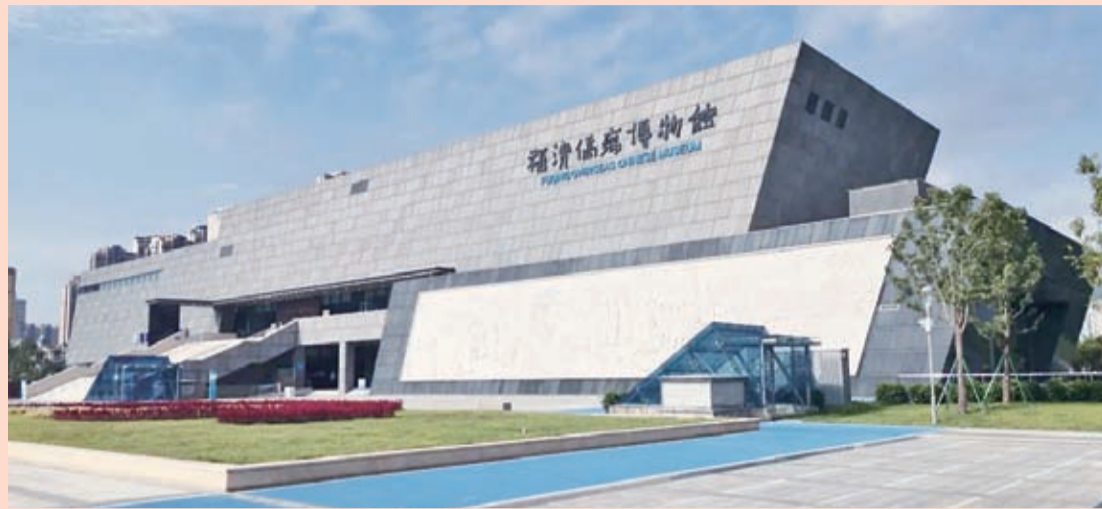


福清鄉情專版

福清僑鄉博物館入選
中國華僑國際文化交流基地

近日,中國僑聯確認69家機構和單位為第十一批中國華僑國際文化交流基地,福清僑鄉博物館入選。

據悉,福清僑鄉博物館位于音西街道兩館一中心西側館,2021年9月正式對外開放。主體建築為融籍海內外鄉親捐資近9000萬元興建而成,共三層。二層設有序言廳、福清古代史、福清華僑史、福清革命史三大固定陳列;三層設有“大僑務”觀念學習教育實踐基地、福清市林則徐禁毒教育基地、綜合臨時展廳、文物臨時展廳、美術展廳等。

福清僑鄉博物館以華僑文化為特色,是展示融籍華僑華人創業史的重要窗口、福清特色僑文化對外宣傳交流的重要平臺和福清歷史文化的重要名片。今後,博物館將充分發揮中國華僑國際文化交流基地作用,凝聚僑心僑力,弘揚中華文化。

(融萱)

龍文化展驚艷亮相

甲辰龍年新春期間,由福清市文化體育和旅游局主辦的、福清市博物館承辦的“祥龍納福——2024年新春龍文化藝術精品展”吸引了眾多市民遊客。

龍,是中華民族最古老的氏族圖騰之一,在十二生肖中,唯有龍是被創造想象出來的動物,并被賦予神聖的含義。同時,龍還具有祈福、吉祥、積極向上、奔赴美好之意。

館內展陳文物中的“龍”文化藝術精品涵蓋了瓷器、鑄件、木雕、書畫等多種藝術形式。此次展覽從2月9日至3月15日。

福清市博物館館長毛胤雲介紹,在中國文化中,龍有着重要的地位和影響,希望通過本次展覽讓市民遊客加深了解中國龍文化,了解古老的中華文明,也希望龍年里看龍展,給遊客帶來吉祥福氣和團圓歡喜。

(鄭訓玲/文 鄭藝波/圖)



