

福州新增32項市級非遺項目

福州市第七批市級非遺代表性項目名錄日前公布，福州魚丸制作技藝、福建老酒傳統釀制技藝等32項非遺入選，涉及民間文學、傳統舞蹈、傳統體育游藝與雜技、傳統美術、傳統技藝、傳統醫藥、民俗等七個大類。

本次入選的非遺項目中，較有代表性的如福州民謠《月光光》，它孕育于倉山區，用以歌代言的詩性思維方式，表達了文化傳統和思維

方式，展示福州民間歌謠鮮明的藝術個性。此外，還有被譽為福州特有的“教師節”的閩都“扛齋”習俗，又被稱為“光學”或“光齋”，具有深厚的地方傳統文化意義和社會功能典型性。

據介紹，福州市現存市級非遺項目215項，其中人類非物質文化遺產1項，國家級非遺16項，省級非遺94項。

(段金柱)

紀念嚴復169周年誕辰 《籀古繹新——嚴復的書法世界》發布

1月8日，在福州籍中國近代著名思想家嚴復誕辰169周年之際，《籀古繹新——嚴復的書法世界》一書在福州鼓樓區三坊七巷的嚴復翰墨館發布。該書由嚴復翰墨館將館藏所有嚴復的書法以及相關資料精心整理編制而成，包括嚴復的臨古書帖，書寫的條屏、對聯、扇面、信札等。

新書發布會後，多位專家學者參加了新書

研討會，交流探討了嚴復對中華文化的堅守與創新。他們一致認為，應加強嚴復文化的保護、研究、宣傳與推廣，不斷挖掘福州城市文化內涵，提升閩都文化影響力。嚴復翰墨館館長鄭志宇表示：“未來我們將以叢書的形式，繼續宣傳展示嚴復文化的深厚歷史底蘊和當代價值，講好傳承保護發展閩都文化的故事。”

(段金柱)

連城姑田游大龍連續三年入選 中華體育文化優秀項目

近日，記者從連城縣文旅局獲悉，被譽為“天下第一龍”的姑田游大龍，入選由國家體育總局體育文化發展中心發布的“2022中華體育文化優秀項目”優秀民俗民間項目，為福建省唯一連續三年(2020年、2021年、2022年)入選的項目。

連城姑田游大龍開名遐邇，是國家級非物質文化遺產項目。該民俗始於明朝萬曆年間，至今已有400多年歷史，為廣大群眾喜聞樂見的客家民俗文化體育活動。2012年姑田游大龍以791.5米打破了吉尼斯世界最長游行花車紀錄，成為名副其實的“天下第一龍”。

中華體育文化優秀項目推介是“中國體育文化博覽會 中國體育旅游博覽會”的重要配套活動之一，通過挖掘和整理中華體育文化優秀節慶項目、民俗民間項目、民族項目，更好地推進中華傳統體育文化的保護、推廣和創新發展。本屆推介共收到來自27個省區市推介的468個項目，經評選，共推選出104個中華體育文化優秀項目。此次評選中，福建省8個項目入選，分別是姑田游大龍、五祖拳、“嘉庚杯”“敬賢杯”海峽兩岸(集美)龍舟賽、宋江陣、石獅獅陣、南少林武術、安海“水上掠鴨”等7個民俗民間項目，以及民族項目大武夷漫生活戶外美學節。

(張杰 黃水林 李曉芳)

「中國民間文化藝術之鄉」建設典型案例名單公布

福建省3地入選“中國民間文化藝術之鄉”建設典型案例名單，分別是南平武夷山的《探索茶文化產業路徑，實現文化旅游融合發展》、泉州德化的《傳承陶瓷藝術，助燃千年窯火》和福州連江的《連江十番古樂的傳承與弘揚》。

“中國民間文化藝術之鄉”是文化和旅游部設立的公共文化品牌項目，自1987年開展創建以來，每3年創評一次，旨在發展社會主義先進文化、弘揚社會主義核心價值觀和中華優秀傳統文化，推動民間文化藝術繁榮發展和基層公共文化服務高質量發展。此次全國共有91個典型案例入選，集中展示了宣傳了“中國民間文化藝術之鄉”的建設成果。

(薛豐蔓)

塗嶺豬腳：旅途美食化身非遺瑰寶



顧客品嚐豬腳



調制“糖烏”是塗嶺豬腳色香味俱全的關鍵

每天早上8點，在泉州市泉港區塗嶺鎮上的清香飯店內，“泉州伴手禮”塗嶺豬腳的掌勺人吳偉彬總是會和妻子吳偉紅一起忙碌着，準備一天的滷豬腳食材。“店里每天滷豬腳的銷量平均有100多斤，我們要準備40到50個豬腳的原材料。”

