

## 南安鄉情專版

## 狻猊、螭龍、貔貅……南安藏着這些“龍”

龍生九子,各有不同,囚牛、睚眦、嘲風、蒲牢、狻猊、霸下、狻猊、員戾、螭吻。位于南安市區柳美南路永芳樓的南安窯文化傳創中心,記者就發現了狻猊和螭吻,還有與龍有關的其他作品。

## 陶瓷作品中的“龍”元素

“你們來了啊。”燈光明亮的工作室內,南安窯文化傳創中心主任李錦峰笑着招手,手裏還拿着工具。記者看到,李錦峰手裏握着一個龍頭,在他的精雕細刻下,龍頭逐漸顯出了威嚴。“這是最近的作品《螭龍地球瓶》。”

一旁,桌上散落着不少雕刻工具,以及一些如佛像、杯子等創作中的半成品,不少杯子上刻着精美的花紋,角落裏還有一臺拉坯機。

“不同于批量化生產,李老師很多作品祇有單件或少量的幾件。”展廳工作人員一邊介紹,一邊帶着記者參觀,祇見一尊尊佛像和仕女像錯落有致,栩栩如生。

過一會兒,李錦峰帶着兩件作品走了過來,其中一件正是《螭龍地球瓶》的成品,祇見青如翡翠的瓶身上盤着螭龍,惟妙惟肖。

“這個作品以螭龍作裝飾,工藝上做了一些細緻化處理,如龍頭、鱗片和毛發等,注重裝飾與器型的結合。”李錦峰說,手上的另一款作品同樣是螭龍裝飾,祇不過瓶身是葫蘆瓶。

據介紹,螭是古代神話傳說中的一種龍,螭龍寓意

美好、吉祥、招財。地球瓶是受西亞文化影響極深的一種瓷器造型,象徵着“千秋太平”之意;因為“葫蘆”與“福祿”音近,故葫蘆瓶寓意“福祿”,具有“祝福”的含意。

不過,去年11月開館的南安窯文化傳創中心,與龍相關的作品可不止兩件。當天,李錦峰又展示了《狻猊戲球》《狻猊出香》兩件作品。

狻猊是中國古代神話中的神獸,也是“龍生九子”中的第五子,形似獅子,喜靜不喜動、好坐、喜歡烟火。焚香使人心靜,從這一點看,李錦峰設計《狻猊出香》時,熏香爐選擇以狻猊為造型頗花心思。

記者看到,李錦峰的作品中,狻猊身形矯健,四肢壯碩,雙目靈動,抬頭張口,蹲坐于象徵吉祥如意的蓮瓣造型的香爐之上,燃香時,香自其口繚繞飄出。狻猊于煙霧中搔癢,一片悠然自得的景象。傳統復古的器物,配上狻猊與蓮花座的設計,更有一種老器的味道,意境深遠,別有一番風味。

“其實,貔貅、麒麟和龍有點像,本身也具有一定關聯。”李錦峰又展示了《招財貔貅》《麒麟》兩件作品。

據悉,貔貅是古代龍王之子,身形如虎豹,首尾似龍狀,其色亦金亦玉,其肩長有一對翼卻不可展,且頭生一角并後仰;麒麟,是中國古代傳說中的一種動物,與鳳、龜、龍共稱為“四靈”,并居四靈之首位。

## 初心不改重燃南安窯

“龍是中國人民喜聞樂見、吉祥美好的象徵。”李錦峰說,這些作品都是近期完成,而裝飾龍的形象,并非有意為之,是潛意識裏有着對龍的喜愛。

來自南安詩山的李錦峰,畢業于廈門工藝美術學院,師從當代著名雕塑藝術家王則堅,畢業後前往德化教授陶瓷雕塑課程,2016年還到浙江龍泉教學。



制陶中的李錦峰

從業20年來,他雖輾轉多地工作,但始終不放棄自己的“第二生命”——陶瓷雕塑藝術,在國內外多個大賽中斬獲大獎,現為全國技術能手、國家一級高級技師、福建省工藝美術大師、福建省陶瓷藝術大師。

“其實,南安的古窯址也與‘龍’有關,它們大多是龍窯。”李錦峰說,宋代流行的“龍窯”依山而建,宛如一條長龍斜卧于山間,“龍窯”的名字也由此得來,這是工匠對熱空氣上升原理的利用,使得窯室可以整體升溫,龍窯就可以建得比較長,且節省燃料,一次可以燒制更多的瓷器。

