



福建僑報



OVERSEAS CHINESE NEWS OF FUJIAN

发往“一带一路”沿线国家和地区，并在印尼、菲律宾、南非、匈牙利、英国、美国、澳大利亚及台湾地区落地印刷发行

2024年1月13日 星期六 印尼版 第993期



福建三環山，一面環海，是典型的山多地少的地貌。“閩在山中，閩在海中，背山而居，向海而生”，數千萬年來，山海互相映襯，在波濤層層浸染中，陪伴着一代代福建人走過漫長的歲月。

站在太姥山之巔，走在觀海棧道上，俯瞰這山海相連，是一件奇妙的事情。位于福鼎市的太姥山是一座海上仙山，它地處福建東部，坐落在東海之畔，是觀海的絕佳地點。太姥山上的花崗岩經過千百年來雨水風沙的雕琢和打磨，早已形成了獨具特色的石蛋地貌，化成了千姿百態的模樣，夫妻峰、筆架峰、十八羅漢峰、龜蛇相會等種種樣貌各異的岩石無不讓遊客們為之一嘆。人們一邊氣喘吁吁地向上爬行，一邊張大嘴巴為眼前的景象所贊嘆。

盡管身體感到疲憊，但山還是要繼續爬的，因為爬上山峰時所付出的精力，在不久後下山時便可得到回報。山與山的連接處有一條寬闊的海，還有些許高樓、村落隨意散落在山海間，自然和人類的搭配如此恰到好处。再往遠處望去，陸地逐漸減少，山慢慢縮小，海岸線離我們的視線越來越遠，直至逃離人類世界，這下，就到了海，海是真的無邊無際了。海會流向哪裏，會不會因為風的吹拂改變方向，或者被哪一片浪潮簇擁着

推走，不知道，海無須多言，保持神秘就很好。一層山，一層薄霧，一面海，波濤不盡心潮的澎湃，我在福建的太姥山見到了一個仙境，另一個仙境。感嘆着這一幕我畢生未曾見到過的景象，心中無限向往，渴望腳下勃然振起一雙翅膀，就此起飛，越過這棧道的欄杆，向山海之間奔去。

到霞浦縣的花竹村看看吧，想要真真切切地感受山海，就要來到山海當中。被譽為“中國觀日地標”的花竹村灘塗，每年都以其盛大唯美的日出日落景象吸引着不少遊客前往。花竹灘塗的海是溫柔的，寧靜的。這裏海天相接，島嶼錯落，亘古不變的太陽每天衝刷着這片海，而更多的時候，太陽選擇搭配上雲彩，跟隨心情的變化給海水染上不同的顏色。696平方千米的灘塗上，放眼望去，在日光的餘暉照耀的粼粼波光之外，還有大規模的水產養殖，霞浦人民因地制宜，在灘塗上養殖海帶、龍須菜，放眼望去，上萬根竹竿插成的一塊塊方形的網框，形成了一處獨具特色的漁家風景。

但同時，海洋又是闊大的，它以一己之力聯通着整個世界，福建和世界的聯繫就是從海開始的。唐宋時期，隨着經濟重心的南移，從泉州、廣州出發的海上航運日益發達，從南洋到阿拉伯

福建，在山海之間

海，甚至遠達非洲東海岸，東西方的貿易往來隨着這條海上絲綢之路逐漸興盛，中國的陶瓷經由這條線路銷往世界各國，西方的香藥也由此傳入中國。海的大手指向遙遠的天邊，它指示着人們，是時候該出去看看了。就是在這樣山海相連的環境中，誕生出了一批批擁有着世界眼光的福建人。他們踏上了綿延千萬里的海上絲綢之路，自泉州起始，涌向世界各地。福建人由此看到了世界的模樣，其中的不少人留在了海外，在那裏安家落戶。人們說“祇要有河流的地方，就會有福建人”。在海外，福建的華僑華人團結、勇敢、勤勞，他們憑借着自己的雙手創造財富，為當地的發展做出了不小的貢獻。

福建全省總面積的百分之九十都屬丘陵和

一個極度貧困的村落，280戶村民散居在12個偏僻的自然村。1984年6月，《人民日報》刊登了一封反映赤溪村下山溪貧困現狀的讀者來信，赤溪村的現狀引起了巨大的關注，同年9月，中共中央、國務院印發了《關於幫助貧困地區盡快改變面貌的通知》，自此，赤溪村長達十年的脫貧之路拉開帷幕。通過全體村民的不斷奮鬥，發展旅遊業、白茶產業、中藥產業以及露營基地等新興產業，如今的赤溪村煥然一新，已很難讓人與那個貧困的村落聯想起來，赤溪村也因此獲得了“中國扶貧第一村”的稱號。在山海之間的福建人民，向中國、向世界證明了自己的勤勞和聰慧。

