

编者按

作为申遗成功后的首个春节,乙巳蛇年春节更具意义。祖国大地,广袤辽阔,各地年俗同中有异,别具特色。作为文旅大省的广东,冬天温暖如春,诚邀海内外朋友到广东过大年,品味岭南的年味与繁华。时值新春佳节,新快报“推荐官”将用文字与镜头带领读者踏上文化中国行,来一场年味追寻之旅,去感受春节历久弥新的文化魅力,去体验那份只属于中国人的浪漫。

潮汕人的年

舌尖美味忆乡愁 非遗技艺守匠心

新快报“推荐官”
许婉婕一个风炉一锅卤鹅
潮汕人过年必备仪式感

“起床啦!10点啦!”年廿八上午10点,妈妈喊我起床,鼻尖早已闻得厨房传来的浓浓卤水香气。必定是爸爸又一大早去菜市场精心挑选了大鹅,搬出了一年未用的风炉和大锅,正在烧火准备卤鹅呢。

卤锅一开 便是年的味道

过年卤一只大鹅,是我们家的传统,更是过年“必须有”的仪式感。卤锅一开,卤味一起,便是年的味道。在潮汕这个美食遍地的地方,卤鹅定是排在前几的所在。作为省级非遗代表性项目,街头巷尾随处可见卤鹅摊档,但其制作技艺,家家相似,却各有不同。

酱油、冰糖、桂皮、八角、香叶、南姜、蒜头、甘草……先备好各种佐料,这是卤鹅美味的奥秘;当然了,挑选一只健康且肥瘦相宜的鹅,亦是关键。每家用的香料、放的酱油和糖数量都不同,做出来的卤鹅,自然各具风味。

卤鹅时,爸爸一直守在风炉旁,随时调整火候。吃过午饭,经过“三吊三浸”制作而成的卤鹅就已摆上餐桌。但此时,还不能吃,得等到晚上才行。不过,偷偷剪一小节鹅肠尝尝味道,应该不会被发现吧?

在炉旁守着卤锅的爸爸,俨然一副大厨做派:“去!给我倒杯茶!”“行嘞!”上午的茶,冲泡过几回,已经没什么茶色。把茶盅里的茶换了,用开水烫过、撇去浮沫,用第一盅茶水清洗茶杯,接着才正式冲茶。走哪带到哪的一口香茗,对于潮汕人来说,不仅是对美食的惦记,更是对家乡的惦记。

美食何其多 样样皆是最爱

比起卤鹅,我喜欢的潮汕美食,可是十个手指头都数不过来,每样都是我的“最爱”。妈妈一大早买了新鲜的巴浪鱼饭,我一碗粥能吃两条;姑姑做的蚝烙和炒薄壳米,被我和姐姐吃了个精光。其实,鱼饭和蚝烙、薄壳米烙这些我们日常餐桌上的家常菜,其制作技艺也都是非遗代表性项目。

下午,提前交代牛肉丸师傅专门打的牛肉丸送来了。“咱潮汕怎么那么多好吃的?我的肚子都装不下啦!”我笑着说。妈妈哈哈大笑,“要不来点老香黄消消食?”是的,老香黄(佛手果)制作技艺也是省级非遗代表性项目。

其实,家里还有来不及吃的红桃粿和甜粿等着我去品尝,是妈妈前几天做的。我最喜欢帮忙印上粿模,印出来是粉色的,又带精美图案,可好看了。将粿皮捏成小块压成圆薄片包上馅,用木制粿模印出上蒸笼蒸熟,便成了潮汕人每个传统节日都会出现在餐桌上和供桌上的红桃粿啦。用萝卜干、香菇、虾米、腊肠、花生仁做成的糯米蒸饭包的粿我也很喜欢。查了一下,原来省级非遗——潮式粿品制作技艺项目里还包含了鼠粿粿、红桃粿、小米(烧卖)、甜粿(年糕)等,也太多了吧!

肚子好饱,可是我还想吃,明天继续。

工夫茶处处显功夫
走亲戚间参透“食茶”真谛新快报“推荐官”
陈慕媛

“食茶”似乎是潮汕人走亲戚中的必备流程,每逢过年期间更甚。不可一日无茶的他们,一边品茶,一边畅谈,时光似乎也变慢了许多。

为何大人人均“铁砂掌”?

过年,拿着鞭炮四处炸街的顽童,被呼喊一句“来食杯茶”,会乖乖停下,笑嘻嘻跑来,拿起一杯烫手的茶,吹了几下便一股脑喝下,再快速溜走玩耍。

安静怕生的孩子,则被家长“抓着”陪聊天,茶水一杯一杯下肚,掰着手指头数时间,思考为什么大人如此“长屁股”(访客时间过长)。

再长大一点,家长佯装让出泡茶位,再数落一番“这孩子怕烫,连个茶都泡不好”。然后亲昵地喊孩子坐到边上,并开始教学,“你看,手拿着这里。先关公巡城,再韩信点兵。”孩子眼睛学会了,可依旧纳闷为何大人人均铁砂掌?

再长大一些,就没人愿意陪喝茶了。因为有些亲戚会问,“工资多少”“何时结婚”。这些,大抵是回答不上的。当然,大多亲戚不爱瞎打听,放下礼品,喝几杯茶就跑了。

水火器技与“和敬精乐”

作为一名土生土长的潮汕人,我的身边,似乎都是爱走亲戚的人。他们会规划好最优路线,以便一天能多走动几家。蛮有趣的,大人总爱给自己设定任务。

四处拜访的我,尝遍了用心准备的五果碟,就着茶水吃零食。嘴巴闲下来时,耳朵跟着听几句夸赞话语,再假装不好意思地低头摆手说“没有啦”。谦虚总是没错的,长辈都这样。

潮汕几乎人人都会喝茶,泡茶就不一定了,因为这可是一项国家级非遗。2008年,潮州市申报的“茶艺(潮州工夫茶艺)”被列入第二批国家级非物质文化遗产名录。

我翻阅书籍发现,“工”是工匠的“工”,这门茶艺讲究的是水、火、器、技的运用,并隐含了和、敬、精、乐的精神内涵。我惊讶于长辈们竟在寒暄间参透了这门冲泡技艺,并传承了其中的精神内涵。



▲杂咸。

▲潮汕美食
九肚鱼。▲潮汕美食
卤鹅。

▲潮汕小吃粿。



■工夫茶逐渐受到越来越多的人喜爱与欢迎。 新快报记者 龚吉林/摄

■出品:冯树盛 李 青
■策划:新快报记者 陈琦钰
■统筹:新快报记者 黄闻禹
■采写:新快报记者 许婉婕 陈慕媛