

2024年6月7日 星期五  
農曆甲辰年 五月初二

# 晉江經濟報

E-mail:jjb419@yahoo.cn

**菲律賓版**  
第3838期

## 擂鼓開槳 劈波斬浪

# 晉江(深滬)海上龍舟公開賽舉行

## 全國擊劍冠軍賽分站賽 黃芊芊收獲個人賽銀牌

本報訊(記者 李詩怡)自3日起,2024年中國擊劍冠軍賽分站賽(第二站)在廣東清遠展開。在成年女子花劍個人賽中,晉江劍客黃芊芊獲得一枚銀牌。此外,有多名晉江劍客參加成年男子花劍個人賽的較量。其中,許鴻彬排名第7,蔡錦潘排名第10。

本站比賽作為巴黎奧運會前的最後一站全國賽,國家擊劍隊運動員以賽代訓,以賽促練,除孫一文外的主力選手悉數出戰。其中,花劍項目運動員于2日結束在晉江的訓練後,直接前往廣東清遠。

## 泉州市少兒 三人籃球錦標賽 晉江勇奪女子丙組第一

本報訊(記者 李詩怡)近日,2024年泉州市少年兒童三人籃球錦標賽在泉州市體育中心落下帷幕。在女子丙組比賽中,晉江一隊勇奪冠軍。此外,還獲得1個第二名和2個第三名。

## 鳳竹、信泰入列2023年度 中國針織行業30強

本報訊(記者 施珊妹)近日,第十三屆中國針織科技大會在浙江省桐鄉市舉行。會上,2023年度中國針織行業30強企業名單發布,兩家晉江企業——福建鳳竹紡織科技股份有限公司、信泰(福建)科技有限公司入列榜單。

據悉,本次大會以“科技賦能,創新驅動新質生產力”為主題,不僅分享了當下針織行業的新設備、新技術、新工藝、新產品及最新研發成果,還就針織行業政產學研協同創新,共推行業高質量發展進行了深入探討和交流。



本報訊(記者 施蓉蓉 秦越)5日上午,2024年晉江(深滬)海上龍舟公開賽在晉江市深滬鎮火熱開賽,來自哈薩克斯坦、新加坡,以及中國香港、廣東、福建等地的12支龍舟隊奮楫競渡,在深滬灣上演水上“速度與激情”,吸引了眾多熱愛旅遊、喜歡民俗文化的市民、遊客走進晉江,認識深滬。

此次龍舟賽設500米直道賽和200米直道賽兩個項目。來自國內外的12支隊伍在深滬海域乘風破浪,奮楫爭先,為廣大市民朋友獻上一場酣暢淋漓的體育盛宴。最終,晉江市深滬鎮龍舟代表隊包攬500米和200米直道賽冠軍,並獲得總成績第一名。

據悉,2024年晉江(深滬)海上龍舟公開賽是福建海洋文化嘉年華活動之一。作為端午節的重要體育賽事,海上龍舟賽在深滬也稱“扒龍

船”“擱龍船”,自古在深滬漁區盛行,由漁民自發組織比賽,至20世紀70年代停辦。此次龍舟賽時隔50年“重現”深滬,既是對海洋文化的傳承和升華,又讓廣大群眾重溫端午傳統民俗,感受到歡慶的節日氛圍。

自古以來,端午時節,海上龍舟賽在深滬漁區盛行,至20世紀70年代停辦,轉換為旱地扒龍船表演形式。因此,此次海上龍舟賽“重現”深滬,吸引了眾多群眾前來觀看、喝彩。

此次主辦方在岸上搭建了階梯式觀衆席,龍舟賽還未開賽,觀衆席已經“滿員”。岸上圍欄內,也站滿了觀衆。大家一邊觀賽,一邊討論著各支隊伍的表現,用掌聲和歡呼,為龍舟隊加油助威。

“咚!咚!咚……”現場,伴隨著觀衆的陣陣歡呼,500米直道賽率先擂鼓開槳。鑼鼓聲、劃龍舟激

起的水浪聲不絕于耳。祇見龍舟隊隊員們動作整齊,保持各自的節奏,一邊吶喊一邊劃動船槳,破浪前行,向終點衝刺!

