



征稿启事

“泉州世遗颂——2026年洛阳桥金秋诗会”是今年重点打造的泉州文旅、文艺活动品牌,福建省文化艺术重点项目,泉州市优秀传统文化传承发展专项资金项目,隆重邀约海内外文朋诗友抒怀写意、聚焦世遗泉州。

主办方将从来稿中遴选佳作绘制《2026年泉州世界遗产点诗歌地图》,集纳22个遗产点诗意呈现;同时在《清源》副刊和泉州通APP持续开辟应征诗作展示专栏,并在10月18日于洛江区世界遗产点——洛阳桥,举办颁奖仪式暨朗诵诗会,诚邀海内外文朋诗友共享“文”与“旅”、“诗会”与“世遗”精妙结合的海内外盛大诗宴。

征文内容:应征诗作要求选取一个泉州世界遗产点入诗,以丰富视角、诗意笔触,生动形象地展示世遗泉州的景物风情、历史文化、海丝特色等美好形象、崭新面貌和独特魅力。用富有感染力、影响力和传播力的诗歌,礼赞泉州世界遗产点的璀璨风采,讲述世遗文化滋养一方水土一方人的泉州故事。

征文体裁:现代诗(30行以内)
投稿邮箱: shiyisong@qzwb.com(邮件主题请注明“泉州世遗颂洛阳桥金秋诗会”)

奖项设置:一等奖1名,奖金3000元;二等奖3名,奖金每人2000元;三等奖5名,奖金每人1000元;佳作奖8名,奖金每人300元。

水心亭里听安平

□蔡启敏(菲律宾)

细雨从白塔的瑞光里落下
水心亭,不惊动水下长眠的木桩
八百年的潮声,一声推着一声
将岁月,推入安平安静的内心
像此刻,我独拥风雨,而波澜不惊

风在草木间穿行,岸线浅浅地呼吸
潮水漫过花岗岩倔强的纹路
那些被磨平的跬音,仍在桥上往来
一头是宋代的帆影
一头是如今的人间

舟楫、商旅、乡音与涛声在此交叠
桥墩迎浪,石板迎风
一座桥把八百年的光阴
一寸一寸,渡到今天
像此刻,我看见石头的骨骼,石头的内心

海退成滩涂,滩涂长出鸟鸣和船帆
笔锋落在石碑上,写下“安平”
沿一江风雨,鸟鸣留住了念想
船帆轻轻回航,离乡的人
将乡思与安平,留在了家山

唯有石头,横亘在水天之间
仍以跨海的态度、飞翔的姿态
跨过今天。海的那头
蕉风椰雨里的姓氏,依然向北眺望
像此刻,我在一首诗中,刻下安平

(作者祖籍晋江,2006年出生于菲律宾,系菲律宾千岛诗社成员、菲律宾华文作家协会会员,曾获菲律宾千岛诗社第五届“月曲了青年诗奖”)



远洋的商船来市舶司报关

□吴晓川

我自始至终没打开那尘封千年的期盼
春风轻拂,万国商船鱼贯而来
我怕那些青草湮没络腮胡须
湮没高鼻梁、红毛发和蓝眼睛
我怕繁华的贸易在月光下忧郁地死去

舶司库巷、马坂巷、水沟巷是锚
缄默的台阶是舵,隐忍的波澜是帆
墙像一位老人,紧闭嘴唇,暗咬牙关
这是一方凝固的海
曾经的惊涛骇浪,掀启历史的封条

潮涨潮落,海关簿册被海水洇湿
翻开展厅里那卷残存的《市舶则例》
一行字突然活了过来,用番语
在涨海声中喊出我前世的那个名字

其实,从停泊的富美古渡到市舶司
早已将小船直抵的濠沟锁住
面对日渐遗忘的荒芜
只能祈祷久违的商船一路顺风

从威尼斯到刺桐港,风把罗盘吹成星辰
从来远驿、聚宝街到清芬亭
唯有老人在一幅画里停住脚步
在兹念兹,有时雨使我们变成湛蓝

面对海,抚摸月光
从北到南,从西到东,如果能走得更远
那里有温暖的大海放逐波浪

(作者系中国作协会员、鲤城区作协主席,诗作获首届全国“绿风诗歌奖”)



