

吃潮州菜、赏英歌舞、行广济桥

“活着的千年古城”潮州的古韵新生

广东潮州，一座低调的小城，为何近年来愈发引人注目？是春节霸榜全网的“年味之最”，还是潮州菜的“人间至味”？是金漆木雕凝结的“时间美学”，还是工夫茶氤氲出的“气定神闲”？

2026年春节假期，两倍于本地人口数量的游客涌入这座“活着的千年古城”，吃潮州菜、赏英歌舞、行广济桥，看街巷烟火。这座兼具历史厚度、文化深度和发展热度的宝藏小城，正在传承保护中延续千年文脉，在城市更新中实现古韵新生。

工夫从来最潮州

广济楼展厅内，刺绣、木雕、泥塑、手拉朱泥壶、麦秆剪贴画……一件件潮州非遗作品美轮美奂、巧夺天工。以潮绣、潮瓷、潮雕、潮塑、潮剧和工夫茶、潮州菜等为代表的潮州非物质文化遗产，是中华文化的瑰宝。

地处“省尾国角”的潮州，何以积淀出如此丰厚多元的文化？

当地人说，唯“工夫”二字！

工夫，是潮州人的生活辩证法，极精微又极博大。潮州人从不吝惜工夫，工夫也从未辜负潮州人。

“从设计到凿粗坯、精雕、打磨、上金漆，每一步都不能心浮。”国家级非遗“潮州木雕”潮州湘桥区代表性传承人陈嘉说，完成一件作品少则几个月、多则几年。

一幅潮绣《阿房宫》，12名绣工要耗时3年绣制；麦秆剪贴画里，一根孔雀羽毛上就要刻上万刀；大型木雕《甘露寺》，刻有130多个人物和30多匹马，历时23年才雕琢完成……潮州人把工夫都做在了光阴里。

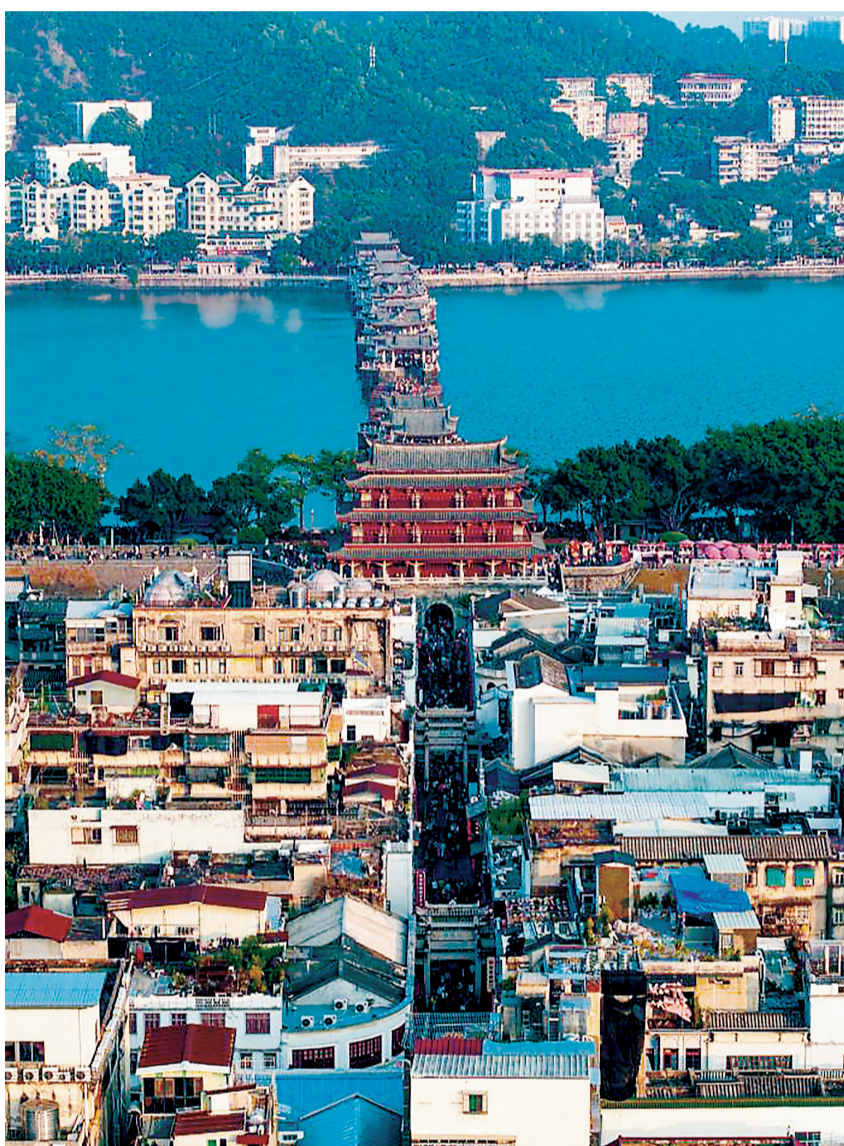
今年1月，“潮绣”被正式认定为国家地理标志产品。潮州绣娘们用一根针挑出万千世界，把中式美学“绣”入婚纱礼服，成为欧美客商追捧的“爆款”。

