

典籍寻味:泉州古早美食的文化密码



传统饮食文化的发展过程丰富而精彩,但多缺失史志地情书籍的记载,使得人们时常需要借助口头传说来重构美食的历史。这种情况在全国各地普遍存在,泉州也不例外。

近年来,泉州市鲤城文史学会会长、泉州市美食产业促进会美食文化专业委员林建强深耕典籍考证,拨开民间美食传说的迷雾,让土笋冻、润饼菜、芒果蘸酱油等泉州美味的前世今生逐渐清晰。这些文献中的饮食印记,一定程度上还原了美食的发展轨迹,更串联起泉州人的美食记忆与文化传承。

□融媒体记者 张君琳/文 受访者/供图(除署名外)

润饼菜 春盘演变承节俗

关于润饼菜的起源,泉州民间流传最广的说法与明代同安才子蔡复一有关。相传蔡复一因遭奸臣陷害,被皇帝要求在49天内抄写完九大家廷文书,否则以抗旨论处。为了完成任务,蔡复一废寝忘食,昼夜双手齐书,抽不出时间吃饭,蔡夫人就想了一个妙法:将面粉调成糊状,在热锅上抹出薄如蝉翼的面皮,再把各色菜肴切细炒熟,用面皮卷成圆筒状,亲手喂给蔡复一食用。林建强表示,这样的传说充满温情,但据考证,蔡复一仕途平顺,仅有一次因属下兵败自请处分,“双手喂饼省时间”的说法也缺乏合理性。而类似与名人相关的美食叙事在全国各地屡见不鲜。

林建强谈到,追溯润饼菜的源头,不能不提及古代立春日的节令食品“春盘”。

在很长一段时间里,人们常将泉州的“清明粿”与“润饼菜”都列为清明节食品,认为二者都是寒食节习俗的遗存。但考证后发现,二者的文化渊源截然不同。寒食节起源于春秋时期,为纪念隐居绵山被焚的介子推,晋文公下令禁火三日,百姓只能食用冷食,由此衍生出北方的“子推饼”、苏州的“冷丸”等节令食品。泉州的清明粿亦是如此,清末《温陵岁时记》记载,清明时节泉州农家会用新麦磨粉,或和糖做丸,或包豆沙为馅,外裹豆叶制成“脚目糕”,馈赠亲朋、祭祀祖先,是典型的寒食节冷食传统延续。由于寒食节与清明节时间相近,随着时代变迁,寒食节逐渐被清明节吸收融合。

而润饼菜的前身“春盘”,则与立春日“咬春”习俗紧密相关。春盘以韭黄、果品、饼饵等簇盘而成,既是迎春尝新的美食,也是亲友间的馈赠佳品。南宋诗人杨万里在《郡中送春盘》中写下“饼如茧纸不可风”,生动描绘出春盘薄饼的特质,与如今泉州润饼皮“薄如蝉翼”的特点一脉相承。宋代黄庭坚亦有“韭黄照春盘,菰白媚春菜”的描写,记录了春盘食材的搭配风尚。至明代后期,泉州春盘已形成地方特色,万历年间进士何远在诗中提到“何物春盘伴嚼冰?海苔乾翦细菱青,同夜雨前韭绿是何扶物者”,春盘承载的是“尝新迎春”的喜悦,古人认为“咬春”还能“却春困”,这一习俗在清代《燕京岁时记》中亦有记载。

林建强在史籍中发现,明代后期泉州润饼菜仍称“春盘”,而“润饼”之名最早见于清代台湾《安平县志·附风俗考》中记载:“三月三日,共制润饼,以祀祖先,曰‘三日节’。凡漳州及同安之人,流寓台地者,做三日节,余均做清明节。”这一记载不仅明确了“润饼”的名称,也揭示了其与祭祀活动的关联,说明润饼菜与清明节的关联,是从清代开始的。