扫描二维码
关注诗会动态

回首

每当闻到楼下糕点铺飘出一缕缕月饼香,逛商场时看见中秋礼盒摆在货架的显眼位置,我就知道中秋节快到了。

过去到了中秋前夕,母亲都会张罗着做月饼。她擅长制作的传统口味月饼,用到的食材除了面粉、五花肉、冬瓜糖、花生、白芝麻和麦芽糖,还少不了增加香气的红葱头和猪油。若是面粉有剩余,母亲会在揉面时加一些花生油和鸡蛋,做出来的月饼就拥有一层好吃的酥皮。我也会跑来搭把手,有时是帮忙剥花生、碾碎冬瓜

仲秋饼香忆流年

□骆明凤

糖,有时是将包裹好馅料的饼坯放进模具里压花纹。每次帮完忙,我也不急着离开,就在灶台边守着,眼巴巴地等着第一锅月饼出炉。

当时家里没有烤箱,母亲便将大锅烧热,先往锅里刷一层油,再用柴火灶的小火慢慢烘烤。其间,母亲还得拿锅铲反复将月饼翻面,这样饼的两面才能受热均匀。

刚烤好的月饼色泽金黄、香气浓郁,光闻味道就让人垂涎欲滴。不过月饼出锅后,得先用米来祭月,母亲总是将它们叠放在碟子里,再和蒸得通红的梭子蟹、新鲜水果一起摆在木方桌上。中秋当晚,等长辈们点上香,对着正在升起的圆月恭恭敬敬地连拜三下,那些月饼才会分给家里老小一同品尝。我起初不懂为何一定要拜月后才能吃月饼,后来听长辈们解释,才知

这是代代相传的中秋习俗,拜月也是为了祈愿一家人平平安安、顺顺利利。

我的老家靠海,秋日的餐桌上还少不了又肥又鲜的海蟹。除了清蒸,以前一些本地人还会将新鲜螃蟹做成蟹酱,等到了中秋吃团圆饭时,再取出来当作小菜,开胃又解腻。

农历八月十五前后也是农忙时节,以前不管多忙,母亲都要抽出时间亲手烤月饼、做蟹酱。用她的话来说就是:“过节要有过节样子,再忙也不能敷衍了团圆的日子。”

闽南有句俗语:“云遮中秋月,雨沃上元灯。”这句话在北方也有对应的谚语:“八月十五云遮月,正月十五雪打灯。”两句话不仅都是指观察中秋夜的天气,可以预测来年正月十五的天气。民间还有一个说法是,中秋夜若看见云遮月,寓意来年是好年景。过去临近中秋节,靠海为生的渔家人也

会格外关注天气变化,以此判断后续出海、渔获收成的好坏,提前安排劳作行程。

临近中秋,街上渐渐热闹起来,厝边头尾忙着采购食材、置办节礼,筹备团圆饭与祭月事宜。怕孩子们吵闹捣乱,吃过晚饭,父亲时常招呼我和小伙伴们坐到天井里,听他讲“嫦娥奔月”“吴刚伐桂”等传说,或是中秋夜“听香”祈福、博饼赢彩头的往事。这些有趣的故事,父亲讲了一年又一年,我也百听不厌。后来成家了,我还会经常把这些故事讲给自己的孩子听。

如今在外生活,每年临近中秋节,我仍能收到老家寄来的传统手工月饼。有时,我也会按照母亲教的方法,试着“复刻”闽南风味的老式月饼,或是根据网上的食谱教程,做一些新口味的月饼,让孩子们尝尝鲜。看着孩子们吃得津津有味的模样,我就觉得踏实又满足,想来当年母亲守着灶台忙碌,也是这般心境。中秋的味道,其实就是家的味道,它藏在代代相传的民俗里,也藏在家人的烟火陪伴中,岁岁不变,温暖绵长。



