

這個春節,到晉江過“閩南年”

聽南音、賞畫展、看比賽、吃美食,還有沉浸式體驗非遺,優惠購物……晉江日前正式官宣2024年新春文體旅消費季系列活動。新春佳節,晉江已備足“大招”開門迎客。

春節、元宵是中國重要的傳統節日,也是文體消費的“黃金旺季”。記者從發布會上獲悉,晉江策劃舉辦六大主題系列活動,推出五條主題游線路 and 一系列優惠措施,以“五店市傳統街區的閩南紅磚厝文化”“梧林傳統村落閩南僑文化”“安平古鎮 海絲名城”三大重點體驗區,打造沉浸式“閩南年俗”體驗場景。

其中,六大主題系列活動分別為“造勢·來去晉江看明星”“樂享·來去晉江賞好劇”“拾趣·來去晉江過大年”“品味·來去晉江觀美展”“潮玩·來去晉江歡樂購”“躍動·來去晉江創比賽”。

在“來去晉江看明星”方面,1月份和3月份,引進張學友、王心凌、A-Lin、馬思唯5位明

星10場演唱會,配套市集活動,促使“粉絲經濟”帶動文體旅消費。

在“來去晉江賞好劇”方面,推出文化惠民演出8場,屆時,還將聯動鎮、街道和村、社區,策劃高甲、木偶、南音等非遗文化進基層、進社區、進企業,演出優秀經典劇目近百場。

在“來去晉江過大年”方面,圍繞春節、元宵傳統節俗,策劃系列體驗式、沉浸式民俗活動。其中,五店市“龍行龔龔”元宵燈會融合裝置藝術和傳統花燈藝術,將城市文創、傳統節慶、本地製造業融入文旅場景中,營造時尚新場景、探索潮流新玩法。梧林“千燈萬福 其樂龍龍”燈會,打造“百米龍燈”,用非遗工藝“復活”“鳳栖梧林”主題燈廊。“安平古鎮·海絲名城”福建省第四屆花燈藝術展,則是邀請省民間文藝家和社團、企業、學校、村(社區)等團體及個人參與創意。2月6日,“五龍齊飛 來去晉江”——紅

磚厝裏過大年系列活動將正式啟動;正月初一至初六,五店市6天6大主題展演,將以傳統出新展現年俗文化魅力,點燃別樣“烟火氣”。除了景區活動,晉江還將聯動全市文化場所,策劃舉辦“來去文化中心過大年”系列活動。閩臺數宮燈、舞香龍、火把節等傳統民俗活動也將如期舉辦。

在“來去晉江觀美展”方面,晉江策劃系列文化藝術展覽,分布在4個市級的公共文化場館、3個4A旅游景区及部分鎮、街道,不論是百福軒福文化展、文那壁畫——藏海厝,還是“魚龍勁躍”中國龍文化特展、吳建峰中國畫牡丹主題畫展,都將讓你的年味更藝術。

在“來去晉江歡樂購”方面,晉江策劃打造兩條“工業旅游品牌街”,舉辦歲末福利會,開展市集、嘉年華等7場活動,全力滿足群眾的新需求、激發消費新潛力。

在“來去晉江創比賽”方面,不僅有福建省青少年籃球聯賽3x3城市賽、2024珠江文體杯全國羽毛球邀請賽等專業賽事,還策劃了全民健身運動會、“穿越三山”越野賽及籃球、排球、羽毛球、乒乓球、圍棋、象棋、射箭等十幾個群眾賽事。

為了營造舒心的游玩環境,晉江還將推出30家旅游餐廳和“古早味菜譜”,結合“一鎮街一桌菜”及央視“三餐四季”特色菜品,打造“舌尖上的年味”。同時,梳理28家優質酒店和5家民宿,重點打造長興路和經濟開發區(欣鑫路)兩條“晉江市工業旅游品牌街”,推薦7家晉江伴手禮專賣店。

除夕至正月初八,晉江全市公共車免費乘坐,智慧停車泊位每天會發放千張停車優惠券,期間還將發放百萬新春消費券。

(陳詩婷)

用繪畫記錄古城風貌 青年畫家帶你重新認識泉州



中山中路。(小羅繪)

西街、金魚巷、洋宮、威遠樓……近年來,泉州古城city walk持續掀起熱潮,越來越多市民游客走上街頭,感受古城的烟火氣。泉州青年畫家小羅也是其中一員,他帶著畫筆,走進古城大街小巷,用繪畫記錄古城風貌,而他更為人熟知的另一個名稱是“畫城記”。

小羅今年38歲,是土生土長的鯉城人,目前從事銷售工作,大學時曾在園林建築設計方面有所研究,對繪畫也頗有興趣。“我從小在鯉城長大,對古城有著深厚的感情,希望用自己的方式來記錄古城。”談及創作“畫城記”初衷,小羅說隨著女兒一天天長大,他想要為女兒的童年留下一段有意義的回憶,加深她對家鄉的感情。

