

福清鄉情
專版
福建僑報 國際日報 合編




中外跑友：“鄉約”永春

4月16日，2023年福建省永春縣呈祥鄉鳴槍開跑。

2023 國際高山徒步大賽暨鄉村振興山海聯盟環保行 4 月 16 日在泉州永春縣呈祥鄉舉行，來自馬來西亞、孟加拉國、贊比亞等十多個國家和地區的 1500 多名徒步愛好者于此間展開激烈角逐，馳騁于有着“福建美麗鄉村景觀帶”之稱的盤山賽道。

伴隨一聲號令槍響，運動健兒、徒步愛好者們從東溪大峽谷入口處出發，沿着至雪山岩停車場的 10 公里景觀帶一路競逐，途中還可領略梯田、森林、雲霧、古厝、古寺等高山自然與人文風光。

來自孟加拉國的羅尼是三明學院大三學生，熱愛長跑、徒步等運動的他得知高山徒步大賽在泉州舉辦，便與同校其他國家留學生一起報名參加，這是他第一次來泉州、第一次參與高山徒步。雖

然無緣好名次，一路走來他收穫頗豐，“我覺得山上的風景非常漂亮，工作人員也很貼心，這裡不僅山好、人好，環境也好。”

本屆賽事分為團體賽和個人賽，其中，南安市長跑協會隊從近百個參賽隊伍中拔得頭籌；南安市長跑協會的選手許江程、廈門翔安長跑協會的選手黃雪梅分別獲得個人賽男、女冠軍。

“時隔三年，海內外跑友再度歡聚永春，是對‘生態永春’的認可和嚮往。”賽事相關負責人介紹，經過多年的持續運作，呈祥鄉的體育旅遊活動已凸顯效應，對宣傳永春、推介呈祥發揮了重要作用，吸引越來越多的國內外選手參賽。

當天還舉行了“鄉村振興山海聯盟環保行”啟動儀式。“祇有人人從我做起，

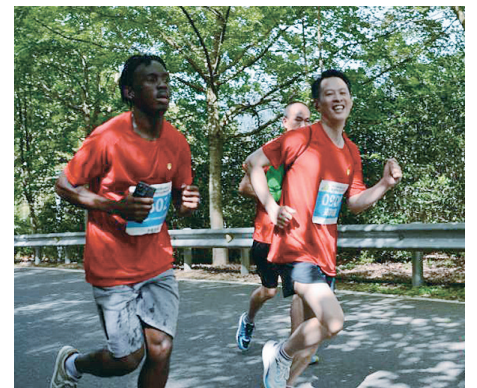
我們才能真正收穫綠色福利，在綠水青山中共享自然之美、運動之美、生活之美！”泉州市生態環境局黨組書記、局長、二級巡視員李國坤呼喚，以此次國際高山徒步大賽作為支點，以“鄉村振興山海聯盟環保行”作為起點，牢固樹立“綠水青山就是金山銀山”的理念，爭做生態環境保護的參與者、環境問題的監督者、綠色生活的踐行者。

啟動儀式上，“樁”進高山綠色振興“充電樁通電儀式、鄉村振興山海聯盟簽約儀式、山海聯盟“地國板塊”啟動、小志願者環保作品展示及環保衛士勳章頒發等環節依次舉行，山海協作農產品展示及鄉村振興成效展同步展示。

據悉，今年呈祥鄉將攜手泉港區南埔鎮、石獅市錦尚鎮、鯉城區江南街道等地，通過媒體采風行、旅遊景點的線路串聯、漁農特產品的直播帶貨等舉措進行山海聯盟互動，聚力探索互補互利、共創共享、合作共贏的山海協作機制，努力挖掘當地生態資源價值，以山海資源為依托，以文體旅項目為抓手，將生態優勢轉化為產業優勢、產品優勢，從而促進一、二、三產融合，走出具有泉州特色的鄉村振興綠色發展之路。（孫虹）



跑友們馳騁于有着“福建美麗鄉村景觀帶”之稱的盤山賽道。



中外跑友沿着盤山賽道一路競逐。

一支香帶來一村繁榮

永春縣城往西 15 公里就是連鋪鎮漢口村，還沒看到盛大的曬香場面，濃淡相宜的香料味兒就率先侵入鼻腔。

“以前想都不敢想，現在這個年紀還有這樣的收入，挺滿足的。”60 歲的林維仁已經在漢口制香廠工作三四十年，從 20 世紀 80 年代的月工資 100 多元漲到了現在的 5000 多元。他說，自己的身體還不錯，可以再幹個幾年。

“一年 365 天，我們的制香廠都沒停過。”漢口村黨委書記洪毅相說，“背靠香產業，村民們祇要勤勞能幹，在家門口就可以有份工作。”

時間倒撥到 20 世紀 70 年代初，那時的漢口村村民靠賣菜苗維生，是個經濟落後的小村莊。1979 年，該村貸款 2 萬元創辦漢口神香廠，經過一代代人的奔跑接力，發展到擁有固定資產 1800 多萬元的集體制香廠，年創出口產值 4500 多萬元。1994 年，該村成為永春縣第一個“億元村”。