當200米直道賽開賽後,天空下起了雨,不少觀衆撐傘觀賽,熱情不減。

晉江市深滬鎮龍舟隊的領隊,是來自深滬後山社區的中國龍舟隊男隊原隊長陳芳佳。“這次,隊友們表現得很好。比賽前,大家集中備戰,強度比較大。比賽結束了,大家可以好好休整一下。”陳芳佳笑着說,很開心能帶隊友回家鄉參加比賽。“這次比賽的海域很適合賽龍舟,期待以後有更多的龍舟賽事可以落地深滬。”

參賽隊伍新加坡SG龍舟隊的領隊葉福財祖籍泉州。此次和隊友們來到深滬參加比賽,他很是興奮:“太開心了!耳邊都是家鄉話,

好親切!我們龍舟隊員基本是華裔。每年6月份,我們就到世界各地參加龍舟比賽。這次來到深滬,參賽體驗很棒!”

當天,除了精彩的龍舟賽,還有許多和海洋文化相關的表演:賽事宣傳片主題曲原唱歌手林佳偉將說唱和深滬特色民俗旱地龍舟融合,潮流和傳統碰撞出令人耳目一新的火花;“一隻舢舨駛入港”,福建省非物質文化遺產深滬褒歌重現漁民們的勞動生產場景。此外,賽道上還有水上飛人表演,精彩不斷。

賽事期間,在深滬美食廣場舉辦的美食嘉年華同樣人氣旺,不少市民朋友來這裏品嚐深滬小吃。據介紹,此次共有40個美食攤位,拳頭母、馬鮫魚羹、潑滷(華菜滷)、水丸等深滬特色美食供市民朋友“一站式”品嚐。此外,現場還設有晉江伴手禮攤位。



# 磁灶62岁吴竹星:手作古早味糖粽40多年

本報記者 黃海蓮 陳巧玲

端午將至,一說到端午美食,人們想到的必然是粽子。在閩南,肉粽、碱粽、甜粽,應有盡有,還有一種美食,形似粽子,却不是粽子,那就是古早味的粽子糖,閩南話稱之為“糖粽”。過去逢年過節,家家戶戶都會備些糖粽,用來招待客人。隨着社會發展,這一古早味漸漸湮沒在層出不窮的美食里,只有一些傳統的食品店還能一見它的踪影,而會制作糖粽的老手藝人也越來越少了。



## 13歲學習傳統手藝

吳竹星今年62歲,13歲便開始學習做糖品,如今已近50年時間。

吳竹星的大伯當時在金井開糖品作坊,是晉江有名的糖品師傅。吳竹星便是到金井學的手藝。“那時學手藝,前三年是長工,是沒有工錢的。而後的三年是學徒,可以領學徒的工錢。從第七年才開始拿師傅工錢。”吳竹星說,當時學手藝,要求在那裏做滿10年才可以出師。十年期滿出師,23歲的吳竹星和朋友在英林開了一家制糖店,專門制作傳統的糖品。“糖粽、貢糖、花生糖、芝麻糖、寸棗……傳統的糖品都有。”由于做的糖品好吃,吳竹星的店在英林一度風靡。可是,開店4年後,吳竹星便轉行做了其他工作。

原來,制作傳統糖品全靠手工,是一項辛苦又枯燥的活,“賺的又很少,那時我剛結婚養家糊口根本不夠。”吳竹星便轉行做了其他工作。

“你看,這些工具都是當時開店留下來的。”在吳竹星家一樓的工作區域裏,一塊木頭做的大案板,案板上有剪刀、切刀、擀杖等工具,一看就是上了年頭的老物件,“別看它們很老了,還是很好用的。”吳竹星說,這幾年來,這些工具一直在使用。雖然沒有再以制作糖品為生,但時不時,吳竹星都會自己做一些糖品,“逢年過節家裏要用,或者有客人來配茶,生活裏一直都沒有離開傳統糖品。”吳竹星說,平時除了自家吃以外,還會做一些送給朋友,“大家都誇好吃,讓我要重操舊業售賣,但是我沒時間。2020年疫情原因,那時在家裏有了時間,才開始制作售賣。”