2022年10月,小羅的女兒升入小學,“畫城記”也隨之誕生,並正式入駐抖音、小紅書等平臺。一年多來,小羅帶著女兒漫步古城,一起捕捉有趣的場景,觀察古城各類建築,在他的畫筆下,既有鐘樓、中山路、天后宮、威遠樓、承天寺等古城地標性建築,也有羅克照相館、僑鄉商品街、僑光電影院等老店老街。

隨著城市更新的推進,如今的古城,和小羅記憶中的有些不同,卻也激發了他更多創作靈感,“2011年的時候,我畫了一張西街的草圖,十年後,我才為這張圖上色,靈感來自一個雨過天晴的傍晚,我在西街見到了很美的晚霞。”小羅表示,創作作品前,他會提前查閱資料,了解相關建築的人文歷史,再結合自身記憶以及想象進行創作,在這一過程中,對古城的文化底蘊也有了更深的思考。

小羅不僅畫古城,還會拍視頻。每一次外出采風,他都會

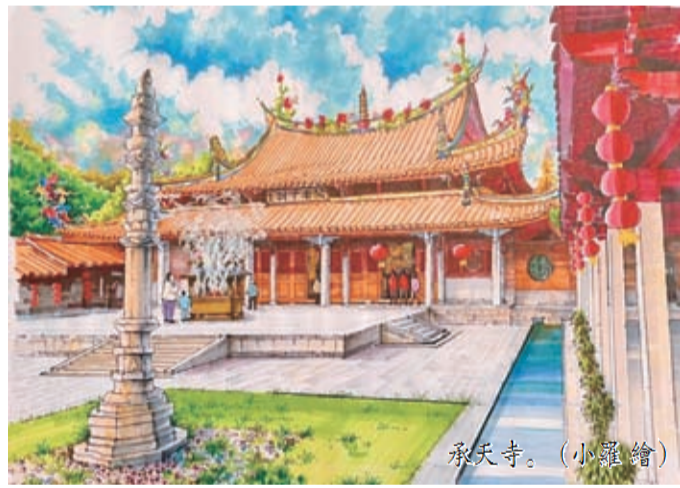
用手機拍攝記錄,並將最終繪畫作品和現實場景對比,簡單剪輯後再發布。縱觀“畫城記”發布的40餘個視頻作品,其實並沒有什麼酷炫的鏡頭語言或者剪輯技巧,但憑藉著精美的繪畫作品和樸實的情感,還是收獲了不少網友的點贊和肯定。

“可以畫畫了,裱起來!”“色彩搭配得太好了。”“我的結婚照就是在那裏拍的。”……每一次,小羅都會認真看網友的評論,除了發自內心的贊美,還有許多網友表示,小羅的作品讓他們回想起童年時光,勾起了他們內心深處的珍貴回憶和情感,“我的賬號能堅持運營到現在,離不開大家的支持,大家通過我的作品找到與古城的情感共鳴,讓‘畫城記’的存在更有意義。”小羅有感而發。

去年10月,鯉城區融媒體中心聯動“畫城記”推出了“尋書記”活動。小羅選定了鐘樓、洋宮、承天寺、威遠樓等處,創作了12幅小畫,並藏匿在古城各處。這一次,古城猶如一個神秘的“寶箱”,等待網友們去探尋、去發現、去開啟。在和網友們的“隔空”互動中,小羅再次收獲了感動和喜悅,“很開心大家喜歡我的畫,願意收藏我的畫,希望更多人在漫遊古城的過程中,能感受到它獨特的風物人情。”

在“畫城記”發布的作品中,常常能見到小羅女兒的身影。“每次外出采風,我都會帶上她,給她介紹我小時候在古城發生的故事。”小羅表示,他希望這些記憶在女兒心裏種下文化的種子,伴隨著女兒長大成人,這類種子會生根發芽,甚至長為參天大樹,啟迪著女兒去熱愛並守護家鄉文化。

(施遠圻)



承天寺。(小羅繪)

兩岸宗親及專家學者福州尋根溯源

共探文化融合

“很多人問我‘你是哪裏人?’我會說我是臺灣人,我也是福州籍。”臺中市王姓宗親會理事長王世隆1月28日在福州對記者說道。

臺胞尋根闖閩行研討會當天在福州舉行。福州市首批“臺胞尋根示範點”後裔宗親代表、兩岸專家學者等,共同尋根溯源,探討如何發揮福州祖地文化優勢及作用,促進兩岸同胞心靈契合,助力海峽兩岸融合發展示範區建設。

專程從臺灣趕來參加活動的王世隆,是“開閩三王”之一王審邦的後裔。他告訴記者,他是遷到臺灣的第三代,之前通過宗親會找到了在大陸的“根”。

今年4月,王世隆計劃帶著幾十位臺灣宗親來福建福州、安溪、南安、浙江蒼南等地尋根。“通過尋根探祖,把我們老一輩慎終追遠的情懷、思想傳承給年輕人。”他說。

福州市正開展“臺胞尋根工程”,挖掘同臺灣地區在血緣、文緣、法緣等層面的密切聯繫。不久前,首批10家“臺胞尋根示範點”出爐,包括嚴復故居、林則徐出生地、陳氏五樓等地。

