



六书坊

舌尖上的 潮汕

陈坤达
编著



UNIVERSITY PRESS

大学出版社

TS971.2(2)
20149

P1



六书坊

陈坤达
编著

潮汕 舌尖上的



WUHAN UNIVERSITY PRESS

武汉大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

舌尖上的潮汕/陈坤达编著. —武汉:武汉大学出版社, 2013. 10
六书坊

ISBN 978-7-307-11509-5

I. 舌… II. 陈… III. ①饮食—文化—潮州市 ②饮食—文化—汕头市 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 209816 号

责任编辑:郭倩 责任校对:刘欣 版式设计:韩闻锦

出版发行:武汉大学出版社 (430072 武昌 珞珈山)

(电子邮件:cbs22@whu.edu.cn 网址:www.wdp.com.cn)

印刷:武汉中科兴业印务有限公司

开本:880×1230 1/32 印张:7.125 字数:131千字 插页:2

版次:2013年10月第1版 2013年10月第1次印刷

ISBN 978-7-307-11509-5 定价:18.00元

版权所有,不得翻印;凡购买我社的图书,如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请与当地图书销售部门联系调换。



六书坊

编委会

主 编 张福臣

编 委 (以姓氏笔画为序)

文 祥 艾 杰 刘晓航 张 璇

张福臣 周 劼 郭 静 夏敏玲

萧继石 落 子

目 录

CONTENTS



引言：一个特殊群落发动的味觉革命

潮汕人独具特色的饮食文化 005

一生的“潮味” 015

目 录

CONTENTS

一、潮汕菜的第一味：海鲜菜肴

海鲜之奇 026

海鲜之异 030

鱼文化 033

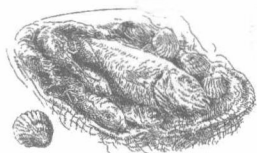
潮味：还原鱼的本质 037

大公：海鲜的朋友和敌人 042

渔港之痛 045

不可或缺的咸：晒海盐 051

香喷喷的达濠鱼饭 056



二、潮汕平原上成长的丰富食材

母土的气息：姜薯 063

佛手老香黄 065

黑不溜秋的名品：鼠粿粿 068

潮汕情味：青橄榄 072

大吉大利：潮州柑 078

萝卜，幸福的感觉 083

龙眼情 089

淳朴的乌榄，淳朴的情怀 093

生命的绿茵：青草药 097

目 录

CONTENTS

三、草根部落菜根香

最潮味：咸菜 103

菜脯，穷人的本味 107

牛肉丸，化不开的情结 110

会舞蹈的“面猴” 114

老街深处蚝烙香 119

远去的古镇市声 124



四、潮汕节俗的味觉标记：祭品

潮汕人过年	131
七样羹：潮汕的蔬菜节	139
元宵食甜圆	144
七月祭孤	148
悠悠桃粿情	152
古风犹存：“食桌”礼仪	159

目 录

CONTENTS

五、关于潮汕菜的传说和源流

护国菜 173

卤鹅飘香 177

薄壳传奇 183



六、功夫茶的味觉境界

功夫茶香 195

山的味道：凤凰单枞茶 202

暮色中的老饼铺 205

目 录

CONTENTS

附

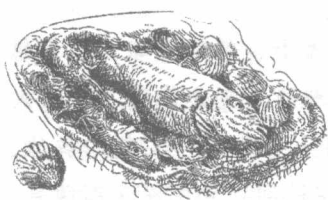
保护和擦亮潮汕美食老字号品牌 212

后记

入味——潮汕菜传承的密码 216

引言：一个特殊群落发动的味觉革命

>>>



一个地方的口味习惯，会在其菜系中较为集中的体现。潮汕菜系的形成无不和人文历史、地理位置、文化交融、生活方式息息相关，是族群的心灵密码。本章介绍潮汕菜的起源、衍变、特色及其文化内涵，阐述“潮州菜肴甲天下”（王震题词）所折射的潮汕人对味觉的感知。

潮汕菜，是产生于潮汕地区的一种富有地方风味又适合现代口味的菜种，属广东三大菜系之一，如今已跃居全国各种菜系的榜首，成为名甲天下、誉满全球的特色菜。国内外游客越来越多的人要品尝潮汕菜，以能到高档酒楼用潮汕菜宴客为荣，以致全国各大城市的高档酒楼几乎都挂上潮汕菜的招牌或辟出潮汕菜的专座。在美国的旧金山、纽约、洛杉矶、法国的巴黎等世界名城和东南亚各国，潮汕菜也早已负有盛名。原国家副主席王震，在广州吃了潮汕菜之后，深深地被潮汕菜的清淡鲜美、精细可口所吸引，高兴地提笔题词：“潮州菜肴甲天下。”

为什么潮汕菜这么风靡天下、誉震全球呢？我想最根本的原因有两个：一是潮汕菜充分体现了中国人的文化精神和历史传承。潮汕菜是一种文化的载体，潮汕文化的生化聚合过程都在民间饮食中深深蕴藏着，潮汕人的价值观和人生观也在群体性的饮食文化中展露无遗，故品尝潮汕菜自有一种浓郁的古典情怀，与中国人的基因密码紧密吻合。二是潮汕菜本身的确精

美绝伦、色香味俱全，同样适合现代人的口感味觉，不论对饮食多么挑剔的人，面对潮汕菜，也挑不出毛病来。

本书当然无法全面探讨潮汕菜的制作特色和菜系本身的诸多特质，因为这是一个涵盖范围非常广泛的课题，这里仅就其历史源流和文化折射谈一点粗浅的看法。

潮汕菜，是中华菜肴大观园中的奇葩。潮汕菜的渊源，至少可以追溯到先秦。秦始皇三十三年（公元前214年），嬴政发五十万军队戍守岭南，其中一部分驻守潮汕地区，于是首次带来了中原地区的饮食习惯和烹饪方式；而在此之前，原住民百越土著也有自己的饮食习俗，二者慢慢融合，这就构成了潮汕菜的发端。西晋“永嘉之乱”时，中原士族大量南迁，入闽后转入潮汕，极其讲究生活质量特别是重视美食的名门望族带来了士大夫阶层的饮食文化；其后，在盛唐时代，随着韩愈等大批京官名宦被贬到潮汕，也带来了其出发地的饮食理念。这一点，在韩愈的诗文中随处可见；再后，南宋末年，宋室南迁，流亡于潮汕一带，宫廷御膳从此“飞入寻常百姓家”。还有，近代以来，汕头开埠，西方文化进入潮汕，潮汕人外出经商、过番谋生者众多，双向的文化交流，也带来了南洋以及世界各国的饮食习惯。由此可见，潮汕菜乃是集各地、各时代之大成和精粹者，熔于一炉，真是全球罕有！完全可以说，潮汕菜是最国际化的菜系。更重要

的是，在潮汕菜形成体系的过程，潮汕丰富的水产、山珍、菜蔬等食材资源，为不同流派的烹饪工艺提供了广阔的空间，代代进化，形成今日的博大精深。潮汕菜拥有如此之高的荣誉当在情理之中。所以说，考察潮汕菜的历史成因、制作艺术、审美特色、文化追求，是一门最为丰富多彩、博大精深的学科，有许多课题值得我们研究。

(文/陈坤达)