

“方”“圆”之间 品味美食文化

闽南文化
点亮漳州

编者按

民以食为天,美食是中国人自古以来的追求。在国家细分的十项非遗项目里,美食制作技艺属于传统技艺。而在宫廷御宴之外,很多民间小吃在地方也传承了百年之久。一方豆腐、一团肉圆……这些看似平凡的食物,承载着一代又一代人的传承和探索,组成了中国丰富

而多样化的美食地图,孕育了世代在此生活成长的人,这份独特的“本土味”背后,是地方民俗文化在味蕾上的生动体现。

本期《闽南文化点亮漳州》选取漳州本土特色非遗小吃制作技艺,在舌尖上找寻那份乡愁。

“中国侨乡·漳州采风行”活动举行



侨胞现场表演节目。

本报讯(记者 杨凌怡 文/图)近日,“中国侨乡·漳州采风行”活动在漳州举行。由中央、省、市主流媒体记者组成采访团,深入漳州各县(市、区),探访侨企、对话侨商,探寻历史足迹、感受侨乡记忆,用笔和镜头记录漳州这一重要侨乡的历史以及发展变化。

本次活动突出“情、惠、义”,全方位、多角度报道侨乡历史、侨文化、侨乡贤、侨企业、侨乡村、侨家族,讲好侨故事,拓展侨联谊,做大侨经贸,展现侨乡投资热土和为侨服务工作风采,营造知侨重侨、爱侨护侨的良好氛围,进一步打响中国著名侨乡品牌,助推漳州高质量发展。

漳州是我国著名侨乡,是海丝重要节点城市,漳州月港是明代中后期海上丝绸之路的始发港。全市现有海外侨胞110多万人,分布于近70个国家和地区。

大月港文化遗产价值学术研究座谈会举行

本报讯(刘婧)日前,由福建省“海丝”文化遗产保护利用专班、福建省闽南文化研究会主办的海上丝绸之路大月港文化遗产价值学术研究座谈会在漳州闽南书院举行。

会上,50多名专家学者围绕漳州海上丝绸之路考古、漳州海洋文化遗产调查、明清月港贸易与世界海洋贸易关系作用研究、海丝海外文献资料研究等方面进行交流与探讨,充分挖掘大航海时代大月港海丝文化、闽南文化、海洋文化的内涵,共同探索月港海丝文化发展路径。

《漳州土楼与寨堡》讲座举行

本报讯(记者 萧镇平)近日,《漳州土楼与寨堡》讲座在漳州古城的闽南书院举行,闽南师范大学商学院教师郑娟娟博士和漳州市政协文史研究员、漳州市闽南文化研究会理事林南中向大家讲述漳州土楼与寨堡的奥秘。

在岁月的长河中,从明朝官方的卫所到明清以来遍布漳州乡村的各种防御性建筑,这些防御性建筑不仅是军事防御的产物,更是东南沿海人民适应环境、发挥创造力的历史见证。可以说,漳州土楼与寨堡是漳州人民抗争历史的见证,是漳州地方文化的重要表现形式。郑娟娟和林南中通过实践调查收集了大量第一手资料,拍摄了无数珍贵的照片,通过多年的辛勤研究和现场考察,为大家揭开漳州这片神奇土地上的许多建筑瑰宝,并最终合著成《漳州土楼与寨堡》一书。

《漳州土楼与寨堡》详尽地记录了漳州土楼的多种形态,从圆形、方形到椭圆形、八卦形,每一种形态都是对自然环境的适应与利用。阅读该书,还可以发现,作者不仅记录了漳州土楼的特点,还收集了关于其产生来源的多种民间说法,展现了土楼、寨堡在当地民众心中的丰富内涵。这些民间传说与历史争议,为漳州防御性建筑的研究增添了更多的趣味性和思考空间,其特色的文化价值在书中得到充分的反映。

