

# 瓷釉里的山海风味 窑火间的乡愁盛宴



德化,世界陶瓷之都。商代原始瓷碗的千年回响,也将陶瓷文化深深烙进了当地人的饮食基因。近日,一场以“村碗”为名的美食盛宴,将散落在戴云山脉深处的乡野风味,借由瓷碗这张“金名片”,从村落灶台走向更广阔的舞台。

□融媒体记者 张君琳 通讯员 林婉清 许华森 文/图



◀红烧肉浓郁的红在白玉般的瓷盘映衬下,愈发醇厚诱人。



▲白瓷的纯净,带蓝边瓷盘的雅致,与色泽丰富的菜品相互映衬,在餐桌之上尽显饮食与陶瓷艺术融合的独特魅力。

## 窑火与灶火的千年共生

早在商代,德化就已出现了原始瓷碗。那些带着粗粝釉色的陶土器皿,质朴而厚重,它们曾盛放着先民们从山间采摘而来的新鲜野果,见证着古老生活的烟火气息。到了宋元时期,德化窑迎来了蓬勃发展的黄金时代,精美的瓷器沿着海上丝绸之路扬帆远航,畅销东南亚、欧洲等地,让世界领略到了东方陶瓷的独特魅力。明清时期,德化白瓷更是达到了鼎盛之态,成为中国极具代表性的外销瓷,此后数百年间一直盛烧不衰,声名远扬海外。

德化县打造的“村碗”为深厚的陶瓷文化传统注入了新的活力与创意。首届“村碗”以“传统家宴”“食材创新”“风味小吃”三大主题为核心,向德化县18个乡镇广泛征集特色菜品。所有参赛佳肴都必须盛放于本地瓷器中,从而将美食与陶瓷艺术紧密相连。

经过层层筛选,180道凝聚着各乡镇烹饪水平的“村碗”脱颖而出。其中有红米药膳汤、苦菜小肠汤等充满当

地怀旧情怀的“农家土味”,也有如黑兔肉丝搭配青瓷盘这般大胆创新的组合,展现出厨师们对食材和器具搭配的独特理解。每一道“村碗”都是“舌尖工艺”与“陶瓷美学”的结合体,既传承了德化的历史文化,又彰显了现代的创新精神,让人在品尝美味的同时,也能感受到传统文化与现代生活的和谐共生。

## 戴云山间的食材密码

“不只是评菜,更是评‘瓷食相融的意境’。”元老级注册中国烹饪大师廖鼎昌拿起一只盛放“山间清味”冷盘的薄胎白瓷碗,指尖轻触碗沿,“你看这碗壁薄如纸,透光性好,衬得野菜沙拉格外鲜嫩;要是换了厚瓷碗,就少了这份‘食与器共生’的灵气。”

这份“灵气”的背后,是德化得天独厚的食材资源。德化优越的生态环境孕育了“三黑”即黑兔、黑鸡、黑山羊,“三黄”包括德化梨(黄花梨)、黄花菜、山茶油,“三宝”则是黄花



▲过饥草小肠汤

远志、棘胸蛙、淮山等优质绿色食材,还有红菇、香菇、草菇、麻丝菇和金线莲、铁皮石斛等一大批特色食材。这些食材,都是“村碗”的灵魂,也是当地人不可少的乡愁味道。

凉拌黄花菜,选用德化县春美乡优质黄花菜干品,余水至熟后捞出,加入萝卜姜蒜和油盐调拌而成。凉拌黄花菜清清爽爽,营养丰富,具有清热利尿、消肿解毒、止血养血、平肝舒气等作用。

德化人素爱吃笋。每逢春天,德化各地的春笋破土而出,人们纷纷上山挖笋,用挖回来的春笋或煎或炒,或煮或熬,或与芥菜糟菜融在一起,做出一道美味鲜香的菜肴。德化人会把多余的春笋腌制封存起来,嘴馋的时候可以随时取出享用。焖咸笋干,就是一道具有当地特色的家常菜。将发好洗净的笋干改刀成粗细适中的条块,然后倒入热油锅中与三层肉翻炒,其间加入适量水、食盐、酱油,焖煮15分钟左右即可,笋干的干香浸润着肉香,越嚼越有层次。

茶油封黑鸡,是将德化当地特色黑鸡与纯正山茶油结合的菜品。德化黑鸡富含蛋白质、维生素A、维生素D、维生素E和钙、铁、锌等多种人体所需的营养成分,且胆固醇含量极低,具有抗疲劳、抗衰老和增强免疫力等作用。

