

橄榄、糟菜、茶口粉干

“闽清三宝”背后的故事传说

近日,以闽清为主题的节目——《家乡——走进闽清》在央视主题系列节目《乡土大世界》中播出,长达一个多小时的视频,众多闽清味道闪亮登场,泥鳅粉干、上排糟菜汤、省瓠香糟鸭……一桌桌特色家宴让人欲罢不能。

闽清独特的地理位置、悠久的历史、丰厚的文化底蕴,造就了得天独厚的美食特色。而说到闽清美食,首当其冲的肯定是“闽清三宝”——橄榄、糟菜、茶口粉干。“闽清三宝”自古名扬八闽,为馈赠亲友之佳品,而“闽清三宝”各自背后的故事,你又知道多少呢?

橄榄

史书早有“味虽苦涩,咀之芳馥,胜含鸡骨”的记载。受温度、湿度制约,只适宜于我国东南沿海热带、亚热带薄雾气候区种植的橄榄,在闽清已有近千年的人工栽培历史,并呈区域、规模发展的态势。

主要品种有:檀香、惠园、自来园、长富等,其中以鲜食为主的檀香橄榄为果中极品。其果小而圆,肉厚而质脆,始尝稍带苦涩,嚼后清香甘甜,回味无穷。自唐代以来,被列为贡品。

据《闽清县志》载:从前,本县有个叫池香的老人,常往返南洋做生意。当时南洋已有不少闽清籍华侨。他每次出洋,总有许多人托他带话,捎信给海外亲友,因此很受侨胞欢迎和尊重。有一回,池香从南洋返航,许多侨胞难分

难舍地送他上船,对他说:“我们离乡久了,真想尝尝家乡风味,下回你能不能给我们带点吃的东西?”他爽快地答应了。

一路上,池香想起自己的承诺,可犯愁了。他一直揣着:“南洋乡亲少说也有大几千人,带什么东西才能经久不坏,又能够那么多人分享呢?”经过两三个月的海上颠簸,池香回到闽清正是橄榄收成季节。见满树满园的橄榄,他心头一亮,买了几担小粒的橄榄,特制几个大桶,用橄榄叶铺垫好,然后倒进橄榄,包装严密,以防海水侵蚀。三个月后,池香又到了南洋。

侨胞闻讯赶来探问。他边应边从船舱搬出木桶,撬开桶盖,顿时芬芳四溢。只见橄榄颗颗绿莹莹,放进嘴里嚼,清甜脆嫩,口齿留香。

就这样一人一颗,嚼得津津有味。大家问这橄榄的名称,池香笑着说:“叫‘小粒橄榄’,真是有损其身价,你们替它起个芳名吧。”有个侨胞说:“别看小粒,比这里的檀香木还要香哩。”于是“檀香橄榄”就这样叫开了。

糟菜

闽清糟菜风味独特,其味甘酸香醇,有去腥腻、增食欲、开胃消食之功效。明朝郑和下西洋时,曾将闽清糟菜随船带往海外,随后源源不断地出口东南亚各国。

民间流传着这样的故事:闽清六都

附近白岩山,山高峰密,沟深洞多,三五十里方圆古木参天,荫翳蔽日,野兽多,猴子也多。庄稼园常受糟蹋,人畜不得安宁。农家为防兽驱兽,人人都会打猎捕兽,自制扒拔箭、绊兽索、张猫机等诱捕野兽。一天,有个农民在菜园中安张猫机,本来想逮野猫山兔,谁想把猴子套上了。猴子吱吱乱叫,当农民赶到时猴子已挣脱逃跑。猴子见人赶来,便起报复心。

当天晚上招来群猴,把这菜园的萝卜、芥菜拔个精光。一时吃不完,就放在悬崖顶晾晒,晒干后,用带咸酸味的汤汁和泥揉软,腌藏在砍断的毛竹里,表面用黄泥封紧,乱草遮盖。

不久,毛竹里的腌菜被人家发现了,人们尝到别有风味的“酸甜菜”,赞不绝口。

这事传开了,大家深受启发,加工出更香甜可口的腌菜,将鲜嫩芥菜晒干,用酒糟和食盐抹菜揉搓装入瓮中挤压紧密,再用黄土密封瓮口,再将瓮倒扣盖在草木灰上,半年后取出,就是芳香扑鼻、脍炙人口的腌菜了。因主要用红糟腌,故俗称“糟菜”。

