山海之间包容自然馈赠,也藏着泉州匠心

寻迹乡土风物“冷门绝学”

行走在泉州的山野与滨海之间,扎根一方的风物技艺中,有些极其小众,“养在深闺人未识”,是环境孕育出来的“冷门绝学”。一捧发酵的酸茶、一只盐田慢长的海蟹、一坛风味独特的姜制品、一锅带着乡土奇趣的尿肉尿蛋……藏着代代泉州人的生活智慧。

面对“冷门绝学”,泉州人传承技艺又因时制宜,用新品牌、新体验、新融合的方式,把乡土特产慢慢发扬光大。让这些物候记忆被发现、被看见,破局新生、焕发活力,书写小城风物的全新故事。

□融媒体记者 魏婧琳/文 受访者/供图


罗溪匠人打造酸茶体验空间


泉港得天独厚的盐田优势孕育风味盐田蟹

洛江酸茶
宋韵留芳 千年手艺遇新生

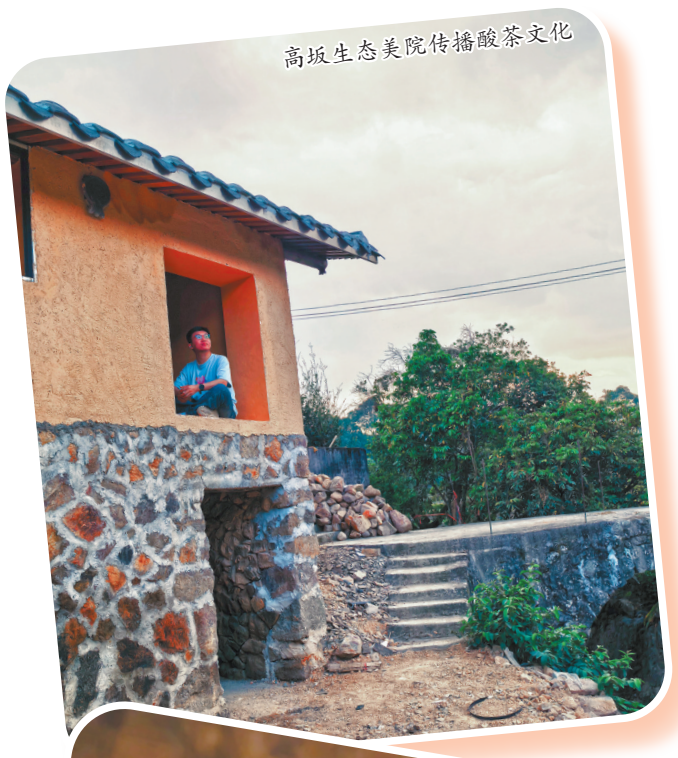
群山叠翠的洛江马甲、罗溪、虹山一带,藏着一门延续千年的宋代古老手艺——洛江酸茶制作技艺。

作为泉州市级非物质文化遗产,洛江酸茶始于宋、盛于明清,是闽南山野独有的自然发酵茶技艺。千百年来口传心授,扎根古村。当地人采摘原生野茶青,不炒不焙,依托山间温湿环境,任由微生物自然发酵、陈化封存,终成清酸回甘、温润适口的独特风味。

长久以来,这门技艺如同璞玉蒙尘,多为村民自饮、邻里馈赠,缺少标准化、规模化的市场转化,一直鲜为人知。

土生土长的罗溪匠人黄罗及,心系家乡文脉,打造高坂生态美院,为酸茶搭建起全新的传承展示窗口。院内设立沉浸式酸茶体验空间,推出本土品牌“开元事”,优化包装、规范工艺、打造乡土IP,让千年宋韵好茶融入当代文旅。

从山野私藏到文旅名片,从无人知晓的古老手艺,转变为可传承、可体验、可传播的乡土产业。他期许,每一位到访古村美院的客人,都能亲眼见证古法制茶,亲手感受发酵过程,静享茶香,聆听山居往事,于一盏茶汤之中,读懂闽南独有的养生智慧与农耕底蕴。


高坂生态美院传播酸茶文化


盐田蟹粥

泉港盐田蟹
盐海馈赠 为文旅体验引流

背靠山海、坐拥千亩盐田的泉港,是泉州滨海风物的绝佳孕育地。得天独厚的盐田生态,造就了独属于泉港的滨海冷门风物——盐田蟹。相较于市面上人工养殖、快速育肥的海蟹,泉港盐田蟹是盐海独有的自然馈赠,承载着泉港千年盐耕文化与滨海种养智慧。