館藏青花雙龍爭珠紋大罐

海口祥龍過江鬧元宵

2月24日晚,福清海口古鎮熱鬧非凡,2024年福清市“龍騰海口歡鬧元宵”——龍江橋建成900周年紀念活動在這座千年古鎮震撼上演。

為慶祝龍江橋建成900周年,海口鎮組織年齡總和相加為900的當地學生在游園會現場發揮創意,描繪出他們對古橋的熱愛和元宵佳節的美好祝福。猜燈謎、趣味保齡球、博餅等遊戲吸引了不少遊客參與體驗,活靈活現的海口龍前,遊客紛紛駐足合影留念。

夜色降臨,萬眾期待的海口元宵節節目——龍燈大巡遊出場,龍江橋橋頭人山人海,大家翹首迎接龍燈的到來。在鏗鏘的鑼鼓聲中,一黃、一紅兩條80米大彩龍從晨光村上橋,沿着龍江橋蜿蜒



前行,彩龍身後絢爛的烟花將夜空點亮,龍燈透出的絢約光影倒映在悠悠龍江水上,震撼了在場的每一位遊客。

“海口的元宵節一年比一年熱鬧,游燈、舞龍等傳統習俗一直傳承下來,是小時侯抹不去的記憶。”阿根廷歸僑念彬與朋友們一起看龍燈,大家特別高興。

龍江橋位于海口鎮舊街西頭,民間稱之“海口橋”。北宋政和三年(1113)始建,宣和六年(1124)大橋建成,歷時11年,是福建省內保存完好的一座宋代跨海梁式石橋,與泉州洛陽橋、晉江安平橋、龍海江東橋合稱“福建四大古橋”。2013年5月,海口龍江橋被列為全國重點文物保護單位。

(鄭藝波 潘寶鳳/文 盧懿 張佑洋/圖)



江陰港城經濟區綜合管廊項目電力管廊立柱吊裝施工現場



福清市第二醫院新院項目建設現場

快馬一鞭加速跑 敢勇當先開門紅

人勤春來早,奮進開門紅。新春佳節過後,福清市各地迅速部署,全面吹響了實幹爭先的號角,一個個重點項目建設“拉滿弓”,全力衝刺“開門紅”,為加快建設現代化國際化海濱山水城市再繪新圖景。

(融萱)

長崎雜拌麵：給福清人海外謀生打氣



在日本,中華料理與西洋料理、日本料理並列為三大菜系。中華料理傳到日本後,很多逐漸按日本人的嗜好和口味改造加工,成為帶有外來文化特色的日本料理,或者稱之為日本的一種國民性料理。

中華料理在日本的傳播、普及和創新,與日本華僑緊密相關。長崎是日本華僑的發源地,歷史上曾經是東亞、東南亞多邊貿易的重要中繼中心,400多年前即有華商渡航到日本的長崎、九州各地。1858年日本開港後,與長崎華僑有親緣關係的福清人日益增多,并逐漸形成以福清人為主體的長崎華僑社會。其中,他們傳承的長崎雜拌麵成為長崎的地域特產。

江戶時代,中華料理以唐人寺為媒介傳播,普茶料理便是這一階段的典型,它是由應前往日本弘法、首站抵達長崎、來自中國福清的高僧隱元傳到日本的精進料理。此後,又有眾多的中華料理包括福清特色飲食,隨著僑民東渡謀生傳到日本,豐富了當地的飲食文化。長崎的雜拌麵就見證了福清人海外謀生的一段歷史。

講到長崎的雜拌麵,就要從來自福清的華僑陳平順說起。

長崎四海樓是陳平順創立的中華料理店。1892年,陳平順來到長崎,最初是行商。7年後,他與幾位朋友租借了廣東會館的房屋,作為四海樓最早的店面。後來他獨立經營,設立了四海樓門店。陳平順移居長崎生活立業曾得到親友幫助,站穩腳跟後,他因此常常幫助後來的華僑和留學生。為了讓他們吃得好一些,增添在外生活的勇氣,陳平順結合老家福清麵食的做法,從長崎近海出產的海產品、豆芽、卷心菜等材料中就地取材,做出色香味俱佳的“什錦湯麵”,成了流傳至今的長崎地域特產雜拌麵。

