

番薯:从异域舶来品到泉州家常味



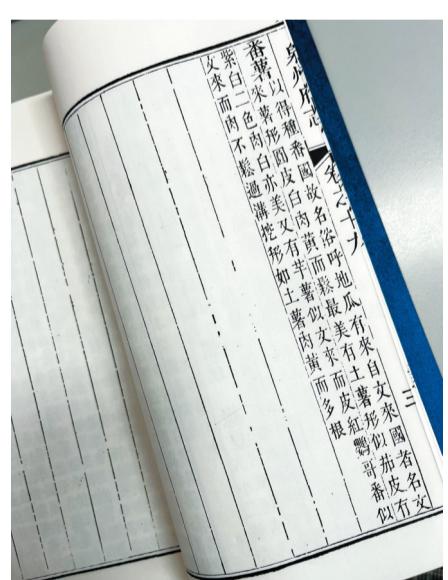
清晨的泉州,晨曦微露,古城街巷渐渐苏醒。西街的老店里,番薯粉丸就的醋肉正在油锅里滋滋作响;深巷的小吃摊上,鲜甜软糯的番薯粉团正在锅中翻滚;而寻常人家的灶间,番薯粥的清香早已弥漫开来。番薯,这看似普通的作物,却承载着一段跨越重洋的传奇——它循着海上丝绸之路的航迹而来,在闽南的红土地上完成了从异域美食到家常风味的蜕变,最终汇入这座千年古港的饮食血脉,成为泉州人身份认同中不可分割的一部分。

1 跨海而来 耐旱高产能“管饱”

作为宋元时期的“东方第一大港”,泉州自古便是中外文明交汇的重要门户。这里不仅是丝绸、瓷器的出口港,更是外来作物传入的前沿地带。《泉州市志》记载的“六山一水二分田,一分村庄道路”,道出了这片土地的耕作之难。每逢旱涝,饥荒便如影随形。至明代万历年间,已是“人稠山谷瘠”,对耐旱高产作物的渴求日益迫切。

恰在此时,海上丝绸之路的商贸往来为这片土地带来了转机。关于番薯入泉的路径,史料中留有斑驳印记。明代何乔远《闽书》中写道:“番薯,万历中闽人得之外国……瘠土砂砾之地,皆可以种。”指出番薯由人自外国引入,时间约在万历年间,并强调其不择土壤的强适应力。至于传入路线,一说由吕宋(今菲律宾)传入闽地。清代周亮工《闽小记》记载:“盖度闽海而南,有吕宋国……中国人截取其蔓贮灰,挟小盖中以来,于是入闽十余年矣。”《闽杂记》则引《长乐县志》称:“邑人陈振龙居吕宋,丐其种归。”另一说则指向广东南澳。明侍御苏琰《朱薯疏》载:“温陵洋舶,经广东南澳传入泉州。”诗人吴增亦留下“传闻灵水最先栽,泛海携从南澳来”的诗句。

番薯“耐旱易活,种少获多”的特性,使其迅速扎根泉州。清代陈世元《金薯传习录》记载,番薯在闽试种后“大有收获,可充谷食之半”,尤其在“温陵饥,他谷皆贵,惟薯独稳”的灾年,更显其价值。濒海而居的泉州人,以开放心态接纳了这漂洋过海的生命,开启了番薯在这片土地上的新生。



清乾隆版《泉州府志》里关于番薯的记载 (何佳媚 供图)

2

落地生根 历经本土化与农业革新

番薯的成功引入只是开端,其真正融入泉州,靠的是先民与自然的对话。

泉州沿海广布的沙质土壤,台风干旱频发的季风气候,恰与番薯“耐旱耐瘠”的生物学特点不谋而合。然而天作之合还需人力成全。泉州农民“作垄如龟背,利水防涝”,以高畦深沟应对多变气候;以“剪蔓扦插”的严谨法度,让每一段藤蔓在瘠薄的沙土中焕发生机;更以“必锄必培”的精耕细作,配合轮作与间作的复合种植体

系,将房前屋后、沙岗旱地等原本难以利用的边际土地,转化为可产粮食的田园。如此种种,不仅将番薯“不与五谷争地,凡瘠卤沙岗皆可以长”的特性发挥得淋漓尽致,更在有限耕地中实现了粮食产出的最大化。

这番耕作变革的影响很快显现于粮食产量与饮食结构之中。据清乾隆版《晋江县志》记载,“薯芋可当饭,而番薯

尤今所大赖也”,道出了它从辅助作物向主粮的转变。这一转变在泉州境内又因地理条件而异:在耕地稀缺的惠安,番薯成为“全年食粮中占九个月以上”的主食,故获“番薯县”之称;而在安溪、永春等地,它则更多作为膳食补充。这种因地制宜的生存智慧,让番薯在泉州扎根下了深根,它开始逐步进入泉州社会经济结构,成为本地农业生态中不可或缺的一环,为后续全面融入地方饮食文化奠定了基础。



蒸番薯



番薯粉可以做成芋头



番薯素来高产(刘万青 供图)



地瓜粉圆面线



番薯粉裹就的炸醋肉(王世阳 摄)



