

漳浦非遗传承人林国元三十几年如一日,坚守手工制作麦芽糖技艺——

麦芽青青糖甜甜



林国元和孙子一起品尝麦芽糖

“来来来,小馋猫一人吃一口,哈哈!”傍晚,把两个可爱的双胞胎孙子从幼儿园接回,林国元便从手工作坊取来一瓶麦芽糖,旋开盖子,用筷子用力一搅,分别旋出一小团,然后送到孩子们的嘴边。两个孙子用舌头舔了舔,随即含进口中咀嚼。这时,是林国元感觉最快乐的美好时光。

55岁的林国元是漳浦县赤土乡下宫村土生土长的农民。“我们世世代代为农,到我爷爷这一辈,为了挣点钱贴补家用,就卖麦芽糖。”林国元回顾往昔,侃侃而谈。他说,以前家里的田地种法比较简单,一年两季水稻,一季冬小麦。不少人家利用粮食做一些副食品,有的酿酒,有的做爆米花,有的炒面茶,还有的制作麦芽糖。自从祖辈会这门手艺后,就一代一代传了下来,还列入了漳浦县的非物质文化遗产名录。如今,林国元和他儿媳成了该项目的漳浦非遗传承人。

“我打小看父亲做麦芽糖,也打小就喜欢吃。”林国元回忆,小时候家庭并不宽裕,兄弟姐妹多,平时缺衣少吃,一遇上家里做麦芽糖,就像赶上大节日一样,个个很兴奋,争着帮忙。农历七八月份是做麦芽糖的旺季,林国元的父亲总是很早就起床,因

为还是暑假,林国元和弟弟妹妹们也跟着早起。

林国元说,麦芽糖,顾名思义,最重要的得先培育麦芽。按照经验,一锅麦芽糖需要3斤上等的小麦。把小麦装进蛇皮袋里泡水一两天,再取出来,铺在箩筐里,每天多次淋水,五六天后,芽儿就长成三四厘米的麦青。“那时候,父亲把青青的麦芽儿从箩筐里取出,洗净之后,总是由我来切碎、捣碎。”因为林国元在家排行老大,力气比较大,就负责捣碎麦青的活儿;将麦青放到石臼里,然后提起石杵“空空空”一遍一遍地捣,待到榨出汁水来,再放进盆子。弟弟妹妹们有的负责浸泡糯米,有的专管搬柴火,有的坐在灶台等候烧水,一家人忙得不亦乐乎。

糯米经过两个小时的浸泡,再放进木桶里在铁锅中用大火蒸煮一个小时,就熟了。每当“下饭”的时候,大家围拢过来,将糯米饭即落在米筛上冷却到40至50度,和捣碎的麦青搅拌均匀,倒入大瓮里发酵。这时候,添加适量的纯天然山泉水,盖上盖子封存起来,开始5个小时的发酵。

至傍晚,约莫瓮里的汤汁发酵成功,随即开封,大家又是一阵忙活;大人先是搬来土制榨汁机,兄

弟姐妹则有的提来布袋装,有的抱来木桶准备承接汁水。看着压榨后咕咚咕咚流出的汁水滴落在桶里,一家人的脸上挂满了笑意。

“麦芽糖水倒入大铁锅,大火烧两个小时后,就要换成文火熬制,然后用大勺子不断翻搅,直至成糊状。”林国元富有经验地介绍。此时,屋子很快被一股浓浓的香味占满了,大家闻着都要流出口水了。当锅里的麦芽糖烧制到很粘稠时,呈现出琥珀色,这时候,一天的活儿基本完工了。“你看,这么复杂的工序,得花上整整一天时间,但是我们为了吃上一口麦芽糖,都等得很耐心。”

林国元20来岁成家后,为了增加收入,在干农活的同时,接过父辈的衣钵,和弟弟一起合作,坚持手工制作麦芽糖。这一接手就是30多年。酒香不怕巷子深,糖好不怕村偏远。虽然下宫村位于比较偏僻的地方,但是,因为林国元家的麦芽糖是纯手工制作的,做法地道,又是用荔枝木烧制,味道特别香甜,受到当地甚至周边乡镇“吃货”们的青睐。

“以前,每逢中秋节前后,婚庆或者节日比较多,一家人要连续煮上几大锅麦芽糖,给提前订购的客户准备好,总是忙碌不已。”林国元坦言,那时候物质生活比较匮乏,大家都稀罕一些甜食,特别是佛县、旧镇、霞美、杜浔等沿海一带乡镇,做糕饼、酥糖、贡糖、爆米花等风味小吃比较多,而且都需要用到麦芽糖,他们慕名找上门,所以自家的生意特别好。