在德化,无论是老人祝寿、孩子过生日,还是各种喜庆宴席,红菇拌面线都是一道颇受欢迎的吉祥菜肴。将面线煮熟后捞出沥干,把洗净的红菇煮熟,在大碗里将处理好的面线和红菇混合均匀,淋上适量红酒,轻轻拌匀,红菇的鲜香与面线的软滑交织,入口满是醇厚滋味,汤底鲜而不腻,每一口都带着自然的清甜。

棘胸蛙又名“石冻”。德化有句谚语“石冻清,石冻补,吃石冻,踢床铺。”石冻喜居南方清澈的溪涧洞中,德化良好的自然生态为石冻提供了很好的生长条件,全省唯一石冻养殖基地就坐落于戴云山麓的德化县春美乡。将德化当地的石冻与铁皮石斛一起烹饪,不仅味道鲜美,更是主人热情大方的待客之道。



▲红菇拌面线



▲黑兔肉丝

## 陶瓷美学与饮食文化的碰撞

调清新,如澄澈天空与洁白云朵相融,为菜品铺就了素净又不失灵动的背景。盘中的肉丝纤细,色泽温润,搭配翠绿香菜、淡黄姜丝与艳红辣椒丝,层次分明。而拉坯是陶瓷制作的核心工序,需要巧劲和手感,菜品将“手撕”兔肉的动作巧妙比喻呈现,陶匠“拉坯”的技艺,形象生动,突出手工感和风味特色。

盛着红烧肉的白瓷盘,白瓷“白如玉”,釉色纯净莹润,红亮油润、肥瘦相间的红烧肉卧于其中,浓郁的红在白玉般的瓷盘映衬下,愈发醇厚诱人。既凸显了红烧肉作为传统大菜的厚重,又以白瓷的素

雅,暗合中式美学“浓淡相宜”的妙处。

茶油封黑鸡,在瓷器与菜品的搭配上颇具巧思。盛放主菜的是一只浅蓝色的圆盘,颜色清新淡雅,托底的大圆盘形状规整大方,边缘线条流畅,通过渐变色的视觉变化,很好地为菜品聚拢其中,让菜品看起来满满当当。大圆盘上几个同色系的小碗,碗身小巧精致,与主盘相呼应,色泽艳丽的配菜,既丰富了菜品的口味,从色彩上也与主盘及主菜的色彩相互补充,提升了菜品的视觉美感。



▲茶油黑鸡

## 从村野灶台到文旅融合的新舞台

“村碗”的打造,连接了德化的过去与现在,连接了乡村与城市,连接了传统与创新。德化村碗旅游专线,则串联起中国茶具城主会场与18个乡镇的美食文化打卡点,游客凭“村碗通关文牒”集满4个打卡章,年底前可兑换限量“村碗”盲盒礼包。同时,德化县还推出了《德化村碗风味图鉴》电子版,收录了180道参赛菜品的配方与背后故事。

相传世界著名旅行家、探险家马可·波罗游历到泉州港时,对瓷器产生了浓厚的兴趣,他沿着瓷帮古道翻山越岭,途经德化三班家春岭时,因身上干粮用尽,饥肠辘辘。恰逢立冬,正在“春糍粑”的村民拿出刚刚春好的糯米糍粑给他,马可·波罗吃完后精神焕发,大赞糯米糍营养超好、味道妙,后来民间就将糯米糍戏称为“马可·波罗糍”。

过饥草汤是德化民间传承千年的养胃药膳。相传,北宋年间“窑神”林炳,在研制窑炉时,困了就在窑旁打个盹,三餐更是随便吃,造成肠胃紊乱,遂多方寻药。后经老药师指点,用几味草药与猪骨合炖,熬成“过饥草汤”,林炳饮后症状消失,饮食恢复。德化人炖汤时,会加入过饥草,熬制出来的汤水清香可口。对于食欲缺乏、肠胃不好的人群,过饥草可以促进消化,健胃养生。

《大明一统志》中记载,德化芹峰山有一隐士于秦汉时期居于石室修炼成仙,名为“道德仙”。相传,道德仙在修炼期间,在芹峰山下“道德仙水圳”附近种植薯芋,现在被称为寸金薯淮山为食。芹峰山下有位老人患“隔食”久治不愈,上山向道德仙求医,服用淮山羹后病愈。事迹相传数百里。芹峰山下的民众纷纷效仿道德仙种植、食用淮山,经历代民众烹

饪加工,演变成如今的玉米浆淮山。

相传在宋朝,德化的窑工们在深山中挖掘瓷土、建造窑炉。在开窑庆典上,由于条件有限,窑工们便将携带的面线、德化红酒与在山中采摘的红菇一同烹任。他们惊奇地发现,红菇、面线与德化红酒搭配,竟能烹制出色香味俱全的美味,食用后个个红光满面。这一独特风味迅速在坊间流传开来,后来更成为一道招待客商的美味佳肴,并流传至今。