直至現在，漢口制香廠依然以強勁的生命力滋養着漢口村村民。從廠里走出去的學徒幾經拼搏，從家庭作坊逐漸發展壯大，創立了 30 多家制香企業，為附近村民提供 2000 多個工作崗位，年創產值 2.3 億元，形成了一業帶動全村、一村一項目的生產格局，一支香帶來了繁華。

人多地少嚴重限制了漢口村香企規模的發展。

思變求進，向新而行。2007 年連鋪鎮整合資源，建立永春簾香城，漢口村走出去的企業紛紛入駐；2012 年，永春縣打造百億香產業集群策略，爭創“中國香都”；2014 年，連鋪鎮獲評“中國香都”；2018 年，永春縣提出“新香八條”。2020 年全縣香產業全產業鏈總產值突破百億元，去年全產業鏈總產值達 117 億元。

制香曬香、接待客戶、短視頻直播帶貨、優雅的香道表演……如今，在中國香都香品產業園內，每天都是欣欣向榮的熱鬧景象。

“目前，中國香都香品產業園已有 21 家企業入駐，涵蓋原料、機械、制香、貿易等上下游企業，其中 17 家企業建成投產，規模以上企業 6 家。”連鋪鎮黨委宣傳委員林妙思介紹，漢口村輻射帶動連鋪香產業發展，使得該鎮現有制香企業近 300 家，從業人員 3 萬多人，香產品種類達上千種，國



近日，一位傳統制香師傅參加永春縣舉辦的門香賽。

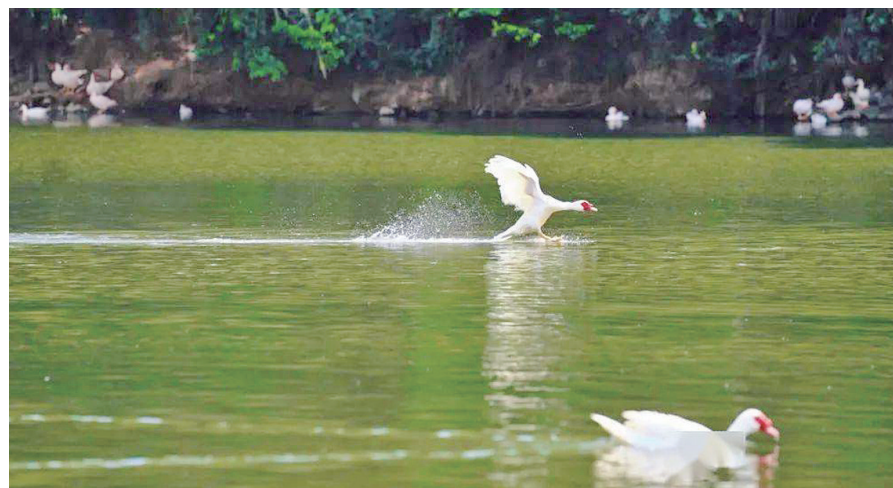
內市場銷售覆蓋率達 80% 以上。

漢口村香產業的發展，靠的是傳承與創新。

2017 年，連盛香業股份有限公司研發的全自動制香設備、自動化佛香烘幹房產品被列入泉州市“數控一代”示範產品；2021 年，福建香制技藝被列入第五批國家級非物質文化遺產代表性項目名錄；2023 年，福建興隆香業有限公司的作品《海絲·興隆香之路》獲 2020 迪拜世博會中華文化館玉蘭獎金獎。

以機械化生產更替粗放型生產，以研發提質香品拓寬市場渠道，越來越多的香企通過品牌構建保護永春香健康發展，推進香產業轉型升級……

“原來，香文化這麼有內涵。我是永春人，我為永春香自豪。”今年 2 月，永春縣舉辦首屆“中



家宴，總會有一些線索會暴露“你是誰”。在北京生活，這樣的線索可能“氣若游絲”，因為宴請的人和操持的人，在超大城市前不着村後不着店的生活着，“屬于何處”的特徵都已被“稀釋”殆盡。

永春人家庭的餐桌則不同，晚飯時間走在鄉間，甚至能聞得出每一家今晚的菜肴，雖都不一樣但也都一樣，都是家的味道，這些味道會擲地有聲，班班可考地訴說着老閩南人的飲食習慣和生活哲學。

不復雜但同時又很熱烈，永春家宴最常見的“硬菜”一醋豬腳，是少不了的。一滴水都不放，祇用老醋和姜燜一鍋豬蹄，明晃晃的端上來，醋讓豬腳完成了肥而不膩的華麗轉身。

“醋”對永春人來說，意義非凡，家裏要藏幾壇子醋的習慣是從祖輩沿襲而來，古時說，凡是能釀得好醋，便能門第興旺。醋豬腳也好，或是用醋醃制再經油炸的醋肉，好像醋不是調料，而是升華到類似“開光”的高度，是醋讓尋常生活、尋常食材熠熠生輝。