“雜拌麵”(ちゃんぽん)一詞在日

語中意為“摻和”,是江戶時代出現的詞語。據1938年出版的《長崎論叢22輯》所述,“Chanpom”既不是漢語名字,也不為中國人所知,是長崎特有的珍品。對於長崎雜拌麵的叫法,四海樓第四代經營者陳優繼認為,它(Chanpom)來源于福州福清或閩南方言中“吃飯”的發音,即“sepon”或“japon”。這種“什錦湯麵”的做法,與現在福清流行的“海鮮麵”“爛麵”很相似。

物美價廉的雜拌麵受到當時留學生的歡迎,很快在華僑居住區普及,并得到了長崎本地人的認可。1905年12月25日,《東洋日之出》報刊登報道,描述了當年前來四海樓客人絡繹不絕的景象。1907年出版的《長崎縣紀要》以“書生喜好的料理——Chanpom”為題,介紹雜拌麵是當地學生喜愛的料理。

四海樓開業後的8年間,長崎陸續開設了10多家雜拌麵店,大部分是華人開的。據陳優繼介紹,當時開雜拌麵店的店主,都曾在四海樓當過學徒。當年一碗雜拌麵售價四錢到五錢,而一個麵包大概是十錢,即一碗雜拌麵比一個麵包便宜一半。這也許是雜拌麵能受到長崎華僑和當地人歡迎

的重要原因。

1909年4月5日,《東洋日之出》報又以《長崎的名物名產》為題做了報道,把雜拌麵稱為簡單便宜的長崎特產。1914年發行的《長崎指南》中,也將雜拌麵作為長崎最流行的特產進行介紹,還將其寫入歌謠中。這表明20世紀初,雜拌麵已經被長崎本地社會所認同。

二戰後,作為長崎中餐館的頭牌菜,雜拌麵逐漸演變為長崎鄉土特色菜和旅遊資源,出現了更多由日本人經營的專賣店,在日本有較高的知名度。慕名前來光顧元祖四海樓的客人,除了一般的本地客和外來旅行者外,還有日本國內外各界知名人士,其中包括挪威國王五世及夫人等。

與長崎雜拌麵的普及有直接關係的是長崎濱勝餐廳。濱勝餐廳是由日本商人米濱豪及其兄弟幾人創建的。二戰後至20世紀60年代,日本麵條產業得到很大發展,拉麵成為日本人最喜愛的大眾料理之一。當時在長崎以外的地方很少能吃到雜拌麵,米濱豪決定以長崎雜拌麵為產品開發連鎖店。

米濱兄弟用了半年多的時間進行

研發,1974年店名為“長崎 Chanpom”的第一家店在長崎正式開業。由于價格便宜、味道獨特,受到了當地人的歡迎,不久後又開了3家連鎖店。1979年,米濱兄弟將企業本部設在東京,并開始在全國各地建立連鎖店。1982年,企業正式更名為“Ringer hut(格林小屋)”。目前,格林小屋擁有長崎雜拌麵連鎖店600多家。

長崎雜拌麵已成為日本的大眾料理,除了格林小屋,以長崎雜拌麵為基礎打造的各種風格的雜拌麵也遍布日本各地,如在日本關西地區有58家連鎖店的“近江 Chanpom”。長崎發源的“Chanpom”文化也傳播到海外,據稱韓國雜拌麵也源自長崎。

長崎是雜拌麵的發祥地,雜拌麵是長崎中華料理的代表,同時也是長崎的文化旅遊資源。長崎人對雜拌麵喜歡至極,如今雜拌麵店遍布長崎各個角落,從高級酒店到街頭小店都會提供雜拌麵,經營者既有華人,也有日本人。前來長崎的遊客,也會光顧長崎中華街等地的中餐館吃上一碗雜拌麵。長崎四海樓作為雜拌麵的元祖,每天的客人更是絡繹不絕。

(倪霞 鄭訓玲 鄭藝波 文/圖)