

石獅鄉情專版

石獅尋“龍”記

龍年尋龍,在石獅這片土地上,龍的傳承脈絡深厚,無論是尋訪古老的龍穴,欣賞傳統的龍獅表演,還是沐浴在龍海寺的祥和氛圍中,抑或是在賽龍舟的熱血激情中,我們都將迎來一場獨具魅力的尋“龍”之旅。在龍年即將來臨之際,讓我們一同踏上這段神秘而激動人心的旅程,發現石獅龍年的別樣魅力。

龍獅



龍獅在石獅傳承有序,清末時石獅觀音亭布墟巷就有舞龍活動。據調查,鳳里街道新華社區、蚌江鎮蓮球、祥芝鎮等歷來都有組織舞龍表演的傳統,而且世代傳襲未有停止。石獅市龍獅隊伍常年堅持訓練,多次

參加全國、省、市各項賽事均取得優異成績,為推動石獅市龍獅項目發展,促進龍獅文化交流,提高龍獅運動水平,傳承龍獅精神具有重要意義。最近的一次大賽表演是在2023年12月17日,福建省全民健身運動會舞龍舞獅全省總決賽上,閩南理工學院拿下高校組北獅和舞龍項目冠軍,既用高超的技巧和精湛的演繹向大家展示了龍獅文化的魅力,也展現出石獅運動健兒奮發向上的良好精神面貌。

龍海寺



龍海寺,位于古浮村北面臨海地段。據史載,龍海寺始建於南宋時期,由當年晉江安海龍山寺住持戒定法師命高徒清聲法師倡建。現如今,龍海寺為古浮“十二景”之一,擁有大雄寶殿、念佛堂、五觀堂、彌陀院、萬佛殿、國學文化館等設施,是集宗教和旅遊於一體的濱海佛教勝地。在這裏,可以觀鳥看海聽佛音,感受一書一茶一修行的意境,來一場心靈上的極致洗禮。

龍穴



石獅村居有名曰“龍穴”。相傳,古時該地曾有“龍穴風水”之說,故稱“龍穴”。龍穴最有名的當數旅菲華

僑高祖景1959年回鄉興建的景勝別墅,其融中西建築藝術於一身,被國家文物局認定為近現代重要史迹及代表性建築,是閩南紅磚建築與西洋建築文化完美結合的典範,具有重大歷史、藝術、科學價值。景勝別墅內的石雕、磚雕、木雕、泥塑、彩繪、剪瓷等技藝精湛,所鐫刻的詩詞、楹聯作品內容豐富,展示了多元文化藝術交融,是閩南典型僑鄉民居,是研究石獅華僑史、古建築史的重要材料。2006年,景勝別墅被評為泉州市“十大魅力古民居”,2019年被國務院核定並公布為第八批全國重點文物保護單位。曝麥觀書是景勝別墅有名的家風家訓,其原文所言“自來積善有餘慶,樓閣軒昂姓氏芳。更教兒孫耕與讀,觀書曝麥紹前光。”即表示,事業有成、腰纏萬貫,也要淡泊明志、奉獻社會,更不忘艱難後輩積善積德,牢記務農本色,耕讀傳家,弘揚家聲。

賽龍舟



龍舟競渡之習濫觴於古,越人祭水神或龍神的一種祭祀活動。明清時期,百里相望的石獅蚌江與臺灣鹿港開通對渡航線,兩岸同胞從此船來人往、互通有無,商貿、文化交流盛極一時,海上潑水和龍舟競渡的閩臺對渡文化習俗也應運而生、日漸繁盛,成為兩岸人民深厚情誼和同源文化的最好見證。在石獅,端午賽龍舟傳統習俗在此薪火相傳,在歷屆閩臺對渡文化節暨蚌江海上潑水節上,賽龍舟都是重頭戲。如今龍舟競賽形式多樣、主題鮮明,那百舸爭流、激烈拼搏的場面讓觀者心潮澎湃。每到賽事舉辦之時,兩岸觀眾翹首以盼,隨著哨聲響起,各隊龍舟如離弦的箭向前競發,船頭鼓手奮力擊鼓,船上隊員使出渾身力氣,劃出精氣神,劃出劈波斬浪之氣勢。

