

福清鄉情 專版

福建僑報 國際日報 合編



南瓜從田野走進古厝 創意拍賣款捐山裏孩子 福州首屆閩越豐收節南瓜展啓幕

南瓜科普展、南瓜創意拍賣、南瓜文化創意展、南瓜趣味考古、南瓜創意市集……8月21日，福州首屆閩越豐收節南瓜展在新店古城遺址公園開閉幕，豐富多彩的活動從農村走進城市、從田野走進古厝，盡情展示孩子對大自然的熱愛。

“皮球南瓜、香芋南瓜、奶油南瓜……原來南瓜有這麼多品種呀，今天的南瓜展真是南瓜家族大集中。我們種的南瓜只是其中一部分品種。”在南瓜展的南瓜科普展區，數十種南瓜齊齊亮相，吸引了眾多孩子和家長。

“起拍價30元！”35元、40元……最終以405元成交！在首場活動中，近20個孩子競相舉牌參加南瓜創意拍賣會，拍賣款將全部捐獻給山裏的孩子。

小學生張涵雅經過多番舉牌，在激烈的競拍中，最終以405元全場最高價拍得了一個創意南瓜。她說：“拍賣款是從我平時積攢的零花錢中省出來的，



南瓜文化創意展吸引了不少孩子和家長

我希望向山裏的小朋友表達一份愛心。”

小學生郭孝宇的父親郭忠輝告訴記者：“活動為孩子提供了一個親近自然、體驗勞作的平臺，讓孩子從小親近自然、熱愛自然。”

南瓜+文化創意，會碰撞出怎樣的火花？在南瓜文化創意展區，人們看到了孩子們的創意：南瓜可以化身一紙萌

態可掬的鴨子、可以化身斑斕的海底世界、可以化身魔幻城堡……

活動相關負責人陳志清介紹說：“新店古城遺址公園有85畝的農田，可以讓孩子們盡情地展示豐收成果，向慕名而來的其他孩子實地講解南瓜在福建種植的歷史、介紹世界範圍內南瓜的豐富品種。在古色古香的古厝展廳裏，孩子們可以充分發揮創意理念布置展區。”

新店古城遺址是“福州第一城”，是戰國晚期閩越國故城所在，是福建文明有文字記載的開端，是福州歷史文化名城軸線的北部起點。經過對新店古城遺址的九輪考古，考古人員經過對地層斷代及碳14的測定，古城的年代被上溯到戰國後期。這一發現，有望將福州已發現的2200多年的建城史再往前推進150年。

福州首屆閩越豐收節南瓜展將持續至9月20日。（吳暉文/圖）

福州支持青年創新創業就業

記者近日從福州市青年工作聯席會議獲悉，福州支持青年創新創業及就業，近6萬名高校畢業生受助順利就業。

據介紹，福州出臺了有史以來力度最大、在全國都極具影響力的《鼓勵高校畢業生來榕留榕就業創業七條措施》和《高校畢業生優惠政策細則》。政策從就業崗位發布、求職短期免費住宿、萬元一次性生活補貼、住房保障、社會實踐等各方面幫助高校畢業生來榕留榕就業，幹貨滿滿，累計發布就業崗位超10萬個，實施人才住房保障“萬人計劃”，推出4000餘套拎包入住的酒店式人才公寓等。

福州還成立福州市青年幹部人才培訓基地，舉辦“榕博匯”高校畢業生對接會，實現“千企萬崗，同臺對接”。打造“榕智匯”青年招聘平臺，在全省率先推出“網絡招聘雲平臺”，1萬家企業提供崗位21.2萬個，幫助近6萬名高校畢業生順利就業，在全省率先創設“福州市創業銀行”，打造“互聯網+精準服務+協同創新”的中小企業公共服務平臺網絡，推動設立基金業綜合服務平臺“海峽基金港”，設立“三創基金”，首期規模3億元，簡化辦事流程，為青年提供優質便利服務。（李白蕾）

長樂太平橋重置清代惜字爐 重現傳統習俗

福州市長樂區和平街歷史文化街區太平橋邊，新安置好的惜字爐吸引不少遊客駐足觀賞。這座建造于清道光年間間的惜字爐，重現了當地“敬惜字紙、珍重文化”的傳統習俗。

安置在太平橋邊的這座惜字爐外形呈塔式形制，前寬100厘米，後寬120厘米，高360厘米。爐體為青石結構，內設焚爐，共5層。一層刻有精美圖案“獸腳”，二層刻有麒麟圖案，三層為爐口，四層呈塔式樣，五層為葫蘆樣式。整體風格與太平橋古樸的人文風貌相得益彰。

