

闽南过年的百粿之欢

闽南过年过节与其他地方最大的不同,当然就是“拜”的风情之万千:拜天公,拜祖宗,拜灶神土地公城隍关二爷妈祖……闽南小孩对于“拜拜”有着独特的好感,多半是因为,所有祭拜的美食经佛祖或祖宗“认证”后,将在这年节期间转移进入满怀期待的胃。

先说主食一项,称得上“百粿争艳”。

闽南的主妇们从春节前的半个月左右,就开始了“炊龟蒸粿”各种忙活。

“粿”这个字,在日常文字里并不多见,闽南方言里通“果”,闽南民俗里认为龟是“福禄寿喜财”的象征,传说除龙王之外就是龟的本事大,是统率水族的元帅,所以在食俗里,“龟粿”有很重要的地位。“龟粿”状若龟甲,用来祈求平安、祝福长寿安康。“龟粿”顾名思义,便是以米浆为主体做成的年糕类食品,它们占据着闽南供桌的“C位”,大致分为甜咸两党。

甜党以发糕、甜粿等为主,甜粿又细分为白糖、红糖、花色等若干子品类;咸粿则有菜头粿、芋头粿、金瓜粿、油葱粿等诸多花样。有的粿以冷热感觉来命名,比如凉粿吃了的确有凉快感;比如米烧粿,蒸热吃,里面的肉香、笋香更加浓郁。

有的粿还以制法和外观来命名,比如发糕、面煎粿、九重粿,比如沿仔粿、田岸仔粿,要说闽南人过年的“矫情”,在这些粿的细节上就可见一斑。

比如说发糕,必得要蒸出裂纹来,裂得越开“发”得越大,寓意来年会更“发”。这也是对闽南主妇手艺的年度大考,米浆、糖分、酵母的比例,以及蒸的时间、火候,都要把握精确,才能“发”得出来。

每次掀开蒸笼盖的时刻,再资深的主妇都会流露出小媳妇似的些许不安,只有等到整笼发糕现身,裂痕精致大气,这才把心放到肚子上,开心地取几粒染红的大米点在发糕上。

“发”得越大,口感通常也越佳。热气腾腾的粿香在揭盖的一刹那袭来,馋嘴的小孩都恨不得扑上去啃一口。但整笼发糕是要拜神的,大人就用小碗盛几碗多出的米浆同蒸,出来的小碗粿,必然第一时间被孩子们瓜分殆尽。

各种粿中有着深情的寓意,甜粿自然是甜甜蜜蜜,而所谓“菜头粿”,便是萝卜糕,闽南人把萝卜叫作“菜头”,这

个粿自然有新年“好彩头”之意。

粿界的咸甜两党,并不像豆花界那样“大打出手”,而是显得一派和谐。甜粿淋上蛋液煎或炸后,和鲜海蛎面线汤一起吃,闽南人说这是“吃甜忆着咸”,同理,菜头粿等咸粿切块煎至金黄,蘸上秘制甜酸酱,才是这里的“正港”吃法。

吃甜忆着咸也好,吃咸想着甜也好,闽南人在年节的主食讲究,属于一种带有古老智慧和哲理的基本操作:生活不可能总是甜,也不会永远咸。

龟粿是闽南风情食俗,天公生日常用“天公龟”“发糕”供奉,闽南老人做

寿,以“寿龟”祝福祝寿,婴儿周岁则用“度际龟”。

在一些重要的祭祀场合,还有专门用糯米制作的巨龟祭祀。有一年正月初九天公生日,同安祥平街道岗头洪氏祖祠前就举办了厦门市非遗项目“岗头大笼甜粿”敬天公庆典,两座高1.3米、总重量700多千克的大笼甜粿闪亮登场。据说制作大笼甜粿这一民俗源自清朝,时隔多年后村里老人们再次将这们世代相传的技艺和民俗重现于世。

