

“泉州有东西,漫游慢生活”之戏曲游

全城作戏台 好戏连轴来



婉转悠扬的南音、栩栩如生的木偶戏、古朴典雅的梨园戏、诙谐生动的高甲戏……2026年闽南戏剧周暨“泉州有戏‘艺’起来”戏剧展演,全城作戏台,好戏连周来。自9月24日至国庆长假期间,长达两周时间内,包括闽南语系剧种及非遗佳作在内的超200场好戏,在全市多个户外惠民展演点位轮番上演,可观、可听、可体验。假日里,众多游客流连其间,享视听盛宴,品戏曲魅力。

□融媒体记者 杨泳红/文 石树停/图



市井十洲城上演木偶戏



成远楼梨园戏



文庙广场的高甲戏

看

观经典剧目 品古戏文韵

夜幕降临,鲤城区府文庙广场渐渐围满人,“嬉弄寻趣·闽俗小戏”闽南传统戏折子专场在此上演。梨园戏《春梅弄》、泉州高甲戏《红玫瑰》、晋江高甲戏《骑驴探亲》、安溪高甲戏《送水饭》四场经典折子戏轮番登台。

“这四出都是老熟戏,百看不厌。”家住鲤城区的陈阿伯边看边点头赞赏。他从小在府文庙看戏,“《骑驴探亲》里那个丑角,腰腿功夫扎实,一个颠步、一个晃身,把驴背上的颠簸演得活灵活现,这就是高甲戏‘无丑不成戏’的本事”。他说,梨园戏《春梅弄》则是另一番味道,举手投足都在“十八步科母”的规矩里,细腻得像绣花,趣味恰恰藏在这份古雅中,“越品越有味”。说到兴起,他跟着压脚鼓的节奏轻轻点头,仿佛回到少年时挤在戏台前的夜晚。

从成都来泉州旅游的周女士举着手机录个不停,说要分享给朋友。第一次看闽南戏曲的她坦言:“唱词听不太懂,但完全不影响——舞台旁有字幕,演员的表情和身段就是最好的语言。”让她印象最深的是《送水饭》,“一递一接、一推一挡,全是哑剧式的‘弄’,节奏感特别强,台下笑成一片,我也跟着笑,那一刻方言和地域的隔阂都消失了”。在她看来,梨园戏像一幅典雅的古画,高甲戏像一幅鲜活的漫画,一晚便看到闽南戏曲的两副面孔。

夜渐深,掌声仍未停歇。古雅的梨园戏与热闹的高甲戏同台,让闽南传统“弄”戏在古庙夜色里焕发生机,也让本地人与外地客在同一方戏台下,共享了一份属于泉州的文化温度。

听

古巷传妙音 婉转醉游人

10月1日下午,中山路金鱼巷,一场南音吟唱与洞箫独奏的听觉盛宴吸引不少游客驻足。两名演员对唱《春光明媚》,一名演员清唱《元宵十五》,将南音的特色展现得淋漓尽致——伴着四宝(南音乐器)敲击与洞箫伴奏,唱腔一字多腔、缠绵悱恻,如珠落玉盘,又似流水绕石。唱词虽用泉州方言,却因曲调的婉转,让不懂方言的人也能听出几分春日的明媚与柔情。

随后,一名演员用洞箫独奏《大鱼》。箫声一起,如怨如慕,哀婉悠长,仿佛把整条金鱼巷都吹成了一汪深水。曲调从低回处缓缓升起,又在高处轻轻一折,像鱼尾划过水面,留下久久不散的涟漪。游客们屏息静听,曲终,掌声如梦初醒般响起。

学

动手学技艺 体验“戏中人”

连日来,多场戏曲活动不仅可观可听,还可学。表演人员手把手教游客学习和体验戏曲表演动作,近距离感受梨园戏、高甲戏、木偶戏的魅力,学做“戏中人”。

梨园戏被誉为“古南戏活化石”,表演基本功“十八步科母”极其严谨:手怎么摆、脚怎么迈、眼往哪看,全有规矩。在中山路花巷口,游客们跟着老师学习梨园戏“十八步科母”。老师一遍遍拆解示范,耐心十足。游客跟着学,看着不难,一走就手脚各有各的想法,笑着笑着乱了阵脚。可走完一遍,大家多少明白:梨园戏的美,是规矩里长出来的。那一步一摇不是随便扭,是几百年传下来的“密码”。从厦门来的林小姐说:“看老师走,像水在流;走完那几步,仿佛感受到每一步间蕴含的巧思与魅力。”

