



潮汕鄉情

國際日報 合編 潮州鄉親公會



潮汕鄉情

還原展示潮汕文化基因地圖

《穿越小公園》年底完成編撰



近日，記者了解到由汕頭市委宣傳部、汕頭市文聯負責出版的《穿越小公園》(暫定名)系列叢書是汕頭市“八個一批”中“出版一批書”的書目，目前正緊鑼密鼓進行資料收集編撰，預計今年年底完成編撰工作，爭取明年出版發行，就該系列叢書的內容及編撰進展情況，記者採訪了汕頭市文聯主席鄭鶴齡。

叢書8冊 承載潮人鄉愁記憶

在小公園開埠區，放射狀路網布局中有美輪美奐的騎樓建築群，有汕頭老城地標中山紀念亭，有充滿年代感的百貨大樓……汕頭“百載商埠”蘊含了海納百川、開放包容的海洋文化，是連接歷史和未來、承載記憶和鄉愁、記錄特區發展軌跡和傳承潮汕文脈的重要載體，承載着多少人的美好記憶。

“汕頭小公園是城市歷史的縮影，折射出豐富多彩的潮汕商業文化、飲食文化和華僑文化等諸多文旅資源，編撰出版《穿越小公園》系列叢書，將更好推進文旅有機融合，助力加快小公園歷史文化街區保育活化。”採訪中，市文聯主席鄭鶴齡表示，小公園是千千萬萬海內外潮人揮之不去的鄉愁，是“百載商埠”的歷史見證，出版《穿越小公園》系列叢書將讓市民及海內外遊客直觀了解汕頭老城深厚的歷史文化底蘊，記錄小公園歷史滄桑變化，更好地凝聚海內外潮人對潮汕文化的認同感、歸屬感。

據介紹，《穿越小公園》系列叢書一套共八冊，將由廣東旅游出版社出版發行，包括《商埠風情》《視覺中西》《文博菁華》《一封番批》《紅色足跡》《民俗風情》《食遍汕頭》《穿街過

巷》等8冊系列叢書。

視覺影像 重現汕頭埠風情

走在小公園，中西合璧的騎樓建築表面斑駁，却掩藏不住底下精美的裝飾和豐富的設計，流暢的線條勾勒着曾經的輝煌。據悉，該系列叢書中的《商埠風情》一書，如同一道多姿多彩的風景綫，還原呈現小公園風貌。

“例如在潮海關辦公樓(俗稱“鐘樓”)到外馬路的綫路，《商埠風情》一書接地氣地為讀者做指引，讓你了解到沿路的情懷和歷史文化，內容包羅萬象，更好推動汕頭開埠文化交流與傳播。”鄭鶴齡說，通過重現商埠風情，進一步彰顯小公園騎樓群的人文風采，推動小公園業態的活化運作，全力助推汕頭開埠區再出發。

據了解，系列叢書中的《文博菁華》《視覺中西》《紅色足跡》看頭十足，講述城市發展歷史，傳承紅色基因。《文博菁華》從不可移動的文物走進可以移動的文物，從街景到展廳，帶你領略汕頭的文博精華，包括國家級文物、省級文物、市級文物，乃至博物館的鎮館之寶。《視覺中西》展示了中外交流中各個領事館和洋行的風貌，在20世紀30年代，是汕頭發展的鼎盛時期，共有15個國家在汕頭設立領事館和領事，成為當時汕頭一道獨特的風景綫。書中影像生動再現了當時的繁榮風貌，打開了塵封的記憶。汕頭也是一座具有光榮革命傳統的城市，一座傳承着紅色基因的城市，《紅色足跡》圖文并茂，把汕頭上世紀30年代的革命歷史故事娓娓道來。

非遺文化 在歲月裏摺摺生輝

隨着小公園開埠區保育活化，原本寂靜的老城區重新

煥發生機活力，汕頭小公園成爲各界關注的焦點。

據介紹，系列叢書中《一封番批》見證僑批歷史，以通俗易懂的表述形式給予讀者以直接的感性認識。爲弘揚民俗文化，展示潮汕代表性的非物質文化遺產項目，以及當下潮汕地區不斷豐富發展的文化創意藝術和多元文化產業，《民俗風情》將關注潮汕民俗、非遺文化等內容。

汕頭老城的每一棟建築背後都有其深刻的文化內涵。叢書中，《穿街過巷》展示了攝影師的優秀攝影作品，以鏡頭留存下年代感的石板路、騎樓窗臺的夕照。汕頭埠在被迫開放的歷史過程中，主動吸收了西方近代先進的建築理念，正是在實踐中形成中西文化合璧並極具南方特點和潮汕特色的“騎樓”建築風格。“老城的某間咖啡店、西堤公園的落日餘暉、廣場輪渡一灣兩岸的風情鄉音……包括老城的公交綫路、公共廁所地理位置、民宿指引等，爲了突出歷史性內涵，還可以掃描二維碼延伸到網上游汕頭。”鄭鶴齡表示，書中講述城市發展歷史，留下熠熠生輝的老城新貌、老街的悠長故事，而《食遍汕頭》更是獨具慧眼，以風物短文的形式探尋潮汕美食，系統接地氣介紹汕頭人從早餐到宵夜的美食尋味體悟。(陳文惠 攝影報道)

e覽精彩汕頭
橄欖臺特約
掃碼下載

眼下，正是桑葚成熟季，微信朋友圈裏的烹飪高手紛紛轉發，並配上各種圖文并茂的桑葚“食尚”。新鮮桑葚含有多種營養成分，還有豐富的果膠膳食纖維，可助消化，可以用來製果汁、泡桑葚酒、做糕點西點，當然，也少不了入肴，酸酸甜甜的口感俘獲無數吃貨的味蕾。