番薯粉与海蛎相遇,成就了蚝仔煎的鲜嫩酥脆。(王世阳 摄)



番薯粉包裹牛肉,锁住汁水,缔造出牛肉羹滑嫩爽口的独特风味。(李雅真 摄)



泉州有中秋时节食用番薯芋头的习俗

番薯甜汤

◀清乾隆《泉州府志》记载,中秋泉俗“以月饼、番薯、芋魁祭先及神”。(何佳媚 供图)

3

味觉乡愁 塑造泉州饮食版图

番薯的到来,远不止于解决温饱,它更深刻地重塑了泉州的饮食文化版图,催生出一个具有地域特征的“番薯饮食文化圈”。

在主食领域,番薯展现了惊人的可塑性。从最简单的烘番薯、番薯粥,到加工制成的番薯签、番薯粉,番薯以各种形态出现在泉州人的饮食生活中。《泉州习俗》记载的“两粗一细”饮食传统——早晚两餐食用番薯或薯干煮就的汤粥,晚上才吃大米稀饭,既是对匮乏时代的记录,也是番薯深入人心日常的见证。而旧时泉州贫寒之家常吃的“糊仔汤”(即番薯磨浆滤去淀粉后,用余下的薯渣加水煮成的汤),更是将番薯的食用效能发挥到了极致。

在小吃领域,番薯则实现了华丽蜕变,其衍生物“番薯粉”成为点石成金的魔术师:与海蛎相遇,成就了蚝仔煎的鲜嫩酥脆;包裹牛肉,锁住汁水,缔造出牛肉羹滑嫩爽口的独特风味;携手糯米粉,赋予炸枣外酥内糯的绝妙口感。地瓜粉团、薯粉包、薯干粄……这些朴素的小吃,承载着代代相传的烹饪智慧。

番薯的饮食叙事不仅深植于泉州人的餐桌日常,更延伸至岁时节令与精深加工之中,成为地域文化的重要载体:清乾隆《泉州府志》记载,中秋泉俗“以月饼、番薯、芋魁祭先及神”,至今民间仍沿此俗;至冬至,番薯与芋头共入甜丸汤,为其增添独特风味;而在祭灶日,据《泉州市志》所载,人们会特制一碗“番薯粉牵”,寓意糊住灶神之口。此外,番薯还被用于酿酒,清道光《晋江县志》明确记载“今用番薯造酒”,其中惠安产的番薯酒更远销上海、南洋,成为传播泉州饮食文化的重要载体。

这种从主食到小吃、从日常到节庆的全方位渗透,使番薯的味道成了泉州人共同的味觉记忆。正如那句闽南谚语所述:“溪门内番薯皮,较羸燕窝汤;唐山的大麦糊,较香白米饭。”在泉州人眼中,家乡的番薯皮胜过远方的燕窝汤,番薯不再只是一种食物,而是一缕“舌尖上的乡愁”,一份强烈的本土饮食认同感——无论身在何处,一碗番薯粥、一碟蚝仔煎,便能唤起对故乡最本真的眷恋。

4

薪传不息 迎来现代转型与文化新生

岁月流转,番薯在泉州完成了从“救命粮”到“家常味”再到“精神象征”的嬗变。

在匮乏年代,它是名副其实的“救命粮”。其“斤不值一钱,二斤而可饱矣”的普惠性,“亩产数千斤”的高产性,让无数泉州先民度过了饥荒岁月。

如今,番薯依然根植于泉州人的日常生活,更在时代浪潮中焕发新生。其富含膳食纤维与维生素的特质,与现代健康理念相契合,推动着泉州番薯产业走向多元化升级:曾孕育出番薯“新种花”的安溪,如今更与高校合作,培育适合精深加工的专用品种;石狮的食品企业将传统番薯干标准化、品牌化,通过电商销往全国;晋江的农业合作社引入智能烘房,将小香薯打造为备受年轻人喜爱的“网红”零食;而惠安的地瓜粉团也从家庭灶台走向连锁餐饮的中央厨房,实现了从乡土味道到现代产业的跨越。

更深层的意义在于,番薯已升华为泉州的地域精神象征。它在瘠土中顽强生长的生命力,恰如泉州人务实坚韧的品格;它质朴外表下蕴藏的甘甜,正对应着这座城市低调包容的气质。这种精神特质深深注入泉州人的地域基因——正如作家林海音在《城南旧事》中描绘的那个“吃着地瓜长大,讲话有着地瓜腔”的惠安人,番薯早已超越食材范畴,成为泉州深刻的文化符号和精神图腾。

站在今天的泉州港,望着往来不绝的船只,仿佛能看到四百年前那根番薯藤的旅程——它自吕宋漂洋过海,在闽南的红砖古厝间扎根,于古港的红尘烟火气中抽枝散叶,最终植入这座城市的味觉记忆。闽南谚语云:“番薯不怕落土烂,只求枝叶代代传。”时至今日,番薯的故事仍在继续,在泉州的美食名片上,在泉州人的精神谱系里,生生不息。

(何佳媚/文 本版图片除署名外均为本报资料图)



关注
泉州晚报社
“泉州味道”
美食公众账号,
了解更多美
食资讯。