茶口粉干

茶口为梅溪源头的一个村落。因村之井水清香可口,象溶进了香茶,故得名“茶口”。茶口村生产粉干已有800多年的历史。因水质好、做工细、选料精良,采用自然风干等办法,所产

粉干洁白匀长、细润柔韧,且久煮不烂、翻炒不粘不碎,日久天长而闻香遐迩,被列入《中国食品大全》。随着制作工艺和制作规程的改进,茶口粉干的品质、口感日益完美。特别是闽清茶口粉干厂大胆推进制作工艺和制作规程创新,使茶口粉干的生产突破依靠自然风干的道工序约束,改为机械烘干后,产量成倍增长。

传说很久以前,闽清五都(今塔庄镇)茶口村有个财主,讨了三妻四妾,丫环成群,过着花天酒地的生活。家人每天吃不完的饭都倒进房前的一条小溪。小溪下游有个穷苦的村民,见到白花花的米饭被水冲走,十分心疼,用竹筐把米饭捞起来搓成米团晒干藏在缸里,青黄不接时拿出来用水煮后切成片,下锅煮了吃。

一天当厨师的亲戚到他家,村民就用“米干片”请客,客人觉得新奇,便问起来,他吃后觉得比大米饭好吃,想加工一种大米做的点心,扩大生意门路。于是,他选好米磨成浆,压成粉团,搓成糰,用井水煮,挤压成粉条,晒干就成了“粉干”了。

相传郑和下西洋时曾带粉干销往南洋,受到海外人士的赞赏,以后华侨探亲常带粉干,“粉干”便名扬四海了。奇怪的是闽清县惟有这个村制作制作的“粉干”,质量上乘口感好,外观雅致,因此,“茶口粉干”成了闽清粉干的精品,特别畅销。(闽清在线)



元月1日,县老年大学民乐队在乃棠广场表演迎新。 刘玲艳 摄

县总工会牵头组织举办职工劳动技能竞赛

本报讯 2019年12月27日,县总工会牵头组织县妇联、县供销社、县农工专业合作社举办柑橘保鲜薄膜包装职工劳动技能竞赛。来自东桥、梅溪、雄江三个乡镇的100多位女工参加比赛。

随着一声令下,“农业、农村味”十足的农民柑橘保鲜薄膜包装比赛开始了。大家卯足了干劲,全力投入比赛。取果、套袋、密封一气呵成,大家比的是速度、比的是耐力。比赛根据女工的年龄和熟练程度分三组进行。劳动竞赛营造了岗位技能“比学赶超”的氛围。本次比赛每组设一、二、三等奖各一名,经过一个小时紧张激烈的角逐,共有九名女职工获得奖项。劳动技能竞赛裁判员宣布比赛结果。县妇联、县供销社以及东桥镇领导为获奖选手颁发奖金和证书。

在活动当天,还举行了由县妇联招商引资的福建省闽天下实业有限公司与闽清县农产品行业协会签署战略合作协议。(记者 刘景伟)

东桥国际山地运动小镇项目进展顺利

本报讯 闽清东桥国际山地运动小镇是我县近年引进的山地户外运动产业龙头的文旅项目。自开工建设以来,项目业主精心组织、科学安排、加班加点赶工期,工程进展顺利。目前,山地运动小镇项目已初具规模。

据了解,运动小镇总体规划是3000亩地,600亩的建设用地,总计划投资48.1亿,分为三期,一期的投资是5.6个亿。远看山地运动小镇,几座高高的塔吊格外醒目。走进项目工地,路口的景观墙、场地绿植美化、场内游步道、停车场、木栈道、观景台、稻田跑道、河道整治以及项目指挥部都已配套建设完成。

九野小镇公司副总经理、运动小镇项目现场负责人余国强告诉记者:“九野小镇是以运动文化、旅游体验、农业观光、休闲养生为主题的文化小镇,现在我们一期的总体规划是占地500亩,其中建设用地是50亩,一期的运动村建筑面积是70000平方,包括一栋7层的酒店,还有四合院、民宿部分目前我们酒店已经建到5层,春节前都要封顶,明年再进入施工,预计2020年8月份就可以投入使用。”