秋分雅事

●郊野采蔬:秋分时节,古人会去郊外采摘野菜,回家再烹煮“秋汤”。如今这依旧是一些南方地区的应季食俗。

出处:根沾凉露润,味与野人宜。

——明·岑徵《秋菜》

●赏桂寻香:秋分节气过后,暑气渐渐散尽,桂花也次第盛放了。此时,古人常于庭中赏花,借花香感时序流转。如今人们也会在街巷、公园寻桂,驻足细嗅芬芳。

出处:金气秋分,风清露冷时期半。凉蟾光满,桂子飘香远。

——北宋·谢逸《点绛唇·金气秋分》

●耘田观禾:秋分到了,田间禾穗也逐渐成熟,农人们会下田巡看庄稼长势,预估收成。如今在这个时节,不少人也会走进农田“打卡”拍照,观赏成熟稻田。

出处:显气凝为露,嘉禾秀出胎。

——宋·释文珣《秋分前三日偶成》

●登高望远:秋分时节,天廓云薄,古人会择高地赏景,借此感受寒暑平衡的时序气象。现今,不少人也会趁着秋日晴好天气,登山远眺,舒展身心,拍摄旷野流云的美景。

出处:羁愁暂作山行,秋日平分气转清。

——明·钱月龄《秋分日同友人山行》

四季

最近早上的日头依旧晃眼,阳光铺洒在老街的红砖古厝上,将燕尾脊的影子拉得短而明亮。漫步在石板路上,后脑勺依旧是熟悉的暖意。不过一到黄昏,东北风从海上缓缓吹来,带着些许咸湿的潮气钻进小巷里,连同檐下挂着的灯笼跟着轻轻摇晃。这天出门,我察觉到几分凉意,掏出手机一瞧日历,才知道是秋分节气又到了。

这个时节,泉州的秋意还是若有若无,清源山的风不复盛夏那般,但仍夹带着些许沉闷的热气。拾级而上,山道旁的树木筛下细碎的日光,落在石阶上,仿佛撒了一地碎金子。山脚下的龙眼树早过了挂果的时节,可枝丫上的叶子依旧绿得鲜亮。路边几株桂花树悄然绽放着米粒般娇小的花苞,香气渐渐飘散开,让路过的人都忍不住深吸一口气。

秋分时节的海边景致另有不同,海面上波光粼粼,浪涛轻拍岸滩,海水好似褪去盛夏的躁动,变得沉静温润。此时路过靠海的盐田,还能瞧见雪白的盐粒在秋日的照耀下闪烁着点点银光。这

秋分月渐圆

□戴清秀

个季节,盐工们总要趁着晴好的天气,加紧收盐,盐筐碰撞的声响混着不远处的海浪声,好似奏响独属于海边秋日的劳作乐章。

海上的风拐个弯,转眼间就掠过大街小巷。不同于为了躲避夏日毒辣的阳光,得赶早出门,到了秋分,早起的阿公习惯先泡一壶茶,坐在家门口的石凳上慢慢品,他常说此时喝茶不仅是提神,还能压下秋燥,缓解换季带来的口干舌燥。阿嬷则习惯取一些银耳搭配刚晒好的龙眼干,再用慢火炖煮成甜汤,说是喝了它能润肺去燥。小时候的我听不懂阿嬷念叨的养生之道,不过放学回家,仍喜欢端一碗温热的银耳桂圆汤,坐在门口的竹凳子上,一边喝汤,一边细数着过往的车辆,感觉好不惬意。

若是周末闲来无事,我会带孩子去离入海口不远的红树林公园走走。即使到了秋分,这里的树木依旧铺展着层层叠叠的深绿,有时还能看见一两只白鹭扑打着翅膀,轻快地飞过水面。

临近中秋,此时的夜色愈发清朗通

透,夜空澄澈无云,月色清亮柔和,早早铺满古城的街巷、江面与海面。晚风褪去残余的燥热,微凉宜人,街巷里的节日氛围也渐渐浓厚起来。

印象中,临近农历八月十五,不少泉州人都会提前开始筹备过节事宜。一些老街坊会互赠月饼、新鲜番薯与芋头,这也是本地延续千年的中秋旧俗。不少人家还会备好果品、清茶,为祭拜“月娘妈”做准备。城郊和古镇的空地上,还有提前用红砖、瓦砾垒砌的塔仔,等候中秋夜烧塔祈福。城里路边的商铺也摆出了瓷碗、骰子和各种奖品,博饼的欢笑声此起彼伏,处处都是热闹的烟火气息。

泉州的秋分,日头暖却不灼人,风凉也不侵骨。这个季节气温变化平缓,昼夜温差还没拉大,日常起居都格外舒适。街头巷尾的草木依旧郁郁葱葱,山风光也是明媚鲜活,不见萧瑟落败的景象,更有季节轮转带来的淡淡秋韵,还有临近中秋满城酝酿的团圆期盼与佳节喜乐。