这些故事,让“村碗”不再只是一道菜、一只碗,而成为德化历史、文化、民俗的载体。

## 麦糊烧番薯里的乡土晨光



麦糊烧番薯(庄)

泉州早餐麦糊烧番薯,朴素到近乎简陋,却是独属于泉港的晨之风味。

泉州多丘陵,当地人唤番薯作“地瓜”,种植广泛。自明万历年间从海外漂洋而来,番薯便以其耐瘠高产,成了当地人餐桌上的常客。麦糊烧番薯,顾名思义,是以番薯掺入麦糊煮沸而成。其貌不扬,其香却真,其味也厚,是街头巷尾、寻常灶头最常见的晨食,一口吃下去,既暖胃,又提神。

麦糊烧番薯,没有精致的配料,也没有复杂的工序,仅以地瓜和粗麦粉为原料,用乡土章法,在泉港人的灶台上流传数百年。选用泉港本地红心的甘糯番薯,或黄皮的香软地瓜——这可是泉州早餐的灵魂,非本地薯种,便少了那份独特的绵甜。洗净、剥去褐褐的外皮,切成滚刀块或薄如银钱的薯片。另一边,取泉港人家常磨的粗麦粉调以清

水,再撒半勺海盐提味。调糊也是个细致活,既不能太稀,否则煮出来会成“麦汤水”;也不能太稠,不然会结块粘锅。唯有稀稠适度,才能熬出顺滑的口感。

灶火升起,铁锅烧得微烫,添水煮沸,将番薯块投入沸水煮至八分熟软,用筷子能轻轻扎透便好。这时,再徐徐均匀倾入麦糊混合,成黄白相间的糊状。熬麦糊最忌心急,火要保持“微滚”,搅要“缓而匀”。此时香气氤氲,薯甜香交融,这香气,非珍馐美馔的浓烈张扬,而是一种踏实沉稳的甜香,那是麦子被热力催出的醇厚,是地瓜在沸水里释放的甘甜,闻着就让人觉得胃里暖烘烘的。待糊熬得稠而不黏,用勺舀起能缓缓流下,这便是泉港人清晨最地道的第一口。

回溯过往,麦糊烧番薯曾是泉港人度过艰难岁月的“救命粮”。春末粮荒,米薯将罄,大麦适熟,家家户户的炊烟里都飘着麦糊香。天刚蒙蒙亮,男

子们的大手掌,上、下托着两个碗,上面的那个碗比较大,盛着麦糊,下面的那个碗比较小,盛着焖杂鱼,蹲在自家的埕前,“唏嘘”地吸着麦糊烧番薯。一碗麦糊烧番薯下肚,驱散一夜的微凉,全身都暖和了起来,再扛着渔网和船桨,走向大海,开始一天的劳作。

稍晚些时候,孩子们被母亲唤醒,一个个揉着惺忪的睡眼,盯着锅里的麦糊烧番薯,顾不上刷牙洗脸,端着碗,赶紧盛麦糊,生怕被其他人抢了先。这时,母亲一边看着灶上的麦糊,一边笑着说:“锅里有的是,不要争!”

那时的麦糊烧番薯,是果腹的食物。有句老话说:“香薯肥米健,大麦糊救命”,话语朴实,却道尽了这份食物的分量。在物资匮乏的年代,它用最朴素的滋味,滋养着一代又一代泉港人,让他们在艰难的日子里,也能感受到生活的暖意。

而今世道变迁,食物丰饶,各种精

巧点心、异域奇珍层出不穷,麦糊烧番薯,似乎显得更为朴拙,甚至有些不合时宜了。然而,奇怪的是,它并未从合人的生活里消逝,而是成为当地人心中“的乡愁味”。如今泉港的街头,早餐摊也少不了这一味。小摊贩们支起小灶,铁锅在晨光里冒着热气,现煮现卖,搪瓷碗盛着,撒一勺自家腌的萝卜干,酸咸解腻,是老泉港最爱的搭配。“多放辣!”“要稠些的!”几句乡音,透着对这口早餐的熟稔。偶有外地游客好奇尝鲜,一口下去,便问:“这是泉港特有的吧?别处吃不到这味道。”

美食之“美”,有时并非在珍稀贵重,而在于其能否唤起一种共通的情感与记忆。这麦糊烧番薯,它不似海鲜早市那般鲜活,只是静静诉说着土地的故事、农人的智慧,以及寻常百姓家那踏实过日子、认真对待一粥一饭的生活态度。一口入喉,便是清晨。

(陈光日 文/图)