泉港盐田历史悠久,自古便是闽南重要的海盐产地。千百年来,当地先民依盐田而生、靠盐田致富,在晒盐劳作的过程中,摸索出盐田混养的独特模式。盐田水质咸度适中、水体洁净、天然饵料丰富,且日照充足、昼夜温差大,特殊的盐碱生态环境,造就了盐田蟹独一无二的生长特质。

深耕盐田海鲜多年的庄跃如介绍:“红膏蟹、青蟹等品类在盐田中自然生长,生长周期漫长、活动量大,褪去了养殖海蟹的肥腻,肉质紧实弹牙、鲜甜醇厚,自带海盐独有的咸鲜风味,营养价值与口感远超普通海蟹,市场价高出普通螃蟹三成以上。”

长久以来,盐田蟹如同泉港盐田的“隐藏风物”,只在本地小范围流通。作为养殖户的庄跃如产业大多以批发为主,他深知单一生鲜售卖模式的局限:物产附加值低、文化价值被埋没、产业难以长效发展。为盘活本土滨海冷门资源,让盐田风物真正扎根乡土、赋能乡村,他主动转型升级,跳出传统生鲜流通的单一赛道,开启“盐田生态+特色物产+文旅体验”的全新发展模式。

如今,庄跃如依托千亩原生态盐田风光,打造沉浸式盐田文旅体验场景,开放盐田观光、现场捕捞、鲜蟹品鉴等特色体验项目。不再简单售卖生鲜产品,而是将盐田风光、千年盐耕文化、特色海产风物深度融合,让游客走进盐田、触摸盐田、读懂盐田。

“游客漫步连绵百里的白色盐田,可亲眼看见盐田蟹的生长环境,了解古法盐田种养的独特智慧,亲手体验捕捞乐趣,现场品尝原汁原味的盐田鲜蟹。”庄跃如介绍,“我们力求让冷门的滨海物产,成为可体验、可传播、可打卡的文旅特色IP。”

德化大铭姜品
乡土巧思 衍生出万千风味

萝卜姜、生姜粉丝、生姜啤酒……你见过吗?依山而卧的德化大铭乡,是闽南优质生姜的核心产区。在这里,你就可以看到这些宝贝。

在大众印象中,德化以千年陶瓷闻名天下,陶瓷技艺声名赫赫、享誉海内外,却少有人知晓,大铭乡藏着一门传承百年的山野姜食古法技艺,是藏在瓷都深处的冷门乡土绝学。萝卜姜、生姜粉丝、生姜啤酒……不得不提,当地匠人摒弃传统单一吃法,巧用山野食材搭配古法发酵,将生姜与本地萝卜巧妙融合,历经清洗、晾晒、腌制、发酵、封存等多道古法工序,制作出口味独特的萝卜姜。

正是因为中和了生姜的辛辣,融合萝卜的清甜,酸甜爽口、开胃解腻,萝卜姜受到大家欢迎。

“大铭生姜是高山气候种出来的生姜,块头大,辣味重,香气足,是大铭百姓的致富姜。”大铭乡党委书记林国钰介绍,生姜衍生出万千风味,实现从“农家小菜”到“特色康养产品”的华丽蜕变。依托多元线上线下渠道布局,大铭姜品持续拓宽销路、破解农产品产销难题。线上依托淘宝、拼多多、抖音、礼遇泉州、福农E购等主流电商及本土特色平台,开设8家线上店铺,实现多端口、全时段展示销售,适配不同消费群体的选购习惯。线下主动对接市场资源,与汇都、好多多、百姓等本地大型商超深度合作,借助门店覆盖全城的区位优势,常态化上架萝卜姜等特色农品,构建起全域覆盖、线上线下联动的立体销售体系。目前,项目年可加工生姜1000余吨,预计新增产值200余万元,有效带动乡土特色产业提质增效、助农增收。

在保留乡土本味的同时,大铭乡探索姜产业适配现代康养需求、文旅场景、消费市场,让百年冷门食艺焕发新机。每年举办大铭生姜文化节,带动研学、观光、销售,该乡获评泉州市级文旅融合发展试点。


生姜啤酒



大铭姜产品展示活动

永春尿肉尿蛋
乡趣奇味 “黑暗料理”引客来

在永春乡间,藏着一门极具地域辨识度、独此一方的古老民俗食俗——尿肉、尿蛋制作技艺。不同于精致典雅的传统美食,这门乡土技艺自带争议与话题性,在外人眼中是新奇独特的“黑暗料理”,在永春乡土,却是延续数百年、根植民俗、承载乡情的珍贵风物记忆。

