



海里出土笋

文<陈健

早年出差厦门，在餐桌上，首次吃到一种叫“土笋冻”的食物。瓷盘里摆着如琥珀一样对半剖开的圆体，比乒乓球稍大点，胶冻里嵌有几条灰黄条状物。牙签挑起一块，蘸上甜辣酱入嘴，立马换来一口的饱满紧致、滑溜冰爽，那是土笋析出的胶质和食用明胶联手缔造的结果。口腔里汤汁鲜美，融化后纷纷从齿舌间溜过，剩下韧性十足的土笋肉，鲜脆耐嚼，在一下下的咬合里，酸辣推波助澜。

福建沿海，除了福州及周边几个县区鲜见土笋小吃，从南到北，无一能摆脱它的形色和滋味。闽南地区几乎把土笋冻当成待客见面礼，常常在宴席起头，它已经急不可待登场了。

多年以后，在泉州市晋江市安海镇第一次直面这种小生物时，我想起一个问题，这么多年来，为何从没质疑过土笋名字的由来？

清代留下的书籍里，古人描绘过此物外形：“如牛马膀胱，头长可五六寸许，胖软如水虫，无首无目无皮骨，但能蠕动，触之则缩小如桃栗，徐复臃肿。”明末谢肇淛《五杂俎》中写道：“又有泥笋者，全类蚯蚓。扩而充之，天下殆无可食之物。”

其实，土笋远没有古人讲的那么不堪。塑料盆里那一堆洗去涂泥的土笋，拇指粗、中指长，像蒸熟香肠，半弧着，圆滚滚胖嘟嘟。一端顶着条细长、伸缩自如的翻吻，皮肤粗糙，颜色黑褐或褐黄。土笋长在潮间带的滩涂里，潮退钻进涂泥，水涨又冒出来。学名可口革囊星虫，属于一种蠕虫状低等海洋软体生物。福建沿海对它的叫法很多，土笋、泥笋、涂笋、涂蚕、土丁、土蚯、沙蚕……

也许嵌在胶冻里，米黄色土笋外形酷似微缩笋片，也许土笋的脆韧富于笋块口感，也许渔民像山里人挖冬笋那样，在退潮滩涂凭经验搜寻土笋留下的气孔，举锄挖取……岁月淘洗的结果，还是“土笋”接地气有人缘，它抚慰了一代代闽南人的口腹。

清末施鸿保所著《闽杂记》记载：“涂笋生于海滩沙穴中，今泉州海崖有

产。”这是目前能找到土笋产地的文字记载。它指向了泉州，老饕们都说在晋江，晋江又推给了安海。在中国，大凡某物原产地，往往拥有最正宗的制作方式。2013年，安海土笋冻制作技艺入选第四批泉州市级非物质文化遗产名录。

一个冬末，我慕名寻去，在安海百年老号“阿望”土笋店目睹了土笋冻制作的全过程：选料、清洗、碾压、煮汤、装碗。

两三寸长的土笋搓洗净泥浆，一根根开始鼓囊囊起来。常态下，土笋呈软长一条，受触碰刺激时肌肉紧绷，绷紧拱起。此时，只见操作者剪开一头，压力差使其肠腔全部喷溅而出，手指再一捏，顺势挤干净，清洗后铺于石板，滚动石碾碾压，挤掉土笋体内残余物和泥污，再放到竹筛筐里反复淘洗。最后土笋入锅，熬至水沸，汤呈黏稠状即可。

土笋捞起时，已缩成竹箸大小，放竹筛沥去汤汁，用勺子来回刮擦，土笋的黑褐外皮纷纷脱落，变得乳黄好看，还呈现出布纹似的细肌理。汤汁舀进工作台上的小瓷碗，待其冷却，再把土笋夹入碗中。多年的经验体现在对清水的掌控上，加水必须确保最后有足够的胶质凝结成块。

没有任何添加，超级简单的原汁原味，看似毫无秘密可言。店主告诉我，选料鲜活、品质好最关键，产地不同、季节不同，土笋的肥厚和胶质也不相同，与之对应的水量和煮沸时间要跟着变化。这些技艺口口相传，秘而不宣，最后让你吃到嘴里，顿觉含胶饱满、肉质脆爽、口味甘鲜。