整个运动村项目都在紧张的施工当中,工地上两三百号工人正在进行楼层钢筋绑扎焊接、模板安装固定、水电网安装等等各道工序的建筑施工。项目业主也在抓紧眼下便于施工的晴好天气,组织施工班组加班加点赶工期。九野国际山地运动小镇建成运营后,将极大地提升东桥和我县的体育旅游发展水平,助力闽清“强旅游”战略实施,推动乡村振兴。(记者 刘景伟)

我县举办“迎新年”登山健步走活动

本报讯 1月1日上午,由闽清县文化体育和旅游局主办、闽清县登山协会承办的2019年福建省全民健身运动会闽清县登山健步走活动在梅城森林公园举行,县登山协会、县老体协、县柔力球协会、县太极拳协会以及广大登山爱好者近百人参加了活动。一路上大家兴致高昂、阔步向前,欢快的笑语、携手鼓励,顺利完成了预定的路程。

此次登高活动,不但丰富了群众的文体生活,锻炼了大家的身体和意志,而且给大家创造了亲近自然、互相交流的机会,营造了不怕困难、团结拼搏的进取精神。(县文化体育和旅游局)



刘玲艳 摄

国网闽清县供电公司计划停电通知

(2020年1月13日-2020年1月19日)

| 序号 | 停电日期 | 计划停电时间 | 停电原因 | 停电范围 |
|----|----------------------|------------|------|------|
| 1 | 2019-07-26至2020-1-15 | 6:00-22:00 | 技改大修 | 无 |
| 2 | 1/15 | 6:00-22:00 | 技改大修 | 无 |

备注:具体停电信息请拨95598查询。

福建省艺术馆文艺小分队新春下基层走进闽清县慰问演出

本报讯 2019年12月26日下午,由福建省艺术馆、闽清县文化体育和旅游局主办,闽清县文化馆承办的“学习贯彻党的十九届四中全会精神”暨福建省艺术馆文艺小分队新春下基层走进闽清慰问演出在乃棠广场温情上演。

演出由现场人头攒动,热闹非凡,开场舞《绿水青山人欢笑》拉开帷幕,随后,群众喜闻乐见的文艺节目依次上演。一首现代舞《往日时光》,追忆当初最美好又美丽的年代,舞出对祖国的美好祝福;表演唱《橄榄青青》,展示闽清风土人情和极具特色的“闽清三宝”文化;古筝独奏《大鱼》、舞蹈《花间梦》、表演唱《平安是福》等节目给观众带来了一场视听盛宴,赢得了阵阵掌声。

演出中还穿插党的十九届四中全会精神知识问答等互动环节,采取寓教于乐的形式,让党的声音第一时间“飞入寻常百姓家”,把整场演出推向了高潮。最后,演出在歌舞《中国春天》中缓缓落下帷幕。

本次活动在省文化和旅游厅的指导下,福建省艺术馆创新演出模式,组织省文化馆志愿者联盟团队及常年深入基层的文化馆志愿者,紧扣时代主旋律进行创作,以生动、易接受的艺术表演形式,把党的十九届四中全会精神送到基层,用精彩纷呈的文艺节目丰富大家的文化生活,同时也引导更多文艺工作者面向基层、服务群众,为提升人民群众的获得感和幸福感贡献力量。(记者 方婷)



刘玲艳 摄

马来西亚侨领黄守群:中国传统融入本地文化造就华人特色美食

据马来西亚《中国报》报道 近日,马来西亚马六甲海南会馆副主席黄守群指出,马来西亚华人先辈当年离开中国南下时,将家乡的美食带入马来西亚,再结合本地各族的饮食文化后,才造就今日多元文化的马来西亚特色美食。

他举例,在中国随处可见的“肉串”,由海南先贤带来本地,再结合地道的香料后,变成了在马来西亚家喻户晓的“沙撈越”;中国的卤味,也经过数代马

来西亚华人和地道食材的演变后,变成如今华人家庭在过年过节时不可少的佳肴之一。此外还有肉骨茶,以及称为“叻沙”的咖哩面等。

黄守群也是马六甲姑苏厨业慎兴行茶楼公会会长。近日,马来西亚举办“中国名厨及世界中餐”厨艺交流会,黄守群出席了交流晚宴并致辞。他说,名厨们莅临马来西亚并和大家交流,对当地的华人饮食文化注入新元素有很大的帮助。