“工夫”二字，让潮州人的生活充满“讲究”。

吃的是潮州菜，喝的是工夫茶，用的是潮瓷，听的是潮乐……在潮州，人们把日子过出了“仪式感”。

潮州无牛，却孕育出一道享誉天下的美食——潮州牛肉火锅。牛肉按部位和口感被精分为雪花、吊龙、匙仁等十多个类别。牛肉入汤，三起三落，八秒即熟，只为锁住那一口转瞬即逝的鲜活。

粗菜精做、不鲜不食、不时不食……这片土地的烟火气里，升腾着别样的饮食文化。“潮州美食体现着尊重本味、精工细作的文化追求，既是生活滋味，更是精神传承。”潮州市潮州菜文化研究会副会长林墩旭说。



潮州广济桥、广济楼和潮州古城。

新华社发



潮州古城牌坊。



潮州古城夜色。

“这还是一座活着的千年古城，是主客共享的、充满烟火气的、让人身心平和的古城。”专家表示，约2.33平方公里的古城里至今生活着5万多名居民，历史建筑、民居商铺都融合在街巷里。一墙之隔，两样风光：新城区灯火繁华、车水马龙，而古城依旧青砖灰瓦、古色古香。

古城，不只留存了建筑，更凝固了千百年的文化。

潮州几乎家家门口都摆着一方茶台，游客经常会被主人热情招呼“来喝茶”，随即感受“关公巡城”“韩信点兵”等工夫茶艺，品味本地特色茶种“凤凰单丛”。

潮州人好古，更崇文循礼。从潮州古城牌坊街纪念先贤的20多座牌坊，到潮汕大地成千上万座乡村祠堂，无不彰显潮州“忠孝友亲”的人文内核。

“潮州至今完整保留‘冠婚丧祭’的传统，如小孩虚岁15岁时会有‘出花园’仪式，就是类似冠礼的成人礼。”专家介绍，潮州各类岁时礼俗见证着中华优秀传统文化在岭南的生生不息。

“这种活态传承，让潮州成为国内罕见的、能直观‘触摸’宋代社会肌理的古城。”潮州市委宣传部主要负责同志说，潮州正全力创建国家文物保护利用示范区，让古城这颗珍珠在岁月沉淀中不断焕发新光彩。有人说，衣食住行都下足工夫的潮州人不走捷径，结果“最远的路其实最近”。这种数十年如一日的专注，源自潮州文化深处的气定神闲、精益求精，也道出了千年文化底蕴转化为发展动能的奥秘。

“潮州人不做急工夫，只做慢工夫。”韩山师范学院潮学研究院副院长林晓照说，古老技艺在守正创新中焕发新生，走出一条以文兴业的高质量发展之路。

“文化是潮州最大的核心竞争力，让潮州人在慢工夫里，积蓄出了‘快人一步’的发展势能。”潮州市委主要负责同志说，将以古城申报世界文化遗产为牵引，让“海滨邹鲁”的千年荣光在新时代绽放出更加璀璨的光芒。

据新华社电

慢工夫有新动能

韩江如练，蜿蜒入海，其最为秀美处正是潮州古城一带。

这里至今保留着宋代“外曲内方，四横三纵”的街区格局，23座古牌坊连接起51条古街巷。唐代开元寺、宋代许驸马府、明清“潮式”民居和民国建筑散落其中……一步之遥，仿佛已历千年。

衣冠南渡，潮州这盏“工夫茶”已经泡了上千年。秦汉以来中原族群多次大规模南迁，唐代文豪韩愈任潮州刺史时“传道起文”，中原文化在此落地生根，曾经的“化外之地”逐渐发展成“海滨邹鲁”“岭海名邦”。

广东省文物考古研究院院长曹劲说：“潮州有连绵不断的历史脉络，有生生不息的文化遗产。”