《漳州新时期文学回眸》讲座举行

本报讯(记者 萧镇平)日前,漳州闽南书院举办专题讲座,特邀省作协名誉主席杨少衡主讲《漳州新时期文学回眸》。

杨少衡在讲座中指出,漳州新时期文学起步于上世纪70年代末,乘着改革开放的东风,随着全国新时期文学大潮兴起,漳州文学创作快速发展、影响深远,形成“九龙江文学”现象。“当时,漳州文学创作氛围浓厚,作家陈文和、陈布伦以《芝山》《水仙花》等文学刊物为阵地,如春风化雨般引导一批漳州青年走向文学之路。”杨少衡表示,上世纪80年代初期,黄清河、海迪等作家在福建文学界崭露头角,佳作迭出,漳州因此成为福建小说创作重镇。其后,赖妙宽、杨西北、王文径、刘小龙、陈进昌、今声等作家如雨后春笋相继涌现,随后又涌现出何也、陈子铭、何葆国、叶子、黄荣才等新一代的文学创作者。

在他看来,改革开放以来的思想解放、富庶的鱼米之乡、丰富的民间文学滋养,漳州人开放包容与人为善的人文性格,是漳州新时期文学得以蓬勃发展的“天时、地利、人和”,由此孕育诞生的“九龙江文学”也自然成为闽南地域文化独具魅力的重要组成部分,研究漳州新时期文学发展历程,有助于更好推动新时代文学创作,让当代更多漳州作家在汲取前人智慧的基础上进一步发展,讲好漳州故事,促进文化繁荣。

“方”中品真味

□本报记者 杨凌怡 萧镇平 通讯员 陈晓婷 简靖霞

定型等工序手工制作而成。其脂肪、蛋白质、碳水化合物结构合理,含有钙、钾、铁、磷等元素,尤其富含钙元素。其性不寒不燥、老少皆宜,是不可多得的营养保健食品。

驶过灵通山蜿蜒的山路,在山岚弥漫间,陈小丽制作大溪豆干的厂房映入眼帘。“豆干制作技艺主要难在坚持。”陈小丽一边说着,一边不停地一遍遍淘洗着黄豆。她是大溪豆干制作技艺第五代非遗传承人。

在耳濡目染下,她从18岁开始便跟着父亲陈贤顺学习豆干制作技艺,通过口传身教的方式,把豆干制作技艺继承了下来,如今已走过了18个年头。

大溪豆干之所以能够声名远扬,传承至今,与其传统制作工序息息相关。在陈小丽的制作间里,都采用传统的手工制作工具,选用优质黄豆以及灵通山的山泉水,以卤水为凝结剂,经过清洗、浸泡、磨浆、滤渣、煮浆、点卤、打包、压制等复杂工序。制作而成的大溪豆干呈淡黄色,质地柔韧偏硬,不易破碎,便于存放。其中,点卤、压制是最具大溪特色的传统制作技术,用盐卤进行点浆和用石膏点浆制作出来的豆干口感相差甚远,不论煎、烙、煮、炖、炸皆为菜中上品。

打出品牌

在大溪,从事传统豆干制作的以家庭作坊生产居多,他们往往是单打独斗,没有形成规模效应。

近年来,当地将大溪豆干的产业提升发展与庭院经济和乡村振兴结合起来,引导广大农户以家庭为阵地,以庭院为载体,有效利用自有空间,规范生产经营,让大溪豆干朝规模化、规范化方向发展。

“我们采取统一量身定制‘平和大溪豆干’品牌形象工作服,统一大溪豆干专卖餐车等方式,不断提升产品品牌的认识度,努力打造‘非遗+文化+产业’特色产业品牌。”大溪镇农业农村服务中心主任张金霸说。

“自从镇里和村里干部帮我们规划定制了豆干专卖餐车,还配备了户外广告伞、围裙、帽子、豆干打包袋,现在看起来更加干净整洁,我们出摊非常方便,豆干也越来越好卖了。”豆干经营农户吴扬川高兴地说。

如今,大溪豆干的专卖餐车已成为当地一道亮丽的风景线。

留住本味

大溪镇,位于海拔1270米的灵通山和海拔1544.8米的大芹山底下,源自两座大山的水,水质独特,山泉水中含有20多种矿物质。正是这一独特的水质和当地的地理气候条件,孕育出风味独特的大溪豆干。