在閩南地區，吃豬腳被賦予了“百極泰來、延年益壽、福祿雙全”的寓意。在泉港，滷豬腳不僅是一道家常美食，也是逢年過節、紅白喜事、招待親友必備的菜肴，其中最負盛名的就是塗嶺豬腳。

塗嶺鎮地理位置特殊，歷來都是南來北往客商必經之地，在國道324綫塗嶺境內沿綫的幾十家餐飲店內，幾乎每一批前來就餐歇腳的顧客都會點上一道色澤鮮艷、醬香撲鼻、肥而不膩的塗嶺滷豬腳品嘗一番。

據《泉港名產志》記載，宋元時期，塗嶺就成為貫通福廈的交通要道中轉點，催生了不少沿道驛站，為過路人提供住宿餐食。因本地所產的土豬長期在外放養，腿肉肉質格外緊實，不少當地的廚師便相中這道食材，烹調出一道道美味的“滷豬腳餐”。塗嶺豬腳也隨這些旅客的推崇走紅南北。

塗嶺人幾乎家家戶戶都會滷豬腳，手藝也是一代傳一代。吳偉彬掌勺的飯店，是一家已有40多年的老字號豬腳店，其制作豬腳的技藝也是從爺爺那一輩傳下來的。

經過傳承和創新，塗嶺豬腳烹調形式越來越多樣化，但不管是炒、炖、蒸、燻或者椒鹽，都離不開滷的步驟。

據介紹，制作塗嶺滷豬腳，首先要挑選上好的豬腳，必須脂肪潔白透亮、肉色紅潤；然後去毛、洗淨，切成拳頭大小，用



吳偉彬將豬腳起鍋裝盤

開水煮沸3分鐘左右，再用涼水洗兩三遍；再煉制“糖烏”，在鍋中下油後加入白糖，不停攪拌直至白糖溶化變成暗紅色，將豬腳放進去上色；繼而加入生姜、小魷魚幹和其他調料等，一起進行翻炒；此後加水用大火熬30分鐘，或移到煲仔小火炖約50分鐘即可食用，鍋蓋輕掀，濃鬱的醬香令人垂涎欲滴。

2016年，泉州小吃制作技藝(塗嶺滷豬腳)入選泉州市第五批市級非物質文化遺產代表性項目名錄。近年來，為進一步打響塗嶺豬腳美食品牌，當地政府已經連續多次舉辦塗嶺豬腳美食文化節。現今，塗嶺豬腳美食已成為泉港傳統美食文化的代表菜肴之一。

(林弘授 文/圖)

這朵“水仙”，非花却勝似花

在福建，提到“水仙”，人們會想到漳州水仙，也會說起漳平水仙……

前者是花，後者是茶。但，漳平水仙不是花卻勝似花。它如蘭似桂，造型獨特，是獨樹一幟的烏龍茶類緊壓茶。

茶香入水，純粹清晰、回甘有韻，香氣在水間自由流淌，流出福建，傳遍四方——

漳平水仙茶傳統制作技藝不僅入選第五批國家級非物質文化遺產代表性項目名錄，就在前些日子，還入選了世界非物質文化遺產代表作名錄。

傳承百年歷久彌新

漳平自古以來種茶之風盛行，從宋代開始，漳平的先民就有了種茶的農事活動，歷史上曾經種植有素蘭、野山茶、菜茶等原生茶葉品種。到清代中葉，民間種茶已有相當規模。

據史料記載，上世紀初，寧洋縣(今雙洋鎮)大會村村民劉永發在考察武夷山的茶葉種植加工後，從建甌購買了水仙茶苗回村中進行栽培，開創了漳平種植水仙茶的歷史。

劉永發以武夷岩茶制法為主，吸收閩南烏龍茶特點，發酵介于輕重之間，制作出的漳平水仙茶一經推出，就大受歡迎。

然而，由於當時運輸方式較為落後，水仙茶長途運輸容易變質變味。

為了解決這一問題，劉永發苦心思索，終於想到一個好辦法：將炒採好的水仙茶，用木制四方模具壓制成餅，再用蓋有印章的白紙包裝定型，然後用火慢慢烘烤固香。

就這樣，水仙茶成品由原來的條索狀散茶，改制成大約四指寬的方塊茶餅，每小包20克左右，每斤茶葉大約25包。這樣的包裝既節省了空間，又便于長途運輸。

為了樹立品牌，吸引回頭客，劉永發還在自家制作的茶包印上“永發”商標，以及“寧洋大會鄉七星岩自采正岩水仙發售”字樣，標註該茶的產地，讓產品有地溯源，更加保障品質的可靠性。

