

僑領何文金與印尼新中三語學校



福清籍僑胞何文金是世界福清同鄉聯誼會第一常務副主席、印尼福清社團總會永久榮譽主席、新中三語學校董事長。他生在印尼、長在印尼，始終心系華文教育，身體力行在海外傳播中華文化。

2004年，何文金創辦印尼泗水市新中三語學校（以下簡稱“新中”），以立足本土、放眼世界、傳承中華文化為辦學宗旨，成為印尼泗水地區以華文教學見長，印尼語、漢語、英語教學齊頭並進的三語學校。學校除了印尼國家課程、漢語課程外，還開設 International General Certificate of Secondary Education (IGCSE, 即國際普通中等教育證書) 及 A 級劍橋等國際課程，培養學生應用印尼語、英語與華語進行交流溝通的能力。新中目前共有 3 個校區，80 餘間教室，25 間功能室，4 個室內外球場與

運動場，千人大禮堂、演播廳、圖書館、實驗室、電腦室、語音室、舞蹈室、音樂室、美工室及現代化智能平板一體機等，教學設備一應俱全。該校從幼兒園至高中共 16 個年級，學生 1700 餘人，教職員 200 餘人，國際教師（美、英、印度、菲、中等國）30 餘人。

學校注重全能教育，教學成績顯著，多次捧回美國耶魯“學者杯”、世界奧數等高級別賽事獎杯；已培養的 6 屆高中畢業生中，除 80 餘人進入美加澳歐新加坡等西語國家的高校求學外，另有 80 餘人被中國的清華大學、浙江大學、上海交通大學、復旦大學、中山大學、中國傳媒大學等著名大學（含港澳臺高校）錄取。隨着學校發展，越來越多優秀的新中學子投奔心儀的中國高等學府。此外，在歷屆印尼國家考試中，新中的小學、初中、高中畢業考試成績不僅平均分全 A，而且數學、英文等科目成績在東爪哇省、泗水市均名列第一；在奧林匹克數學、劍橋科學、英語等學科的綜合比賽中，新中學子顯露勃勃生機，將多枚金銀銅牌收入囊中。

學校致力傳播中華文化，開設了京劇、武術、華語歌曲、中華舞蹈、琴棋書畫等 30 個興趣班，取得豐碩的成果。學校還創辦印尼唯一的少兒京劇班，在華社僑界引起強烈的轟動，受到印尼社會各界的普遍關注。學生曾跟隨中國京劇院一級演員同臺演出，赴北京、福建等地傳承展示中華才藝。在國家漢語國際推廣領導小組辦公室（簡稱“國家漢辦”）組織的“世界中學生漢語橋比賽”中，新中學生連續摘

取印尼全國第一的桂冠，並代表印尼參加世界決賽獲獎。2019 年新中學生劉陳鳳獲得亞洲冠軍，全球亞軍。2020 年新中高中學生陳漢釗獲得亞洲冠軍，2021 年新中小學生王妞在首屆“漢語橋”世界小學生中文秀中獲亞洲冠軍。2022 年新中高中學生陳漢釗在全球外國人漢語大會“雲配音比賽”獲得亞洲一等獎、全球特等獎。

回顧學校創辦的 19 年時間，何文金表示，通過開辦國際學校，開設興趣班，多次率領印尼泗水新中三語學校師生回鄉開展尋根之旅夏令營等活動，孩子們更加切身感受到中國的發展變化以及中華悠久歷史文化的魅力，從而燃起學習中文的熱情，推動海外華文教育的發展。

