

福清鄉情

專版

福建僑報
國際日報 合編



擺棕轎 迎祥納福



正月十五，莆田南門社區開元宵。擺棕轎，蹈火路，祈求生活平平安安，日子紅紅火火。

元宵祀火，由來已久，在莆田特有的古俗“擺棕轎”中，表現得最為深切。當地人在特制的轎子頂部綁上棕葉，貼上象徵不同姓氏、不同村落的神符。棕轎樣式、重量各異，棕轎舞也各有不同，有跳有擺，有走有跑，有絞有轉，有擺着棕轎不停繞壇，有抬着棕轎跳過烈火……其中，南門擺棕轎是莆田擺棕轎民俗

中規模最大的。

正月十五下午，南門境內6個社42架棕轎，從壽光義社出發繞壇表演。年輕小伙子們，身着紅衣黑褲，頭戴扎巾，輪番跳火堆。人們圍着火堆，歡呼吶喊，熱情似火，在激越的鼓聲中，幾十架棕轎一齊上陣，帶來強烈的視覺衝擊。

莆田人通過這種方式，敬火神，促興旺，驅除邪晦，迎祥納福，直到百擔草燒完，這場狂熱的火舞盛宴才算落幕。（橫瑩/文 郭勁瑜 馬金焰/圖）

兩岸同胞同謁媽祖 情意濃



共慶元宵。

活動期間，天妃故里遺址公園還舉行元宵民俗匯演活動。精彩的演出與喜氣洋洋的元宵氛圍令臺灣鄉親沉浸其中。在《我們都是一家人》的悠揚旋律裏，兩岸同胞圍繞篝火，牽手共舞（如圖），將氣氛推向高潮。

“看到很多熟悉的民俗活動，感覺非常親切，像是在臺灣開元宵一樣。”來自臺灣宜蘭的王淑華在大陸已有20多年，2021年初與丈夫一同到湄洲島，當地濃厚的人文氣息和熱情的島民給他們留下了深刻的印象。她說，希望疫情快點過去，臺灣的朋友們也來祖廟拜媽祖，一起在媽祖故鄉鬧元宵。

林金贊表示，兩岸同胞是一家。一直以來，祖廟董事會用實際行動踐行“兩岸一家親”的理念，多舉措增強兩岸同胞在文化上的認同。未來，祖廟董事會將繼續發揮媽祖文化在兩岸交流中的重要橋樑與紐帶作用，為打造臺胞臺企登陸第一家園“橋頭堡”貢獻新力量。（吳偉鋒 高亞成 文/圖）

元宵節期間，湄洲島舉行活動，邀兩岸民眾一起拜媽祖、吃湯圓、圍篝火，彰顯“兩岸一家親”濃濃情意。

中華媽祖文化交流協會副會長、湄洲媽祖祖廟董事會董事長林金贊邀請臺灣彰化縣福興鄉皇聖宮副主委陳清銓等15位臺灣鄉親代表，在天妃故里遺址公園媽祖書院參加晚宴。兩岸同胞圍坐在一起，喜享寓意平安的媽祖面和寓意團圓的湯圓，同話媽祖，

莆田海關支持企業開拓海外市場

三棵樹塗料股份有限公司作為北京冬奧會、冬殘奧會官方塗料獨家供應商近來備受關注。記者昨日獲悉，莆田海關多次深入三棵樹公司調研，助力開拓海外市場。

據統計，2021年該企業出口塗料、固化劑等化學品4616.69萬元，首次出口菲律賓、緬甸等東南亞國家，開拓海外市場實現新突破。

為深入了解企業需求，莆田海關建立

掛鉤聯系服務工作機制，成立專項工作小組，組織企業相關人員專題研究、討論出口面臨的問題，制訂幫扶計劃。指定專人提供全方位的技術指導，為企業提供進口國標準要求、法律規定、出口業務辦理流程等方面的指導。並提前了解企業生產計劃，做到即報檢並第一時間送樣申請實驗室加急檢測，縮短了檢驗檢測時長，實現出口各環節無縫對接，支持企業開拓市

場、增加訂單。

受疫情影響，企業預訂貨櫃較為困難，莆田海關積極向上級業務主管處室匯報爭取支持，主動與出境口岸海關業務協調，對需要實施裝運前檢驗的申報批，採取“貨物經產地檢驗、核價後運至口岸，由口岸海關監裝出具有裝運前檢驗證書”的主輔檢模式，提高通關時效，降低企業出口成本。（陳艷艷 李運龍）

江口籍企業家捐贈1900萬元助力教育醫療事業

近日，莆田市涵江區江口籍企業家、廈門信和達集團公司董事長黃健向江口鎮捐資1500萬元、大屏電視170臺（約400萬元）專用于支持江口鎮教育和醫療事業發展。

據悉，該筆資金將設置為“黃亞肥慈善基金會”，實行專項管理、使用，用于表彰獎勵優秀教師、學生，幫扶困難家庭子女就學、引進醫療技術人才、激勵中高級醫務人員開展優質服務和服務進

社區、促進醫院綜合能力提升等項目，為江口教育、醫療事業“雙崛起”注入強大動力。

近年來，江口鎮各村居、學校、醫院累計成立23個教育、醫療基金，通過企業、愛心人士捐贈等多渠道籌集教育基金累計1900餘元、醫療基金累計800餘元。所籌集各項基金均在公開、陽光、透明前提下，運用到江口鎮教育、醫療事業發展上。（涵堂）

