

建中央廚房標準生產 辦課程培養新血傳承

有潮水的地方就有潮人，有潮人的地方就有潮州菜。享譽海內外的潮州菜是中國四大菜系粵菜的主幹與代表，有千年歷史，其烹飪技藝已列入國家級非物質文化遺產代表性項目名錄。近年來，潮州市積極推動潮州菜中央廚房產業工作，建立潮州菜中央廚房（預製菜）市場體系，讓潮州菜迎來了新一波發展。潮州菜如何在中外飲食文化交流中延綿至今？非物質文化遺產潮州菜傳承人方樹光近日接受專訪時，為此進行解讀。

文：中新社

根 據文獻記載和一些古詩詞的描寫，方樹光指，目前潮州菜最早可追溯到唐朝，發展至今已有一千餘年歷史。在明清時期，潮州菜系發展成熟，進入全盛時期。到近代，特別是改革開放後，中國經濟水平高速增長，交通的便捷，東西南北的食材能快速流入潮州地區，給潮州菜創造一個極大的發展空間。

與中國其他菜系相比，方樹光表示潮州菜的特點是清鮮味淡、原汁原味，烹飪過程中海鮮用得最多。「有幾大特色，其一，醬碟特別多，不同的菜餚會搭配不同的醬碟，可謂百菜百味。其二，『素菜葷做』也是一大特色，在烹飪素菜時，會加入葷材，如魚、肉等，做好後再把葷材去掉，食客在品嚐素菜時，能嘗出肉類的味道。其三，潮州菜手工菜比較多，體現潮州菜粗料細作的特點。」

「護國菜」是潮州菜中的知名菜品，是以番薯葉製作而成的湯羹。方樹光指，烹煮後廚師需把白色、綠色的湯羹通過勺子倒入食盆內，且需廚師在倒入兩種顏色的湯羹時形成太極的圖形，不僅考驗廚師的廚藝，還考驗廚師手上的拿勺功夫。總的來說，潮州菜高端、精細，也能大雅大俗，受到海內外食客的喜愛。

潮州菜能成為馳名海內的名菜，方樹光認為是因為它把中原文化、閩南文化和本土文化融合為一，自成一體。在此基礎上，大膽創新，吸收外來菜系菜餚的優點，不斷豐富發展。談到「人性化」，以潮州菜的醬碟為例：潮州菜本身清鮮味淡，在此基礎上，

一些外地朋友覺得潮州菜味道清淡，但是豐富的醬碟讓食客可隨意組合，搭配出不同味道，酸甜辣鹹都可以。

此外，潮州人心靈手巧，做事精細，這在潮州菜上都能體現出來，潮州菜裏手工菜比較多就是一個印證。哪怕是街頭巷尾的小吃也要做得有模有樣，百姓常做的鼠殼粿、蘿蔔糕、筍粿、鴨母捻等，對外觀和味道都很講究。

盼海外潮人 品嚐家鄉味

近十年來，潮州市政府非常重視潮州菜人才培養。潮州市高級技工學校、韓山師範學院等都開辦潮州菜相關專業，還打造出培訓基地。同時，社會上也有教育機構提供培訓。方樹光相信，潮州菜烹飪的人才源源不斷，以後會有很大發展空間。

近年，廣東省政府推出粵菜師傅工程，大力發展中央廚房（預製菜），這有利潮州菜發展。方樹光表示，中央廚房可讓潮州菜一定程度上標準化，按照標準，可大量生產一道菜品，通過冷鏈傳送到海內外，一方面滿足市場需求，另

一方面也能擴大潮州菜影響力。

「當然，預製菜製作後，即使通過冷鏈輸送，味道也會略微改變。」方樹光希望預製菜能滿足當下年輕人快速的生活節奏，讓他們能簡便烹煮潮州菜。「預製菜出國後，亦可喚起海外潮人對家鄉的美好回憶，期望未來疫情結束後，他們能回到家鄉親自品嚐新鮮熱乎的潮州菜，看看家鄉的變化。」方樹光道。

在新冠疫情前，方樹光常到國外交流，並發現潮州菜在海外發展不錯，尤其是東南亞一帶。方樹光指，早期潮汕人坐紅頭船闖南洋，有立足之地後，隨年歲增長，很想念家鄉的味道，他們不僅把潮州菜的烹飪技藝帶到當地，還結合當地風土人情進行創新。這對潮州菜的傳承發展發揮很大作用。

在泰國、新加坡，潮州菜中的荷包雞、乾炸果肉都保留至今，甚至還有所創新。泰國飲食中，檸檬是重要食材，泰國潮汕後裔把檸檬加入潮州菜中，豐富品類，味道與傳統潮州菜略有不同，但烹飪技藝還是一樣。方樹光又指，以前潮州沒有鱈魚，絕大多數都是從法國進口，這種西方食材遇上東方烹飪技藝，很快就成為潮州菜的熱門美食。

潮州菜南洋落地生根



■方樹光(右)用心製作潮州菜。 中新社

■方樹光製作的潮州菜「石榴球」。 中新社

千年烹飪技藝

潮州菜潮下去

■方樹光展示雕花技藝，製作擺盤裝飾。 中新社