林建强指出,更重要的是,清代润饼菜完成了从“冷食”到“热食”的转变。在古代物质条件有限的背景下,祭祀用的猪肉、豆干、萝卜、高丽菜等食材,祭祀后往往已凉透,直接食用口感差且易伤肠胃。泉州人便将这些食材回锅加热,意外创造出风味独特的“大杂烩”。加热过程中,萝卜越煮越软烂,鲜味充分释放,成为润饼菜的味觉灵魂;芫荽的清香、花生碎的浓香、白糖的甜香与海苔的咸鲜交织,形成层次丰富的口感。这种饮食智慧,让润饼菜的滋味更上一层楼,也使其逐渐取代春盘,成为泉州人餐桌上的新宠。

如今,润饼菜早已突破节令限制,成为泉州人随时可享的家常美味。不仅如此,它还随着泉州人的脚步走向世界,成为连接海内外游子的乡愁纽带。在台湾地区,润饼菜的做法与泉州几乎一致,是饮食文化“两岸一家亲”的最好诠释。在东南亚、欧美等华侨聚居地,润饼菜慰藉着游子的思乡之情,也成为向世界展示泉州美食文化的窗口。

从古代的春盘到现代的润饼菜,从市井小吃到城市美味,润饼菜以独特的方式记录时代的变迁,传承文化的记忆,这或许就是泉州润饼菜历经千年而魅力不减的奥秘所在。



润饼菜早已突破节令限制,成为泉州人的家常美味。(CFP 图)

土笋冻 易名千载承古艺

土笋的学名叫“星虫”,泉州人叫它“海蚯蚓”。林建强介绍,土笋在古籍中有多种名称:沙箸、沙蒜、沙噀、涂箸、泥笋、海蒜、海蚕、涂蚕、涂虬……清代《福建通志》里记载:“土笋,生于海滨,形如蚯蚓,冬月生,一名沙噀。”

唐代刘恂《岭表录异》关于“沙箸”的记载是目前发现最早关于土笋的文献记录。书中写道:“海岸沙中生,春吐苗,其骨白且劲,可为酒筹,凡采者须轻步向前拔之;不然闻声遽缩入沙中,不可得也。”可见当时人们已知挖土笋时须轻手轻脚,稍有动静它就会钻进沙子里,这与现在泉州人挖土笋的方法几乎如出一辙。在古代,筵席饮酒一轮谓之一巡,用筹子记巡数,称之“酒筹”。沙箸在当时有时候可能没有作冻而食,而是晒干作为计数的“筹”使用。

明代,福建盐运司同知屠本畯的《闽中海错疏》里写:“泥筍,

其形如筍而小,生江中,形丑、味甘,一名土筍。”谢肇淛在《五杂俎·卷九·物部一》记载:“又有泥筍者,全类蚯蚓,扩而充之,天下殆无不可食之物。”可见那时的土笋冻作为“扩而充之”而成“天下殆无不可食之物”的辅助性粮食,成为闽地常见食材。明代末期,周亮工在《闽小记》里赞赏道:“余在闽常食土笋冻,味甚鲜美,但闻其生于海滨,形类蚯蚓,终不识作何状。”字里行间流露出对土笋冻滋味的喜爱。

到了清代,《台湾通志·物产篇》引用《岭表录异》的记载时,进行了考证:“沙箸,海岸沙中生,春吐苗;其骨白且劲,可为酒筹,凡采者须轻步向前拔之;不然闻声遽缩入沙中,不可得也。此沙箸疑即沙蒜。”明确了“沙箸”与“沙蒜”为同一物。福建人梁章矩在《浪迹续谈》里则形容:“其状如蚯蚓之大者,浑沌无首尾头目,而其味则绝美。”

林建强介绍,各地方志如《福

建通志》《台湾通志》《福州府志》《晋江县志》等均有相关记载,说明清代土笋冻已在福建各地广为流传。

从唐代的“沙箸”,到现在的“土笋冻”,这道小吃的名字历经变迁,林建强说,每一个名字的背后,都藏着不同时代的生活印迹与文化考量。

清·乾隆《晋江县志·卷之一·物产·介之属》:“涂蚕类沙蚕而紫色,土人谓之泥虬。可净煮作冻。”