(邱育欽/文 李榮鑫 顏華杰/圖)

石獅1月為88家企業簽發原產地證書152份

助力外貿企業“開門紅”

記者從石獅市貿促會獲悉,今年1月,石獅市貿促會共為88家企業簽發152份原產地證書,涉及出口金額710.85萬美元,為企業國際化經營提供了支持,助推石獅企業“走出去”,助力石獅外貿企業“開門紅”。

據統計,RCEP生效後,90%以上的貨物將實現零關稅,企業將直接享受巨大的關稅紅利。隨著區域自由貿易協定政策宣傳力度的不斷加大,企業辦原產地證書的意識日漸增強。據悉,石獅市貿促會原產地證書簽證點啟用以來,結合實際情況為企業推出原產地證書申辦便捷通道,開通24小時“足不出戶、自助打印”原產地證書申辦綠色通道。1月,市貿促會為企業簽發的原產地證書的主要目的國為孟加拉國、沙特阿拉伯、巴西、荷蘭、阿爾及利亞等,出口商品主要為鞋服、布料、電子配件、機械等。

(蘭良增)



林鑾渡生態游步道主路建成

2月5日下午6時,石獅林鑾渡生態游步道新安裝的路燈準時亮燈。俯瞰之下,猶如一條金色緞帶鋪展在海邊,為整段海岸線增色不少。至此,這段濱海廊道主路正式建成。

作為林鑾渡海岸生態修復工程的主體,這條生態修復道(兼作游步道)自石獅民族學校段起,一路沿海蜿蜒布設,一直通到靠近林鑾渡處設掉頭區。而今,隨著主路如期在春節前建成,遊客可從錦江外錢直接經此到達石獅世遺點石湖碼頭(林鑾渡)。

(康清輝 顏華杰 吳培城 文/圖)



石湖港集裝箱吞吐量實現開門紅

今年1月,石湖港完成集裝箱吞吐量13.88萬標箱,同比增長145.19%;同時,石湖港外貿集裝箱單月吞吐量首次突破1.03萬標箱,同比增長63.37%,開創了石湖港單月外貿集裝箱吞吐量歷史新高。

(李榮鑫)

閩南肉脯 片片鄉愁

豬肉脯是閩南傳統美食,一直深受海內外各界人士的喜歡。石獅的肉脯制作技藝以閩南風味與臺灣風味相融合,採用多種食材,經過十幾道純手工技藝和現代工藝悉心制作,口感獨特,肉香濃郁,讓人回味無窮。不久之前,石獅肉脯制作技藝入選第五批市級非物質文化遺產代表性項目名錄。

肉脯原材料主要取自豬、牛、羊的後腿,經分割、去膘、去骨膜等一系列工序後,冷凍切片,與傳統配料一起放入攪拌機中攪拌。腌制24小時後,把腌制好的肉片進行烘烤,將烤乾的肉脯放入隧道爐中以240℃左右的高溫再次烘烤,確保每一片肉脯烤出來的時候都起油泡,色澤光鮮亮麗,香氣撲鼻。

據該項目保護單位福建省萬里香食品工業有限公司相關負責人介紹,在繼承傳統工藝的基礎上,目前該公司已開發肉脯、肉松、肉條、肉乾、肉丁、肉片、肉棒、香腸、肉粕等十多個品種,都是具有閩南風味的肉製品。系列產品除暢銷福建外,還風靡全國各地和菲律賓、新加坡、馬來西亞等東南亞各國。

在物質相對發達的今天,秉承傳統手藝制作的肉脯在價格上並不占任何優勢,但堅守傳統技藝制作的片片肉脯,帶著濃鬱鄉愁風靡東南亞地區。一片小小的肉脯的滋味,就能將思鄉游子的心帶回家,這或許也是閩南地區堅持古法制作的原因之一。

(陳瑪蘭)