“看着不敢吃,吃了却回味无穷。”本地人郑阿姨这样推荐。这门极具特色的乡土绝学,已然成为永春小众文旅特色名片。许多游客慕名而来,跨越山海奔赴永春,只为亲身体验这份独属于闽南乡野的奇特风味、感受原汁原味的古俗文化。在千篇一律的网红美食之外,这份小众、独特、充满乡土气息的民俗食味,以差异化的文化魅力,成为乡村文旅的亮点。

尿肉尿蛋的起源相传是因为古时乡村医疗技术匮乏,先民发现童子尿经过熬煮萃取后,具有祛湿化瘀的民俗认知。当地百姓便遵循古俗,制作尿肉、尿蛋。黄阳明是“湖洋尿肉”制作工艺县级非物质文化遗产代表性传承人。据他介绍,其做法在村里代代相传,他从小跟随长辈学习技艺。村民们认为这些食物可“去劳疾”。

此前据媒体报道,北京有一位退休教师林先生的爱人因常年身体虚弱、免疫力低下,长沙一名老中医建议他们尝试下泉州永春的尿蛋,尽管当时两人都很震惊,但还是多方寻找,终于找到了医嘱中的尿蛋。林先生表示,煮熟的鸡蛋并无异味,只有一股咸香。离开时,他们打包了100颗蛋,此后又通过邮寄购买了两三次,除自己食用外,也分赠亲友。

历经数百年岁月更迭,生活方式不断变迁,诸多老旧食俗渐渐消亡,永春尿肉尿蛋凭借独一无二的民俗属性、不可复制的乡土特色,成为泉州特别的冷门风物符号。


尿蛋制作

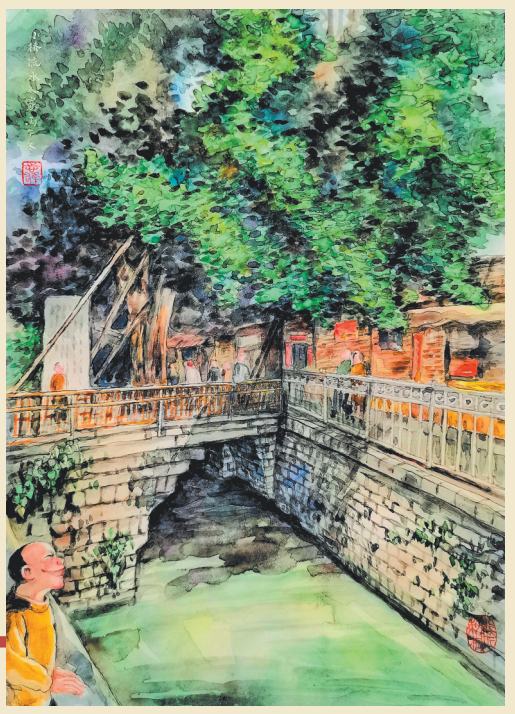
记者手记
乡土宝藏等待被更多人看见

从洛江山野一盏发酵千年的酸茶,到泉港盐田一味自然天成的海鲜;从德化大山匠心再造的姜香风物,到永春乡野独树一帜的民俗食味……隐匿乡野的小众风物,只是泉州众多乡土冷门绝学的小小缩影。

在泉州数不清的村居之间,还有无数这样的乡土技艺:或藏于深山或隐于滨海或存于市井,无盛名、无喧嚣,却字字句句写满水土文脉、岁岁年年承载乡土匠心。它们有的是非遗古法技艺,有的是千年农耕种养智慧,有的是独属于一方水土的民俗食俗,都是泉州珍贵、质朴的乡土文化宝藏。

乡土藏灵秀,风物润人心。动人的不仅风物本身,而是代代匠人的坚守与革新,才得以岁岁常青,在守正创新的传承之路上,“冷门绝学”也等待被更多人看见。

(魏婧琳)



古城八卦沟畔,小桥流水人家。

冬日暖阳穿过老榕浓荫,洒在斑驳的小石桥上。桥下是唐宋以来纵横古城的排涝水脉,千百年来默默疏导雨水,护佑过“市井十洲人”的街巷安澜。

石桥上,游人与提篮买菜的阿婆擦肩而过,各自从容。立于桥畔,遥想千年旧事随水而去,唯有这一城烟火,在暖阳下生生不息。

(融媒体记者 洪志雄/绘 庄建平 蔡绍坤 谢伟端/文)



扫描泉州通二维码,欣赏更多精彩作品。