如今,重操舊業的吳竹星在家中辟出了專門的工作區域,專門接慕名而來的訂單。“平時都是結婚用的花生糖訂單比較多,逢年過節的時候,也會有許多人來訂糖粽。”

## 制作工藝復雜

糖粽因形似閩南碱水粽而得名,這是吳竹星所制作的傳統糖品裏最特別的一種,這些年來,市場上已經很少見了。

“糖粽可以說承載著我們無數人小時的記憶。”在磁灶文旅推薦官吳瀟泠的記憶裏,每逢春節來臨,家家戶戶都會備些糖粽、花生糖,用來招待客人。其中糖粽選材考究、制作精細,獨特的口感和香氣,成為配茶的首選。“糖粽琥珀色的外觀裹著白糖,很像閩南碱水粽蘸白糖的樣子,吃起來甜中帶咸,口感咸香,小時候去做客最喜歡茶桌上的糖粽,又漂亮又好吃。”吳瀟泠說道。

制作糖粽的工序說起來很簡單,是由麥芽糖、白砂糖熬制為高溫糖漿,然後加入紅葱酥、食用鹽攪拌均勻,待糖漿冷卻後徒手將糖漿反復拉制成條狀,再用剪刀剪成粽子形的塊狀糖果,最後撒上白砂糖即可。

## 希望更多人品嚐到糖粽

由于糖漿溫度很高,制作時為了防止糖粘在手套上,是不能戴手套的,因此,吳竹星練就了一手“鐵砂掌”,能夠拿著糖漿反復拉扯。“被燙傷是常有的事。”吳竹星開玩笑說,做糖品也會有“職業病”,比如手上大大小小的傷,還有試糖漿試壞掉的牙齒。“糖漿起的泡要達到一定的程度,每次試的時候糖漿溫度極高,牙齒在反復復試糖中就壞了。”如今,才62歲的吳竹星一口牙幾乎都廢了。

“做這個太難了,又辛苦,沒什麼人願意做,而且現在會做的人很少

聽上去,做法似乎很簡單,但是怎麼做卻很考驗功力,從熬糖到剪糖,每一步都需要技巧,且祇能純手工完成。“熬糖時,白砂糖、麥芽糖和水要分先後順序,小火慢攪,直到糖漿起的泡達到適合的程度,這一步就完全依靠作者的經驗。而後將糖漿倒進紅葱酥、鹽拌勻後,放到水中冷卻,這一步也很關鍵。”吳竹星一邊制作一邊說道。祇見他將冷卻好的糖漿倒在錫紙上保溫,一邊從錫紙裏快速地拉出來整成條狀,然後用剪刀快速剪成三角狀顆粒。

“看著很簡單,有些人試一下都能做出來,但是好不好吃就是另一回事了。”吳竹星說,制作時要注意的事項有很多,比如熬糖溫度要把握,溫度不夠糖會軟、會粘牙,溫度過了則焦、味會苦等。同時還很考驗手速,因為剛剛揉出來的糖條是熱的,軟的,時間一長發涼發硬就不好剪了。“剪法也有技巧,要配合糖條的滾動,上下左右地剪,剪出來的糖粒才是粽子狀的。”

了。”和吳竹星一起學習制作糖品的師兄弟,如今祇有兩個還在做。而他們教了很多的徒弟,但因為利潤微薄、制作辛苦,堅持做的人很少了。

雖然制作糖粽很辛苦,但是祇要有人想嘗一嘗這個古早味,吳竹星就會挽起袖子開始做。其實,糖粽并非閩南獨有。在蘇州,有一種傳承百年的松仁粽子糖,2009年被列入江蘇省級非物質文化遺產名錄。它制作的技藝和糖粽差不多,但是裏面加的是松仁,而糖粽加的是紅葱酥,松仁粽子糖是甜的,而糖粽是咸甜的。

“希望糖粽這個古老的手藝有更多人關注,能夠像蘇州的粽子糖一樣,被更多的人所認識。”吳竹星笑着說道。