

芋泥慢工熬制的云霄“古早味”



研磨芋头

本报讯（谢榕 邱莹芳） 如果你吃过云霄的流水宴，一定会对一道甜品念念不忘。迷人的淡紫色散发着芋泥才有的香味，尝一口唇齿留香。

现在，云霄的寻常人家已经很少自己动手做芋泥，但寻觅街头巷尾，还是能找到正宗的童年味道。这里是云霄城关槐荫路后河老街的一家小店。每天晚上，正是林秋娇最忙碌的时候，只见她将一大袋仔仔细挑选、又大又圆的芋头放在水池里仔细清洗，随后去皮，再在古早磨具——磨钵里转圈研磨，将芋头磨成细细的芋头丝，这些是做芋泥的前奏。与此同时，肥猪肉正在锅里用小灶“滋滋——”熬油，“用自己熬制的猪油做出的芋泥才会好吃，味道也更香。”林秋娇说。

芋头，在如今常见的水稻、小麦之类的谷物出现之前，是东方世界主要的粮食作物。关于芋的命名说法很多，《说文解字》里有一种比较有趣的说法，古人见到了枝粗叶大的芋时不禁发出了“吁！”的感叹，遂称它为“芋”。苏轼曾盛赞芋头：“香似龙涎仍酽白，味如牛乳更全清。”芋头的做法多种多样，而做成芋泥，既能最大限度地保留芋头原有的清香，亦能达到绵柔细腻的口感。

要吃到一碗好吃的芋泥，并非易事。几十分钟过去，一大袋芋头终于磨好了，林秋娇用刷子将磨钵四周研口上的芋头丝刷下来，加水至七分满，锅中加入一大勺刚刚熬制的猪油，热烟起，倒入芋泥浆，再加入适量的糖，火候的灵活控制以及不断翻搅时手劲的把握，一切的一切都要配合得恰到好处，最后才能做出来一份肥而不腻、甜中带韧的芋泥。林秋娇说道：

“每一锅至少都需要搅拌两个小时，不停地搅拌，手不能停，做这个很累，但慢工出细活，所以大家都很喜欢吃，年轻人做这个的太少了，我的两个孩子都不做这些，觉得太累了，我自己是已经坚持做了二十几年。”

离得老远，就能闻着芋头浆经过滚油洗礼的霸道

香气，虽未出锅，就已毫不客气地展示出它的实力。随着把芋粒慢慢碾平、刮散，芋泥的质地会渐渐变得细腻柔滑。气泡随着搅拌渐渐散去，芋泥浆颜色开始由米白变成米黄，愈发浓稠，“料正味才正”，是林秋娇坚持做芋泥的初心。春节、元宵节、“七月半”是销量最大的时候，每天可卖出七八十碗。在云霄，不需要多优雅的环境和多讲究的摆盘，只要到街边小店尝一口芋泥的香甜，就足以解百般忧愁，慰藉无处安放味蕾。

凭借多年的经验，感觉火候、浓稠程度、甜度、细腻程度都比较满意了，芋泥就可以起锅装碗了，顿时，空气里弥漫着扑鼻的香气。一份份地盛碗放凉，最后，再把芝麻撒在上面。林秋娇说：“芋泥咸的云霄人比较不爱吃，甜口更香所以更受欢迎，纯手工炒制，香滑顺口，天然的芋头香，当甜点很可口。做好的芋泥放在冰箱冷藏，随取随吃，单吃好吃，搭配着其他食材也好吃。”

一道食物，最让人难以忘怀的就是它最原始的味道，而烹饪赋予了食材生命，能让腐朽化为神奇，璞玉变为玉石。看这胶质、这韧劲，吃到嘴里真的是大写加粗的满足！细腻醇香的手工芋泥，从勺子舀下的瞬间，到唇齿生香的愉悦，是正宗的古早味道，亦是儿时的味道。

时至今日，芋泥仍然是云霄人最喜欢的小吃之一。逢年过节，一道热腾腾的芋泥让一桌饭菜有了仪式感。不管胃里装了多少酒肉，不尝一口芋泥，总觉得少了些什么。

寿龟送福 福满两岸

本报讯（何伟佳 方琳 实习生：沈晓纯 吴少君） 松柏与龟鹤，其寿皆千年。自古以来，龟被人们视为长寿的象征，更有趋吉避凶、祈福纳吉的寓意。每年的农历二月十六是陈元光的诞辰，闽台两岸的民众都会以多种形式来纪念开漳圣王，在云霄威惠庙，拥有近千年历史的威惠拜龟习俗，则生动地向我们展示了人民群众对开漳先贤的追远之情和对美好生活的向往。

这家隐藏在西市场并不起眼的龚氏糕饼店，每年威惠拜龟习俗的寿龟便是出自这里。龚木树介绍说，龚家总共有十个兄弟姐妹，人人皆会做寿龟，现在已经传了三代人。纯手工的制作工艺，要在一天内制作出大大小小的数十只寿龟，既要沉得住气更是对体力和耐力极限考验。但在他们一家人看来只有用心做好每一只寿龟，做得漂亮且大方，这些向开漳圣王祈福祝寿的寿龟也能为信众带来更大的福气。

