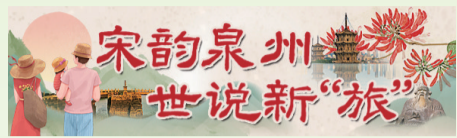


食肉粽、挂“五瑞”、赛龙舟、嗦啰哩、海上泼水、水上捉鸭…… 本周来泉 开启端午民俗狂欢



本周将迎来端午小长假，泉州又将开启一年一度的民俗盛典。中原文化与海洋文化在此深度交融，孕育出独具一格的端午图景：食肉粽、挂“五瑞”、赛龙舟、嗦啰哩、海上泼水、水上捉鸭……诸多古老习俗穿越时光，至今鲜活如初。在这个传承良好的“民俗富矿”里，泉州的端午节习俗不仅是一场传统节庆，更是一段可以触摸的文化记忆。不妨趁着假期，走进泉州，感受一场特色民俗之旅。

□融媒体记者 洪娜娜

满城粽香 “古早味”里山海交融

在泉州，肉粽不仅是端午的节俗食物，也是一道极具代表性的特色家常美食。泉州肉粽选料考究、配料丰富，成品油润而不腻口，原料包括糯米、香菇、虾米、栗子、猪肉、鸡蛋等，制作时先把糯米浸后晾干，拌上卤汤与葱头油，下锅翻炒至干爽蓬松，再与卤制五花肉、板栗等食材混合，用粽叶包裹后入锅烹煮。山珍与海味汇聚于方寸粽叶之间，藏着泉州人开放包容的海洋性格。

泉州肉粽又称“烧肉粽”，“烧”在闽南语中意为热乎乎，讲究趁热食用。剥开粽

叶，粽体鲜亮可观，馅料错落其间，淋上一勺花生酱或甜辣酱拌匀，风味层次更丰富。若搭配一碗牛肉羹同食，更是泉州人公认的经典搭配。

在传承传统口味的基础上，泉州肉粽也在持续创新。不少老字号推出干贝粽、鲍鱼粽等“轻奢款”，还有板栗烧肉粽、咸蛋黄烧肉粽、芋泥粽等新品，不断丰富着口味选择。部分商家还融入海丝文创设计，为粽子赋予“高粽”“粽有好运”等美好寓意，让传统食俗多了几分新意。

除了经典肉粽，也有甜口的选择。泉州

人还会包制碱水粽，以碱水调米煮制，成品金黄透亮、软糯绵甜，蘸白糖或蜂蜜食用，是许多老一辈泉州人的心头好。

对泉州人而言，粽子是端午祭祀祖先的必备供品，阖家安康的心愿，都被细致地包裹进美味的粽子里。除了粽子，泉州人在端午节还会蒸麦粿、煎“煎煎”，这些美食蕴含着对美好生活的祈愿，满是属于端午的舌尖烟火。



门悬“五瑞” 衣襟亦有草木清香

泉州人在端午的系佩方面，自古就下足了功夫，如今更受到了年轻人的喜爱。近年来，端午节有不少“新式”艾草门挂，成为年轻人追逐的节俗时尚。端午挂艾草习俗的记载，最早见于南北朝时期的《荆楚岁时记》，寓意驱邪纳福。在泉州，端午门挂有自己的特色和传承——“挂五瑞”。“五瑞”通常指的是菖蒲、艾草、榕枝、柳枝和大蒜头五种植物。人们将

这些植物用红绒绳系好，悬插在门楣或门框边上，意在驱毒邪、祛病灶、保健康、求平安。

在泉州，讲究的人家还会为家人准备随身佩戴的端午饰物。妇女佩戴“香贴”，孩童身挂“香袋”；小儿臂间系上五色丝线，称作“长命缕”，或以雄黄酒擦鼻，祈福孩童健康长大。还有人家将艾草编成虎形佩戴于身，让整个端午都沉浸在草木的清香里。

民俗盛宴 街巷海上看点十足

赛龙舟、嗦啰哩、海上泼水、水上捉鸭等是泉州独特端午的娱乐方式，每年都吸引了众多海内外游客。

“嗦啰哩，嗦啰哩，风度翩翩似神仙。摇啊摇，摇啊摇，摇到五里桥。”每逢端午，这首古老的闽南歌谣便会在泉州唱响。“嗦啰哩”又称“采莲”，表演时，手执采莲旗、迈着醉步的旗手引领队伍前行，舞者抬着造型独特的木刻龙王头，举着绑挂榕枝、艾草的采莲旗，走街串巷、挨家挨户“采莲”送福。如今，这一习俗仍在泉州市区、晋江安海镇等地传承，其中，安海嗦啰哩习俗被列入国家级非物质文化遗产名录。

在安海，与嗦啰哩同样知名的还有“水上捉鸭”。

参与者需赤足踏上从船身延伸出的竹竿，小心翼翼保持平衡走到末端，拍开固定在上方的笼盖，让笼内的鸭子落入江中，再下水将鸭子捕获作为战利品，趣味十足的场面总能引得岸边观众阵阵喝彩。

