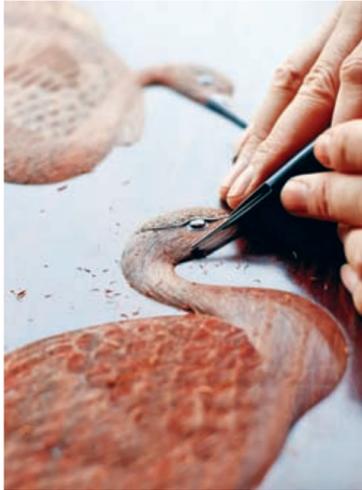


**福清鄉情**  
專版  
福建僑報  
國際日報 合編



## 非遺“仙作”：年產值 600 億元，古老浪漫歷久彌新



位於木蘭溪源頭的仙游縣，處於福廈兩大都市圈交匯點，是千年古邑、文獻名邦，國家級非物質文化遺產項目“仙作”就是這片文化沃土上滋養孕育的璀璨明珠。方寸刻乾坤，刀下羅萬壑。仙游古典家具制作技藝“仙作”是一個具有獨特藝術風格的古老工藝流派，源於唐宋、興於明清、盛於當代，是傳統國畫藝術、雕刻

藝術與家具制作技藝的巧妙融合，是明清家具經典款式的傳承和創新，蘊涵着一代又一代仙游人民的文化理念和審美情趣，與京作、蘇作、廣作家具并稱為“中國明清古典工藝家具四大流派”。2014年仙游古典家具制作技藝列入第四批國家級非物質文化遺產名錄，2018年入選第一批國家傳統工藝振興目錄。

仙作產業作為特色產業、富民產業，現有企業 2200 多家，其中規上企業 133 家，年產值突破 600 億元，從業人員近 20 萬人。全縣古典工藝高端家具占全國 75% 以上，大眾化和新中式家具占到全國 25% 以上，是福建省中小企業特色產業集群。仙游縣榮膺“世界中式古典家具之都”“中國古典工藝家具之都”等稱號，成為紅木古典工藝家具市場的引領者。

目前，仙作家具產業發展覆蓋紅木種植業、家具加工業、手工業、家裝體驗服務業和文創產業、平臺直播、電子商務等新興業態，形成仙作家具原材料生產、設計加工、運營銷售、體驗服務、品牌建設等多元業務環環貫通、一二三綜合性產業聯動的產業與文旅經濟深度融合發展模式。

近年來，仙作產業積極推動非遺創造性轉化、創新性發展，探索“非遺+旅游”，

讓非遺融入現代生活、融入旅游發展，打造強有力的特色文化 IP，讓非遺技藝“潮”起來、“活”起來，滿足群眾時尚化、個性化、多樣化的文化需求。走進九鯉湖、菜溪岩、仙水洋等著名景區，一幢幢極具特色的紅木文化民宿，房間內床、桌、椅等全部都是“仙作”家具，還擺設了琳琅滿目的工藝品。

在“非遺進景區”的同時，還大力發展工業旅游，龍頭工藝企業建設觀光工廠、體驗工廠，挖掘工業遺產內涵，開發沉浸式工業旅游項目；工藝美術企業、大師建設公益性藝術館、博物館以及創建工業旅游示範基地；將旅游景区和工藝企業打包融合，打造了四條“仙作”紅木文化體驗旅游路線。三福產業園、魯藝紅木園被評為省級工業旅游示範基地，環球工藝城、海峽藝雕旅游城獲評 3A 旅游景区。

“仙作”古典工藝家具的發展，帶動了仙游縣整個文化產業的發展，出現了一批工藝品生產專業村、專業街，產品暢銷日本、韓國和歐美、東南亞及臺灣、香港等 60 多個國家和地區。其中，佛珠、小件工藝品年產值約 80 億元，1.5 萬多款產品，市場全國最大、品種最全。

俗話道，一方水土養一方人，仙游豐富的自然資源讓人民安居樂業，在這樣

良好的自然資源養育下，讓一代代“仙作”雕刻藝者逐步成長起來。通過自然條件與文化底蘊的雙重哺育下，創作出雅俗共賞的高品質作品，傳承“仙作”工藝文化。東方古韻，一眼萬年，是歲月沉澱的美好，是屬於“仙作”的中式浪漫。

(游堂文/圖)