2019年12月10日至11日,世张总会七届五次理事会和马来西亚雪兰莪暨吉隆坡张氏公会成立十三周年庆典大会,在马来西亚首都吉隆坡丽思卡尔顿酒店隆重举办。此次活动由马来西亚雪兰莪暨吉隆坡张氏公会承办。

世张总会创会人兼永荣誉主席丹斯里拿督张仕国、张建国,世张总会署理会长张远谟,秘书长张文彪,副会长张建卿,副会长、世张总会武汉代表处主任张先炳,副会长张文立、张华夏等世张领导出席。世张总会名誉主席、清河张氏宗亲联谊会永久名誉会长张一海,清河张氏宗亲联谊会会长张印居,清河张氏宗亲联谊会名誉会长张一杰、张印普、张松波,副会长张佩奇等,与来自马来西亚、新加坡、印度尼西亚,以及中国香港、澳门、台湾、大陆多个省份在内的各地宗亲1000余人,分别参加了世张理事会和系列庆典活动,受到了雪兰莪暨吉隆坡张氏公会会长张文震等吉隆坡张氏宗亲的热烈欢迎和盛情款待。

10日晚和11日晚,雪兰莪暨吉隆坡张氏公会分别举行了隆重热烈的欢迎晚宴和世张之夜。中国大使馆也派员出席了世张之夜。

11日上午,世张第七届五次理事会在丽思卡尔顿酒店召开,署理会长张远谟首先致辞。随后,在秘书长张文彪主持下,顺利通过了前期议案和本次理事会各项议程及有关提案。理事会确定:世张第九届亲大会由砂拉越张氏公会承办,于2021年6月在马来西亚诗巫市举行。

在欢迎晚宴和世张之夜上,雪兰莪暨吉隆坡张氏公会会长张文震,世张署理会长张远谟分别致欢迎词。在张之夜,张远谟署理会长还代宣读了世张总会会长拿督斯里张庆信太平局绅发来的贺信。张庆信总会长在贺信中呼吁张氏宗亲要从行动上、思想上,彰显出真正的团结;只要加强团结,世张总会和广大张氏宗亲才能开辟新的未来,创造新的辉煌。庆典活动主宾,世张永荣誉主席张仕国在世张之夜,也慷慨激昂地发表了呼吁张氏宗亲加强大团结的致辞,他提请广大宗亲人人都要好好思考我们从哪里来,到哪里去的问题,并带领现场千余名宗亲,高唱起了《团结就是力量》的歌曲。在交换礼品环节,清河张氏宗亲联谊会向此次活动的承办单位雪兰莪暨吉隆坡张氏公会赠送了水晶内雕张氏始祖张挥公像和纪念锡盘。

活动期间,清河张氏宗亲联谊会还分别与世张总会武汉代表处张先炳主任,福建张氏委员会张湖头会长以及砂拉越、庇能清河堂、印尼以及中国港澳台的宗亲代表等,进行了亲切交谈,增进了相互了解,加强了团结和友谊。(张印普 张一杰)

世张总会七届五次理事会在吉隆坡举办

域外传真

2020马来西亚国际文化旅游年中印游客享15日免签

据环球时报报道 马来西亚政府日前宣布,从2020年1月1日起的一年内,中国和印度的游客将享有免签证入境该国的便利,逗留期最长为15天。

马来西亚内政部29日发布通知称,政府已向中国和印度游客提供免签证措施,两国游客需提前在eNTRI系统(电子旅游免签登记系统)上完成信息注册,并且在注册成功后的3个月内从指定的口岸入境马来西亚,旅游时间最长15天,且不得延长,也不允许再申请任何通行证。马来西亚移民局将通过eNTRI系统监视和验证免签证措施

下到访的中印游客。此外,游客在离开马来西亚45天后,才可重新在eNTRI系统上登记以申请免签。

马来西亚媒体称,政府对中印游客实行免签,是为了落实2020马来西亚国际文化旅游年吸引3000万国际游客、创造1000亿林吉特(马来西亚货币单位,约合1695亿元人民币)旅游收入的目标。

马来西亚媒体“当今大马”引述旅游局总干事穆萨·尤素夫的话称,2019年前9个月,该国接待了241万中国游客和近54万印度游客,同比分别增长了5.7%和23.2%,中印都是马来西亚最大的游客来源国。2019年全年预计有326万中国游客和68.3万印度游客到访马来西亚。(记者 蓝慧)