另外,“乞寿龟”也是闽台两地流传久远的传统习俗,每逢元宵等节日,闽南各地寺庙经常会准备一些米粉或面

粉蒸制的大小“寿龟”,供前来供奉的信众乞得,以祈祷一年四季平平安安或招财添丁。俗语“有乞有还”,来年元宵还以加倍或者加大的“寿龟”。

民国时期,龟粿有文字记载的就已经品种不少,主要运用于寿庆、婚丧和祭祀等用。1931年出版的《厦门指南》上曾记载了甜粿、发糕、笔糕、单头龟、双头龟、福全龟、米糕龟,还有红圆、红牵、面桃等近20种。“双头龟”和“箭仔龟”,前者长条形的,又叫“枕头角”;后者较小呈菱形,较小。厦门大年初九的“天公生”则一定要有粿、龟、圆、“牵”。

红圆,实际上就是小的圆馒头染红,“牵”则形状和米龟相似,约十来厘米长、三四厘米宽,也做成红色的,寓意门环的意思,寓意牵引进财。“牵”较小,里包的馅料自然没有米龟多,所以俗话说:“有龟不吃牵。”

米龟主要用来赠送亲友,送的时候一定要搭配红圆和“牵”,否则会被认为是无礼,民间有种说法是送乞丐吃,才只送龟。所以,圆和“牵”成了送礼必不可少之物,而且同龟的数量要有相应的搭配,也就是说如果送四只米龟,就得配上两个圆两个“牵”。

龟粿在闽南如此兴盛,龟印的刻制,自然也是闽南一门重要的民间工艺。龟印一般用木头刻制而成,扁方形的两大面,大面刻“龟”和“桃”,小面的则是“铜钱”形,厦门话俗称“牵”,寓意“牵引进财”;另一边则是“鱼”,代表“吉庆有余”。闽南家家户户逢年过节都要做各种大小龟粿,早年闽南的龟印几乎家家必备,但现在这种木制的龟印却非常罕见了。

2013年,“龟糕印技艺”成功列入厦门市第四批市级非物质文化遗产名录,厦门中华片区的潘海员,作为福建省唯一的龟糕印手雕刻艺人,一直坚持传承着始于其太爷爷辈的潘家龟糕印手雕刻技艺。

“粿”们为闽南人过年定下基调,底盘扎实。年复一年,当北方的朋友在吃饺子过年时,闽南人总爱泡着茶吃着粿。闽南的城市化加快,并没有让过年食俗彻底消失,春节是重温 and 传承风物风味的最好节点。就是年后返回工作的城市,年轻人也大多愿意带上几大块或甜或咸的粿,消解哪怕几天的乡愁和节后综合症。(许晓春)

“莆阳开春·龙腾福跃” 莆田春节元宵文旅活动启动

由福建省文化和旅游厅、莆田市委、莆田市人民政府主办的“莆阳开春·龙腾福跃”2024年莆田市春节元宵文化旅游活动,2月3日在莆田市兴化府历史文化街区启动,活动将持续至3月11日。

此次活动包括7个系列主题活动,在元宵民俗活动方面,推出30个特色

点,举办搭红桔塔、抬轿冲海、妈祖巡安等各类非遗项目展示;非遗体验展示方面,以全市1项人类非物质文化遗产代表作项目、10项国家级非遗项目、63项省级非遗项目、330项市级非遗项目为依托,组织开展“探店打卡百家非遗小吃商家”“百名工艺大师与你面对面”“百佳网红达人带你非遗”等活

动;新春景区活动方面,全市43个A级旅游景区推出丰富多彩的活动,举行九鲤湖、九龙谷霞客古道联通首发仪式;莆仙戏演出方面,组织118家莆仙戏剧团,走进基层开展精品剧目和经典戏曲演出;群众文化活动方面,博物馆、图书馆、群众艺术馆过节不闭馆、服务不打烊,持续举办“百姓大舞台”、非遗民

俗嘉年华、雕版活字印刷拓印体验、文化遗产摄影展等各类活动;文旅惠民利民方面,“莆田文旅一卡通”平台推出“龙年福惠卡”,为市民、游客提供免门票、折扣套餐等百项特色产品及新春惠民福利。此外,莆田各县(区)也分别推出主题系列活动。

(郭斌)