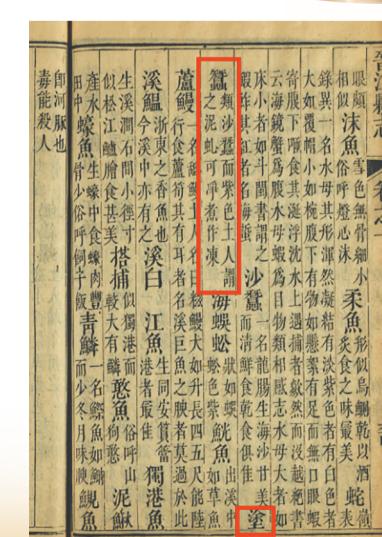
两三百年前,泉州人称土笋冻为“涂蚕冻”或“涂虬冻”。“涂蚕”和“涂虬”这两个名称更加直白地描述了原料的生物特征。“涂”指其生长环境为滩涂,“蚕”和“虬”则是喻其形态。这种命名方式体现了农耕文化对自然的直接观察和类比,简单朴素,充满生活气息。

林建强认为,如今的“土笋冻”之名较古代雅致,“土”是“涂”的口语化,既保留了“生长在滩涂”的含义,又接地气;“笋”则是因其形似竹笋而得名,且传统文化中“笋”象征着生机与鲜美,比“蚕”“虬”更易让人产生好感。这种命名方式巧妙避开了直接描述土笋“形似蚯蚓”可能带来的不适,还赋予了这道小吃更美好的意象,让更多人愿意尝试。

林建强说,难得的是土笋冻至今坚守着千年流传下来的净煮作冻古法,保持传统品质。正是这种执着,使得一碗地道的土笋冻不仅是味觉的享受,还连接着古人的泉州传统饮食文化。



土笋冻至今坚守千年流传下来的净煮作冻古法



《晋江县志》里关于土笋冻做法的记载

相关链接

本报讯 (融媒体记者张君琳)在泛黄的书页间,林建强试图透过寥寥文字,还原泉州佳肴风味的文化传承脉络。这项从典籍中考证美食起源的工作,既充满挑战,又意义非凡,已然成为连接古今泉州饮食文化的重要纽带。

林建强坦言,美食溯源是一项极为艰难的工作,既需要前期积累大量的历史、语言等知识,又要综合地理、民俗等多方因素,还要从各类典籍中细致挖掘线索,再通过严谨推理做出合理推测,最终形成完整的考证闭环。一些记载的含义早已发生变化,往往需要花费数月时间,才能论证一个细节的真伪。但即便困难重重,这项工作的价值仍不可替代,“每考证出一道美食的起源,都是在保护一段文化记忆,

也是美食文化的寻根。”林建强说。

在林建强看来,典籍是历史的鲜活载体,从中探寻美食起源,实则是挖掘饮食背后潜藏的文化基因。当我们通过典籍考证出美食的历史,不仅厘清一道美食从古代到现代的发展脉络,更能从中窥见古人的生活智慧与饮食哲学。这些成果也可以为现代饮食文化的传承与创新提供坚实依据,让传统美食不再是孤立的味觉体验,而是真真切切与历史文化紧密相连的符号。

记者了解到,这项对泉州美食的历史溯源工作正在逐步推进。不久,将会有更多的泉州美食有证可循,助力泉州传统美食“活”起来,让更多人得以了解泉州美味背后的千年积淀。

林建强:溯源美食是寻味也是寻根

未来,依据典籍复原泉州古早味美食,也有望成为当地文旅融合的新亮点,让千年刺桐城的饮食文化基因,在新时代的土壤中继续传承。



▲关注泉州晚报社
“泉州味道”美食公众号,
了解更多美食资讯。



典籍中有泉州人将海苔加入春盘的相关记载

“美仔”蘸酱

海峡情缘凝舌尖

芒果果肉汁多味美。清代李钟旺《新加坡风土记》记载,新加坡出产榴莲、槟榔、芒果等多种水果。而在泉台等地,这一常见的水果不仅有着独特称谓,更承载着两地深厚的历史文化联结,“吃美仔(芒果),咬(音wén,蘸)豆油(酱油)”便是生动见证。