端午赛龙舟是全国共有的习俗，泉州的笋江扒龙船却自有特色。这一习俗兴盛于清末民初，完整保留了龙船鼓、请龙、献江、祭神、竞渡等全套流程，带着浓郁的闽南民俗韵味。

石狮蚶江的海上泼水活动已传承200余年，是极具代表性的闽南对渡文化习俗，已入选第三批国家级非遗名录。历史上蚶江与台湾彰化鹿港商贸往来频繁，两岸民众便以龙舟泼水作为端午特殊风俗，如今已演变为盛大的闽南特色“海上泼水节”。每逢端午，上百艘船只扬帆出海，在海面追逐泼水、互送祝福，既祝愿平安兴旺，也串联起两岸同胞的深厚情谊。



端午龙舟赛(本报资料图片)

相关新闻

泉州煎餠“变形记”

端午时节的泉州，满城粽叶飘香。粽子是大众熟知的节日符号，但在老泉州人的记忆里，还有一味风物，藏着最地道的古城端午记忆，那就是煎餠(读作duì，其本义为饼类食品，闽南语读作“dei”)。

煎餠是以麦粉、米粉或地瓜粉调糊，入油煎成的片状圆饼。据清乾隆《泉州府志·风俗》记载，煎餠是“以米粉或面粉于油内煎之”。其成品色泽金黄，外酥内软，面香醇厚。它既是端午祭祀先祖的供品，更承载着闽南独有的“煎餠补天”民俗。

一片寻常圆饼，何以承载“补天”这般宏大的寓意?答案藏在民俗流转与地域文化演变的脉络中。

中原的礼乐文明与民俗传统尽数带入闽地。天穿节煎饼补天的习俗，也随之传入福建。明代泉州名士何乔远在《闽书》中，明确记载福建多地仍留存天穿节古俗遗风。据学界考证，这一古老民俗在中原地区自宋代后逐渐式微，淡出民众生活，却在闽南、台湾完整留存，更完成了一场独特的“时空位移”：从正月天穿节，悄然移至五月端午节，彻底融入泉州的岁时节序。

外来民俗落地他乡，终究要顺应水土、适配民生。当中原薄饼的文化内核遇上泉州的地域气候与生活节律，一场有趣的本土化“变形记”开启了。

这场跨越时空的民俗迁移，并非照搬复刻，而是泉州人立足本土、贴合民生的智慧创造。方寸煎餠，尽显泉州人务实而变通的处世底色。

煎餠里的双重含义

一项民俗能够跨越千年、生生不息，从来不止于浪漫的传说赋能，煎餠之所以能在泉州扎根，更源于其寄托百姓祈福心愿的仪式价值与顺应时节的实用价值。

在仪式层面，煎餠是泉州人祭祖祈福的重要载体。清乾隆《泉州府志》明确记载，泉州民间将“煎餠”与“作粽相馈赠”并列，同奉为端午核心节物。旧时端午正午，家家户户必精心烹制煎餠，与粽子一同供奉先祖，以朴素仪式祈愿风调雨顺、岁岁安康。

旧时端午，当地人会将部分煎餠投入江中，凭吊屈原，追思先贤，随后登临白塔，临江远眺，寄寓怀古之情。如今这一习俗虽已淡出生活，却足以印证煎餠在泉州端午民俗中，曾与粽子比肩，是不可或缺的节味符号。

在实用层面，煎餠是适配端午时令的养生风物。农历五月，闽南湿气弥漫、暑湿郁积，端午正是新麦归仓时，民间认为，吃几片用新收的小麦粉制作的油煎热饼，可以燥湿健脾、调和体感，故有“五月节有煎有餠(jiàn)，食了没破病”的俗语，其中藏着古人顺应天时、食疗养生的生活智慧。

从中原正月的天穿节，到泉州端午的“煎餠补天”习俗，从抛于屋顶的祈福薄饼，到敬奉先祖的端午供品；从单一的古朴风味，到可甜可咸的市井佳肴，一枚小小的煎餠，完成了一场跨越千年、扎根闽南的文化演变。

岁月流转，风物更迭，煎餠承载的人文内涵与民俗意义，延续至今。如今，制作传统煎餠的人日渐减少，但这一片金黄圆饼，早已成为泉州独有的端午记忆，镌刻进古城的烟火文脉，成为闽南民俗中独特而厚重的一页。

(何佳媚)

源自中原古俗“天穿节”