在威远楼,泉州提线木偶戏互动体验吸引众多目光。游客每人分到一个小木偶,试着让它走两步、抬个手,结果多数木偶原地不动,或歪头瘫倒。台上的人急得直盯木偶,台下的人笑得前仰后合。广州游客李女士说:“看时觉得线一挑,木偶就活了;自己一上手,线像各有各的脾气,木偶直接‘摆烂’。”她说,笑过之后才真切体会到,那几根线牵的不仅是木偶,是真功夫,也更体会到这项技艺的精妙与趣味。



暖心服务伴客行



公益讲解便利游客

本报讯(融媒体记者苏珊璐 文/图)国庆长假期间,泉州古城客流涌动、烟火繁盛。为提升游客出行游玩体验,泉州常态化开展免费公益讲解、行李无忧寄存、免费观戏赏演、免费奉茶等暖心服务,搭配整洁有序的市容环境,在细节处擦亮文明底色,让八方游客沉浸式感受古城温情。

“东西塔是我国现存最高最大的一对形制相近的石塔……”昨日下午,开元寺东塔旁,身穿“世遗泉州文保志愿者”红马甲的公益讲解员为在场数十名市民、游客讲解着寺内各个建筑的渊源。不少结伴出行的游客全程跟随讲解队伍,认真聆听、互动。“自己逛只能看风景,有专业讲解才能读懂泉州的底蕴,公益讲解服务特别贴心。”广东游客林女士说,讲解员用通俗易懂的语言,解读了古建历史与闽南民俗,让她更能读懂世遗背后的故事。据介绍,国庆期间,公益讲解活动覆盖泉州府文庙及学宫、天后宫(德济门遗址)、开元寺等世遗点。文保志愿者轮流值守,每日上下午固定时段,准时开启公益讲解,同时配备英文值班志愿者,适配多元游览需求,邀请中外游客共赏世遗之美。

“工作人员即便再忙,服务也是十分细致、热情!”来自浙江的游客陈女士一早便将行李寄存在西街游客服务中心,她告诉记者,自己当日计划做个簪花造型打卡开元寺、府文庙等景点,带着沉重的行李多有不便,免费寄存服务很好地帮助她解放双手、轻装畅玩古城。“每天开门前后,就有不少游客排队,这几天行李寄存基本是无缝衔接。”工作人员张先生介绍,中心还为游客提供景点咨询、路线规划、出行建议等服务,“希望各位游客来到泉州玩得开心、舒心”。

在西街、东街等人流密集路段,记者在现场看到,环卫工人坚守岗位,清理路面果皮、纸巾、塑料垃圾,沿线多个垃圾桶未出现“爆桶”的情况,“我们及时清理,路面干净一点,游客们的游玩心情也就更好一点”。记者了解到,为应对节假日的客流高峰,片区增派百余名保洁力量,投入中山路、西街等重点区域,并更换多个老旧果皮箱,以干净整洁的环境让游客感受古城温度。

古城街巷间,免费奉茶服务持续上线。“看到环卫工人在奉茶点喝水,感觉很温暖,一座城市的善意都藏在这些细节里。”游客小李感慨,长时间步行游览,疲惫时停下来喝上一杯,既能解渴,也感受到泉州的待客温情。

地标换新颜
美景同守护

游客欲攀爬郑成功雕像被保安劝阻

本报讯(融媒体记者黄敬良 文/图)“不要攀爬雕像,快把孩子抱下来。”昨日上午11时许,泉州大坪山郑成功雕像景区内,执勤保安发现一名大人准备让孩童攀爬雕像,当即上前制止不文明行为。

据悉,历经数月封闭式修缮升级,大坪山郑成功雕像于10月1日正式重新对外开放。作为泉州极具代表性的城市文化地标,修缮后的雕像彻底改善了以往掉漆、破损的问题,以整洁庄重的全新姿态亮相,为国庆假期增添了浓厚的文化氛围,也成为市民、游客节日打卡的热门去处。

记者现场走访了解到,国庆假期,大坪山郑成功雕像景区客流持续攀升,不少市民携家人前来打卡、游玩。其间,部分游客的不文明行为频频出现。现场多名执勤保安不间断巡查值守,重点劝阻攀爬雕像、踩踏绿地、随意触摸文物景观等不文明行为。