胶冻是温度降到凝固点以下时，胶原纤维之间发生交连而形成的。过去，土笋冻只是冬天的美味，一则入冬土笋最肥腴，二则天气冷，露天放置一段时间能自然凝固成型。如今，好这一口者寻味而来，夏天品质差一点也不在乎。况且推进冰箱，举手之劳间便结冻成型了。

在生猛海鲜方面，闽人对各种食材来者不拒。这种传统，起始肯定

不是猎奇或标新立异，主要是沿海人多地少，滩涂里稀奇古怪的生物，犹如田间地头的球茎植物，挖出便可果腹。长此以往，吃出了营养，吃出了美味，便彻底摒弃了吃虫的心理阴影。

这种思路和民间流传故事吻合。明末清初，郑成功攻打台湾时，粮草紧缺。将士们挖来土笋，熬汤解饥。郑成功巡视敌情，经常废寝忘食。一次又错过饭点，他不想劳累手下再次生火，便拔剑划下一块残渣入嘴，岂料结冻的土笋味道更美妙。就这样，土笋冻在闽南流传开了。

在“阿望”店里，舀上一调羹陈醋、酱油、蒜泥、姜丝、辣椒酱调制的佐料拌入，我现调吃了一小碗土笋冻。胶一搅便破碎，纯粹靠土笋本身的胶质自然凝结，舀进嘴里，冰晶凛冽后，就是土笋的筋道弹牙，痛快淋漓。单不加明胶这一项，安海已经把别人甩下一条街。

清初编纂的《安海志》记载：“(沙蚕)甘美而清，鲜食干食皆佳。”土笋可炒可煮汤，晒干后，还可以和西洋参、瘦肉等一起煲汤做药膳。鉴其味鲜，在无味精的年代，沿海人常常将土笋制成羹膏状，如现在的蚝油一样，做菜时加入少许，便能满锅飘香。

土笋冻讲究佐料，酱油、香醋、甜辣酱、花生酱、芥末、蒜泥等任意组合或单独成蘸料，不仅提鲜，还能激发出多元口味。闽南讲究的吃法，是佐以青嫩的茼蒿和腌制的糖醋萝卜，滋味令人念念不忘。

土笋爆炒、红烧、晒干煲汤均属美味佳肴，但先人传下来的吃法自有其道理，任何别的做法，对土笋而言，都算暴殄天物。

如今，制作手段单纯，味道却如此丰富的美食已为数不多，为了留住一种特殊的记忆和美妙，我决定终身选择土笋冻这一种吃法，不再做别的尝试和添加。带几分野性“沦陷”它，让那大海的鲜香犹如八月海浪炸开在黑礁上，再飞溅起满天星星般的白沫，一味酣畅淋漓到永远。



恋恋风车岛

文<黄小梅

想看泉州的第一缕阳光，想在一座三面环海的小岛上，看帆船点点、野花摇曳，尽享浪漫情怀，可到惠安县小岞镇，那里有一个拥有数十架风力发电机的小岛——风车岛。

风车岛是婉约的，令人眷恋的。小岛的风是风力发电机的动力来源，它恣意驱动着每根高架上的三叶风轮，用产生的能量来运转机械装置，输送电源，造福人类。那些白色的风力发电机个个高达百米，英姿飒爽，也许这就是“风车岛”名字的由来。

与很多海边的黑色礁石不同，风车岛的礁石是黄色的，龟裂风化，石质坚硬。石缝中顽强生长着许多不知名的花草，给裸露的小岛增添了一抹绿意。小岛周围还有几处更小的岛屿，如悬浮的海山，有些小岛上建有灯塔，为过往船舶提供定位，引导航向。小岛的一个凹湾处停泊着数十只渔船，海面上也飘游着许多小船，在一望无际的碧海蓝天下，星星点点。风车岛的海水很蓝，与蓝色的天空浑然一体，如一幅水墨画卷，自然渗透，浓淡相宜，让人眼前明亮，心旷神怡。

直面大海的一块平地上，耸立着一架高大的风力发电机，下面有几个

小摊位，搭着帐篷，摆放着简易的桌椅，几位惠安女正忙着招揽生意。她们身着“黄斗笠、花头巾、短上衣、银腰带、宽筒裤”的典型惠安女服饰，风姿绰约。我们在那里要了几个炸炸粿、两碗四果汤，在帐篷下的小椅子上休息片刻，阵阵海风吹来，拂在脸上，弥散着腥味，皮肤也变得黏黏的。

