

平和的千年古刹三平寺,有山有景有传奇,在闽南无人不晓。三平寺边上几公里处有个前埔村,融合三平风景区和前埔村红色文化旅游资源,依托药膳文化,打造“药膳产业村”,吸引了越来越多游客、信众的目光。且看三平寺旁“药膳村”的蜕变——

▼集游览、科普与研学功能的药草大棚



寻味

四面群山环抱,山谷宁静祥和,一湾小溪绕过村庄,一片沃野农家的景象。这是春日里平和县文峰镇前埔村的小景。漫步村中,不论是村道、花园还是种植基地里,随处可见草本植物。事实上,前埔村的遍地青绿中,藏着当地干部和村民踴躍乡村振兴的“小心思”。



“药膳村”坐落在群山环抱之中

平和前埔村:药膳飘香引客来

药签·药草·药膳

在前埔村驻村第一书记赖炎生看来,一丛开着金黄色小花、像极了野菊花的植物是不可多得的宝贝。“这是芳香万寿菊,不仅可供药用,具有解毒消肿的作用,而且颜色鲜艳、散发芳香,有驱虫的效果。带一株回家观赏、驱虫都很不错。”凑近细嗅,果然有一股淡淡的芳香,像夏日里孩子擦的香粉,给人一种亲切温暖的感觉。

以前的前埔村,主要种植蜜柚和柑橘。但受到市场行情的影响,近几年效益不好,农民想方设法另谋出路。“因地制宜引领产业升级,我们在前埔村打造‘药膳产业园’,采用‘基地+公司+农户’的模式,由公司承包后种植百里香、牛大力等中草药材,形成近300亩的中草药种植基地,每年能增加村集体收入近5万元。”赖炎生告诉记者。

眼前的花园、大棚尽是药材。管理员悉心给每种药材插上标签,让游客边看还能边认药草、学点中药知识。药材不再是药铺抽屉里那副干瘪的模样,而是一棵棵鲜活生长的绿色精灵。

赖炎生说:“目前已建设完成药草园和药草大棚,种了200多种中草药,它们具有游览、科普与研学的功能。同时,对周边民房进行立面改造,打造产业集聚、规模统一的‘药膳堂’,由企业带动村民参与经营,促进农户每年人均增收近万元。”

据介绍,发展药膳产业和三平祖师广济禅师悬壶济世的传奇是密切相关的。唐时漳州初置,高僧义中听闻漳州人文地理均好,便愿往传教,加之唐武宗下令毁佛,义中毅然带领一众僧尼,徒步循洞进入平和,建立寺院。当时闽南仍处于刀耕火种的阶段,当地的“蛮獠”族人缺医少药,一旦瘟疫流行,尸首枕藉,万户萧疏。义中辨症施治,活人无算,当地人尊他为神,唐宣宗敕封义中为“广济大师”。

如今,依托三平祖师药签文化,前埔村积极打造“药膳村”,运用当地出产的中草药,加上本地饲养的鸡鸭等慢火煨出来,开发出一系列美味又养生的药膳美食,“药膳堂”引来不少客人。

探路

药膳·文化·旅游



生态宜居、环境优美。

前埔村的潜力在于地理位置上和三平寺毗邻,去三平寺总是要经过前埔村的村口。近年来,前埔村积极打造生态宜居、环境优美示范村,积极推动药膳、文化、旅游的融合,让游客去罢三平,就去前埔。近年来,前埔村大力实施水岸景观提升工程,清理河道2.6公里,修筑生态护岸1800米,依水建设慢行步道3600米,实现河清水畅景美;实施环境整治提升工程,征用土地近10亩,拆除破旧危房22间,新建生态公厕1座、景观桥1座,种植绿化

苗木500多棵。同时,结合五谷丰登广场建设具有药膳文化、红军文化特色的文化园,提升文明形象,打造生态宜居、环境优美示范村。

周边还有不少红色文化遗迹,如红军三平会师纪念馆、三坪村苏维埃政府旧址、红三团红九团会师庆祝大会旧址等景点,为前埔村增添了一抹鲜艳的红底色。前埔村以“串点成线”为思路,打

造红色文旅精品线路,吸引三平朝圣游客拐进来,到前埔村重走“红军路”,体验“红军餐”,感悟“红军精神”,通过将特色资源优势转化为产业发展效能,使文化旅游元素融入区域产业发展。

同时,鼓励村民种植茂谷柑、百香果,对蜜柚进行品种改良,建立生态采摘园,不仅能提高村民种植收入,还能让游客有参与的乐趣。

赖炎生表示,下一步,前埔村将在药膳种植的基础上引入文化产业和旅游产业,形成药膳、文化、旅游三位一体的发展模式,以期达到民众富裕、村庄兴旺的新局面。前埔村致力于旅游发展为契机,以促进村民生活富裕为出发点和落脚点,逐步引入旅游餐饮业、研学教育行业、农产品加工业等第二、第三产业,形成一、二、三产业联动,三产相融的产业格局。

■本报记者 张聆文/图

悠游漳州

不起眼的小店 令人上瘾的古早味

坐标:北京路

对于“吃货”而言,可能因为美食,而爱上一座城。吃前有期待,吃后有回味,美食不仅是味觉享受,还是精神享受。舌尖上美味所带来的体验,丝毫不逊于旅途中偶遇美景产生的惊喜。