（鄭毅）



近日，福清市中心城區首個溫泉開發項目——福清海水溫泉體驗館正式對外試營業，標志着福清市構建城區溫泉產業布局邁出了重要一步。

福清海水溫泉體驗館位于龍江街道創業大道蒼霞村村口對側，一期項目占地約 13 畝，設有室內溫泉泡池、餐廳、客房包廂、茶室、接待休息區，以及戶外公共露天泡池等。“體驗館一層設置男賓、女賓室內公共泡池各 1 個，二層 2 間客房各設置 1 個獨立泡池，室外設 3 個公共露天泡池，可滿足賓客的不同需求。”福清海水溫泉體驗館工作人員告訴記者，該體驗館采用集中供應的方式，實現溫泉資源供給。海水溫泉來自海口鎮，礦化度極高，水中富含氟、鎂、鋰、偏硅酸等多種對人體養生保健有益的微量元素。

到福清泡海水溫泉

福清枕山面海，西北多山，峰巒疊翠，東南部以臺地、低丘為主，龍高半島、江陰半島楔入福清灣，與大灣中，得天獨厚的自然環境和地理位置，使得福清富集溫泉資源。“目前，福清市已探明的海水溫泉，在全國具有稀缺性，不同于福州的城區溫泉，也有別於永泰、閩侯、連江的山林溫泉，海水溫泉資源成為福清溫泉產業發展最具競爭力的特色資源。”市自規局有關負責人表示，福清市近期計劃開發的海口鎮溫泉，其出水口臨近福清城區，可更好地服務中心城區，其中包括福清海水溫泉體驗館。

為充分利用福清市地熱資源優勢，提升城市品質，去年，福清市啟動《福清市溫泉資源保護與開發利用專項規劃（2022—2035）》編制工作，着力打造“山海夢都·福灣海泉”的形象定位，通過強力保護為主、合理開發為輔，提高溫泉開發利用綜合效益，精心規劃了一批溫泉項目，樹立溫泉品牌，打造產業集群，賦能鄉村振興，落實民生福祉，進一步豐富福清溫泉康養旅游內涵。

根據市域溫泉資源稟賦、地理區位、產業基礎和發展潛力，福清市提出了差異化、多元化發展策略，以“溫

泉+”多產業融合發展的模式，構建“一城兩灣七泉”的山海聯動空間格局，將福清打造成為國內知名的海水溫泉康養旅游度假目的地。其中，“一城”指創新高泉城，打響“海上門戶”入閩溫泉體驗第一站，做亮海水溫泉特色，打造福清溫泉產業核心聚集區；“兩灣”指溫泉休閒度假灣，包括福清灣海泉療愈灣、興化灣溫泉休閒灣；“七泉”指特色鄉村溫泉體驗點，包括海口臨江溫泉點、龍田島嶼溫泉點、三山濱海溫泉點、江鏡鄉村溫泉點、上逕城郊溫泉點、新厝農莊溫泉點、一都山林溫泉點。

據資源勘查成果顯示，目前，福清市已發現的溫泉資源點共 12 個，主要分布在海口鎮、龍田鎮、三山鎮、上逕鎮、新厝鎮、江鏡鎮和一都鎮。其中，海口鎮溫泉資源主要服務于永鴻文化旅游景区中的溫泉谷、溫泉酒店項目；三山鎮溫泉資源主要服務于東龍灣花哈小鎮的海水溫泉體驗中心項目；一都鎮溫泉資源主要服務于後溪旅遊區開發旅游項目；新厝鎮溫泉資源主要服務于天生農莊度假區；江鏡鎮溫泉資源主要服務于海仔溫泉酒店營業使用；東壁島和上逕鎮溫泉資源尚未開發利用。

市自規局有關負責人表示，做好溫泉資源開發，對進一步提高群眾生活質量、提升城市品質，推動福清市康養旅游、溫泉地產、產業升級以及進一步提升福清城市知名度、美譽度等都具有重要作用。

（陳品洪）

福清人飲食中的“福”，你知道多少？

俗話說“民以食為天”，這句話將飲食與“天”畫上等號，足見飲食在人們心目中的地位。在人類社會的發展進程中，飲食從純粹為了糊口生存，演變成內涵深刻的文化現象，反映了一個族群的歷史和智慧，也為後人留下了豐厚的文化遺產。