一場茶話會 “眾籌”875萬元基金

連日來，仙游縣郊尾鎮西山村50多名鄉賢在一場茶話會上為村愛心基金理事會慷慨捐款875萬元的善事傳為佳話。

近年來，西山村青壯勞力大多在四川、江蘇、北京等地從事加油站生意，成為“油站專業村”。今年春節期間，該村決定成立愛心基金理事會，倡議返鄉過

年的鄉賢積極捐款為鄉村振興貢獻力量，鼓勵壽星喜事新辦，省下壽宴錢支持鄉村發展。

壽星林春新聯合村裏其他壽星，將為做壽所準備的185萬元資金全部捐給愛心基金理事會，支持家鄉公益事業。林春新帶頭捐了20萬元。他說，常年在

吃大喝、擺宴擺闊陋習上，而應通過反哺家鄉的善行實現最大的價值，讓每一分錢都花得有意義，造福父老鄉親，點亮鄉村振興的新希望。

該村將選出熱心公益的村民負責基金陽光運行，確保公益資金能用到實處，持續為獎教助學、尊老敬老、扶貧濟困等公益事業添磚加瓦。（陳國孟）

以糯米為主料的莆田美食

糯米，是用糯稻碾出的米，也叫江米，富有粘性，莆田民間稱其為“術米”。可以用它做糕點，也可以釀酒。

莆田民間用“術米”做的糕點，品種甚多，有甜的，也有咸的；有素的，也有葷的，如術米煎、糯米鱈飯、八寶果飯等。

術米粽

邑人黃仲昭《八閩通志》記載：“楚人是以竹筒貯米祭屈原，名筒粽。後人相承，遂用箬葉裹米而熟之，以為節物。”莆田至今還保留這種以術米包粽子過端午節的傳統習俗。

粽子的主料為術米，不加任何配料，煮熟蘸糖食之，風味醇古。

術米煎

俗名“術米米時”。從前是民間節日祭祖先的主要供品之一。因其制作簡易，主料是術米，配料有白糖、花生仁、花生油等，風味特佳。

後來，它也進入商品市場。其成品特點：色呈金黃，粘潤香甜，成為消費者所歡迎的熱門風味小吃。

卷煎

原是民間宗教上的素供品，是以術米、豆腐皮、白糖、花生仁、花生油等為原料制成。按莆俗祭筵分為“軟筵”和“硬筵”，卷煎適用于“軟筵”的。

後來，卷煎也進入商品市場，外皮透明，油煎皮酥脆，軟糯香甜，經濟適宜，冷熱可食。

糯米鱈飯

鱈，是海蟹的一種。因其產卵在淺海，故灘塗上多小鱈。興化灣內港出產一種“電鱈”，是捕鱈者預先在灘塗上挖穴如竈腔，讓將要蛻殼的鱈爬進穴居，然後循其足跡而捕之。這種鱈殼薄、肉嫩、黃多、味香，被視為鱈中之上品。

術米鱈飯本是民間傳統的营养食膳，後來經過廚師的精心調劑，已被送上高級筵席。

術米鱈飯的原料，除主料為活鱈、糯米外，其配料還有豬瘦肉、水發香菇、蝦肉、葱白、蒜、芝麻油……其成品葷香味美，清爽可口。

紅棗糯米粥

是莆田民間婦女坐月子和病虛之人的主要進補膳食。葷食者往往再加鴨蛋一粒和鯉幹少許，以增加滋補份量，風味更佳。醫書上有“糯米粥為溫養胃氣妙品”之說。對身體虛弱、氣虛盜汗等病均有良好療效。

它的原料祇有糯米、紅棗、紅糖和花生仁，入口糯柔滑粘，老少皆宜。

八寶果飯

莆田的八寶果飯，不僅是指飲食上的珍稀佳肴，而且有吉祥如意的象徵。

它的原料有糯米、紅棗、熟蓮子、桂元肉、柿餅、冬瓜糖、葡萄乾、瓜子仁、山楂片、白糖、熟豬油、濕澱粉等。其成品造型吉祥，質嫩柔潤，香甜多味，清爽可口。



莆田市江口鎮東大村是當地有名的僑鄉。東大村現存的一批特色古民居多為當地華僑回鄉興建，建築風格兼具南洋風情與莆田本地風貌，這些古民居不少已有百年歷史。

近年來，比鄰

東大村的3個古村落被劃入江口蒜溪片區，該片區成為莆田市第二批“幸福家園”建設試點。這一片區采用PPP項目建設模式，正以打造“綠色生態旅遊小鎮山水田園歷史名村”為發展方向，深度挖掘自然生態、人文景觀等資源發展特色鄉村旅遊。

據悉，江口蒜溪景觀建設PPP項目總投資98816萬元，涉及道路交通提升、景觀風貌整治、市政基礎設施建設、建築整治提升和旅遊及公共服務設施配套等項目。興業銀行莆田分行積極推進該項目建設，通過向福建省PPP引導基金推薦該項目促成了融資方案落地。

2018年12月25日正式簽約。截至2021年12月27日，興業銀行莆田分行已通過福建省PPP引導基金對項目公司以特定資產收益權轉讓方式給予發放融資8000萬元。“金融活水”有力促進當地鄉村旅遊發展。

（肖和勇）



東大村：滿眼「南洋風」