



晉江經濟報公眾號



晉江新聞網公眾號

2023年8月3日 星期四  
農曆癸卯年 六月十七

JINJIANG ECONOMY NEWS

## 晉江經濟報

E-mail:jjb419@yahoo.cn

菲律賓版

第3633期

晉江新聞網

www.ijjnews.com

晉江第三處！

## 晉江市梧林傳統村落獲評國家4A級旅游景區

本報訊（記者 許金植）近日，晉江市梧林傳統村落正式被評定為國家4A級旅游景區。至此，晉江市4A級旅游景區數量增加至三處，另外兩處分別為安平橋景區和五店市傳統文化旅游區。

此前，梧林傳統村落已被列入第四批中國傳統村落名錄，更有世界記憶項目福建學術中心實踐基地、全國鄉村旅游重點村、中國華僑國際文化交流基地、首屆全國古村古鎮保護利用優秀案例等榮譽“加身”。

梧林傳統村落還受到《人民日報》、新華社、中國廣播電視總臺中央電視臺、《中國日報》、《光明日報》等數十家全國主流媒體聚焦報道。各路明星、品牌、影視欄目劇組也相繼走進梧林拍攝取景，使梧林以閩南僑文化展示窗口的身份，頻頻在各大社交平臺引發關注，一躍成為新晉網紅打卡地。據悉，2023年上半年，梧林傳統村落長期佔據抖音泉州熱門景區前三，媒體曝光量超1億。值得一提的是，由央視大型紀

錄片《記住鄉愁》（鄉村振興系列）欄目攝制組到梧林傳統村落拍攝錄制的紀錄片《梧林——故林歸宿處——葉下梧桐》將於8月5日23時在中央電視臺國際頻道（CCTV4）播出。

據了解，位於新塘街道的梧林傳統村落形成于明洪武年間，佔地約1000畝，建築面積6萬平方米，旅居海外華僑1萬餘人，有“華僑建築博物館”之美稱。作為典型而完備的閩南傳統村落，梧林現存明朝百福牆、清朝官式紅磚大厝、近現代哥特式和羅

馬式洋樓、番仔樓等各式風貌建築89幢。

為了更好地進行保護性修復和活化利用，2018年4月，梧林傳統村落正式啟動傳統建築修繕工作。“我們一直在盡最大努力去保留村莊原貌和肌理。”梧林項目辦副主任金宏勃告訴記者，在項目施工中，修繕團隊始終以“原汁原味、原貌重現、修舊如舊”為原則，充分利用原有的建築材料，保留村落的歷史文化、民俗。

2019年12月，晉江市梧林青普文旅運營管理有限公司成立，開始全面負責梧林傳統村落的招商運營工作。公司副總經理洪綿綿介紹，圍繞“家國情、醉閩南、意南洋”三條主題動線，青普文旅不斷引進文創、“非遺”、影視、研學等高端平臺，結合戲劇、建築、“非遺”、伴手禮等文化元素開發特色文創產品、藝文課程，常態化組織閩南傳統戲劇演出、傳統民俗沉浸式體驗活動，讓梧林逐步形成區域文化旅游目的地品牌。



8月1日晚，「風起海絲 樂動晉江城」2023年晉江市國際鋼琴藝術節閉幕式音樂會在祖宮音樂廳激情奏響。圖為廈門愛樂樂團演奏管弦樂曲《風雨過後春更暖》。本報記者 陳巧玲 攝

做好颱風救災復產

資金物資保障

晉江市財政統籌資金超5億元

本報訊（記者 柯雅雅）8月1日，記者從晉江市財政局獲悉，針對颱風“杜蘇芮”給晉江造成的災情影響，晉江市財政部門迅速響應，統籌調度救災資金超5.2億元（人民幣，下同），暢通“綠色通道”，全力做好救災復產資金物資保障工作。

“杜蘇芮”登陸前，晉江市財政局第一時間成立防汛救災資金保障專班，啟動資金應急保障機制，根據應急響應等級變化，緊急下撥防汛救災資金2000萬元，用于保障各鎮（街道）和其他防汛單位災前搶險備料、物資儲備、汛情監測、隱患排查、轉移安置點建設等防汛救災各項工作經費需要。