从清早开始制作，时至中午陆陆续续已经有若干只小号的寿龟已经制作完成，再插上红花簪子，惟妙惟肖栩栩如生的寿龟更增添一份喜庆，龚木树介绍说龟是灵物，前后脚掌的爪数不同，前五后四代表着寿龟能云游五湖四海。寿龟的脖颈上一般用搓条的红面来书写寿字，并且必须连续不断，一笔勾画而成，象征着福寿绵长。龟背上用几种不同的彩面围圈装饰也叫盛，代表着寿龟驮着祝寿礼物的盛盘，也有兴盛发达的寓意，盛盘内一般会装饰有不同的面塑，像金鱼寓意着年年有余、仙桃则寓意仙桃祝寿、小管春官则寓意着春回大地，更有枇杷、螃蟹等云霄地标产品会在其中出现。寿龟两侧则会再书写上福如东海，寿比南山等祝寿词语。

傍晚时分，大号寿龟的制作也终于被安排上了进程，搭好八仙桌再将寿龟的龟壳请上，铺好宣纸，擀面的擀面，揉面的揉面，做采面的，刻面塑的，七手八脚好不热闹。两个人上阵几乎都不好摊平的几十斤糯米面皮几经调整终于规制到位。安盛、圈盛、刻盛，再装饰上鱼果花鸟，最后书写寿词，来往好奇参观民众一直络绎不绝，直到夜深这一装饰的精致绝伦的大寿龟就只等第二天登台亮相。

鼓乐齐鸣，像迎娶新娘子一般由工作人员往大寿龟脖子上系上聘金，便可热热闹闹的由数十人的迎龟队伍肩扛护送，出发前往威惠庙。云霄人做寿龟的习俗与开漳圣王陈元光有着密切的关系。每年圣王的生辰之日，云霄民众以掷茭杯形式征得圣王同意，便可抱得寿龟回，并会许诺待第二年会加量奉还，以答谢圣王在过去一年中的庇佑之恩，求取得寿龟者将之视为好运，像买中彩票似的高高兴兴请回家供奉几日，再分给亲朋好友共享，年长者食头尾四肢，年幼者分龟身，大家都乐意分享这份向圣王祈福而来的喜气平安。

云霄威惠庙作为嗣奉开漳先贤的祖庙，随着历史人口的迁徙衍播，如今，在台湾嗣奉的陈圣王庙有三百余座，东南亚诸岛也有二十余座。威惠拜龟的习俗也由开漳后



福

福星高照 福佑中华

关注“福”文化 参与“福”文化
乐享“福”文化 发展“福”文化

在云霄品尝台湾“长果桑”

本报讯（许颖 张志艺 张照桥 张志容 黄晓玲） 春到三四月，桑葚正当时。云霄县和平乡东方村的桑树园里，一串串红色、紫色的桑葚挂满枝头，压得桑树低下了头，在阳光照耀下格外醒目。

“殷红莫问何因染，桑果铺成满地诗。”生机勃勃的桑林里，姹紫嫣红的果实在绿叶中若隐若现，令人垂涎欲滴。随着气温的逐步升高，桑葚也进入了盛果期，已经成熟的桑葚，用手轻轻一掐，紫红的桑葚就落在篮子里。拿一个塞入嘴里，满口都是春天的酸甜，让人回味无穷。



长果桑葚

东方村种植的是从台湾引入的长果桑葚，是近几年比较火的一种桑葚品种，因其身材纤长酷似“毛毛虫”，大家也会称它为“毛毛虫”桑葚。

与普通桑葚不同，该品种超长、超大，一般长在8-12厘米，最长可达到18厘米，比一般桑葚长4至5倍，单果可达20克，因此被称作“长果桑”。

“普通桑葚一般3月中旬就可以采摘，而这种长果桑葚成熟期比普通的品种要晚约半个月，进入四月以来，阳光充足，因此长果桑葚大片成熟，现在正是大量上市的时候，也是品尝长果桑葚最佳时机。”果农许玉卿阿姨说，“成熟的长果桑葚完全没有酸味，甜度非常高，深受消费者青睐。去年有好多厦门顾客在微信上向我们订购，评价也非常好，都称赞它水分、甜度很高，吃到嘴里‘爆汁感’十足。今年受疫情和前期下雨影响，桑葚产量没有去年高，大都是我们县城这边的顾客来预订，我们现采现卖，最多一天可以采摘30斤左右。目前我们这边的长果桑葚的价格是15-20元一斤，相比普通的桑葚还是占据一定的优势的。”

长果桑在种植理论上，一年可结两次果，但在东方村，主要只采春季一次，一季可以采摘40天左右。采摘一次是为了保证品质更优，夏、秋季蚊虫多，如果二次采摘，品质也会比头茬略差些。所以等到5月初，春季采摘完全结束后，果农会对长果桑树进行修剪、养树，以保证来年的产量和口感。

俗话说“四五月桑葚胜人参”，早在千年前，桑果就被看为极好的补品，《本草纲目》等多种医药典籍中对桑葚的药用价值和用法有详尽的阐述，桑葚性味甘寒，具有补肝益肾、生津润燥、乌发明目等功效。在生活中，桑葚也深受大家喜爱。长在低矮灌木里的桑葚，不管是老人还是孩子，稍稍抬手，就能够得到，在享受甜蜜滋味的同时更有一份采摘乐趣。

正值春暖花开之际，在欣赏春天美景的同时，怎么能少得了品尝桑葚。让我们放一颗桑葚在口，体味“殷红莫问何因染，桑果铺成满地诗”的浪漫所在。