考古資料表明,南安早在南朝就開始燒造青瓷,宋元進入鼎盛時期,明清時期仍在部分區域續燒青花瓷器。其中,南坑窯址作為宋元鼎盛時期福建最重要的外銷窯生產地之一,其產品遠銷東南亞、日本等地,2006年被國務院公布為全國重點文物保護單位。

“南安窯曾經有着璀璨的歷史,古窯址遍布境內各地,到上世紀80年代已近凋零,而青瓷、青白瓷更是已斷燒數百年。”回顧南安窯歷史,李錦峰感慨良多,“作為南安的陶瓷人,我們有責任、有義務傳承南安窯的窯火。”

近年來,南安高度重視“南安窯”的復甦創燒與文化傳承,李錦峰領銜的團隊一直致力於“南安窯”窯火的重燃及技藝的傳承創新。2022年,在有關部門的指導下,他籌備組建了南坑窯文化研究中心,並成功申報南安窯陶瓷燒制技藝非遺項目,以盼為南安窯陶瓷技藝復興傳承開創新起點。

(朱曉西 李想文/圖)



狻猊戲球

海內外鄉親捐資2000多萬元  
近百年梅嶺張氏大宗祠換新顏

近日,南安市官橋鎮嶺兜村鑼鼓喧天,彩旗飛舞,熱鬧非凡。海內外鄉親共聚一堂,共同見證梅嶺張氏大宗祠正式落成。

“我們村共8000多人,大部分人都姓張。”嶺兜村黨委書記張鋒銳介紹,梅嶺張氏的肇基始祖是宋嘉定年間從河南入閩任晉江縣丞的彌皋公。因喜愛梅花,彌皋公定居于嶺兜梅花嶺下,800多年過去,如今他的後人已遍布海內外,人數達3萬多人。

“原來的張氏宗祠于1930年在原址重建。1988年,僑領張水荃帶動海外僑胞又聚資重修。數十年來,宗祠的梁、柱等構件飽受蟲蟻侵蝕。”張鋒銳告訴記者,2021年,嶺兜村計劃重建梅嶺張氏宗祠。經多次籌備,村裏召集了眾多熱心賢達籌措資金。很快,村老年人

協會會長張國欽帶頭捐了100萬元,並幫忙發動鄉賢捐款。

“有了張國欽的帶動,全體海內外鄉親熱情高漲,紛紛獻計獻策,助力宗祠重建,目前共收到了2000多萬元捐資。祠堂重建總投入1000多萬元,剩下的資金將用于村裏的敬老愛老公益事業。”張鋒銳介紹,宗祠占地面積15畝多,建築面積1000多平方米,保留了原有的、具有文化價值的石雕石刻等,原址原樣重建,增設左右護厝及兩邊各近40米的文化游廊,雕梁畫棟、氣勢恢宏,為嶺兜村增加了一道亮麗的文化景觀。“今後,宗祠將發揮作用,開放大部分空間給村民們使用,大家可以在這裏開展南音、書法等休閒娛樂活動,不讓宗祠閒置。”張鋒銳說。

(莊樹鴻 楊玉霜)

非遺美食年貨嘉年華開幕  
將持續至元宵期間

近日,2024年“探呷南安·享成功”非遺美食年貨嘉年華暨南安市少兒聯歡盛會在成功街南安汽車站舊址開幕。活動設有85個美食年貨攤位,展示了南安非遺小吃、伴手禮、年貨,以及糖酒、食品、日用百貨、禮品、服飾等商品。

夜幕降臨,人氣開始聚集,紅地毯、紅舞臺、懸掛國旗的彩帶讓現場成了“紅色海洋”,年味氛圍濃厚。廣場中央的暖場表演熱鬧開場,不倒翁表演者一襲紅衣,手持團扇,在不倒翁上翩翩起舞,高超的技藝、曼妙的舞姿吸引了不少觀眾圍觀。

晚上7時許,伴隨著悅耳的音樂,可愛活潑的孩子們輪番登台,為觀眾獻上了一場精彩表演。舞臺周圍,燒烤攤位的炊烟不時升騰而起,香氣撲鼻而來。會場一角,孩子們奔走于“南瓜王國”的恐龍模型之間,充滿歡聲笑語。