嚴復外孫、臺灣世新大學法學院前客座教授黃維幸為此次活動發來視頻致辭。他提到,嚴復在海軍實習時就來到過臺灣,其後裔更是在臺灣生根。嚴復是兩岸交流、促進互相了解、增進兩岸關係非常重要的人物。

“福建可以說是臺灣地區文化的根源之地。臺灣地區不論宗教、風俗、建築與飲食,幾乎都可以在福建找到源頭與連接。”臺灣中華儒學總會理事長孔祥科通過本次活動在福州參訪,更深深感受到臺灣與福州之間的淵源聯繫。

本次研討會同期舉辦“臺胞尋根”主題展和臺灣青少年尋根闖閩研學活動。以“臺胞尋根示範點”的文史檔案資料為依托,“臺胞尋根”主題展展現榕臺兩地共同的歷史文化記憶。

近30名臺灣師生在研學活動中參訪晉安區臺胞公租房、兩岸社區交流中心、三坊七巷等,感受福州與臺灣之間深厚的文化淵源,以及福州對臺胞在榕發展的關懷與支持。

廈門大學臺灣研究院副院長張羽認為,“臺胞尋根示範點”的確立,有助於通過交流、接觸和溝通,聯繫鄉情,增進共識;以之為主綫的各項交流活動,可以推動學者、青少年、宗親會、同鄉會、商會廣泛交流,增進臺胞對福州的認同感和歸屬感。

(閩旭)

“客家祖地”的傳統手工綫麵:記憶中的家鄉味



圖為烹煮好的永定手工綫麵。(永定區融媒體中心供圖)

絲絲綫麵牽濃情,一碗在手暖人心。作為“客家祖地”福建省龍岩市永定區地道的一種美食,綫麵在永定籍海內外客家鄉親心中的地位,不祇是一碗麵,更是一種“鄉愁”的寄托。

一筷拈起,牽絲挂縷,咬上一口,柔韌滑潤。這就是綫麵留給永定人的傳統魅力。

隨着時代的變遷,費時費力的手工制作綫麵逐漸被機器取代。然而,永定區高陂鎮上洋村仍保留着許多制作綫麵的手工作坊,這裏的村民至今傳承着這門傳統老手藝。

時值冬日,上洋村村民陳樣民家的院子裏,數十掛手工綫麵在暖陽照耀下,細白如絲,隨風搖曳,散發着麵粉的淡淡清香。綫麵師傅們正在拉、扯手中的麵條,一根根“筷子”般粗細的

麵條在其手中慢慢扯、拉成細綫,挂在麵架上。陽光曝曬下,綫麵漸漸風乾。

村中,綫麵師傅還會將綫麵收回屋內,讓其均勻熟成後再掛出去曝曬,等麵中隱約出現白色,便可做成了乾麵。純手工制作綫麵色澤潔白、綫條細勻、質地柔潤,落湯不糊,拉開可長達數米。

“我們都是凌晨四點就起來做綫麵,那時天都還沒亮。”今年68歲的陳樣民告訴記者,他從事手工綫麵制作已有四十餘年時間,除了下雨天和淡季,天天如此,手工綫麵制作是“靠天吃飯”的,要根據天氣日照和空氣濕度來選擇開工時間。

說起手工制作綫麵這門手藝,陳樣民感慨道,制麵是個辛苦活,從麵粉到麵條,中間要經過數十道耗時、耗力的工序。和麵、割麵、纏麵、醒麵、拉麵、曬麵、摺麵等,一道緊跟一道,幾乎不停歇,得忙到下午4點多才收工休息。

陳樣民一家幾代都從事這個行當。從父輩那接下這根接力棒後,他一直秉持用傳統工藝制作綫麵,竭力保持每一條綫麵的品質。但他難掩憂心,“現在還在做綫麵的都是50歲以上的老手藝人了,很多年輕人都不會做,或是不



師傅正在曝曬手工綫麵。(永定區融媒體中心供圖)

願意做。”

“我們村有不少鄉親在北京、上海、廣州等大城市經營麵店,這些鄉親都會找我買家鄉的綫麵。”陳樣民說,在旅外鄉親看來,祇有手工綫麵才是家鄉的綫麵,才有家鄉的味道;這也是他日復一日、年復一年,堅持手工制作綫麵的初衷,“我會堅持下去”。

如今,臨近春節,顧客訂單又多了起來。陳樣民說,以前每天制麵才30多公斤,一公斤綫麵賣三四元(人民幣,下同),還不一定能賣完;

現在每天做七八十公斤,每公斤十五六元,卻還供不應求。

說話間,陳樣民和妻子還在重複着拉麵的動作。絲絲綫麵飽含着永定客家人的兒時記憶,散發着別樣的古早味。

“綫麵是我們永定的傳統美食,許多地方都有手工制作綫麵,但我們這裏的綫麵,主要就是純麵粉加山泉水、加鹽,沒有添加任何防腐劑,被稱為‘長壽麵’‘太平麵’。”上洋村黨支部書記、村委會主任陳作坤說,逢年過節、紅白喜事等,村民們都少不了它。

(黃秋萍 熊藝紅 盧堉)



圖為陳樣民和妻子正在制作綫麵。(永定區融媒體中心供圖)