风车岛是泉州陆域的最东方，三面环海，视野开阔，原生态，游客不多，十分静谧。登上那不高的小岛最高处，海风呼呼地吹着，一弯长长的金黄色海滩绵延天际，山上的风力发电机不慌不忙地旋转着。蓝色的海水、蓝色的天空、裸露的黄色岩石、白色的风力发电机、低矮的绿植，这是大自然的馈赠，别具一格，令人流连忘返。

风车岛旁的天然海域盛产黄花鱼和鱿鱼，鱿鱼干最负盛名。许多渔民家门都晒着鱿鱼，空气中弥漫着淡淡的咸腥味。小道上商店不多，渔民很淳朴，有“清水出芙蓉，天然去雕饰”之感，让人觉得清新、欣喜。

风车岛，一个去了还想去的小岛。那里风光旖旎，站在不高的山上，面朝大海，春暖花开，恋恋不舍……



面线米粉芡

文<洪少霖

翻开《泉州农家菜》《泉州美食》《泉州风味小吃》等书籍，皆未发现“面线米粉芡”的踪影，然而，它那鲜美的味道却时刻萦绕在我的舌尖。

面线米粉芡是泉州市鲤城区浮桥街道的一道名菜。浮桥位于笋江畔，旧时有大片沙地，种植了不少甘蔗。百姓为节省干活时间，中午不回家吃饭，便将锅碗端至江畔田边，将各种食材一并倒入炖煮，用削皮甘蔗插入锅中搅拌，由此创造出面线米粉芡。其美味之处便在于那根甘蔗，汤里有了甘蔗，便有了别样的甘甜。

还有一种说法是，旧时普通人家面线、米粉皆不多，只能将两者混煮，于是产生了面线米粉芡。此说体现了旧时物质生活的不足，也反映出泉州人勤俭节约的美德。

如今物资不再匮乏，面线米粉芡的做法也翻出了新花样。有擅长烹饪的朋友介绍，现在做面线米粉芡，是用巴

浪鱼碎片、海鲜下锅炼汤，而后加入槟榔芋、面线、米粉、蟹肉等，最后以两根甘蔗搅拌，便八九不离十了。另一位朋友的做法，则需准备瘦肉、五花肉、螃蟹、干贝、拳头母(味如鱼丸)、红葱头、青蒜、葱、湖头米粉、面线等食材。瘦肉熬汤备用，将螃蟹、拳头母切碎，倒入热锅中炒香，倒入红葱头爆香，继而放入干贝、螃蟹碎肉、拳头母碎片，一并翻炒。然后倒入瘦肉汤，水开后，放入面线。将面线折断、散开，避免凝结成团。一小会儿后，放入米粉，一并调味。此种做法须把握火候，不能太烂，然后撒入葱蒜，即可出锅。

面线米粉芡是浮桥名菜，但距今不过50年左右历史。一开始，只有一两家饭店出售此菜，而后不断向四方扩散，现今已有数十家饭店将其列入菜单。虽然没能被各种泉州美食书籍收录，但它早已植根在无数食客味蕾和记忆中。

寻找刺桐花

文<管弦

早就听说刺桐花是泉州市花，所以我到泉州时，一直在寻找刺桐花。

行前做足了功课，刺桐的模样，早已清晰地印入了我的脑海。那高大的树干上，佛焰苞状的花和形如如手的叶交替着吐露芬芳。花儿盛开的时候，花瓣片红似火，灿若霞。叶子长出来的时候，花儿就隐没了，绿叶片片满枝头，油亮如绸。北宋医药学家苏颂这般描绘她：“岭南有刺桐，叶如梧桐。其花附干而生，侧敷如掌，形若金凤，枝干有刺，花色深红。”因为相貌似桐树，树干上长有刺，她叫了刺桐。又因多生于南海、岭南，她还叫海桐。五代十国时期的医药学家、文学家李珣这样概括她：“生南海山谷中，树似桐而皮黄白色，有刺，故以名之。”唐代诗人陈陶曾在诗中写道：“猗猗小艳夹夹衢，晴日熏风笑越姝。只是红芳移不得，刺桐屏障满中都。”

