

# 环湾生活周刊



19版 刺桐侨厝/  
南安奎霞建筑群:“翠抱  
红楼厝连云”的乡愁画卷

23版 食疗/  
祈风石刻见证宋代失传  
国宴文化

20版 年终特稿/赤子思乡韵 泉侨故园情

21版 年终特稿/“新”动力赋能茶业新活力

22版 养生/掌控四大指标长寿少病

24版 品味/千年非遗胜于蓝

从南宋“拨霞供”、清代咯摊,到如今各地风味火锅荟萃于泉,相关食品产业蓬勃发展,一口锅烹出饮食文化盛宴



## 泉州火锅演化史



在火锅的热气腾腾中,品味泉州的烟火故事和文化底蕴。(庄丽祥 摄)

本报讯(融媒体记者李菁)在冬季,没有什么是一顿火锅解决不了的,如果有,那就来两顿。泉州火锅令古今饕客为之垂涎,“拨霞供”如红霞般的惊艳,咯摊烟火气升腾,牛肉火锅香气四溢……今冬,让我们一品火锅中的文化味。

南宋时,泉州人林洪就为中国火锅史留下浓墨重彩的一笔。他在武夷山拜访隐士时,偶得一只野兔,便将兔肉切成薄片

用滚水烫熟,蘸酱料食用。因兔肉颜色似红霞,故取名为“拨霞供”,并将这道美味写入其美食著作《山家清供》,这是泉州饮食典籍中关于火锅最早的记录。清代,见证“海丝”商贸繁荣的永春五里街上,以大骨汤为汤底,加入猪肉、猪内脏等食材的咯摊诞生。

自古以来,泉州人的火锅食材便十分丰富。枕山襟海的城市,山珍与海味共同造

就了火锅的美味,从刚捞上岸的海鲜,到山间奔跑的黑山羊,都是泉州人火锅里的美味。泉州人的火锅料,还与千年食俗相关。立冬进补的习俗,让羊肉和鹅肉火锅卖得火热;春节祭拜时的炸物,在火锅里涮出了泉州年味。近年来,随着泉州食品产业的蓬勃发展,一批老字号与食品企业生产的鱼丸、鱼卷、香菇贡丸、包心卷等火锅料广受欢迎,持续为泉州火锅增香添彩。

《2024火锅行业创新报告》显示,2024年火锅赛道的市场规模有望突破6000亿元,呈现出产品创新、点位创新、场景创新、模式创新、体验创新等五大维度的创新。如今的泉州,火锅店遍布街头巷尾,汤底的滋味也越来越多元化。麻辣火锅与潮汕的牛肉火锅,进入泉州多年热度不减;贵州的酸汤火锅和海鲜自助小火锅,是今年的“爆款”;沙茶火锅不仅让本地人喜爱,也吸引

外地游客来打卡……在热衷于品尝不同地域特色、不同风味火锅的同时,泉州人吃火锅也不再局限于聚餐,而是开始“随时随地吃”,一人食火锅、外卖火锅等火了起来。

来泉州,吃一顿火锅。在热气氤氲中,品味这座城市的烟火故事与人文底蕴。一锅包容四海的多元味道,铺开了一幅关于泉州的美食历史画卷。

(相关报道见第十八版)



□本期执行:融媒体记者 谢伟雄

## 文学评论应摒弃“油腻”之风



潘凯雄,中国作协小说委员会副主任、文学评论家,日前来安溪参加文化活动。

我从事出版工作三十多年,又在《文汇报》开设书评专栏,很多人以为我在评判一部作品上有非常成熟的经验。实则不然,我所谓的经验或许只是从业多年积存下来的个人想法罢了,未必具有普遍性。若非要总结一点经验,那便是“熟能生巧”。见过的作品多了,自然会对各类作品有一定的敏感度。面对一部新作品时,首先会打量它是否有独特的魅力。即使它的风格比较“张扬”,那也要看看这种“张扬”是否有其内在的价值和意义,能否让人从中看出些门道和苗头。

书评与评论方面,我认为,一些书评或评论过于“油腻”、太“甜”。诚然,有些作品确实是“甜”的,但更多的作品是五味杂陈,涵盖了酸甜苦辣各种滋味。然而,现在的评论总体上呈现出一种“你好我好大家好”的

状态,以和为贵,缺乏应有的深度与犀利。我一直认为,面对作品本身,我们应当说真话。

在评论一部作品时,我始终坚持有感而发。过去写评论,有些是因为工作要求,但现在写作基本全由个人选择决定。面对一部作品,如果我完全没有感觉,我会选择沉默。而一旦决定评论,我会深入作品本身,从多个角度去分析,试图抓住其要害,形成冷静客观且独特的判断。同时,我也会注重文章的文采,力求用生动的文字将自己的观点表达出来,让读者既能理解作品的内涵,又能享受阅读评论文章的过程。

对于个人阅读兴趣,我的阅读范围还算比较宽泛,主要集中在人文社科领域。文学作品自是不必说,历史、思想史、回忆录、名人传记、哲学、心理学、经济学等领域的

名家名作也是我所喜爱的。

此次来安溪参加茶事和文学采风活动收获颇丰,不仅让我深入了解了安溪茶文化,也为将来的创作打开了新思路。

安溪茶严谨的制作工序深深吸引了我。每一道工序仿佛都在诉说着茶人的故事,它们不仅决定着茶叶的品质,更彰显出茶人独特的个性。看茶、品茶的过程,让我真正领略到了铁观音之韵。“未讲天下事,先品铁观音。”这句在安溪广为流传的话语,生动地描绘了安溪人的生活。在这里,每到一处,必先品茗,这种独特的社交茶俗散发着别样的魅力。漫步于安溪,茶乡的基础建设也让我眼前一亮。安溪颠覆了我对县城的固有印象,高楼大厦鳞次栉比,桥梁基建气势恢宏,城市配套设施一应俱全,处处见证着这座县城的高速发

展。安溪铁观音茶文化系统更是一份极为宝贵的遗产。其拥有一整套复杂、精湛且独特的制茶技艺,这些技艺承载着无数茶人的智慧与心血。安溪通过“师带徒”、举办茶王赛等多种方式,将这些传统技艺更好地传承下来,使其在新时代焕发出新的生机与活力。在我看来,这些悠久的茶文化、茶乡的变化与成就,都能为文学创作提供丰富素材。

潘凯雄