颱風過境後，晉江市財政局立即撲排各領域受災情況及災後重建資金需求，統籌資金5億元集中用于災後“三農”、特困低保對象救助、助企紓困、園林綠化恢復、水利設施修復等急需關鍵領域支出。同時，晉江市財政局指導各業務主管部門積極對接爭取上級專項資金支持，指導各市屬國有企業爭取政策性救災應急信貸資金，增強災後重建資金保障能力。

安海61歲張淑妹：  
手工炸菜粿 飄香半世紀

本報記者 黃海蓮



油炸美食在閩南人的飲食生活中佔據着無與倫比的地位。無論是逢年過節，還是日常生活，那些金黃飄香的炸物總讓人垂涎三尺，隨時都能勾起閩南人的味蕾記憶。這其中，炸菜粿便是閩南人最為熟悉的炸物之一。在閩南，菜粿也稱菜頭糕、蘿卜糕，無論是酒樓還是市場小攤，到處都有做菜粿賣菜粿的，但在老晉江人的眼中，安海菜粿的口感是最好的。

在嚼厝安海，有一家傳承了百年的張氏菜粿在菜粿界鼎鼎有名，它陪伴了幾代人的成長，有的人從小吃到大，有的人從年輕吃到年老。而它的第二代傳承人張淑妹，從十幾歲跟着父親學做菜粿，眨眼已過半世紀，青春少女變成白髮奶奶，祇有那一塊菜粿的滋味不曾改變。

## 百年傳承的好味道

一個街邊小攤，承載了幾代人的味蕾記憶。

張淑妹的父親從十幾歲起便在安海街頭擺攤賣菜粿，并靠着這個小攤養活了一家大小。從小，張淑妹便會幫助父親打下手，無論是洗蘿卜，還是售賣。張淑妹記得，還在讀小學的時候，因為家就在學校邊上，每天她會幫忙到學校的鈴聲響起來了，才從家裏跑去上學。後來，張淑妹輟學回家，正式跟着父親學做菜粿，從挑選食材到洗切蘿卜，再到磨米漿、蒸菜粿、炸菜粿，每一個步驟她都要親力親為。

如今61歲的張淑妹已然做了半個世紀的菜粿。

“那時年紀還小，覺得做什麼都很辛苦，抬蒸籠要力氣，炸菜粿又要在油鍋旁站一整天。”張淑妹一邊說着，一邊比畫着抬蒸籠的樣子。那時，都是用傳統的土竈臺蒸菜粿，每一層蒸籠有120斤重，每個竈臺要疊七層，就必



須兩個人爬到竈臺上，將竈臺下的人抬過來的蒸籠疊放上去，“一個竈臺一次就要蒸上千斤，每次抬蒸籠都要用盡吃奶的力氣。”張淑妹介紹，菜粿好吃，但制作起來卻頗費工夫。菜粿以米漿和白蘿卜為主要原料，蒸制成糕，再經油炸而成。以前每個步驟基本都是手工制作，洗米、浸米、磨米漿、磨白蘿卜漿都耗時耗工，再到蒸煮炸的階段，更是要頂着高溫才能完成。安海菜粿要“三熟”，蘿卜米漿加入適量的鹽等調味，先倒入鍋中翻炒至黏稠稱為“一熟”；再倒入蒸籠用水蒸氣蒸熟，即為“二熟”；“三熟”是將菜粿坯切成適合入口的四方小塊，用油炸至金

黃。這“三熟”都要在竈臺爐火邊完成，每天都要經受高溫的考驗。

制作過程的辛苦不言而喻，但張淑妹一步一步傳承着父親教導她的每一個步驟，一點也不敢馬虎。

張淑妹說，雖然做菜粿的主材料祇有蘿卜和米漿，但這兩個食材的選擇也很有講究，“米要用‘再來米’，也就是陳年米，新米不能用，最少是要放半年以上的米，這樣的米做出來的米漿才不會太黏。蘿卜要用最新鮮的，有一點脫水的都不行。”