## 仙游縣郊尾鎮發放超百萬獎教助學金

近日，仙游縣郊尾鎮舉行慶祝第 39 個教師節暨獎學教表彰大會，表彰獎勵在郊尾教育改革和教育事業發展中作出顯著成績的教師個人和集體。

會上對 37 名 2023 年度高考優秀學生、22 名優秀班主任、50 名優秀教師、10 名先進教育工作者、3 名小學優秀校長、6 個“尊師重教先進集體”、2 個“綜合優秀獎”、2 個“教學質量進步獎”、1 個“辛勤奮鬥獎”和 3 個“小學教育管理先進學校”等一批先進進行表彰和獎勵。並發放資金用於提升教育質量、補助幫扶，共計發放獎教助學金 100.6 萬元左右。

記者在會上了解到，截至目前，郊尾全鎮 21 個村、社區，共成立獎教助學基金會 21 個（鎮級 2 個，村級 19 個），已登記註冊獎教助學聯合會 13 個。21 個基金會累計捐資 5052 多萬元，資金規模居全縣之首，僅 2022 年用於獎教助學助學達 398.62 萬元，用於改善校園基礎設施達 380 多萬元。

(陳慧貞)

## 楓亭：共享非遺文化之美



傳承人許騰現場為大家介紹楓亭糕的起源，並展示了制作方法。

近日，由楓亭鎮人民政府、仙游縣文化館主辦的“樂活暑期·共享非遺”主題活動在楓亭鎮蔡襄文化館火熱開展。

活動現場，講解員為大家講述蔡襄的生平事迹，館內逼真的造景、還原歷史的物件，讓現場的群眾在感悟蔡襄文化精髓的同時，共享楓亭非遺文化之美。

隨後，豐富多彩各類非遺相關活動輪番登場，其中國家級非遺項目楓亭元宵游燈中獨具特色的菜頭燈，格外受到在場小朋友們的歡迎。在傳承人劉德明手上，一根再普通不過的白蘿卜，變成百合花、梅花等各種

形態特色的蘿卜花，引得大家嘖嘖稱奇。

而楓亭糕作為楓亭傳統美食之一，也吸引了眾人的參觀，其中傳承人許騰也在現場為大家介紹了楓亭糕的起源，並展示了制作方法。

鋪頭小學學生黃俊晨開心地向記者說：“楓亭糕是楓亭傳統美食之一，今天我們學習了它的來歷和制

作方法，還學習了蔡襄的一身正氣和兩袖清風的精神，體現了中華文化的巨大魅力，同時也是我們楓亭的文化瑰寶，我們要去了解它、傳承它。”

此外，活動現場還安排了點茶、麟山宮皂隸舞、莆仙戲等項目，為大家帶來了精彩紛呈的非遺體驗之旅，更好地讓大家了解非遺文化所蘊含的中華民族精神內涵和獨特魅力。

(吳瑾瑩文/圖)



非遺傳承人劉德明為大家展示菜頭燈雕刻

## 莆仙“滷麵”與“瑞祥”

大凡莆仙喜慶的酒宴上，都有一道必不可少的主食菜——滷麵。不管是婚慶酒宴，還是“做十”壽宴，滷麵都是必須上桌的主食，這是莆仙人傳統的習俗。

莆田民間酒宴上，除了主食菜“滷麵”外，還有一道“燻豆腐”；而在仙游民間酒宴上主食菜是“炒麵”，另一道叫“瑞祥湯”。這樣的習俗不知起源哪個朝代，祇知道是祖祖輩輩一代又一代傳承至今。

莆仙民間喜慶宴席緣何必上“滷麵”和“瑞祥”？這是源于莆仙先民源遠流長的飲食傳統。

“滷麵”和“炒麵”，主要食材是麵條。據傳，麵條起源于漢代以前就已出現的“湯餅”，“湯餅”實際是一種“片兒湯”，制作時一手托麵團，一手往湯鍋裏撕片。到北魏時(386-534)，湯餅不再用手托，而是用案板、杖、刀等工具，將麵團擀薄後再切成細條，這就是最早的麵條。麵條，經過千百年的廚藝蒸提煉，如今成為莆田民間款待客人的一道必選美食。

古代人們對天地聖神最高獻祭的物品是“五谷”“六畜”，也就是說生態食物以“五谷”為上等祭品。在莆仙民間民俗文化祭祀有自己獨特的特色，“六畜”中的貢祭品，一般祇貢祭豬和羊，以及家禽類的公鷄。“五谷”類的貢祭品花樣繁多。米食類有：甜粿、紅團、白糕、白粿、米糕等；麵食類有：麵、有餅、麵粉糕、麵龜等等“五谷”做成的食品。在莆仙民間民俗文化祭祀中常見的祭品有：甜粿、紅團、白糕、白粿、有餅，俗稱：“五盤粿”。民以食為

