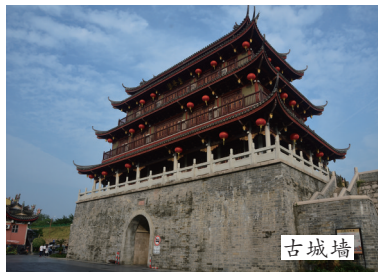


潮州古城是广东省潮州一座国家历史文化名城,素有“海滨邹鲁”“岭海名邦”的美誉。在潮州,可以看到驰名中外的鳄渡秋风、西湖渔筏、金山古松、北阁佛灯、韩祠橡木、湘桥春涨、凤台时雨、龙湫宝塔等潮州8景,更有潮州方言、潮剧、潮州工艺、潮州菜和潮州工夫茶等自成一体的潮州特色文化。有中国四大古桥之一的湘子桥、庄严的韩文公祠、罕见的宋代民居建筑许驸马府、始建于唐朝的开元寺……

潮州,一座“潮”了千年的古城



古城墙



牌坊街



韩愈坐像



古城老街

美轮美奂的湘子桥

当地有民谣唱道:“到广不到潮,枉费走一遭;到潮不到桥,白白走一场”,这里说的桥即中国四大古桥之一的湘子桥。它建于南宋,始为浮梁,历经200年风雨更迭,到了明代宣德十年,当任潮州知府王源主持了一场规模空前的重修工程,在桥上建了24座形式各异、重筑飞檐的楼阁。每楼东西各一匾,分别以奇观、广济、凌霄、登瀛、得月、朝仙、乘骊、飞跃等命名。每一个桥墩就是一个独立的楼阁,中间没跨,18条船只连成一线,横卧韩江,以舟代桥,形成了独特的“十八梭船廿四洲”格局。浮桥可开可合,解开梭船,便可通船只;洪水来时,利于泄洪,以免桥墩被洪水冲垮;战事一起,将浮船撤掉,这座桥就成了一道雄关。这种匠心独具的设计在全世界都是极为罕见的,难怪著名桥梁专家茅以升誉之为“世界上最早的启闭式桥梁”。

由于湘子桥横跨韩江、联结东西两岸,是“全粤东境、闽、粤、豫章,经深接壤”的枢纽所在,因此,这里成了便捷的交通贸易中心,在古代,湘子桥上茶楼、酒肆店铺林立,卖艺、唱戏、耍猴、问卦……

我来到古城东门外,湘子桥宛若一条蛟龙横卧于滚滚韩江之上,我踩着青石板,扶着石栏杆,穿过了飞檐重翎的楼台,宛若进入梦境仙界,聆听船底流水拍打着浮船,浏览24座楼阁24个样,居然没有一座是重复的。

天下第一牌坊街

走在潮州古城,穿行在横街窄巷里头,这里有原汁原味的甲第巷飘来的潮州美食香味,最让当地人倍感自豪的莫过于总长1948米的牌坊街,这些牌坊是潮州古城独特的标识。在古代,牌坊是尊荣显达、彰扬乡贤的标志,封建社会为了表彰功勋、科第、德政、忠孝节义而建立了一座座具有标榜功德的纪念性建筑——牌坊。据史载,潮州牌坊有91座,尤其是太平路上牌坊多达39座,那宏大的规模、独特的风格、恢宏的气势,被誉为“天下第一牌坊街”。这些牌坊或表彰科考状元、或赞扬忠孝节义、或歌颂功名:林大钦自幼聪敏好学,在明朝嘉靖十一年因《廷试策》受皇帝赏识,钦点状元,授翰林院修撰,故建“状元坊”;清朝嘉庆年间,有七位潮州人竟然同时考取了甲申科进士,成为罕见的同榜七进士,故建“七俊坊”;御史许洪有秉性刚烈、敢于直言,“出则巡视方岳,入则弹压百官”,故建“柱史坊”;赵鼎、吴潜、文天祥、陆秀夫、张世杰等尽忠为国,故建“十相留声坊”……

一座座牌坊,不啻于一块块丰碑,它们书写了潮州的荣耀,激励后人慈善孝道、清廉上进。那深灰色石板铺就的街面与牌坊颜色浑然一体。清末民初,南洋建筑风格骑楼建筑引入潮汕,太平路、东门街渐次改造的骑楼式商业街与明、清牌坊相互辉映,牌坊街老字号、地方特色店铺鳞次栉比,形成潮州古城独特的历史文化景观。

赢得江山易姓韩

来潮州,不得不提及韩愈,倘若没有韩愈就没有潮州千年的辉煌。

公元819年,韩愈因谏迎佛骨触怒皇帝,被贬斥到潮州这蛮荒之地。韩公在任潮州8个月,驱鳄除害,释放奴婢,关心农桑,延师兴学……为当地老百姓实实在在办了几件大好事,开启蛮荒之地一代文风,亦开创了潮州文明的火种。真可谓“韩愈不幸潮州幸”。

潮州百姓也给了这位恩公崇高的礼遇,他们在笔架山的半山腰给他建筑了一座祠堂,韩文公祠依山而筑,需踏过51级层层台阶方能达到祠堂,当你抬头仰望,不由得产生一种“高山仰止”的敬畏,祠内正殿供奉着韩公彩色坐像,右手捧一卷书,左手放在膝盖上,龛顶悬有“百代文宗”“泰山北斗”匾额,当地流传着一句话:若无韩夫子,人心尚草莱。可见,潮州人将韩愈奉为神明。

穿过祠堂,来到韩文公祠的最高点侍郎阁,可以饱览潮州古城的风姿。潮州人将笔架山改称为韩山,将鳄溪改称为韩江,甚至将橡木树改称为韩树,韩愈治潮8个月,赢得江山易姓韩,这就是蛮夷之邦给他最为隆重的礼遇。韩愈,是潮州的韩愈;潮州,也成了韩愈的潮州。

穿街走巷食在潮州

潮州人的一天从一碗白粥开始,煲粥用大火,将米和水煲成水稠、米粒硬的粥,不要小看这一碗白粥,其配菜,却超乎想象:酸咸菜、贡菜、萝卜干、菜脯蛋、鱼饭、腌青瓜苗、腌虾姑、乌橄榄、咸蛋、橄榄菜、咸干花生、豆干……咸、酸、甜应有尽有,这就是潮州人的早餐。

行走古城,经常可以看到这样一幕:一个大汉用两根特制的铁棒,双手轮流捶打,左右开弓,把牛肉打成肉浆,这就是名扬天下的潮州手捶牛肉丸,这样制作的牛肉丸口感爽脆,具有浓郁的牛肉味。有诗云:“闽中茶品天下高,倾身事茶不知劳。”品工夫茶也是潮汕风俗之一,在潮州,家家户户都有工夫茶具,功夫茶对茶具、茶叶、水质等都有讲究,茶叶首选色、香、味俱全的半发酵乌龙茶;水要经过沉淀,沏茶时将滚烫的热水灌进壶里,头道茶倒掉,斟茶时3个茶杯放在一起,轮流不停地来回斟,品茶时先喝一小口,一边品茶一边谈天说地,这叫工夫茶。愈饮愈觉苦香甜润,最后神清气爽,喝茶的茶具也颇有讲究,炉子当选红泥小炭炉,茶锅为细白泥所制,茶杯小如核桃,乃瓷制品,其壁极薄。潮州工夫茶成了潮州饮食民俗最具特色的一种。而功夫茶的发展也成就了潮州茶文化和潮州陶瓷文化。

文/图 申功晶



湘子桥