山巒跌宕起伏，海洋包羅萬象，福建，這一片有山有海的土地。這裏既有茶葉飄香、海鮮盛



山地，境內有武夷山、鷲峰山、博平嶺、太姥山等山脈，可以說地勢環境不利于當地的生產和發展，但不服輸的福建人民堅持走在奮鬥的路上。遙想30多年前，福鼎市的赤溪村下山溪仍是一

宴，還有許多創業致富的動人故事，它們混雜在一起，或回蕩在福建的陣陣海風中，或在山林中久久環繞。

(何如聞)

廈門百年粵菜舌華錄

滴水浸鷄、醬油肥鷄、炸鴨鴨脯、乾煎明蝦、紅燒鮑脯、桂花魚肚、鷄蓉生翅、蓮蓉酥皮、椰子汁涼糕……這是20世紀20年代末廈門一家叫“陶園”的粵菜館的菜單。隔着近百年回望，一道道鮮活的粵菜菜肴依然讓人食指大動。

粵菜傳入廈門，最早可追溯到1842年之後的五口通商時期。當時，越來越多的廣東商人進入作為五口通商口岸之一的廈門經商，令粵菜館悄然興起。

1887年的上海《申報》，就介紹過廈門的“廣榮發”和“廣榮昌”兩家店裏的燒豬和魚生粥等菜品。據載，廈門訪事人來信云：仔港口巷內有粵人開廣榮昌燒豬舖，兼售魚生粥，新翻花樣……先用豬肉一方示人以斤兩，然後將肉割為兩截，中連一綫使不斷……近日港仔口外街廣榮發燒豬舖亦尤而效之。

隨着商業貿易的進一步活躍，廈門吃粵菜的時尚越發風行，眾多的粵菜館不斷湧現。當時的粵菜館，以廣州、潮汕風味為主，部分還兼辦西餐和全席，經營者多為廣東人。

有名的粵菜館有位于大同路的“聚芳樓”“慶香酒家”，中山路的“廣益酒樓”“廣豐酒家”“冠天酒家”，思明東路的“統一酒家”“陶園酒家”“宴瓊林”“冠德酒樓”“廣州酒家”，開元路的“樂瓊林”等。

早年廈門的每一家粵菜館，都有幾道自己的拿手好菜，比如練江酒家的雞絨魚鱈、冠天酒家的白斬鷄、燒鵝，廣益酒樓的咖喱鷄飯，廣州酒家的香汁炒蟹、油泡蝦仁、白鴿肉絨，美洲飯店的鴛鴦魚卷、美洲酥角、臘腸等。粵菜館還會依季節不同，推出濃淡略有變化的菜式，有的還附設飲冰室，提供冷熱飲品或者兼營烟酒罐頭等。

粵菜用料精細，技藝精良，講究風味，擅于變化，應季應時，比如夏秋力求清淡，冬春偏重濃鬱注重滋補，不管是熱菜還是點心、小吃都頗有特色。百年前廈門粵菜館的興盛及其受商賈等中高端消費群體的歡迎程度，也充分體現在當時酒樓各式菜肴和名點小吃的各種表徵特色上。

“無鷄不成席，無魚不成宴”，鷄在粵菜中和海鮮一樣頗具典型性和代表性。在屈大均、張亦庵等人早期的作品裏均可看出鷄是廣東人最佳的食品，而且鷄諧音“吉”有美好的寓意，成為筵席上必不可少的佳肴，這也催生了粵菜雞饌的蓬勃發展。“文昌鷄”“牛奶鷄”“十全竹絲鷄”“檸檬紫蒸鷄”“鳳城脆皮鷄”等各種粵式鷄肴熠熠生輝。

滴水浸鷄、醬油肥鷄、炸子肥鷄、韭黃燴鷄絲、油鷄、白斬鷄……甚至被稱為“風流天子”的臘腸蒸鷄都是廈門當時頭牌粵菜館的主要鷄肴。與此同時，禽類的菜肴還有炒鴨鴨鬆、炸鴨鴨脯、白鴿肉絨等。

名菜油鷄，也是廈門粵菜館裏下酒下飯均宜的佳肴。製

作油鷄要精選產過一次蛋的雌鷄為最好，肉比較肥嫩，據說製作也很講究，配料要用花雕酒、冰糖、生油、食鹽、花椒粒、大茴香、丁香、生薑等，先把配料煮沸後，將去了五臟的鷄放在配料裏煮10分鐘，撈出後在鷄皮上擦麻油。

油鷄切開的時候，骨肉接處含有一些血絲，這說明烹煮的火候恰到好處，口感柔嫩而皮脆，味道清鮮。當時中山路的冠天、鼓浪嶼廣州酒家等幾家出品的油鷄都很受顧客青睞。

那時廈門粵菜館除了選料精細、技藝精良見長的熱菜菜肴之外，各種粵式的小炒、點心、小吃也頗具特色。其中粥面是粵式的特色主食，近150年前的史料就曾記載廈門粵菜館的魚生粥。