福清被外界認為是最有“口福”的地方之一，美食種類豐富多彩，烹飪調制技法多樣，經典菜品、名小吃推陳出新，飲食文化兼容并包。福清人對飲食很有講究，近年來還大力挖掘本土特色美食中的“福”元素，讓人們在盡享口福、大飽眼福的同時，品味有“福”的高品質生活。今天來看看福清宴會飲食中的“福”文化。

食辦酒

福清人統稱參加各類婚喪喜慶的宴會、酒席為“食辦酒”。福清依山面海，福清人又熱情好客，隨着經濟生活的日益富足，舉辦酒宴的主人對上桌的食品種類、規格越發講究，山珍海味自然是必不可少。內地人來到福清參加一場饕餮盛宴，可以真切體味到“舌尖上的福清”，領略到福清飲食中的“福”文化內涵。

福清酒宴菜單，主菜往往超過 10 道，多者 16 道。在福清龍高半島，至今仍有“九碗十六缸”之說。在老一輩印記中，當地傳統席面多備辦炒大肉（大塊五花肉）、烀魚等九種葷菜宴客，俗稱“九大碗”。加上煮湯圓、炒小米粉、上時令水果等大盆裝滿的土菜，合稱“十六缸”。“碗缸”在福清方言里，意指大的容器。舊時物資不豐，鄉間多數平頭百姓以能吃請“九碗十六缸”作為最好的口福。

近年來，福清酒宴趨向高檔，龍蝦、魚翅、海參、鮑魚、山菇和山中野味入宴，但按照習俗，宴中和尾聲必定各有一道甜品，甜湯，可以是湯圓、糕點，也可能是燕窩，寓意幸福甜美。在盤菜中，必有黃瓜魚、太平蛋（或佛跳牆中的太平蛋），寓意年年有餘、平安長壽。

今天日本的“卓袱料理”，日語發音與福清方言中的“食辦酒”極其相近。根據福清黃燦文化促進會有關人士介紹，近年來，該會在赴日開展文化交流中，從日本長崎搜集到當地的一些習俗資料歸國並進行研究，證實流行于日本的“卓袱料理”，就是源于隱元東傳的“福清料理”（食辦酒）這一舌尖上的中國味道與團圓文化。

佛跳牆

以前，佛跳牆是貴族的高檔菜肴，曾列為清朝宮廷御宴滿漢全席中首推的極品。100 多年過去了，佛跳牆仍是閩菜的佼佼者，享有“中華第一湯”的美譽。隨着福清生活水平的提高，加上福清話中“佛”與“福”同音，因此佛跳牆便成為福清宴會用菜中的首選。

佛跳牆的研創者是祖籍福清的鄭春發。鄭春發，清咸豐六年（1856 年）出生于福清城關南門，幼時離鄉在福州“源春館”當學徒，後往蘇杭京滬粵學藝，學成回到福州，受聘為時任福建按察使周蓮的廚師。某日，周蓮宴請一位上官，其內眷以雞鴨、魚翅、刺參、鮑魚、魚唇、鹿筋、鴿蛋、羊肘等二十餘種原輔料，依次分投壇內，文火煨制而成。此菜既上而氣味醇香，風味別具，客人品嘗後贊不絕口。周蓮令傳之子鄭春發。鄭春發繼之屢加研修，方得至妙，并將此菜取名“福壽全”。之後，又有一文人墨客來嘗此菜，并賦一詩“壇啟葷香飄四鄰，佛開棄禪跳牆來”，此菜便更名為“佛跳牆”。

青紅酒

青紅酒是福清特色的黃酒品種，以獨有的紅曲作為糖化發酵劑，選用上好的糯米，配以秘製藥白曲，按照傳統工藝結合現代生物技術精釀而成，色呈琥珀，口感柔順綿長。

青紅酒含有豐富的葡萄糖、糊精、氨基酸、維生素和多種酯類物質組成，有液體蛋糕之美稱。其酒精度低，刺激性小，適量常飲，有促進食慾、舒筋活絡、生津補血、調養身體、解除疲乏的功效，是一種老少皆宜的飲用酒。一般福清人喜歡將雞、鴨、上排、豬蹄之類，加入青紅酒，或炖或煲，味道香醇，營養豐富。女人坐月子，最喜歡吃青紅酒炖土雞。