“煎餠补天”的民俗并非泉州本土原创，其文化根源，是流传千年的中原古俗“天穿节”。

东晋王嘉《拾遗记》最早记载这一民俗：“江东俗称正月二十日为天穿日，以红缕系煎饼置屋上，曰补天穿。”千余年前，中原先民便形成习俗，于农历正月二十煎制薄饼、置于屋顶，以此缅怀女娲炼石补天的壮举，祈愿新岁风调雨顺、岁稔年丰。北宋诗人李颀亦作诗描摹此景：“娲皇没后几多年，夏伏冬愆任自然。只有人间闲妇女，一枚煎饼补天穿。”寥寥数字，生动定格古人以饼祈祥、佑护丰年的民俗图景。

这一民俗曾在中原大地广泛流传。河南《滎池县志》详细记载，农历正月二十天穿日，百姓“置饼于屋上名曰补天，并置地上名曰补地”，一饼双承意，上补苍天、下安大地，祈愿天地安泰、万物顺遂。山西《解州志》亦有简略记述：“以正月二十日，置煎饼屋上，为补天。”

那么，这中原正月的习俗，是如何演变成泉州端午特色民俗的呢?答案藏在泉州的移民史与文化融合史中。

从西晋永嘉之乱、唐代安史之乱，到北宋靖康之变，数次大规模中原移民浪潮，将

为何改到端午“补天”

泉州背山面海、依海而生，先民世代耕海务农。农历五月，是当地农耕与渔耕生产的关键节点，也是一年中特殊的时令难关。此时，梅雨季与台风季相互重叠，正如乾隆《泉州府志》所载：“梅雨郁蒸，砖础皆湿。”街巷潮湿、墙生青苔，阴雨连绵成为常态。闽南俗语：“四月芒种雨，五月无干土”，也精准道出了本地农历五月多雨的气候特征。

彼时田间早稻正值抽穗灌浆的关键生长期，持续阴雨极易引发涝害，直接影响作物收成，牵动百姓生计。面对连绵雨涝，泉州先民依托中原“补天”古俗，生出朴素的自然认知：久雨不绝，是苍天留有缝隙，效仿女娲补天，便可修补天漏、止雨祈晴，守护田间禾苗与全年收成。

于是先民因地制宜、顺势变通，将正月天穿节的补天仪式，整体迁移至端午时节。金黄圆润的煎餠，自此化身人间质朴的“补天石”，寄托着泉州人修补天漏、驱散阴雨、祈盼五谷丰登的朴素心愿。

说来也巧，端午这天往往是大晴天。这份自然的巧合，让煎餠补天的民俗愈发深入人心。闽南谚语：“雨阿激激，舀油来煎餠”，说的正是百姓盼晴心切。

从中原正月祈福，到泉州端午“补天”，



解码跨海长虹 读懂世遗智慧

本报讯(融媒体记者张婧滢)“洛阳桥为古代泉州提升行政效率和经济效益打通了‘任督二脉’，其建造技艺的传播也促进了周边文化交流，掀起‘造桥热’。”“这座桥既渡人也渡心，每当你走过这座桥，都能经历一次思想洗礼。”6月13日是文化和自然遗产日，一场以“跨海长虹·洛阳桥的世遗价值与古代工程智慧”为主题的“刺桐传薪·世遗文脉的当代对话”活动在华光职业学院举行。活动以对话形式深挖古桥世遗价值与文化内涵，吸引了学校师生、文史爱好者、文物保护工作者等人士踊跃参与。

历史，并阐述古桥保护与活化利用的现状和方向。

“洛阳桥是泉州交通体系的重要支撑之一，也是中国海洋文明的见证者，更是我们与海外侨胞的连接点。在修建洛阳桥的过程中，我们与天斗、与海斗，因时就势，实现了人与自然的和谐共生，它是泉州人民的精神支柱，也教会了大家为人处世的道理。”泉州海外交通史博物馆馆长、中国海外交通史研究会秘书长林瀚向听众普及洛阳桥修建的历史背景、建造技艺与时代价值，通过展示石碑、石像、石刻等珍贵文物影像资料，回溯洛阳桥的

泉州市文物保护管理所原主任、文博研究员黄真真则结合数十年一线文物保护经历，分享洛阳桥的文化传承和文物故事。她为听众分享了洛阳桥筏形基础、养蛎固基、浮运架梁等技艺，并特意纠正了“桥墩上附着的牡蛎就是养蛎固基的‘蛎’”这一常见误解，强调真正“固基”的“蛎”暗藏于我们看不见的水下。此外，她还生动讲述了历代民间护桥的传说和参与古桥修缮的亲身实践，呼吁社会各界凝聚合力，共同守护古桥，传承世遗文脉。

此次活动由泉州台商投资区管委会教育文体旅游局、泉州市文化遗产保护促进会、华光职业学院主办。现场气氛热烈，嘉宾分享研究观点，观众积极发问，既有属地文物主管部门工作人员聚焦洛阳桥长远保护面临的现实难题，也有学生关注“如何平衡遗产保护与文旅开发”的问题，还有志愿者讲解员畅谈工作感悟。这场对话不仅让洛阳桥的前世今生在听众心中逐渐明晰，也激励大家接续传承跨越时空的刺桐文脉。