天，“五谷”成為人類不可缺失的食糧。在民間喜慶酒宴菜譜中自然少不了“五谷”食品，莆仙喜慶酒宴桌上必上“滷麵”或“炒麵”成為習俗。麵條的食材是麥加工成麵粉制作的。麥是“五谷”之一，莆仙喜慶酒宴必上“滷麵”或“炒麵”，是對“五谷”的珍惜和禮敬。隨着飲食文化與民俗文化的文明融合，民間婚慶酒宴上的“滷麵”或“炒麵”，被冠上幸福綿長的美妙寓意；“做十”壽宴上的“滷麵”或“炒麵”，寓意為健康長壽。

滷麵做法：講究配料搭配，及炒煮程序。麵條為食材主料，佐料添加海蠣、蠔乾、乾貝、蝦仁、肉絲、紅菇、青菜、花生油、鹽、調味品、香菜、蔥花等，若有炖骨湯煮麵，味道更佳。炒麵做法，就是先煮再炒，麵煮到八分熟撈出瀝水，放進備好的大盤裏，立即加油、鹽，攪拌均勻後散開。隨後再起鍋，將五花肉放鍋裏炒出油，再將香菇、蝦仁等佐料放入，炒到八成熱倒入麵條、海蠣、韭菜、香菜、蔥花，並加適量調味品一起炒，攪拌均勻就可以出鍋了。

仙游“瑞祥”，在莆田民間稱為“豆丸”。“瑞祥”，又名為：水龍，瑞龍。其實，最初沒有“水龍”這個名字。“水龍”名字的由來有一個小故事：當時有一廚師讀書少，字認識不多，“瑞祥”筆畫多，寫不出來，開菜單時以“水龍”替代“瑞祥”，“水龍”和“瑞祥”“瑞龍”當地方言讀音相似，由此一傳十、十傳百地造出“水龍”的名字。

“瑞祥”的歷史典故，在莆仙民間廣為流傳，大致有三種。其一，據傳唐時，梅妃江采蘋進宮後思家鄉風味小吃，其兄便遣人往長

安專做莆仙小吃豆丸進貢，唐玄宗嘗後贊不絕口。因而，在黃石江東一帶，豆丸也稱貢丸。其二，相傳，北宋元祐年間，蔡京曾以仙游民間小吃荔枝肉、瑞祥、楓亭糕等進獻給司馬光品嘗，深受贊賞。其三，元順帝嬪妃蕭麗蓉，在宮中經常親自下廚，為批閱公文的順帝煮夜宵。她特制的家鄉小吃“瑞祥”深合順帝的口味，很快就被譽為皇宮名菜。

儘管這是民間傳說，卻說明了“瑞祥”確實成為餐桌上的美味美食。“瑞祥”是豆制品，與麵條一樣，是“五谷”做成的食品。在喜慶酒宴上，寓意“瑞氣吉祥”。“瑞祥”以豆腐為主料，配上花生、蝦米、肉絲、香菇等佐料，搓成圓丸，滾上澱粉後下鍋煮熟，直至豆丸浮起，香味可口。湯煮“瑞祥”，是仙游民間筵席必備的一道菜。

“燻豆腐”是莆田民間筵席必備的一道菜。“燻豆腐”的主料食材是豆腐，配有蝦仁干、香菇、雞蛋、海蠣、五花肉、蠔乾、花生等佐料，燻煮起鍋，鮮嫩滑，美味誘人。“燻豆腐”在喜慶酒宴上，寓意著幸福團圓，吉祥順利。

民間民俗文化各有特色，十里不同風，一村一習俗。莆仙民間筵席必備的“滷麵”或“炒麵”、“瑞祥”與“燻豆腐”，這是莆仙民間獨特的民俗文化的傳承，佐證莆田文明發展史。如今，“滷麵”或“炒麵”“瑞祥”與“燻豆腐”，不僅出現在莆仙民間筵席必備的食譜中，更是莆仙游子情牽夢繞的濃濃鄉味，揮之不去的鄉愁記憶。

(林錦堂文/圖片來源于網絡)



仙游炒麵



仙游“瑞祥”



燻豆腐