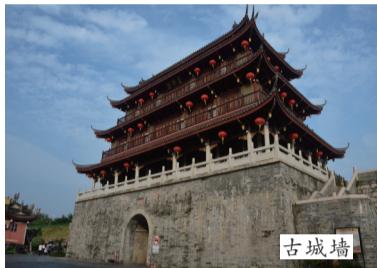


潮州古城是广东省潮州一座国家历史文化名城，素有“海滨邹鲁”“岭海名邦”的美誉。在潮州，可以看到驰名中外的鳄渡秋风、西湖渔筏、金山古松、北阁佛灯、韩祠橡木、湘桥春涨、凤台时雨、龙湫宝塔等潮州8景，更有潮州方言、潮剧、潮州工艺、潮州菜和潮州工夫茶等自成一体的潮州特色文化。有中国四大古桥之一的湘子桥、庄严的韩文公祠、罕见的宋代民居建筑许驸马府、始建于唐朝的开元寺……

潮州，一座“潮”了千年的古城



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、重瓴飞檐的楼阁。每楼东西各一匾，分别以奇观、广济、凌霄、登瀛、得月、朝仙、乘驷、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，穿过了飞檐重瓴的楼台，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”；御史许洪宥秉性刚烈、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。清末明初，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，需踏上51级层层台阶方能到达祠堂，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，人心尚草菜。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