在泉台地区,芒果被称作“美仔”“美子”,这一称谓的由来与台湾密切相关。林建强说,在清乾隆十七年《重修台湾府志·卷十七》中记载,台湾的“様”有香様、木様、肉様三种,其中香様味美却罕见,日常食用多为木様。当时台湾夏季水果稀少,芒果被视为珍品,众人羡慕,故得名“美”,后讹为“様”。乾隆十二年的《重修台湾府志·卷二十五》指出,台湾当地人常凭主观为草木命名,“様”字便是因“美”长于树,便加“木”字旁而成,但古代字典中并无此字。清代台湾的《凤山县志·卷之七》直截了当地说:“按様,‘正韵’无此字;台人因其名,会意书之。”

“泉台地区均以闽南语为主要语言,‘美仔’这一名称在两地自然通行,这也意味着芒果可能是从台湾传入泉州的渊源。”林建强说。

林建强翻阅明万历《泉州府志》、清乾隆《泉州府志》与《晋江县志》、清道光《晋江县志》等地方志,均未发现芒果的记载,可见近代之前,泉州或许仅有零星引种芒果,并未将其列为正式物产。而他发现,同期的台湾志书已对芒果有详细记载,清道光至咸丰年间,施鸿保所著《闽杂记·卷十》提到“樣,即番蒜也;出台湾及厦门、金门者”,结合泉州人也称芒果为“美”的事实,可推断芒果或大规模从台湾引入泉州栽种,且大概率是在鸦片战争后的道光后期至咸丰年间。

林建强介绍,明末起,大量泉州人移居台湾,带去了番薯、甘蔗、稻谷等作物,在当地开垦荒地,推动农业发展。台湾著名的天然樟脑制造技术,也是泉州人到台湾后传授的。不仅如此,台湾的荔枝引自闽南,闽南的芒果、番鸭则引自台湾,厦门大学历史学者还曾考证,泉州溪有引自台湾的“龙眼樣”,因粒重约半斤且带有龙眼香味而得名,这些都是两岸物产同源同脉的有力证明。当闽南地区规模化栽种芒果后,得益于与台湾相似的地理气候条件,芒果很快成为随处可见的水果,虽仍以“美”为名,但“吃美仔”已不再是令人羡慕的稀罕事。

“吃美仔,咬豆油”这一独特吃法,同样源自台湾。林建强从典籍中找到了相关记载。清乾隆三十九年《续修台湾府志·卷十八·物产》提到了芒果的吃法:“樣三种:香樣、木樣、肉樣。香樣差大味香,不可多得。所食者,木樣、肉樣;晒干用糖拌蒸,亦可久藏。台人多以鮮樣代蔬,用豆油或盐同食。”泉台称酱油为“豆油”,是对古语的传承。北魏贾思勰《齐民要术·作酱法》中提到的“豆酱清”,便是从豆酱中提取的清汁,与酱油类似,古人因酱油多由大豆发酵提取而成,故直接称之为“豆油”。从《续修台湾府志》的记载可以看出,最晚在清乾隆年间,台湾人吃芒果就是蘸着酱油吃的。芒果引种到泉州地区之后,这种特殊的吃法,也一并传入,并因味道奇美而代代相传。

芒果酸甜多汁,未完全成熟的果实酸味较重,酱油中的盐分和氨基酸能中和果酸,减轻酸涩感,凸显果香,还能激发芒果的甜味,形成酸甜咸鲜的复合口感,让“美仔”更美味。

如今,每年盛夏,泉州街头巷尾,满树“美仔”挂满枝头,仿佛在提醒着过往行人,别忘了“吃美仔,咬豆油”这一承载泉台情缘的独特美味,让这份跨越海峡的味道记忆,在时光流转中回味。



酱油中的盐分与氨基酸能中和果酸,激发芒果甜味。(CFP 图)

横即番蒜也出臺灣及廈門 金門諸處相傳其種來自荷蘭
香樣肉樣木樣三種香樣為上木樣次之木樣最下樹曹高柯
廣陰寒鵝卵皮青肉黃滋味甘美初生時和鹽獨為佳名蓬

閩雜記 卷十
十三

史籍中关于“樣”的记载