

福清鄉情  
專版福建僑報  
國際日報 合編

## 千年瓷幫古道：德化瓷器從此走向世界

“如果說德化窯址作為‘宋元中國的世界海洋商貿中心’出口商品生產代表性遺產點，彰顯了泉州作為世界海洋商貿中心強大的產業能力和輸出能力，那麼，瓷幫古道則串聯起窯場與港口，是德化瓷從山城走向世界的重要通道，見證了德化瓷遠銷海外的輝煌歷史。”日前，長年從事瓷幫古道研究的泉州華僑歷史學會副秘書長王金鏞重訪瓷幫古道時說。

這條承載了宋元以來絕大部分德化陶瓷外銷的古道，為北宋乾德二年（964年）修建的德化通往永春的古驛道，由於常年用來運輸陶瓷，在後世被稱為“瓷幫古道”，沿途不僅遍布古窯址，更有不少歷代名人遺迹。

古驛道窑址遍布  
已發現2處宋元古窑址

“德化制瓷歷史悠久，出於外銷的需要，自古以來就築有驛道。”王金鏞介紹，北宋乾德二年，為了滿足日漸增長的陶瓷運輸需求，泉州至德化間修築了一條驛道，成為海上絲綢之路物源地交通要道。當時德化陶瓷外銷，大多數由挑工肩挑背馱，從客場出發翻山越嶺，將一筐筐陶瓷挑至永春的許港、東關，南安的碼頭、金鷄港，再裝船走水路至刺桐港，這

條古驛道就是‘瓷幫古道’。

據《德化縣志》記載，瓷幫古道“從縣前鋪，過路尾巷，經塔尖旱池、陳拱祠、金鎖形至縣前嶺入高洋鋪（今位於德化縣龍潭鎮高陽村境內）”，直到“出虎豹關至永春劇頭鋪”，此間15公里。

作為土生土長的高陽村人，王金鏞對這條古道十分熟悉：“高陽村至今保留了多段較為完整的古道，這些古道平均寬度約2米，由青石板砌築，遇水搭橋，逢山鋪梯，蜿蜒錯落地分布于山嶺田野間。”

雖為古驛道，卻是“陶瓷”唱主角。踏上苔痕青綠的古道，不時可見或大或小的白瓷碎片、青花瓷片、燒瓷的匣鉢碎片，散落在泥土裏、山坡堆積層裏，更有甚者，還可見舊時窯工在瓷碗底部寫上的年號、商號……“過去為運輸方便，不少窯場、窯爐都建在了古道兩側。”王金鏞告訴記者，歷史上的高陽村為德化四大瓷村之一，現已發現並列入國家重點文物保護單位的宋元古窯址就有2處，此外還有列入省級重點文物保護單位的清、民國時期的古窯址28處。

此外，瓷幫古道“虎豹關”關隘旁的錦山村以“湖上竹篾”聞名，當地所編制的竹編制品，是舊時德化陶瓷外銷時的包裝物“瓷籠”，裝載着德化瓷漂洋過海，走

向世界。

名人遺址遗迹多  
朱熹曾在此留下詩作

在王金鏞看來，瓷幫古道令人着迷之處，不僅在於周邊遍布的古窯址及其承載的千年瓷史，還有歷代以來留存于古道沿途的名人遺址遗迹。

“王事賢勞祇自嘸，一官今是五年期。如何獨宿荒山夜，更擁寒衾聽子規。”行至虎豹關，王金鏞吟誦起南宋理學家朱熹的一篇詩作《之德化，宿劇頭鋪，夜聞杜宇》。據介紹，該詩篇為南宋紹興二十七年，朱熹同安縣主簿任滿罷歸，經瓷幫古道過境德化高陽村虎豹關，宿于隔壁劇頭鋪時所作。

作為北宋時期修建的古官道，歷代以來，包括著名旅行家馬可·波羅、日本陶祖加藤四郎、李廷機、張瑞圖等眾多名人經由此道來到德化，留下了不少故事傳說，乃至名人遺址遗迹。據王金鏞介紹，從嶺頭隘一路往南，有奉祀“開闢王”王審知的嶺頭宮，有明代閩學教授、崇安教諭陳王道（號鳳岐）的墓道碑，還有見證泉州宰相李廷機與高洋名士單輔友誼的金城堂，遺迹供奉早期海神“通遠王”的金城寨等。