本期,我们一起寻味漳州古城,发现藏匿于街头巷尾的古早味小店。这些店面大多朴素简陋,但凭借着经典的配方、可口的味道、优惠的价格,俘获大量食客的心。循着市区北京路、香港路、青年路这些老街,找寻“老字号”小店,品味蕴藏在烟火气中的漳州古早味。

北京路是漳州历史街区的组成部分,是漳州古城里一条南北走向的热闹街道,这里不仅有闽南特色骑楼,更有不少闽南人记忆中的古早味。“老板,来一碗芝麻味面粉枣。”“三斤面粉枣,打包。”……北京路201号的郑宝珍面粉枣小吃店中,来往食客络绎不绝。面粉枣也叫面茶,相传,在清朝年间,民间就已流行这道点心,是漳州人非常熟悉的一道传统小吃,在寒冷的冬季中,来上一碗热气腾腾的面粉枣,香味扑鼻,入口绵软香甜,暖胃又暖心。

龙岩游客李佳佳寻味而来,“来一份,尝尝鲜。”“这是漳州的特色小吃面粉枣,用面粉、芝麻、花生、葱头等制成,味道香甜可口。”店主郑宝珍一边介绍,一边拿起特制的茶壶冲泡出一碗芝麻味的面粉



▲外糯里脆、香甜美味的麻糍

▲天气一回温,吃四果汤的人多了。

枣。“香味浓郁,口感细腻,味道很不错!”李佳佳品尝后如是评价。

漳州人素来爱吃肉粽,早餐、午餐、晚餐皆可以肉粽为主食。来到北京路,一定免不了去品尝拥有三十九年历史的曾明记肉粽。在漳州,一颗合格的肉粽,金灿灿的咸蛋黄、香醇上好的三层肉、个大饱满的板栗是标配,再辅以咸香的干贝和虾仁,让原本就鲜美的肉粽口感上又平添了一份层次感。在这家坚守传统手艺的肉粽铺内,不仅可以选朴实无华的“标配”肉粽,更可以选择加入八料炒米、鲍鱼、干贝、鲜虾、黑胡椒瘦肉的豪华肉粽。除了本地的食客老饕,不少外地游客也慕名而来,尝一尝这沉淀在时光里的古早味。

坐标:香港路

香港路始建于唐,是唐宋至明清时期漳州的城市中轴线。街道两侧遍布着独具闽南特色的“竹竿厝”骑楼式建筑,沿街店铺为“前店后坊式”,招牌字号都雕刻在骑楼上方。

平日里的下午3点,尽管是一天当中相对清闲的时段,香港路160号的胖姐连子圆店依然有零散的客人到来。若是在节假日,客人更多,不少在古城的游客会专程过来,只为

吃上这甜润爽滑的古法甜品。

走进店里,红糖的甜味扑鼻而来。店家多年来经久不衰的秘诀主要藏在这口锅中:以番薯粉为原材料,经过多道工序,纯手工制作而成的连子圆,再辅以上好红糖熬制的汤底。“虽然烹制的过程并不复杂,但严格按照老一辈传下来的制作工序,经过多代传承,味道始终如一。”

从锅中舀出精心熬煮的连子圆,食客可根据喜好再配上仙草、石花、莲子、红豆、银耳、红枣、阿达子等配料。

坐标:青年路

青年路,民国时称为大通中路、大通南路。新旧景观错落分布,中西文化在这里交融。如今的青年路,俨然成了一块美食的聚集地。

锅边糊,在漳州可谓家喻户晓。有人说,来到漳州,除了漳州卤面,最值得一尝的便是锅边糊。青年路199-5号的青年路锅边糊,每天清晨,来光顾的食客总会从店里排到门口。排队之余,厨房里“咕嘟咕嘟”的声音萦绕于耳。米浆下锅到成型捞起,一气呵成,制作好的锅边糊迅速倒入店家熬制好的大骨汤中,不可抗拒的美味就制成了,配上大肠、猪皮、壳肉、卤笋、卤蛋等配料,让食客胃口大开,食指大动。

作为漳州锅边糊的忠实粉丝,王先生每周会来“打卡”两三次,在他看来,锅边糊不仅仅能填饱肚子,而且能满足味蕾的需求。

在这锅边糊店的对面,还隐藏着一家近十五年历史、纯手工制作的手工麻糍店。只见一间十来平方米的小店铺内,满满当当摆满了闽南特色传统糕点,手工麻糍是他们家的招牌小吃。现点现做,店家打开制作好的麻糍皮,在这不足掌心大小的麻糍中塞进白糖粉、绿豆泥、酥片,揉捏成团,再裹上一层花生粉和黑芝麻。轻咬一口,外糯里脆,回味无穷,是不少老漳州人的佐茶佳品。

如果说,啤酒配烧烤是中国人对待炎炎夏日的统一选择,那么,对于一个土生土长的漳州人来说,每到夏天总是需要一碗四果汤“续命”。这一传统地道的漳州小吃,令无数游子心心念念。

在原公园后门四果汤冷饮店里,四果汤十分畅销。多年前,这家从公园后门的小摊位搬迁至此的老牌冷饮店,承载了许多老漳州人的回忆,即使在冬春季,还是有不少食客前来品尝。“这几天漳州的气温开始回升,忍不住又来吃了。爽口的四果汤,有一种透心凉的感觉,心情格外舒畅。”食客王小姐说道。

■本报记者 许文彬 文/图



锅边糊



四果汤



连子圆



面粉枣

