

环湾生活周刊

宗元中国
海丝泉州

19版 论瓷/
“中国白”奔赴千亿新程

20版 温陵志/
为泉州文庙安装棂星门之人

21版 创意/泉州文创“人人造IP” 22版 养生/秋季护嗓 守好“咽喉要道” 23版 食疗/顺时调养 平温食补 24版 茶道/一叶秋香动茶山

泉州新增“乡音打卡地”,玩有花样、讲有回应、学有去处 来古城说闽南语 “馆”会



丰泽区博泽城华幼儿园通过非遗让孩子感受闽南语魅力



社区里的闽南方言角



游客可以在闽南语博物馆更全面地了解闽南语

本报讯 (融媒体记者李菁 庄丽祥 通讯员蔡国清 文/图)日前,位于泉州市鲤城区通政巷的闽南语博物馆正式免费向社会公众开放。作为全市首座聚焦闽南语的专题博物馆,迎来了络绎不绝的参观者。它的投用,标志着闽南语进一步融入城市文旅,泉州闽南语保护、传承、推广又增加一处新阵地。如今的古城,闽南语有馆看、有处学、有人讲。

让文化可感、让乡音可触、让传承可为。走进闽南语博物馆,历史源流、多彩乡音、雅俗共赏、薪火相传等篇章,运用触控发音、翻牌答题、AI换装、歌曲互动等数字化展项,把“看不见的乡音”转化为可听、可看、可玩、可学的体验空间。馆内歌曲互动区前,不少游客轮番点唱闽南语老歌;声音邮局里,可以录下给亲人的闽南语寄语,普通市民、外地游客伸手就能接触闽南语文化。据悉,场馆还配套打造乡音讲堂,后续

会常态化推出系列闽南语公益课程;同时联动通政中心小学组建小小志愿讲解队伍,让青少年在讲解服务的实践中亲近乡音,把方言课堂搬进博物馆。

一座博物馆,是泉州闽南语推广版图上新落下一子。近年来,泉州持续织密线下传习阵地。在鲤城,29个“闽南方言角”今年暑假起实现常态化自主开班,进入日常运营;今年6月,首批16个“邻鲤”乡音传习点正式启动,分布在鲤城辖区8个街道的邻里中心,每个传习点至少培养一名能独立教学的社区方言传承骨干,面向社区幼儿、小学生全年常态化开课。鲤城区闽南语传习所累计开展教学、沙龙、师资培训等活动200余场,参与人数逾2000人次。在丰泽,闽南语音乐创作传播基地

落地运营,将方言传承从“课堂学”延伸到“创作唱”,为闽南语内容生产提供了一个新的孵化平台。在晋江,中小学(幼儿园)闽南话文化传习行动发布,超过70所学校成为试点,覆盖中小学、幼儿园超10万名学生;该地今年4月出台的建设闽南文化传承样板城市三年行动方案,进一步把“创办方言角”、推动闽南方言进家庭进社区写入下一阶段布局,传习网络正从校园向社会面延伸。

数字化则让学与讲突破时空限制。政务服务数字人“小泉”2.0已支持闽南语直述,群众用“咱厝话”就能完成政务咨询,方言识别与语义理解依托大模型技术落地,政务交流从“讲标准语”转向“听咱厝话”。“泉腔鲤音”微信小程序,分设多元课

程、互动体验、语音词典三大模块,既收录闽南语诵读侨批、古今诗词吟诵、童谣传唱等音视频资源,也设计了“看字辨音”“听音猜字”等互动小游戏,市民和游客扫码即可进入这座“云上课堂”。抖音、视频号等平台上一批本土闽南语博主持续输出讲古、俗语科普、闽南歌教学短视频,用年轻化表达降低方言学习门槛,线上乡音传播形成官方平台与民间创作者相互补充的生态。

闽南语文化也借由文创、文旅产品不断走进大众日常。南音、泉州讲古、提线木偶等闽南语系非遗惠民演出常年落地古城各个点位。与闽南语相关的文创开发,把方言转化为冰箱贴、徽章、明信片等,让闽南