別出心裁制作桑葚糕

在桑葚園裏，一串串或紅或紫的桑葚果沉甸甸地將枝條壓彎了腰，讓人垂涎欲滴。潮汕地區有“時節做時糕”的說法，也就是說，潮汕人喜歡根據不同的時節來制作相應的糕點。廣東省級非遺項目酒柚發糕制作技藝傳承人王雙龍帶著兒子王明鑫，就別出心裁地研製出了桑葚糕。

“用時鮮水果做的糕，不添加色素，屬於純天然綠色食品。”王明鑫介紹說，桑葚糕傳承了古早味，受到不少市民的喜愛。王雙龍做糕已經有三十多年的經驗，精通酒柚發糕技藝。三四年前，王明鑫到桑葚採摘園參觀，看

可釀酒制作西點，還可入菜做糕品……

桑葚成熟季“食尚”新潮流

到猶如一串串瑪瑙掩映於枝葉間的桑葚果，他靈機一動，何不將這佳果結合自家祖傳的發糕技藝，制作成糕品呢？說幹就幹，摘果、研磨、發酵到上蒸籠，出爐後的桑葚糕帶着微微醇酸。但王明鑫發現，桑葚糕吃起來果味不濃，而且很快就褪色。父子倆經過一番研究後發現，把新鮮的桑葚果先慢火熬制6小時，制成膏，再進行糕品制作，就可以解決這個問題。

“酒柚自然發酵24小時，加入白糖，倒入熬制好的桑葚膏攪拌均勻。”談起制作桑葚糕，王明鑫如數家珍，他說，酒柚米漿的發酵和桑葚膏濃度掌控必須配合好，蒸出來的桑葚糕會開口笑，並且有嚼勁，酸甜甜適中令人開胃。

桑葚桑葚均可入菜

新鮮的桑葚可以直接入菜，有自然的清

爽滋味，藥食同源，是近年流行的菜式。像桑葚枸杞烏雞湯，把桑葚、枸杞和烏雞腿放入炖盅，加入兩片姜，文火炖約一小時，加食鹽調味即可，喝湯吃渣，具有滋陰補血、生津潤腸等作用。又如百合桑葚鮮蝦球，桑葚的酸甜，加上蝦肉的鮮甜，口味豐富而有層次。

除了桑葚的食用價值，桑葚菜也是餐桌上的一道美食。採用桑樹最鮮嫩的葉子直接入高湯裏精心烹飪而成，無渣的嫩芽，口感清新，一口嘗到春天的風味。

西點師阿娟則向記者展示了她制作的桑葚蛋糕，加入桑葚果肉的蛋糕顏色鮮艷，入口酸甜，“顏值”口感雙在綫。如果喜歡吃溫熱的，可以炖點桑葚百合湯、桑葚銀耳羹等。

自製果醬養生又美味

桑葚含有豐富的水分、糖類、多種維生素、胡蘿蔔素以及人體必需微量元素等。以前，潮汕人對桑葚的食用習慣大多爲即食，講究新鮮。隨着人們對桑葚食品功能的不斷認識，熬制桑葚醬、飲桑葚酒、喝桑葚汁等已然成爲一種新的飲食時尚潮流。

“去年受疫情影響，金龜桑葚滯銷，大家接力助農，買了好多回來，便學起釀桑葚酒。”在事業單位上班的許女士說，家人對養生的東西都特別感興趣，而且自己釀的酒喝起來比較放心，所以今

年也買一些回來釀酒。

剛買了3斤桑葚的沈伯說，每年他都喜歡買點桑葚酒，制成養生酒自己喝。“一般用高度的白酒，把桑葚子浸沒即可。”沈伯說，桑葚浸出來的酒功效很多，而且口感也很不錯，想要滋補、養生的市民可以試一試。

此外，用桑葚制作果醬，口感更純一些，讓你嘗到不一樣的味道。“桑葚果醬的用途大着呢，可以做爲餡料、面包伴侶、冰激淋、甜品、冷飲等。”

應季佳果常做常新

桑葚是潮汕地區的特色農產品，味甜汁多，是人們常食的水果之一，一直頗受市場歡迎。“桑葚不僅是一種水果，更是一種春季滋補良藥。”營養師姚老師表示，近段時間天氣多變，易出現食欲不振的情況，而桑葚中含有鞣酸、脂肪酶、蘋果酸等營養物質，能幫助食物的消化，其味酸甜可口，有改善食慾、健脾開胃、助消化的功效。

記者採訪中發現，汕頭人在吃的方面創意十足，就像創新品種桑葚糕，既保留了潮汕糕點的風味，又與現代人健康生活的理念相契合；又如嶺南佳果荔枝，由於多吃極易上火，但將它與涼瓜搭配，煮熟吃，則能收到消除熱氣的功效；味道清甜的火龍果，經過與各種食材的合理混搭，除起到烘托食物鮮美的作用之外，兼具降血壓、降血脂、潤肺等功效……所有這些，我們不僅可以感受到潮汕飲食界人士的聰明才智，也反映人們飲食結構的變化和追求營養健康的飲食理念。(陳文蘭 攝影報道)



潮汕美食

責任編輯
蔡燕芳