惜字爐，又稱“惜字亭”“字紙亭”“敬字爐”。長樂別稱吳航，文風鼎盛，古時“惜字”習俗極為盛行。據考證，因惜字而焚字紙的習俗自唐代始，至明清時為盛。

史載，明嘉靖年間，太平橋旁就建有惜字爐，後倒塌損毀。古時，每當夜幕降臨，總會有人出現在吳航街頭，他們身背貼有“敬惜字紙”的紙篋，手持火鉗，細心尋覓着散落在街道上的



字紙。若有發現，便極為小心地用火鉗將其夾入紙篋。紙篋裝滿後，拾遺人來到惜字爐旁，將紙篋裏的字紙倒入其中進行焚燒，並將紙灰盛入錦囊。待到黃道吉日風和日麗之時，社會名流便雲集水邊，舉行隆重儀式，將紙灰灑入水流，為字重回江海擁抱錢行。

為重現吳航老城“敬惜字紙、珍重文化”的傳統習俗，長樂和平街歷史文脈，在太平橋重置惜字爐。福州古玩協會顧問、文玩達人陳森林捐出了建于清朝道光年間的惜字爐，使重置方案得以實現。

太平橋位于長樂吳航街道東關汾陽溪上，唐上元元年(760年)，梅花坊人林巨卿捐資建造，名“永泰橋”。清雍正、乾隆年間均有重修此橋。目前橋長13米，寬3.8米，石橋，單孔，橋欄柱雕琢石獅，兩邊各兩尊。橋東北碑刻“太平橋”，上款“皇明隆慶四年庚午春月吉日”，下款“賜進士知縣事蘇州蔣以忠立”，至今文字清晰可讀。

（徐文字 陳志雄 文/圖）

百年樂器制作世家： 堅守民樂制作技藝

擺滿工具的案臺前，王道武正戴着老花鏡制作着一把二胡。他仔細地鑿孔，不停地比對，生怕有一點瑕疵。這是記者日前在福州市臺江區老華樂器鋪內見到的一幕。王道武是老華樂器制作技藝省級非遺傳承人。如今，傳統樂器制作這個老行當正在逐漸消失，但是，王道武和他的孩子仍在堅守。

“老華樂”原名“天華齋”，始創于清嘉慶六年(公元1801年)，清末曾在巴拿馬萬國樂器展覽會上獲得銀獎。當時在福州，可謂是繁盛一時，享譽海內外。王道武告訴記者，舊時，福州茶亭十番音樂表演中所用的傳統地道的樂器均由老華樂器鋪制作。

作為第五代傳承人，王道武一直堅守着樂器制作技藝，對福州十番音樂樂器如笛子、椰胡等進行改良，使其音色、音準、音量等提升到更好的水平。

“要發揚老字號，傳承下去。我是老字號的家庭，世代都是做二胡出身的，而且樣樣都會做。”王道武說。

在天華樂器鋪裏，除了笛管、三弦、南胡、椰胡、笛等十番樂器外，月琴、雙清、六弦、七弦等閩劇及歌舞、曲藝界常用的樂器也在其中，各式各樣的樂器琳瑯滿目。2006年，王道武的兒子王增鑫正式接手經營，成為“老華樂”的新掌門人。王增鑫經常和父親討論樂器工藝的改進和創新。

王道武兒子王增鑫表示：“我們家族本來是很大的家族，但現在我這一代只有我一個人從事這行業，現在首要任務是傳承。傳統的樂器在不改變它原來音色的前提下，我們要在音準還有音階上下功夫，讓它能更貼合現代社會的需要。”

近年來，王增鑫時常走進中小學校，為學生們提供福州傳統樂器培訓和開展非遺項目的普及、推廣。近年來，老華樂器鋪被福州市群眾藝術館藝術公益課堂設為培訓基地。學生可以在老華樂器鋪學樂器、識樂器。在王增鑫看來，非遺技藝的傳承和發展，需要更多愛好者加入。（吳暉文）

驚艷！閩江公園宛如童話世界



3D彩繪地畫、彩虹鋼琴長廊、動漫步道、茉莉花林蔭路……福州閩江公園北園的明月溪，是公園的地標之一。經過3個多月的打造，明月溪遊樂園通過各種形式的彩繪，打造夢幻般的童話世界，并已投入使用。

