

环湾生活周刊

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



在火锅的热气蒸腾中，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，让我们品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记录。清代，见“海丝”商贸繁荣的永春五里街，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 谢伟端

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，我所谓经验或许只是从业多年积存下来的人想法罢了，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，有些是因为工作需求，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广泛，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

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，城市圈配套设施一应俱全，处处见证着这座县城的高速发展。

潘凯雄