“我公公这门手艺好着哩。虽然制作繁琐,也很辛苦,但我很乐意学这门手艺。”林国元的儿媳妇蓝锦云是个“90”后返乡大学生,心灵手巧,如今,她也“掌勺”好几年了。和上一辈一样的是,她对手工制作麦芽糖有着一份难得的热爱之情。不过,她在制作和销售方面有不少独特的想法。

“其实,麦芽糖可以有一些不错的创新做法。”蓝锦云说,如果加上花生粉或者猪油,可以制作出别有风味的小吃。这种尝试,在孩子们身上得到了验证,因为社区里的小孩都很喜欢这种做法的麦芽糖。

“将麦芽糖装进小玻璃罐,不但显得精致,还很典雅,既便于携带,也适合送礼。”蓝锦云说,麦芽糖好吃又具有一定的保健功效,未来如果全村制作麦芽糖的人拧成一股绳,抱团生产,通过注册商标,则可以在线下线上同时发力,打响知名度,那么赤土乡的纯手工麦芽糖一定可以迎来下一个焕发生机的“春天”。

◎洪锦城 文 李顺杰 图

漳籍烈士庄克定长眠福州60年

敬请读者帮找其亲人

本报讯(记者 王琳雅)“寻找庄克定烈士家人。从碑文上看庄烈士是福建漳州人,中国人民解放军6703部队1963年立。烈士墓现在福州森林公园内。”近日,一位热心网友发布了一则为烈士寻亲的消息。根据中华英烈网上资料显示,庄克定烈士来自漳州市,牺牲于1961年5月。烈士长眠福州已60年。

据了解,目前我市庄姓主要活动在南靖县奎洋镇、平和县五寨

我们一起寻觅

镇、龙海区榜山镇田边村、龙海区颜厝镇马州村以及长泰区、华安县、漳浦县等地。青山处处理忠骨,如今英雄长眠他乡。如果您知道相关线索,请拨打“我们一起寻觅”热线电话:0596-2529681、2598110联系我们。

反诈骗漳州在行动

女子点击陌生链接 陷入钓鱼网站骗局

本报讯(记者 庄文剑)钓鱼网站诈骗在日常生活中不少见,不法分子变换着花样,将魔爪伸向公司职员,在公司邮箱中发布诱导型邮件,引诱公司职员点击陌生链接,套取个人信息,骗取钱财。4月26日,芗城区一公司职员陈女士向漳州市反诈骗中心报警,称其陷入这样的钓鱼网站圈套,被骗1900元。

陈女士说,4月26日,她在芗城区一公司上班,无意中发现公司邮箱收到一条陌生的邮件,称陈女士可领取公司工资补贴。当时她看到邮件心中暗喜,未经核实确认便扫描邮件里发来的二维码,之后在“设置”的链接中被引导填写了个人信息、银行卡号、密码和手机验证码。

不久,本以为可以领到一份意外收入的陈女士收到银行扣款的短信,称其银行卡被消费1900元。陈女士遂意识到上当受骗,随即报警求助。

漳州市反诈骗中心民警提醒:1、不要随意点击邮件里的陌生链接,对于非常规的补贴,领取前要咨询公司的上级或通过正规途径联络公司财务部门了解详情,以验真伪。2、如果收到不明邮件、短信或链接,切记一定不要输入自己的身份证号码、手机号码、银行卡号、短信验证码等个人重要信息,以免被不法分子利用。3、一旦发现受骗,应第一时间向警方报警,并保留转账记录、短信截图等信息,以便警方查案。

民警救助86岁孤寡老人

本报讯(连晨 姚珠敏)4月24日,漳州市公安局长泰分局林墩警务区民警救助一位孤寡老人。

“我现在感觉呼吸困难,请你们帮帮我!”当日凌晨,林墩警务区接到报警,对方称是辖区石横村的村民,家中独自一人。民警立即带领辅警赶赴现场。为避免发生意外,在出警途中,民警与辖区卫生院取得联系,一

同前往。民警仅用4分钟到达现场,发现屋中一名年过八旬的老人躺在床上,神志不清,无法与其进行交流。民警当即拨打120急救电话。

后经了解,该名老人姓林,今年86岁高龄,是孤寡老人。120急救车到来后,民警协助医务人员、村委会人员将其送医救治。因救助及时,老人已无大碍。

花样漳州

COLORFUL ZHANGZHOU

“走遍天-涯,漳州是我家,山清水碧风光美。花果遍野,四季飘香,踏浪扬帆,挥鞭催马,新装映朝霞。”在词作家阎肃老师看来,漳州是一座山海有韵、风光秀丽的城市。

“四菜一汤”南靖土楼与云水谣诉说古韵乡愁,东南花都与十里蓝山揽来馥郁满怀,漳州古城“非遗”同台竞演,官畲村中奋歌飞扬……“花样漳州”文化旅游核心品牌的独特魅力在这里彰显无遗。