另外，廣東點心，用料上乘，製作精細。以煎、蒸、炸、烘等方法製作，以包、餃角、條卷片、糕、餅、盒、筒、盞、蛋撻、酥、脯等形式出現。粵菜館裏的珍珠肉球、鮮魚肉餃、鴛鴦魚卷、燒麥、肉包、蝦圓、扁食等小吃和原盅炖品做工精細，口味獨特，又有百花餃、麻菇叉燒包、藏珍餅、鳳凰撻、蓮蓉酥皮盒、玉環卷等點心，再加上各色甜湯，真是讓人應接不暇。

廣式蝦餃精巧別緻，獨具一格。廣東的蝦餃有兩個特點，一是胚皮晶瑩透亮，餃子坯皮通常都用面粉製成，廣式蝦餃則採用一種特殊的面粉“澄粉”精細加工而成。“澄粉”加入豬油、鹽、水等，燙製成熟面團製皮。二是餡心鮮嫩無比，蝦餃的餡心選料十分講究，選用生蝦肉、熟蝦肉、肥膘肉、筍絲、豬油、芝麻油、鹽、糖、胡椒粉等，再經過幾個步驟的細緻加工而成。這種蝦餃蝦肉味鮮，肥膘丁增加了潤滑感，筍絲吃起來十分爽口。

廣式燒臘，也是粵菜館徵服食客味蕾的招牌菜品之一，這些廣式燒臘分為燒味類、臘味類、滷味類三種。燒味有燒鵝、燒梅叉、燒排骨等，以色澤光鮮、口感脆爽、咸甜香俱全聞名。臘味有臘腸、臘鴨、臘肉等，以集乾香、豉香、酒香味于一身著稱。

從現存當年廈門陶園酒家、冠德酒樓、統一酒樓等酒樓的舊菜單中，還可以看到臘鴨香腸、油鷄香腸、臘腸燒鴨等，都曾是這些酒家重點推介的菜品。

潮汕菜作為粵菜的重要組成部分，因其口味和閩菜較為相似，當時更在廈門大行其道。大同路的“聚芳樓”“慶香酒家”，開元路的“利隆”，思明北路的“桃園酒家”，思明東路的“宴瓊林”和思明西路的“盛記”，都是以潮汕風味著稱的粵菜館。其中，“利隆”“盛記”“廣益”製作的“燒賣”“蝦餃”“叉燒肉包”“酥角”“豆蓉蓮花包”等潮汕點心十分出名，頗受食客喜愛。據文史學者周松芳在《粵菜北漸記》中考證，民國年間，潮州菜鮮見於廣州，而在外埠的廈門卻興盛，實令人稱



奇了。

粵菜在廈門不僅可辦全席，還兼辦西餐。與西菜的融合是當時廈門粵菜館的一種態勢拓展，酒樓或者餐室兼設咖啡座，售牛乳、咖啡、面包、西餅等。想來咖喱角、雲吞、燒麥、燒臘等粵式點心小吃搭配牛奶或者咖啡，也是別有一番風味。比如廣益酒樓的廣告上寫着“廣東時菜、美味和菜、歐美西菜”，還兼營當時流行的罐頭食品、冰淇淋、咖啡、牛乳、洋酒和餅乾等各種食物。1929年，因生意興旺，廣益酒樓還在思明東路上創立分號。

百年前粵菜館在廈門的勃興，使得粵菜在當時成為商賈名士追求時髦的一種飲食選擇，對於1926年到廈大任教的顧頤剛、沈兼士、孫伏園等名士來說，自然也不忘了去島美街“陶園”和開元路上的“冠德”大飽口福。

1926年10月15日，顧頤剛和潘家洵、孫伏園、丁山等人及學生游玩了白鹿洞、虎溪之後去了“陶園”午餐；隔年1月中旬，顧頤剛和幾位教授們送完魯迅上“蘇州”號之後，又到“陶園”吃飯；同年4月，也就是離開廈門的前三天，顧頤剛又帶妻子殷履安去市區理髮、購物，綢緞舖做衣服，當然也沒忘記最後再去“陶園”用餐。

1948年冬，上海赴菲律賓的音樂訪問團路過廈門，團裏的著名電影明星白虹、歐陽飛鶯、殷秀岑、關宏達等，專門去廣州酒家鼓浪嶼分店品嘗了清蒸鱸魚、白鴿肉絨、羅漢齋、酥炸蝦盒等粵式風味菜肴和小吃名點，對其美味大為贊嘆，殷秀岑還親自給廣州酒家簽名留念。

一個多世紀過去了，儘管有些當年的老粵菜館早已成為發黃的老照片，粵菜和閩南菜的這種情緣卻歷久彌香。到了二十世紀八九十年代，粵菜在廈門仍有相當的影響力，著名的粵菜館有廣州酒家、天信酒家、大三元海鮮酒樓等，一些星級酒店的中餐廳也以主營粵菜為招牌，並催生了粵港風味與廈門特色相融合的“早午茶”風俗，延續至今。如今，在廈門的酒樓茶肆，依然不乏老牌或者新派創新的粵菜名點，在餐桌上訴說着美好的舌尖傳奇。

(許曉春)