传说，刺桐是天庭的一位飞仙变的。那时，海中海怪兴风作浪，常有渔民遇难，家属在海边悲痛哭泣。飞

仙巡视人间时看到这样的场景，心中不忍，便在海怪出没时，下凡保护渔民，镇压海面。渔民安全了，飞仙却回天乏力，化作一棵树，留在了海边。她让树变成有毒品种，让树干上布满尖刺，让枝叶间开出红花。毒性、锐利的刺与火红的花，都是震慑和抵挡海怪的有力武器。这树，就是刺桐。

如此历史悠久、文化气息浓厚的花朵，难怪能成为泉州市花。然而，我的足迹遍及泉州关帝庙、文庙、开元寺、钟楼、中山路、刺桐路、洛阳桥、晋江五店市、崇武古城、清源山等地，却都没能见到刺桐的身影。后来从一位园艺工作者那儿得知，原来，刺桐因为易招致虫害，已经退出泉州行道树选择名单，现在城区路旁已经比较少见了，但若有心寻觅，还是不难发现它的身影。在泉州市丰泽区刺桐路和津淮街交汇处西北侧，还有一座刺桐公园，园内种植了大量刺桐，花开时节，游人如织，可以一览刺桐芳容。

本版插画<呱咕

南安“送王船”

文<洪少霖

在泉州市南安市丰州镇金鸡村，历来有“送王船”习俗。

金鸡村有个顺正大王宫，始建于明代，供奉着当地的乡土神灵“顺正大王”。相传顺正大王姓黄名志，祖籍广东潮州，随父母迁至晋江青阳。他无意仕途，悉心学道，坐化于青阳山石鼓庙门外。金兵进犯时，他助宋军退金有功，被敕封“殿前太尉”“江夏护国清远上将军”，累封“顺正王辅国大将军”“顺正大王”。数百年来，当地百姓对顺正大王的信仰不曾间断。

相传，顺正大王是海神“通远王”的辅神。通远王为我国官民共同信仰的第一任海神，也是宋代海上丝绸之路最著名、祈风护航神。泉州九日山上现存祈风石刻，记载了南宋淳熙至咸淳年间的祈风盛典。

顺正大王宫“送王船”习俗是祈求顺正大王巡游人间、遣送瘟神，护佑风调雨顺、国泰民安的民间仪式。此仪式由当地燕山黄氏族老主持，全村百姓共同参与。

“送王船”前，当地族老通过掷筊仪式，询问顺正大王是否该年需要举办“送王船”仪式。如果顺正大王“首肯”，他们便制造一艘王船。其一般采用纸糊，大小与一辆小轿车相仿，其内有各种道教符咒及人物造型。在举办相关仪式后，人们将船于金溪古港遗址处焚烧，为“瘟神”送行。现今，九日山中的登台庙内仍保存着一艘木王船，其为帆船模样，船上有仪仗、人物塑像等，便是金鸡顺正大王宫王船制式。

在“送王船”过程中，丰州当地百姓还会自发举办类似踩街的仪式。锣鼓队、高跷队、腰鼓队、南音社、火鼎公婆、舞狮队、舞龙队等皆会进行表演。人们身穿传统戏剧服饰、惠安服饰等，轮番演出。老年妇女结伴手拿扫帚，一路游行，一路表现清扫姿势，意将不吉利、不干净的“脏东西”一路扫至溪边，归入王船，最终为之送行，并祈福。

泉州石狮博物馆藏有“康熙四十一年送王船木雕版”一方，展现了古时金

鸡村百姓“送王船”的习俗，体现了海洋文化在南安大地的盛行。雕版上有文字“十二年主”，大意为其习俗在当年已轮流至第十二年，这是目前泉州地区已发现历史最悠久的“送王船”场景刻画图。

从民俗学上说，“送王船”习俗与丰州当地的“犒兵犒将”习俗相似。在丰州，每逢农历初一、十五两天的傍晚，人们会在自家大门前摆上长案，将最美味食物献给“阴界兵将”以祈求平安，名为“犒兵犒将”。

抗倭英雄俞大猷曾为闽南“送王船”习俗写过祭文《驱疫文》：“教主太上老君道德天尊、瘟教主大圣、解瘟静明真人、四季八节大王……”在文中，他罗列了62类100多种神仙、瘟神、鬼类等，其中便包含了各路“大王”。

泉州金鸡顺正大王宫“送王船”习俗是闽南民间海洋文化的缩影，体现了沿海百姓祈求生活幸福安康的强烈意识，也是海峡两岸文化、信仰交流的重要纽带。