近年来,漳州积极推动“文化+旅游”融合发展,在探索中进取,不断提升文化自信,丰富旅游内涵、讲好漳州故事、提升文旅品位,塑造了“花样漳州”旅游品牌,激发了城市发展的新动能。

2020年7月20日,漳州市文化旅游体育会展夜间经济融合发展大会召开,实施“文化+”“旅游+”“体育+”“会展+”等战略,积极推动文旅体和会展、夜间经济融合发展。漳州市文旅局积极搭建和借助多种宣传促销平台,制定《漳州市有效应对疫情支持文旅企业健康发展七条措施》,发布奖补资金申报实施细则,力挺文旅企业渡过“寒冬”;制定针对旅行社留住入漳游客过夜奖补细则,助力漳州文旅与夜经济融合发展。如今,各项措施稳步推进,我市各旅游景区逐渐复苏。

今年“五一”长假,欢迎来自五湖四海的游客,趣游“花样漳州”,畅享缤纷假期!



鱼骨沙滩

东山融媒体中心 供图



玛琪雅朵花海

长泰文体旅局 供图

南靖土楼 土楼景区 供图

趣游花样漳州 畅享缤纷假期

森呼吸

遍历龙溪名山

在1.26万平方千米的漳州大地上,矗立着诸多云林森渺的山峦,它们不仅是漳州天地的脊梁,更是无限风光之所在。

长泰十里蓝山景区,如波浪翻腾的玛琪雅朵花海吸引着万千游客纷至沓来;诏安九侯山层峦叠翠、怪石嶙峋,十八景二十四奇观等您来探索;龙文云洞岩云岚烟雨、奇峰怪石、山壑幽洞、摩崖石刻等你来探究;平和灵通山荣膺国家地质公园称号,是“游圣”徐霞客和文人黄道周曾携手同游之处,邀你来拜访。

踏浪行

漫步漳州海岸

1.86万平方千米的海域面积、715千米的海岸线、228座海岛……漳州这座古郡名城浸润着海洋的气息,缔造了漳州秀美的海滨风光。

东山风动石在涛声中闻风而动,奇趣无比;东山马銮湾坡缓沙白浪平,假日里游客络绎不绝;龙海白塘湾旅游区拥有3.2千米的半月形原生态沙滩、著名的“海上兵马俑”牛头山古火山口;漳浦龙美湾一幅幅“画作”镶嵌在海蚀风化的花岗岩上,姿态万千;云霄金汤湾海水温泉度假区为您奉上一一年四季不停歇的“五星级”海水温泉服务。

食味坊

品味古城美食

煎炸炒煮烹,熬炖溜烧熬。漳州人爱吃、懂吃、会吃,在一千三百多年的时光里,雕琢出了独特的烹饪特色,缔造了漳州美食天堂的美誉。

以漳州古城为轴心,边逛边吃,能把漳州卤面、豆花、锅边糊、手抓面、面粉枣、四果汤、盐鸡等尝个遍;来到“靠海吃海”的龙海、东山、漳浦、云霄、诏安等,海鲜品类数不胜数,灯光小管、青脚蟹、斑节虾、跳跳鱼、生蚝、河豚等,通通可以到碗里来;去“靠山吃山”的平和、南靖、华安等,还有咸水鸭、卷粿、高安肉饼等让人垂涎三尺。

不仅如此,更别提漳州还有东美糕、咸金枣、枇杷膏、枕头饼、双糕润、贡糖等各色小食,足以惊艳你的味蕾!

原乡情

探访闽南村落

走古村,访古楼,时过境迁,热闹的闽南村落、偌大的古城古堡最能展现漳州原始村居的模样,也能带给每一位游客最古早味的乡村原味生活体验。

南靖土楼蜚声海内外的“四菜一汤”依然炊烟袅袅、人气满满,云水谣的古村、古榕、古桥与漫天飞舞的萤火虫组合成最美闽南夜色;鹭凯生态庄园许你一个温泉、电影、田园、童趣趣美的假期,一起回到梦乡心田;华安官畲景区民歌飞扬、畲舞翩跹,乌米饭飘香。

这个“五一”,让我们相约“花样漳州”吧!

■本报记者 张吟