從一定意義上來講，黃酒是屬於海洋社會中特有的酒類，它的制作工藝簡單，家家戶戶都可以釀造。正因如此，它在福清沿海地區扮演着非常重要的角色。

青紅酒在農村傳統宴會中有着特別重要的意義。女子出嫁或回門、男子新婚，喜家用青紅酒宴請賓客，體現了“遵禮”之道；新生命誕生，親朋好友就會送錢面、肉和青紅酒，俗稱“送酒”，有報喜之意。喜家辦滿月酒時，一般都會

以青紅酒款待親友；老人壽辰時，親朋要備足壽面、壽桃等 10 件禮品相送，喜家宴請時，要以青紅酒款待客人；迎神節日，人們在“鬧熱”之前或之後，一般也會以青紅酒祭神祇或用來壯膽強身。

炸糟鱈



福清傳統宴會中，有一道菜必不可少，那就是“炸糟鱈”。它是地道的農家菜，也是逢年過節必備的美食。“炸糟鱈”的主要原料是鱈魚和紅曲酒糟。

紅曲酒糟芳香濃郁，略帶酸味，是閩菜中一種特有的調味料。紅曲酒糟除了炸鱈魚外，還可以用來做紅糟帶魚、紅糟雞、紅糟肉、紅糟蝦、紅糟花蛤、紅糟田雞等。

用紅曲酒糟炸出來的各種美食備受人們喜愛。因為其外表鮮紅，蘊含着美好的“福”元素，象徵幸福生活紅紅火火的意思。所以在婚慶、滿月宴、生日宴、壽宴、升學宴、謝師宴等比較正規的宴會中，不能缺席的必是紅曲酒糟做出來的各種美食。

八果飯



八果飯是漢族的傳統名點，源自臘八節。八果飯也是福清農家傳統宴會中老少皆宜的美食，因此深受民眾喜愛。

八果飯的基本原料是糯米、蓮子、桂圓、紅棗、金橘、百合、蜜棗、薏仁米、葡萄乾、桃仁等，再拌以糖、油、桂花等果料。其色澤絢麗，甜香筋軟。

八果飯中的每一種配料都有自己的寓意。比如蓮子象徵婚姻和諧美好，桂圓象徵家庭團團圓圓，紅棗象徵早生貴子，金橘象徵吉利，百合象徵百年好合，蜜棗象徵甜甜蜜蜜，薏仁米則為仙鶴轉化而成，象徵長壽、高雅、純潔。

同時，蒸熟的八果飯扣在盤子里，恰似一個“聚寶盆”，象徵財源滾滾，賺得盆滿鉢滿。

文武宴



“頭尾厝”之“文武宴”，是福清新厝獨有的蘊含着濃濃莆仙文化特色的元宵節宴會。據民俗學者郭成輝介紹，“文武宴”源于明末，經過數百年演變，如今已成為當地十鄉八里元宵節時的傳統宴會。

在新厝鎮江兜村，每年正月初四符合條件的各房古厝里，要選出一位長者到廟中抽籤，凡被抽到“福”字，稱為“福厝”，即“頭座厝”；抽到中間為“祿厝”，即“中間厝”；抽到“壽”字，稱為“壽厝”，即“尾座厝”。整個連貫起來，寓意“福、祿、壽”齊全。

正月十四，“文武宴”正式舉行。村民用各種食材塑造神話故事人物或十二生肖，并擺上五盆、十二碗、三十六碟食材，“五鳳”（豬心、豬肝、雞、魚、鰻），以及各種面食。這種類似擺全宴的元宵節習俗，呈現出豐富多彩的“福”文化元素，預示着村民在新的一年里豐衣足食、年年有餘。

（林秋明）