据《平和县志》记载,早在明末清初,大溪豆干生产技法就十分成熟:选用上等大豆,经过浸水、磨细、过滤、煮浆、点卤、凝结、

“圆”里寻乾坤

□本报记者 杨凌怡 通讯员 黄喜祖 林素真 文/图

提到漳浦人餐桌上的“常客”,古早味的肉圆算一个。在漳浦地区的节日庆典中,肉圆都被当作一道招牌菜,它寓意着团圆和幸福,寄托着人们对美好生活的向往。

吃出团圆

对于肉圆的起源,古书里面并没有太多的记载,但有人认为,其与古时一种叫“捣珍”的美食做法相似。《漳州名产志》中有这样一段对漳浦肉圆的记载:漳浦肉圆主要有猪肉圆和牛肉圆两种,具有制作精细、柔脆有弹性、味道鲜美香糯等特点。

取刚宰杀、带有余温的新鲜瘦猪肉为主料,用宽窄适中的木槌,把猪肉捣碎,再与新鲜淀粉等配料拌匀,而后精制成直径约2厘米的丸子,入锅煮至八成熟即为成品肉圆。

这道看似简单的小吃背后,还寄托着一份美好的寓意。相传清朝时期,漳浦当地有个上京赶考的学生,其母亲担心他赴京路途迢迢,又盼其能金榜题名、衣锦还乡,就把猪肉捶打成泥,做成圆状便于随身携带。闽南话“肉圆”与“团圆”谐音,寓意“团团圆圆”或“圆圆满满”。后来,“漳浦

肉圆”的名声渐渐叫响,传承了百余年的漳浦手工肉圆制作技艺还被列入漳州市级非物质文化遗产保护项目。

“漳浦肉圆可以传承这么久,有这么多的受众,和坚守传统制作技艺有很大的关系。”漳浦旧镇镇元丰手工业肉圆店第三代传人郑国说,他们在传承路上始终坚持纯手工制作的方式,确保食客吃的每一颗肉圆都是手工捶打出来的。走进这家肉圆店,有规律的捶打声不绝于耳。

吃出传承

“老祖宗传下来的本事不能丢。”漳浦肉圆制作技艺传承人王元林认为,虽然科技发展迅速,但是传统的老手艺也有它存在的必要。

如今,王元林将他的肉圆制作技艺传授给数十个徒弟,他们在漳浦的大街小巷开起了肉圆加工铺,生意十分红火。

林文成则专注于肉圆的制作加工,供应给销售门店和餐饮连锁店。同时,他还肉圆制作过程拍摄成短视频,开设视频号,收获了不少点赞。

“传承与创新是相辅相成的。漳浦肉圆作为本土传统产业,在今天能够借助科技的

力量、互联网的力量,让产业更进一步,这是行业上的人都希望看到的,而作为学习了传统手艺的我们这一代,也希望能用自己的一份助力产业良性发展,把肉圆名头带向更远的地方。”林文成说,如今他家的肉圆每天销量可达500公斤,最多的时候日销量可达2000多公斤。他还特地专门请设计师设计文化包装袋,将地方美食餐饮融入文化内涵,做强品牌文化效应。

“一个地方的特色食物是一面镜子,映射着当地的风土人情,是一代人的共同记忆。”林文成表示,延续传统美食文化,要放低身段、简化自身,才能融入万家灯火;要坚持守正创新、丰满滋味,才能紧紧抓住人们的舌尖滋味;要走进人心、点燃记忆,才能让人食时有味、忆时有情。

这些坚守制作技艺的人,正用自己的初心守护乡愁的味道。



漳浦肉圆制作技艺传承人王元林(右)在捶打猪肉。

驰骋翰墨,传道周风骨

□本报记者 李妙珠 通讯员 欧东茵



黄友山伏案练习书法。(资料图片)

“从黄道周书法创作中我们可以领悟到,书法学习在取法方向上不应该随时风、时流,应该在掌握了古人法度之中,寻求突破,以形成个人风格。”近日,东山书法家会主席、东山黄道周书法研究院院长、70岁的黄友山在东山县文联“文艺讲坛”向书法爱好者作《黄道周小楷(孝经定本)的浅析》讲座。

黄道周被视为明代最有创造性的书法家之一,擅长楷书、行书和草书,尤以行草书最为突出。东山是其故里,黄道周文化是东山重点打造的“三公文化”之一。近年来,东山一些像黄友山一样的书法作者系统地学习黄道周书法,并加以融合和创新,推动道周书风在当代的延续与发展。