语不只停留在口头,而是转变为看得见、可触摸的泉州文化标识。

在泉州,闽南语已深度融入烟火日常。博物馆里的展陈、课堂上的童谣,茶桌边的讲古、短视频里的弹唱,文创里的谐音梗,让方言不只是“老一辈子”的记忆,而成为老泉州人日常讲、新泉州人跟着学、外地游客也感兴趣的“好声音”。

(相关报道见第十八版)



□本期执行:融媒体记者 张君琳

“世界美食之都”泉州的底气不止好吃



马健鹰,中国烹饪协会专家工作委员会委员,扬州大学旅游烹饪学院副教授、硕士生导师,中文核心期刊《美食研究》副主编,扬州申创世界美食之都主要参与者。

泉州被联合国教科文组织授予“世界美食之都”,究竟凭什么?作为一位常年行走各地的饮食文化传播者,我以为,答案不仅是“好吃”,“味外之味”深藏在“美食”这两个字的分量里。

美味与美食,只差一字,但内涵大不相同。美味是嗅觉、味觉与口感带来的感官舒适,酥脆嫩滑、酸甜苦辣,纯粹是舌尖的享受;而美食必须有故事、有典故、有历史文献的记载,要在生活中流传,更要承载人文精神。

让我感触最深的,有一道菜叫“蟹酿橙”。把橙子的果肉掏空,盛放蟹肉蟹黄制成的汤羹,用切下的橙皮作盖,上蒸,蟹黄的鲜香与橙子的果香高度融合,回味无穷,颇具文人雅致。它如今流行于苏杭的高档宴席,然而这道菜的文化,来源于泉州。

南宋泉州文豪林洪所著的《山家清供》,是中国第一部以休闲的心态、深情的笔墨讲述生活美食的著作,开士子撰写美食之风。前文所述的“蟹酿橙”便是书中美食之一例。我常常想,倘若泉州有朝一日能开一家山家清供的店,或建一座林洪美食文化博物馆,把书中菜品一一复刻出来,那该是多么丰厚的一笔财富。

泉州美食的分量,不止于一部典籍、一道名菜。宋元时期,这里是海上丝绸之路的起点,东方第一大港,也是中外饮食文化交汇的枢纽。根据史料记载,当时欧洲的冶金技术还很落后,欧洲人见到从泉州港出口外销的炒锅等铁器大为震惊,不明白一口锅为何能变幻出千滋百味,于是花重金买回一口,经由演示才明白独有的

炒法,此举改变了欧洲的饮食结构。中国人发明烹饪技术——炒法也因此跨出国门,影响世界。

从泉州出发的著名远洋货船“南海一号”的沉船里,便留存着外销铁锅,原本要漂洋过海运往欧洲,却沉在了海底,成为那段海贸历史的见证。如果说,中国人发明了炒与蒸两种对世界影响深远的烹饪方法;那么,泉州就是中国饮食文明远播的重要起点。

此外,福建引进的占城稻,产量极高,让寻常百姓也能吃上大米,皇帝命福建的官吏广种占城稻,并将它向全国推广;福建人“甘薯之父”陈振龙引入红薯种植,缓解饥荒,泉州所在的闽地由此改写了国人的饮食结构。

联合国教科文组织在进行一地之“世界美食之都”评审工作时,并不是只问一座城市有多少道菜、有多少烹饪大师,更多的是关心对美食及其技法的溯源问题,因为这正是一个都市历史源流与文明进程的生动体现。不管是泉州还是扬州,世界美食之都的申报材料里,呈现的是历史渊源、民俗底蕴、文化价值与人文精神。潮流溯源,找到泉州味道真正的源头活水,这是“美食”真正的标尺,也是泉州最可贵的底气。

一道菜,往往是读懂一座城的入口。早在宋元时期,泉州就把中国的烹饪文明送上了驶向世界的航线。正因如此,泉州“世界美食之都”这项桂冠格外特殊,它承载的不只是自身一地的味道,更深刻着中国烹饪影响世界的文化记忆。