由於包裝獨特、品質上乘，漳平水仙茶很快暢銷於閩西各地及廣東、廈門一帶，並遠銷東南亞國家和地區。

而在漳平雙洋當地，水仙茶也慢慢落地生根并開枝散葉。除了大會村當地茶農外，不少外村人還專程找到劉永發拜師學藝。

在大會村，劉永發將手藝傳給他的獨生女兒以及游積盛等徒弟，並逐漸形成了以游伯堯、游加豪、游華平為代表的傳承體系。

此外，劉永發還收了附近的雙洋中村鄧觀金為徒，并傳承至雙洋溪下游的南洋鄉張旗生。

上世紀50年代，張旗生又把學得的制茶技術在家族和鄉親們中進行傳播，在他的帶領下，南洋鄉的農民開始大量種植水仙茶，種植面積和產量不斷擴大。

手工技藝凝聚智慧

漳平水仙茶之所以久負盛名，蜚聲中外，受廣大茶客追捧，是由于它上乘的品質。而這，也需要多方面因素以及精妙的手工技藝。

漳平全年平均氣溫在20.3℃，年降雨量為1486毫米，當地大部分為疏鬆的紅壤土，有機質豐富。這些都為喜陰好濕的水仙茶樹提供了良好的生長環境。

漳平水仙茶的制作從茶青采摘開始，四季均可。采摘時也有講究，最佳為上午10點到下午3點。

茶青採下後，及時運到加工廠，進入曬青工藝。為防止茶青遇熱紅邊，需讓茶青在竹篩中散布均勻，接收日照。

涼青是曬青的補充工序，將曬青後的鮮葉攤薄攤勻後放置到涼青架上，在通風陰涼的室內，使鮮葉中的水分重新分布均勻，散發葉間熱量，

降低失水和化學變化速度。

涼青完成後，再將茶青移入適當溫度和濕度的密閉做青間。第一次室內搖青是將茶青搖“活”，使茶葉在竹篩內呈螺旋形，上下順序滾轉，讓葉片的邊緣上下相互碰撞摩擦。一個半小時至兩個小時後，再進行第二次搖青，重點在於搖“勻”。

接着是炒青，也叫作殺青。炒至茶葉發出清香，葉色由青綠轉為黃綠，葉片卷皺，有手握葉片感到柔軟、減重率為三分之一等特性為適合。

茶青取出來以後，還要趁熱迅速放入揉捻篩中來回揉推，直到汁液流出，濃香撲鼻。

漳平水仙茶的方片造型是一大特色。造型時取20至25克左右已揉捻好的茶葉放入木模具內，用木槌加壓造型，移開木模將紙包扎緊，并粘貼定型，茶餅就做成了。

當然，還有最後一道工序——烘焙。定型後的茶餅，要經過高溫的電烤箱烘焙和低溫的木炭烘焙。

這樣，一包茶韻悠長、香氣撲鼻的漳平水仙茶，才算是正式制作完成。

漳平水仙走出大發展

經過百年發展傳承和制作技藝的不斷精進，漳平水仙茶以其獨特的

茶餅形狀和與眾不同的香氣，引起各界人士的關注和青睞。

茶葉泰鬥張天福稱贊“漳平水仙保留了烏龍茶傳統韵味，是烏龍茶的‘千金’”。

中國工程院院士、湖南農業大學教授劉仲華喝過漳平水仙茶後贊不絕口。他說：“漳平水仙在我們國家烏龍茶大家族里有著悠久歷史，而且業內美譽度非常高，喝過以後唇齒留香，回味生津。”

近年來，漳平當地着力推廣“漳平水仙茶”品牌，提升規範茶葉品質，讓水仙茶的獨特香韻傳遍四方。

數據顯示，2021年漳平全市水仙茶園總面積5.4723萬畝，產量5993噸，農業產值5.5億元。

作為漳平水仙茶主產區，南洋鎮已有水仙茶園3萬多畝，占全市的80%以上，全鎮90%農民種茶。

每到採茶季，這裡茶香四溢，處處可見繁忙的採茶場景。

當前，南洋鎮還將水仙茶產業結合鄉村旅遊業，精心打造茶旅融合綫路，不斷完善旅遊基礎設施，逐步形成茶文化旅游產業鏈。

漳平水仙茶已經成為當地推動群眾增收致富的“金鑰匙”，走上了一條發展的大路。

(陳俊毅 劉素惠)