黄友山自幼酷爱书法艺术。最初,他从唐楷入手,后学二王、黄山谷、米芾等名帖,专攻草书,再转学黄道周书法。他用5年多时间,不断临摹黄道周的楷书、行书和草书作品,研究学习

其用笔、结字和章法等特点。同时,走访黄道周讲学、生活过的地方,全面了解他的学养和个性,理解其书法风格形成的背景和原因;广泛涉猎各种书法流派,丰富自己的书法语言。

“临摹是掌握黄道周书法技巧的基础,‘穷源竟流’悟出书法真谛,才能学其形领其神。”痴迷于书法艺术的他,先后参加中国书法函授大学、中国书法家协会书法培训中心、中国美术学院书法函授班等,虚心与名家学习交流,系统临习黄道周的书法作品,并加以融合、锤炼和升华,形成笔转折刚劲有力、点画充实浑厚、行气贯通有姿态的书法风格。如在保持黄道周行草书雄健奔放、刚直不阿的基础上,他尝试融入简约、时尚等现代审美元素,使作品更具时代感;黄道周的行草书章法行距较开,以横势求紧结,他尝试加大行距、缩小字距等改变章法布局,使作品呈现出不同的视觉效果。

黄友山还致力于传承工作。2017年6月,他利用自家文化室,与书法好友一同创办黄道周书法研究院。同时,每年组织开展黄道周书法交流活动和书法作品展览等,吸引越来越多的爱好者参与进来。

「龙舟村」里忙造「龙」

□本报记者 黄小英 通讯员 蓝毅辉 文/图



林伊星在制作龙舟微缩模型。

“太逼真了,这就是我们家乡的龙舟。”日前,龙海区紫泥镇紫泥村村民林伊星将自己制作的一艘60厘米长的龙舟模型发到抖音平台,引发了网友们的点赞和评论。

紫泥村地处九龙江出海口,是漳州远近闻名的“龙舟村”,龙舟打造技艺在这里已传承了100多年。“我小时候就经常在村里看造船师傅做龙舟,也喜欢在端午节下水划龙舟。”今年25岁的林伊星在耳濡目染下,对制作龙舟有着浓厚的兴趣。

如果将家乡的龙舟做成微缩模型,当成艺术品,是否同样受人喜欢?2018年,林伊星突发奇想,将漳州的龙舟按比例缩小,制作成0.6米、1米、2米等不同规格的龙舟模型。

随后拿起一艘刚做好的龙舟模型,他向记者介绍起漳州龙舟的特点:漳州龙舟用料精细,船、桨、舵均用杉木制作,颇为考究。龙舟的结构部分有龙头、龙尾、龙骨、龙肠、缸板

等,活动部分则有木槳、龙舟舵、龙舟鼓、双铜锣及龙旗等饰物。龙舟种类繁多,有红龙、黄龙、青龙、白龙数种。龙舟色彩斑斓,龙身龙腹按鳞甲模样涂彩,色泽艳丽鲜明,图案漂亮炫目。龙舟富含象征意义,龙头、龙须是写意的:用铝箔纸折成约1平方厘米的小方块,绑在一根对折的红布条上,象征龙须;将一块红布折成三角形,钉在船头,象征龙舌;以6条龙须等距离分布钉在龙舌上,这就成了龙头。

“龙舟模型虽然看起来小,但是制作工序跟传统龙舟一样,一道也不能少。”他说,造船前,要先根据龙骨长度选好木材,再以龙骨长度算出整艘船全部构件的长度及弧度。一艘龙舟模型的诞生需要经过十几道复杂工序:从开斧、定中轴、组装,再到修整、填缝、防水、上漆……至少要耗费4天才能制作完成。

在林伊星的工作室内,摆放着他精心制作出来的不同规格的龙舟模型,这些都是根据客户需要定制的。他制作的龙舟模型受到了不少龙舟爱好者的喜欢。接下来,他计划选用上等的木材制作一艘2米长的漳州龙舟用于博物馆展览,让更多人了解漳州龙舟的打造技艺。