正是因為堅守傳統的工藝和嚴格的食材選擇，張氏菜粿一直深受安海人的喜愛，成為安海幾代人記憶裏的味道。張氏菜粿的好味道吸引了四面八方的食客，2016年，更是吸引了央視名嘴李佳明和春晚導演組一行人。他們專門來到張淑妹的菜粿店現場拍攝採訪，美味的菜粿讓李佳明贊不絕口：“菜粿雖然工藝簡單，但是食材都很好，如蘿卜、米粉，都是很健康的食材。我覺得這些美食健康、自然，又很簡單，別有一番風味。”

## 一天賣3000斤菜粿

央視的這一次拍攝讓張淑妹的菜粿店更加名聲在外，本來忙碌的她更加忙碌了。

早上8點，張淑妹就準時打開店門，將第一批送過來的菜粿坯切成塊，攤在案板上吹涼，案板周邊，四五臺大功率的風扇對着菜粿坯賣力地工作着。在她身後，一個四腳鐵架上支起一口有些年月的大黑鍋，裏頭的油正翻騰着。“以前都是半夜做，下午開店。現在忙不過來，都是早上就來開店了。”張淑妹說，過去幾十年，她和家人都是凌晨3點多就起床制作菜粿，到下午2點半左右開店售賣。但現在每天上午8點便開店，而制作要提前到前一天下午六點。“制作菜粿必須提前七八個小時制作，不然蒸熟的菜粿無法完全冷卻。為什麼一定要讓它完全涼下來呢？這樣菜粿才不會生水，如果熱熱的下去炸，炸的時候會粘鍋，菜粿就不好吃了。”所以，每天開店的第一件事情，張淑妹就是將菜粿坯切成兩

三斤左右的方塊，擺在桌案上吹涼，“已經吹了一個晚上了，但菜粿坯厚，裏面要完全涼下來需要很長時間。”說話間，有客戶來購買菜粿，她立刻轉身到油鍋邊，準備炸。“炸時更要注意，一定要等油非常熱，才能下菜粿。祇有這樣，炸出來的菜粿才能外酥內嫩。”等到一鍋熱油燒開，張淑妹將菜粿輕輕放入油鍋中，油隨着“滋滋”的聲音一下子竄開來。張淑妹熟練地操作着，“再怎麼熟練還是經常會燙到手，這是家常便飯的事，都習慣了。”

早上9點，店裏一片忙碌景象。張淑妹一邊給現場的客戶現炸現賣，一邊還要忙着開單，原來，許多從泉州市區、晉江市區來提貨的跑腿小哥已經等在旁邊，他們是幫忙送貨的。“我們給很多酒店、小吃店提供批發服務，每天都要送出去很多菜粿坯。”張淑妹說，現在店裏每天要賣3000斤左右的菜粿，“現在是淡季，要是到冬天或者節假日，一天七八千斤是常有的。”

## 老味道的新生

現如今，張淑妹的客戶不僅是安海當地人，還有從晉江市區、泉州市區甚至廈門特地趕過來購買的“忠實粉絲”。“還有很多外省的顧客。有一位北京的老顧客，買了四塊菜粿，一共60元，但運費卻要七十幾塊。我勸他回來再吃，顧客說沒辦法，太想念家鄉的味道了。”說起這些客戶，張淑妹很開心，雖然忙碌得沒日沒夜，但是客戶的喜歡讓她充滿了動力。

但是，做菜粿畢竟是個體力活，隨着年紀的增長，張淑妹開始擔憂起這門手藝的傳承。2006年，她將在外工作的兒子顏海生叫回來，“這個店得由他們下一代去傳承，不然到我做不動了，這個店就沒了。”如今，兒子負責生產，

也到店裏幫忙售賣，完全能夠獨當一面，這讓張淑妹很欣慰。“年輕人，比較跟得上時代。他接手後，讓這個老味道有了新生。”原來，顏海生接手生產不久後，就引進蒸汽房，把傳統的土竈蒸煮換成了現代化的技術，將蒸的速度大大地加快了。而且，顏海生還拓展了銷售渠道，除了傳統的零售批發以外，還搭上了電商團購平臺的快車，不僅為知名的酒店、小吃店提供批發，還給各種團購平臺供貨。

如今，兒子媳婦都在店裏幫忙，一個負責生產和店裏的售賣，一個負責電商團購平臺。而張淑妹依然守着小店，每天為上門的顧客現炸一鍋又一鍋金燦燦的菜粿。