主食方面，芥菜飯是不能少的。老一輩人最懂吃芥菜，五花肉煸香，腌芥菜切碎下鍋同炒，再放入泡

過且瀝過水分的梗米同炒，再加水倒入電飯鍋蒸熟。咸飯必須要配湯，好像他們是為了喝湯，咸飯才有意義。肉羹湯、苦菜大腸湯以及一些家常的湯，級別不夠。最高規格必須是一碗鴨湯，一碗看起來黑乎乎的鼓白鴨湯——永春鴨湯的頭牌，福建傳統名菜。

醋、豬腳、咸飯、鴨湯，是永春族群的圖騰，鴨湯是精神領袖。

永春的家庭主婦為一碗鴨湯付出的勞作，偉大得令人發指，她們希望這碗湯達到最佳滋補效果，會一股腦的放進去十多種中藥材，樸實又真誠的把十全大補的願望炖進湯里，把一碗鴨湯做成了中醫結合雕塑和繪畫的複合藝術。

這碗鴨湯，省外人幾乎不太可能喝得慣，也完全無法想象這祇鴨被稱為“鮮味之王”，它喝起來甚至已有種“病得不輕”的錯覺。這畢竟不是美食家盤中的食物，但它的檔次和格局超越了美食，這祇鴨子所代表的，是情分，是代代相傳，是永春人的倔強。

在金庸的《連城訣》里，一個女人躺在一個男人懷中，她的話很唯美：將來我們到南方去種田，曬暖洋洋的

至鮮至甜，永春白番鴨

太陽，養些小鴨子……這個場景，永春再適合不過。這裡漫林碧透，溪澗交錯，青草肥美，當然適合養鴨子，而且永春人喜歡養鴨子，超過大半的家庭養。

福建人愛番鴨，永春人更甚。番鴨不是北京烤鴨的鴨，也不是湖南湖北江西的麻鴨、土鴨，番鴨也祇在福建廣東流行，與內地居民熟知的鴨子不是同一個物種。嚴格意義上番鴨並不是鴨，而是“鳥”馴化成了家禽，它比鴨大，比鴨小。在福建人的認知中，番鴨的肉，味甘性溫，益氣補虛，是高級滋補食材，鴨與補是可以畫等號的，而且要經常補。你會發現一個規律：在廈漳泉地區，在各大醫院附近，賣番鴨面綫和番鴨湯的特別多。

印第安人把野番鴨馴化成了家番鴨，從南美到臺灣，到永春，再經過 200 多年的繼代繁殖形成了獨有的地方品種，即永春白番鴨。它們在永春安了家，他鄉成故鄉。今天，野番鴨依然在墨西哥的天空飛翔，永春白番鴨雖然上不了天，但尚能貼着水面進行長距離翱翔。

番鴨有若幹品種，有正番、半番（純種與其他鴨的雜交）的說法，公番

鴨與當地母鴨（土鴨）交配生出半番鴨，類似于公馬與母驢雜交後所產的騾子，所以半番鴨也叫騾鴨。半番鴨的生長速度比本地的鴨子快很多，個頭也大，它們的生長周期大約在 100



天左右，一年可以養兩茬，第一茬在稻田里的秧苗長結實了以後放進去，第二茬則是在收完稻子放進去，春節前後出欄。

閩廣地區人是看不上能吃會長膘肥體壯的半番鴨的，而純種正番的永春白番鴨是金字塔尖般的存在，代表了純正的血統，代表了鮮味的極致，代表了滋補的至高境界。永春白番鴨長到 6 斤需要 6 個月，且之後基本不怎麼再長肉。其他品種番鴨長到 6 斤祇需要兩個月，“速成”的鴨子，自然要被“鄙視”。

每年春季，是鴨苗進廠進家的好時候。養到中元節，春天的小鴨子這時差不多長到 6 斤，基本已出欄。中元節吃鴨子或者用鴨子祭拜祖先是傳統，相傳去往“陰間”需要過奈何橋，由于“帶貨”過橋的人太多，就容易導致橋上擁擠。而用鴨子來祭拜，鴨子則可以帶着人們送給祖先的祭品，游到岸上。另外，亡靈可以站在鴨子之上，通過鴨子的運載在陰陽間自由穿行。所以，永春白番鴨很多會在中元節“獻祭”一波。

中元節當然也要吃鴨子，這時候已經過蛋，鴨肉更加筋道，貼秋膘，吃鴨子順理成章。秋天比較燥熱，當地人認為，吃鴨子剛好可以潤燥，又符合時令。

臨近春節，一祇鴨子，經過從入春開始歷經近 300 天的生長，雖然體重沒有大變化，但這時的鴨子帶着達到頂峰的鮮甜甜回歸餐桌，這是頂級大廚們最惦念的時刻。這樣的鴨子若做姜母鴨、鴨肉粥、麻油鴨、霸王鴨，該有多誘人。炖湯的話，福建人熟悉鮑魚鴨湯、蓮藕鴨湯、山藥鴨湯，該是極致的甘甜鮮美。（風堂）