講好瓷幫古道故事  
打造世遺文化景觀帶

“瓷幫古道是古代德化陶瓷出口的運輸主通道，承載着德化陶瓷文化發展的歷史和記憶。”2012年前後，德化文旅部門牽頭組織位於高陽村境內的瓷幫古道進行調查，及對部分現存古道進行樹碑保護，同時，有意識地尋找早年曾從事過挑夫工種的當地人，口述古道歷史，記錄古道故事。不僅如此，當地還多次組織文藝界人士、陶瓷從業者等，開展重走瓷幫古道活動，以此呼吁社會各界積極參與到古道的保護中來。

今年7月，“泉州：宋元中國的世界海洋商貿中心”正式列入《世界遺產名錄》，作為22個遺產點的重要組成，德化窯址（尾林—內坂窯址、屈門宮窯址）再度引發全球關注。“瓷幫古道”作為承載了德化窯址走向世界的重要通道，王金鏞建議應加強對古道的保護與宣傳。

記者從德化縣文旅局了解到，下階段，當地將依托屈門宮窯址、尾林—內坂窯址世界遺產點，串聯起梅嶺岩、瓷幫古道等歷史文化遺迹，打造世遺文化景觀帶，講好世界遺產時代的德化陶瓷故事。（顏雅婷 陳小陽）

泉州蟬埔：  
行走的风景綫

蟬埔社區位於泉州市豐澤區東海街道。這個地處泉州灣入海口的千年漁村充滿異域風情。蟬埔女頭上的“簪花圍”像小花園，四季花開。隨着社會發展，蟬埔女愛穿的花服愈發鮮艷亮麗。蟬埔女獨特的頭飾、服飾是當地獨特的文化名片，更是古代絲綢之路留下的文化印記。2008年，蟬埔女習俗被列入第二批國家級非物質文化遺產名錄。

近年來，蟬埔元素備受關注，吸引大批遊客前來觀光、體驗。（裴賢斌 肖和勇 文/圖）

## 助推開放型經濟發展

## 石獅石湖作業區獲百萬獎金

日前，福建評選出12個優質外貿碼頭泊位，由泉州太平洋集裝箱碼頭有限公司經營的石湖作業區0-4號泊位被評為優質外貿碼頭泊位，將獲得100萬元獎勵。據悉，此舉是為助推開放型經濟發展，表彰優質外貿集裝箱和散雜貨兩類碼頭泊位經營業主在推

動外向型經濟及港口高質量發展方面所作出的突出貢獻。按照相關規定，獎勵金將用於企業擴大再生產，包括吸引和擴大出口貨源、拓展物流腹地、發展口岸經濟、優化口岸營商環境、建設智慧碼頭、加快“關、港、貿”融合等。

（李榮鑫 夏敏 楊說說）

## “泉”是好風光



①位於泉州市洛江區北端的虹山村，距離區中心約42公里，偏遠美麗若世外桃源。（潘登 攝）



②夕陽西下，醉美茶園。（潘登 攝）



③煮熟後的紅心地瓜色如紅柿。（潘登 攝）

## 探秘泉州美食：外皮內餡是精髓

表裏如一的食物，是饅頭。而外皮內餡的食物，就多了去了。北方的諺語說，好吃不過餃子。南方呢？好像是難以比較的。就食物形成的品相而言，也祇能在外皮內餡這方面來作比。



芋包

外皮內餡的食物，也海海一大堆的。肉包、菜包、芋包、炸棗、馬蹄酥、韭菜盒、水煎包……在小吃店攤裏，羅列着它們的身影，引誘着各路吃貨前來饕餮一番。在閩南一帶，不管通衢大邑，還是偏僻小鎮，都有這樣的小吃，隨時恭候着食客。前些年，到南安命蒼踏青，午間在一家食店打尖，就吃到芋包子。糯軟甜香的芋泥作餡，包在柔韌的外皮裏，好吃得讓人大快朵頤的。這次踏青，還從親戚家帶回來一種叫作鼠曲粿的食物，也是好吃得不行。在鄉村野裏，農家制作的包包粿，就是天然的好吃。

