



文化名片传四海 人间至味在潮州

文/陈燕江 陈锴跃 图/受访者提供

潮州菜的千年演进,正是一部对“至味”不懈探索与成就的中华文化遗产史。潮州市潮州菜文化研究会会长陈文标指出,潮州菜的核心理念在于“精洁宝真、摄生保健、通权达变”,其魅力不依赖奇诡口味,而是以“精致生活”的哲学引发广泛共鸣。它承载着潮州人“食不厌精”的生活智慧,也凝结着全球潮人舌尖上最深沉的乡愁。

点睛

人间至味

潮州菜跨越千年,从韩愈被贬谪时的“腥臊始发越”体验演变为“最好的中华料理”,是一部“具体而微”的中华饮食文化史。其核心理念“精洁宝真、摄生保健、通权达变”贯穿始终,从宴席大菜到街头小吃,皆是对至味的追求。如今,这缕“至味”更凭借“世界美食之都”的品牌,成为联系全球潮人的乡愁纽带与世界了解潮州的窗口。



潮式卤鹅



潮菜凤凰荷包鸡

美食与文旅的融合创新

潮州正通过“美食+文旅”的深度融合,将潮州菜推向更广阔的舞台。今年11月15日,潮安区沙溪镇上西林村人气鼎沸,潮州市“一镇一桌”美食活动启动仪式暨沙溪首届美食嘉年华在此盛大举行。此项活动是潮州市深入实施“百千万工程”的重要举措,旨在充分释放“世界美食之都”的品牌效应,挖掘全域美食资源,打造“一镇一桌”特色品牌。

首场活动依托沙溪镇区位优势,以“全牛宴”作为切入点,集中展示特色牛肉料理与文化成果。现场,新鲜现切的吊龙、匙柄等部位在滚烫的牛骨汤中轻涮片刻,鲜醇之味四溢,成为市民游客争相品鉴的“舌尖美味”。作为核心亮点,沙溪“全牛宴”12道菜品,道道皆是风味与匠心的融合。

与此同时,潮州在大湾区搭建起推广潮州菜的新平台——世界美食之都(潮州)大湾区城市会客厅于今年11月18日在广州市海珠区工美港国际数字创新中心正式揭牌。作为联合国教科文组织认可的“世界美食之都”,潮州美食文化源远流长,独具魅力。该会客厅,既是潮味出关的“新驿站”,亦是潮州连接湾区的“黄金桥”。

潮州菜天生具备“国际范”,这与潮汕深厚的侨乡文化密不可分。陈文标指出:“潮州菜的国际化,并非凭口号强推,而是随潮州文化而行,潮州文化又随潮人足迹传播。有潮人之地,便有潮州菜。”

潮州菜的传播范围,与闯荡四海的潮汕人足迹高度重叠。1895年,广西荔浦商人潘乃光便在《海外竹枝词》中记述新加坡见闻:“买醉相邀上酒楼,唐人不与老番侔。开厅点菜须庖宰,半是潮州半广州。”

“商人重交际,饮食乃公关重要一环。潮州商帮无论海内外,皆是潮州菜传播的有力推动者。”陈文标表示,“值此国际潮团年会于家乡举办之际,又逢‘世界美食之都’获评两周年,我们倍感亲切与自豪。一道潮州菜,便是一缕

深深的乡愁。其真正力量,在于能以‘精致生活’为媒介,与全世界产生深切共情。”

“展望未来,我们致力于将潮州菜打造为:全球潮人引以为傲的文化名片,异乡游子品味乡情的温暖慰藉,世界友人了解潮州、爱上潮州的美丽窗口。”

从市井小吃到国际舞台,潮州菜正以崭新姿态,展现其跨越千年的饮食智慧。这缕“人间至味”,早已超越单纯的感官享受,化为一种文化的共鸣与情感的联结,在守正创新的道路上,继续温暖世界,凝聚人心。

千年饮食智慧的传承与升华

潮州菜,是一部依然鲜活的中原饮食文化史。晚唐时期,韩愈被贬谪到潮州,这位中原文人面对本地生猛食材,曾慨叹“莫不可叹惊”。他未曾料到,潮州饮食文化的独特风貌,正源自其得天独厚的地理禀赋:背倚莲花山脉,北回归线横贯境内,亚热带季风带来丰沛雨量,韩江于此奔流入海,冲积成平原。这片北回归线上的绿洲,为潮州风味的形成提供了最初的源泉。

潮菜发展脉络绵延千年——始于汉唐,成于宋,兴于明,盛于清,至民国时臻于成熟。陈文标强调,潮州菜实为中华饮食精华的传承者:“元明清时期是中华饮食文化的高峰与成熟期,潮州菜从理念、技艺到最终呈现的风味特色,都与这一时期确立的饮食体系核心高度契合。”

陈文标系统阐释了潮州菜的内涵:它是海内外潮州人共同创造、积累并代代相传的生活智慧与饮食习俗。其烹调理念贯彻“精洁宝真、摄生保健、通权达变”;烹饪特点表现为选料广博、技法多元、因材施教、主次有序;菜品风格则追求精巧素雅、清淡鲜香、丰富多彩。这套完整的体系,正是潮州菜得以成就“人间至味”的根本所在。

从宴席大菜桂花鱼翅、红烧海参,到平民美食卤水鹅肉、手打牛肉丸,潮州菜始终秉持中华饮食的核心价值观,恪守“摄生保健”之本,珍视食物天然原味,在极致展现食材自然性与精湛烹饪技艺之间,找到了完美的平衡点。

潮州小吃,是潮州饮食文化中绚丽的华彩乐章。潮州春饼(亦称春卷)以色泽金黄、外皮薄脆如酥沙著称,内馅咸香,是时节与风味的交响。潮州蚝烙,以其外酥内嫩、鲜美甘醇的风味闻名。它以本地珠蚝、番薯粉和鸭蛋为主料,猛火厚腩(猪油)煎烙,上桌时伴以香菜与鱼露蘸碟,趁热食用,口感极致。这道小吃将山海之味融于一炉,是潮州人“食不厌精”在地风味上的生动体现。传统的红桃粿,以寿桃为形,粉粿为饰,其制作技艺已入选省级非物质文化遗产,它不仅是味觉享受,更是敬神祭祖、寄托吉祥寓意的文化载体。

陈文标以红桃粿为例,揭示了小吃背后的深厚文化:“红桃粿做得如此精美,首要目的并非为了食用,而是为了祭拜祖先与神明。潮州人将对神明的敬畏、对祖先的崇敬,悉数融入食物的制作之中。”



红桃粿