人生两个境界,一个是知道,一个是知足,知道自己想要的,知足自己拥有的。



品味洛江酸茶

□彭耕耘

“请品尝我们洛江的酸茶。”在罗溪洪四村的红色旅游线路上,身着红军服的服务员,端上一瓯茶汤,请游客品味。

看汤色,深金黄色稍红,清澈透亮;闻香味,有淡淡的微酸清韵;呷茶汤,齿颊留酸,喉底回甘,余韵绵绵。

“酸茶韵味独特”正是人们品茶后的评价。乌亮的酸茶与红色文化、绿色生态一道,则是洛江文旅留给游人的第一印象。

酸茶的味道为什么如此特别?听介绍才知是因为这里栽种的茶树,其品种天然带着酸性。以前本地人上山采果时,碰见这种野生酸茶树,常会随手摘一把叶子回家。将这些茶叶扔进壶里冲泡,续水多次,依旧能让味蕾酸上半天。

再追溯,这些酸茶树从何而来?本地有一个说法流传至今,说的是在南宋绍兴年间,仙公山庙宇重建之后,先民迁徙至仙公山脉四周,开垦山地,种茶为生。野茶沐浴露,浴晨曦、吸雾气、伴山岚,渐渐形成了独特的酸味口感。

之后茶种随百姓迁居,又被带到罗溪、虹山一带种植。早先人们只知道这些茶叶有别于乌龙茶常见的苦中有味、涩中带韵的口感,但在制作工艺上并没有太大区别。直到经过无数人的摸索,吸取了红茶全发酵与绿茶不发酵的原理,又融入制作乌龙茶与红茶的手工经验,本地制茶师才终于找到能让酸劲强化、酸中透香的独特方法。

酸茶的制作工艺,实则讲究的是“运用之妙,存乎一心”。若是天气晴了,晒青的时间要跟着变化;一旦空气潮了,晾青的节奏也要调整;茶青老嫩不同,炒青的火候更不能照旧。正因如此,酸茶又被称为“难做的茶”。

到了20世纪60年代,本地茶艺传承人到多省走访取经,反复探索,将原来单一的炒青、手捻、烘焙三道工序,逐步改进为十二道工序,这才形成了“四炒四揉”的独特制茶工艺。这些细致的工序,把酸茶的滋味从粗粝推向细腻,形成了醇厚甘鲜的“杨梅味”,也让茶汤多了一个“琉璃酸露”的雅称,更让洛江酸茶具备了独特的辨识度。酸茶制作技艺,也由此被列入泉州市第三批市级非物质文化遗产代表性项目名录。随着制作技艺的规范、普及,酸茶不再只是山里人的日常饮品,也走进了更广阔的茶席、茶市。

制茶工艺的突破,也让大家看到了做大酸茶产业的希望。这一得天独厚的茶叶品种,是大自然赐给的一个发展机遇,怎样才能抓住契机?虹山、罗溪、马甲都在进行探索。多年来,罗溪镇推出了“洪岩三宝”,把酸茶与熟地、麦冬打包成尾游伴手礼。虹山乡则开辟了白凤村埔尾酸茶园,实施特色农业管护。马甲镇也把眼光投向酸茶。

为了提升“洛江酸茶”的品质,也为了扩充产量、拓宽销路,洛江区尝试从强化机制下手,实施酸茶产业项目制,成立工作专班,在标准建设、品牌培育、业态融合、政企联动四大维度上全链条推进产业落地。同时与市茶业交流协会的专家商讨对策,注册“洛江酸茶”区域性品牌,确定茶艺制作标准,使品质有了衡量尺度;通过联动市茶协的产销渠道与茶文化传播资源,多渠道、全方位加大酸茶推介,还改变了以前村镇零敲碎打、难以成势的小格局,大大拓展了发展空间。

近年来,洛江区还与省农科所、福建农业大学等科研院校合作,运用组培、嫁接等技术突破了野生酸茶树无法繁育的难题,让自生自灭的酸茶树苗,有了开枝散叶、规模种植的空间。

茶是好茶,但单靠卖茶,市场毕竟有限。从茶枝嫁接的原理上受到启发,洛江区提出了以酸茶为产业切入点,联动山水文旅资源,打造“茶+”融合业态的新思路。其中“茶+文化”,通过挖掘历史脉络,讲好洛江酸茶的故事,打造茶文化展示场景,增强对消费者的吸引力;“茶+康养”,则是依托酸茶的特质成分,宣传养生功效,开发茶康养体验产品;“茶+乡村”,是联动山区乡镇乡村振兴项目,把酸茶种植、加工转化为村民增收的特色产业抓手。

洛江酸茶,从历史走来,从“养在深闺人未识”,到进入大型商超,与各类名茶同台比拼。它的突围出圈,既是民间智慧的结晶,更是党政与百姓合力推动的结果。相信在不久的将来,品味洛江酸茶,也将成为茶饮的新时尚。