據悉,活動將持續到元宵期間。其間,還將開展“你買年貨,我來買單”抽獎活動。

本次活動集中展示南安本土美食、特產、年貨等,旨在滿足市民一站式購物需求,傳承中華傳統年俗文化,刺激拉動春節經濟消費。(朱曉西 李想)

“過年啦,吃八道菜了!”兒時在我的家鄉,但凡能聽到這句話,準會讓人為之一振,眼睛瞬間亮了幾許。

20世紀70年代,物資匱乏,家鄉的人們祇有逢年過節或婚宴上才能吃上八道菜。這八道菜的年夜飯,在當時人們眼裏就是“玉盤珍羞直萬錢”般珍貴。

這八道菜分別是:年糕、白粿、粉丸、納底、魚、炖雞、太平宴、勝蹄;年糕,各地都有,寓意“年年高升”;白粿,是福建人才有的美味,是逢年過節的主食之一,與年糕相媲美,它是用優質粳米飯舂制而成的,將白粿切成細條,與適量的青菜絲和肉絲一起下油鍋炒食之;粉丸,可是家鄉特有的風味,制作過程不算複雜。先把米粉煮熟抓碎,加入碎豬油渣,香菇丁、姜末、調料等拌勻,再灑入地瓜粉拌勻貼合在一起後,捏出一個個乒乓球大小的粉丸,放入鍋裏蒸熟。再起油鍋放下蔥頭熬出香味,加些白菜絲、冬筍絲

## 過年八道菜

下鍋炒一會,加適量清水,將粉丸入鍋煮熟即可。

納底,亦是家鄉特有的美食,用精瘦肉制成。大家平時捨不得吃,肉票都是緊着肥肉買,滋潤一下清湯寡水的腸胃。為了過年,大家囤了幾個月的肉票,奢侈地買些瘦肉做納底。納底做法簡單,把瘦肉切成黃豆一般大小,調好味道,再放入地瓜粉攪拌均勻。水燒開把肉粒搓碎入鍋,煮熟撈起放下冷水中浸泡,如煮粉丸那般起油鍋將納底入鍋,再加適量水煮開,不同的是,要加入適量的地瓜粉水煮熟成濃稠狀,起鍋前打入蛋花即可食之。魚,一般是切成小塊,入鍋炸至金黃,起鍋裝盤,再澆上糖、醋濃汁即可。過年了,家家戶戶都會殺祇大公雞炖湯,美美地享受一番。太平宴,主要以

地瓜粉絲為主,起油鍋煮一大海碗,裏面有切成小塊的雞內臟、剝殼炸成黃燦燦的雞蛋,家裏幾個人,就放幾個雞蛋,每人吃一個,寓意一年平平安安。最後一道勝蹄,勝蹄是豬腿部肉,是壓軸大菜。家鄉的年夜飯,必須有勝蹄,勝蹄寓意着生活幸福美滿,沒有勝蹄就不叫過年了。所以,那時家鄉人哪怕平時家裏鮮少吃肉,也要囤些肉票,買個勝蹄過年。

兒時的除夕,母親的身影總是如舞蹈似的在廚房轉動,搗鼓着各種食材,源源不斷的香味在屋裏飄蕩,濃濃的年味隨之在家裏蔓延。年夜飯上,我們津津有味地吃着母親燒的八道菜,那甜糯的年糕、香糯的白粿、清鮮

爽口的粉丸、香甜鮮嫩的納底、外酥裏嫩的糖醋魚、香軟滋補的雞湯、美味可口的太平宴、皮酥肉爛的勝蹄,讓我們吃得十分的開心滿足。那時的年夜飯,家家戶戶基本上是這八道菜。大家為之奮鬥了一年,期盼了一年,籌劃了一年的八道菜年夜飯,讓大家在盈盈的喜慶中,過出濃濃的年味,溢出滿滿的幸福。

那時,婚宴也是這八道菜,祇是東家怕客人吃不飽,再加一大盤麵條,客人用勝蹄汁拌面條吃。兒時過節,說是吃八道菜,其實沒有年糕、白粿、勝蹄,是用小魚、泥鰱、煮面條等奏成八道菜,大家仍然過得有滋有味。

改革開放後,人們生活水平不斷提高,家鄉的年夜飯逐漸豐富了,但都是在這八道菜的基礎上增加的。家鄉人對這八道菜已是刻進骨子裏的喜愛,這八道菜是那個時代家鄉過年的符號,更是家鄉人心中家的味道。

(苑惠玲)