不少受访游客表示,郑成功雕像是承载着城市历史文化与爱国情怀的重要地标,是全体市民的共同财富,每一位游客都应心怀敬畏、自觉爱护、文明参观,杜绝攀爬、污损景观等不文明行为,共同守护城市名片。

“泉州有东西,漫游慢生活”之美食游

舌尖上逛世遗 烟火中享时光

从古城古早味到山海鲜滋味,从晨间小吃到深夜排档……这个假期,泉州推出10条美食精品旅游线路,将古城巷陌、世遗景点与特色风味串珠成链。不少游客做足功课、放慢脚步,沿着世遗古建、山海风光寻味,在一餐一食中开启一场松弛感满满的漫游之旅,沉浸式感受“宋元中国·海丝泉州”的千年烟火气。

□融媒体记者 张晓玲 文/图

街巷寻味 邂逅古城烟火

昨日上午9时30分许,记者跟随游客走进中山南路一家面线糊店,店内几近满座,食客在一旁排起长队,点餐声此起彼伏。橱窗里醋肉、虾仁等配料色香味俱全,锅内熬煮的面线糊热气腾腾,勾人食欲。“面线糊质地软、汤底鲜,早上来一碗很舒服,大人小孩都爱吃。”来自广东汕头的陈女士带着家人点了两份面线糊,搭配油条、海蛎煎和几样小食,第一次品尝便留下不错的印象。

10时30分许,钟楼附近,来自湖北的游客何女士和朋友刚做完簪花妆造,沿街闲逛时被东街一家肉粽店排队的人



游客品味并分享泉州美食

群吸引。“我们时间比较充裕,干脆不设目的,逛到哪吃到哪。”何女士说,她们点了烧肉粽、牛肉羹、菜粿,每一样都很好吃,尤其烧肉粽不同于她惯吃的甜粽,一口咬下去鲜香、肉香、糯香交织,独特的口味让她倍感新鲜。

“老板,来份海蛎煎!”“土笋冻也来一份……”11时许,西街烟火和人气愈盛,人群中到处是捧着小吃边走边逛的游客。江西游客方小姐从钟楼步入西街,将这条老街反复逛了几遍,依次品尝了醋肉、润饼、海蛎煎、石花膏等闽南特色

小吃。“泉州的美食实在丰富,很多风味独特,是在别的城市吃不到的。”更让方小姐感到奇妙的是景食相融的体验,她逛够了市井美食,转头便可步入大名鼎鼎的开元寺,从喧嚣的烟火瞬间过渡到沉静的古意,这样的体验十分独特。

一口吃食 品味海丝印记

临近中午,涂门街的一家老字号姜母鸭店十分火热。店内一锅锅姜母鸭在砂锅中滋滋作响,金黄的姜片与热油包

裹着鲜嫩的鸭肉,散发出浓郁诱人的香味。“鸭肉鲜嫩入味,不油不腻,让人胃口大开。”来自福州的三位游客赞不绝口,张女士作为回头客还向两位朋友介绍起姜母鸭的不同做法,有汤汁丰盈适合拌饭的油润款,也有汁水收干、焦香浓郁的干香款,各有风味。

“这么近,那么美,周末就来泉州逛吃。”张女士告诉记者,自己已到访泉州不下十次,晋江、泉港、德化、崇武等大大小小的县区几乎都走遍吃遍。她喜欢周末带朋友来泉州市区一日游,尤其偏爱招手即停的“小白”车,可以轻松串联起古城的一众景点和美食。

“咸饭、炖牛排、牛肉羹,这是闽南经典三件套……”同一时间,涂门街一家牛排馆前也不少游客排队点单,老板黄先生娴熟地向游客推荐着套餐。不同于西式煎烤牛排,这里的炖牛排是海上丝绸之路留给泉州的味觉馈赠。早年阿拉伯商旅带来饮食习惯,经过一代代本地人的改良,演化出这道既有东方炖煮的醇厚肉香,又带着南洋咖喱色泽的闽南味道。

许多游客刚落地泉州便把这里当作抵达古城的第一站。“我们一家人口味不一样,这家牛肉店品类丰富,每个人都吃得满意。”广东的游客车先生感慨道,泉州美食包容性很强,就像在这一条街上,各种庙宇比邻而居。“石头古建留存着多元信仰,市井灶台融合中西风味,共同印证着泉州的多元包容。”他表示。