西側和南側，是帶着天空元素的動漫步道。火箭、熱氣球、天空城堡、太陽、月亮、星辰……這些動漫元素，給遊客帶來無限的遐想空間。北側的步道，有一大段是林蔭道，這裏的彩繪元素是福州“市花”茉莉花。朵朵茉莉花，化身翩翩起舞的“蝴蝶”，在木棉樹下飛舞。（石磊磊 文/圖）

福州迎海捕“大年” 海鮮價格“腰斬”

生猛上岸，福州開漁。梭子魚、巴浪魚、小管、石頭魚、蘇眉、蝦姑排、石頭魚、狗鯊、虎魚……今年，螃蟹的數量還特別多。

記者從福州多個海鮮市場獲悉，今年海捕“大年”，海貨豐收，近期海鮮價格普遍下降三四成，部分品類價格更是“腰斬”。

什麼品種都有 本地海鮮肉質鮮甜

在福州馬尾海峽水產品交易中心的海鮮交易區，各種鮮活的海鮮吸引了很多市民的注意，商家激動地告訴記者“什麼品種都有！”

石頭魚、狗鯊、虎魚等，這些深海魚平時難以捕捉，一般祇有在剛剛“開海”時才能看到。隨着海捕漁船陸續歸來，市場裏的漁獲種類大大豐富，平時市場上少見的野生深海魚隨處可見，海蟹、蝦姑、海蝦、各種貝類等也都極大豐富。

梭子蟹、紅花蟹、三眼蟹……市場裏螃蟹的身影隨處可見。不少商

家說，今年螃蟹高產，漁獲質量好，數量多，一個碼頭一天就能上貨幾十萬斤。

經營水產多年的老林告訴記者，本地海鮮肉質鮮美、口感鮮甜，有着明顯優勢，因此每到“開漁”季大批福州市區的消費者都會特意驅車前來購買。

海鮮大降價 進口海產品受影響

記者了解到，海峽水產品交易中心海鮮交易區高峰時段有上百輛中大型活鮮運輸車抵達，每輛車都可以裝載數千斤蝦蟹，活鮮區每天交易量達到幾十萬斤，這麼高的交易量顯示今年海捕“大年”，因此，海鮮價格也下降不少。

今年螃蟹的價格特別便宜，海蟹批發價比往年每斤便宜二三十元。年初一斤要二三十元的金鯧魚，現在大規格的一斤祇要13元左右。禁漁

期間要賣到一斤十多元的巴浪魚，現在每斤祇要6元左右……

現在是一年的黃金期，貨量大、行情好。不少品種批發價下降不少，正是吃魚的好時候。

有商家表示，隨着連江、福清、平潭甚至浙江等地的海鮮大量涌入市場，不但拉低了國內海鮮的批發價格，進口海鮮價格也同樣受到影響，調整到相對低價位，目前是入手海鮮的好時機。



做魚丸就是做良心

一條重700多斤的大魚。”數十年來，在調整魚丸口味的同時，劉景舒又保留了永和魚丸獨有的味道。

20年前，為了保證魚丸的新鮮度，他購置了當時很昂貴的冰櫃、冰箱、空調、展示櫃等設備，震驚了許多人。

劉景舒不像前輩那樣採用數十種魚做魚丸，改為固定採用味道好、易出漿的鯊魚、青鱧、馬鮫魚等。他始終堅持手工制作魚丸，“機器生產出來的魚丸品質和口味，與純手工生產的魚丸區別很大，永和魚丸就是堅持手工開名”。

20世紀80年代後期，劉景舒正式接手經營永和魚丸。結合實際情

況，他制定了一套打制、售賣魚丸的標準。

“從前魚丸是按粒賣的，從我開始按斤賣了。”劉景舒說，為保證魚丸大小均勻，他要求每粒魚丸重22克至24克，其中肉餡應占三分之一。捏魚丸的師傅原本是按魚漿數量計酬的，肉餡難免會多少不均的情況。劉景舒便將按魚漿計酬改成按內餡來算，解決了問題。

近年來，劉景舒還在生產中實行網絡化、數字化管理。永和魚丸南後街店內有兩塊公示打制魚丸的顯示屏，劉景舒說：“我不敢說永和魚丸是最好吃的，但絕對安全、乾淨。”

目前，永和魚丸正在申請國家級非遺項目。（藍秀楠 綜合自福州新聞網）