外皮內餡的食物，大體為圓狀。將面皮撐開來，將內餡擱在面皮裏包起來，這是最為常見的做法。我母親就是做這種包子的能手，她做菜包是怎麼做的呢？那是買來細小的海鱧子，切成細

細屑的碎沫子，攪拌着切細的韭菜，加上咖哩粉作為內餡的。一個個海鱧菜包，放進蒸籠裏，我就在籠前籠後小跑着，十分期待。這是我少年時，喜愛外皮內餡食物的情景。母親在竈腳（廚房）做海鱧菜包，是留給我最溫馨美好的老屋印象。

每次拿到外皮內餡的食物，在開吃前總會詢問：“什麼餡的？”這有點類似于儀式感。然後，你一手握着食物往嘴裏塞，外皮連同一小部分內餡進入嘴裏，慢慢地就吃出了內餡是什麼的味道了。比如肉蔥包，比如花生包，都是我愛吃的食物。擺在筐籠裏的饅頭與包子的觀感，那是不一样的。饅頭是一覽無餘，而包子是有懸念的。對於後者，總會發問：“裏面包什麼？”於是，包子總會引發有趣的生活故事來。肉蔥包，香氣特別濃鬱肆意，在室內公開蓬勃着；而花生包，則香氣特別密實持久，在嘴裏暗地涌動着。

還有一款外皮內餡的食物，那是比較特殊的，它就是薄餅（也叫潤餅、春卷）。說它特殊，是因為它不是圓狀的，成型的品相是條狀的。薄餅的面皮，厚度是薄薄的，差不多兩三層白紙的當量。而薄餅的內餡，則是最為豐富的，就看你炒成什麼樣的菜來往裏擱了。春回

大地，萬菜上市，也是人們樂意包薄餅的最佳時期。也許是這一緣故，薄餅又叫春卷——把春天的菜蔬，卷進一張薄薄的皮餅卷子裏，恰如其分。其時，冬春之際，蔬菜來路多。包心菜、胡蘿卜、韭菜、芹菜、茼蒿、豌豆、冬筍、荸薺、板栗、青蔥、大蒜等等，都紛至沓來，成全了薄餅。

在家裏，這薄餅的活兒，還是靠母親來做的。母親還買來三層肉、蝦仁、海蠣、豆腐幹和蒜苔，就基本上備好料了。做薄餅的工序煩瑣，主要在切和煮這兩道上。炒菜自然是由母親掌勺，她是將單色菜先炒一遍，約莫七分熟就起鍋裝盤。不一會兒，竈頭旁就羅列着一碗碗顏色各異的菜來，香氣裊裊升起。我們有時就會趁母親不注意，偷擱着來吃。爾後，母親就將各碗菜統統倒入鍋中，用大鏟攪拌起來。這時，最關鍵的是水分的拿捏：過幹，菜汁的美味出不來；過濕，則薄餅皮在包卷時會溼爛。母親總是等到半幹狀態才出鍋，那薄餅的香味，便濃濃地飄了一屋。

等一家子圍桌坐定，那吃薄餅的氣氛是最熱鬧的。那圓圓的薄餅皮擱在桌上，用湯匙和筷子夾起一團五顏六色的菜餡往皮上擱，然後均勻地放上一些蒜苔和炒熟的花生末，最後掖起薄餅的四角包起來，握于掌中就可津津有味地品嚐一番。其過程由於添加了自己包卷的小勞動成分，大家也就覺得味道特別棒。況且，薄餅的味道，那是特別的香，特別的霸道，整個屋子都飄滿了薄餅的醞釀氣味，好像田野的菜蔬全都搬進屋子裏來了。這個外皮內餡的食物，簡直可以說是閩南第一吃。（蔡天敏）



潤餅