



创建国家公共文化服务体系示范区

主办：石狮市文化体育和旅游局

“石狮，我们明年再见”

海峡两岸以龙狮会友共叙同胞情

“明年，我们还想来石狮！”6月13日晚，在第十一届海峡论坛·海峡两岸舞龙舞狮大赛圆满落幕后，观众们络绎不绝地步出场馆，各参赛队伍整理打包，忙碌了许多天的各路工作人员稍稍松了口气，即将离场。对于许多来自台湾的队伍来说，虽然取得了不俗的成绩，但与石狮道别的场景，却让他们欢悦的脸上多了一丝感伤。



1 一场闽南文化之旅

赛场上，龙狮尽展绝技，令人人为之惊呼，赛场下，“石狮印象”却让台湾选手们多了许多回味与不舍。在比赛闲暇之余，来自台北市立大学舞狮队队长刘宗便带着队员们寻觅“石狮美味”。

“这是第一次来石狮，这几天我们接连前往了石狮老街、八七路以及宝盖山，这里历史悠久，乡土文化深厚。大家都很喜欢。”承载着海内外石狮人浓浓乡愁的老街，给台湾的学生们带来不少惊喜，也让他们想起台湾的老街。“台湾也有不少特色老街，和这里的文化底蕴很像。而且台湾和大陆语言相通，同根同源，让我在游览时更加感受到两岸同胞血脉相连的情谊。”一谈起老街，许多台湾学子亦有相同的感受。

从“龙狮”说起的闽南文化之旅，既让台湾学子们领略了石狮的风土人情，也让他们爱上了这座美丽的城市。“台湾人的祖先很多来自大陆闽南地区，海峡两岸有着共同的文化和民俗。”台湾体育总会理事长郑锦洲介绍，这次来参加赛事的台湾选手基本都是年轻一代，他们中有许多人第一次来到大陆。“这次来石狮，不仅是一次比赛，更是一次寻根之旅。从闽南文化角度出发，让台湾选手通过走访和交流，认识到自己的血缘和文化来自哪里。”

今年，第十一届海峡论坛·海峡两岸舞龙舞狮大赛暨狮阵大汇演活动包括传统龙狮赛事、狮阵大汇演和龙狮文化交流三大项目，邀请到了台湾2支舞龙队、4支南北狮队和1支狮阵队参加。其中，龙狮文化交流环节还邀请台湾选手和嘉宾前往了永宁宝盖山风景区、永宁古城、永宁老街、祥芝国家中心渔港、闽台优创基地、林厝渡以及六胜塔等地。期间，高校文化寻根和交流互动传递了两岸同胞的“骨肉之亲”，游览石狮的过程更促进了两岸同胞的交流与交往，了解越来越深，亲情、友情越来越浓。



2 同台竞技友谊第一

与人们常见的庆典舞狮活动不同，竞技项目的舞狮比赛更让人们进一步领略到石狮乃至我国传统文化的精髓。其中，现存舞狮分为南狮、北狮两大类，根据狮子制作材料和扎制方法的不同，我国各地的舞狮种类繁多。北狮的外形与真狮较为相似，动作比较惊险，更加重“技”，显示出奇、难、险的特色。“南狮”则富有南方风格，其造型极度夸张浪漫，集观赏性、艺术性、竞技性为一体，具有强烈喜庆色彩和气氛渲染力。南狮动作千姿百态、栩栩如生，比较重“意”。而舞龙种类繁多，各具特色。舞动时一人举一节，举龙珠者在前，珠引龙舞，上下起伏，成多种形态并做出多样滚动。其集武术、舞蹈、刺绣以及绘画等多种艺术于一身，通过多人密切合作，模仿飞龙的各种形态动作。

舞龙舞狮活动年代久远，经久不衰。和大陆一样，每逢传统的春节、端午节、中秋节等，台湾都会上演舞龙舞狮、八家将、宋江阵等民俗表演。本届赛事，更融入了文化交流。

“通过此次比赛，结识了很多朋友，在赛后也一定会继续保持交流。”在历时四天的第十一届海峡两岸论坛·海峡两岸舞龙舞狮大赛暨狮阵大汇演活动现场，人们可以发现，来自海峡两岸的专业团队，不仅在传承的基础上融入了创新元素，更在赛后进行技术交流，相谈甚欢。各路媒体记者通过镜头聚焦、文字记忆、足迹见证等多种方式，讲述两岸故事，宣传两岸情谊。虽然活动已结束，但是两岸同胞对充满正能量的活动喜闻乐见，也期待这海峡两岸盛事的“下次再见”。



3 推广与传承并举

“石狮是一座以狮子为名的城市，狮子文化无所不在，舞狮运动也蓬勃发展，如我市闽南理工学院、自然门学校构建起石狮市北狮运动的传承基地，卢厝、东园、沙美等村庄的狮阵武术馆在中小学开展

狮阵非遗文化的传承推广等。”石狮市文化体育和旅游局相关负责人介绍，海峡论坛一直以来坚持的“民间性、草根性、广泛性”的定位，从首届到第十一届，数量的增长伴随着参与人数的增长，其中高校学子更是逐

年递增，海峡论坛树立起了“两岸民间交流第一品牌”的形象。从最初的经济交流，到如今的赛事交流，海峡论坛一步步深入两岸民众的内心。此次海峡两岸舞龙舞狮大赛暨狮阵大汇演在“海上丝绸之路”起点泉州石

狮举办，除了让人们认识、了解到闽南文化，也让更多的台湾同胞在共同助力文化传承的同时，读懂、看到石狮乃至大陆的人文情怀、民俗文化、发展成就等，既有历史传承也有现代气息的全新面貌。（王文豪 李荣鑫）

古早味

闽南人的豆花情结



“豆花……豆花……”关于豆花的记忆，许多人的脑海里会浮现起这段亲切的吆喝声。过去，常常有人担着热腾腾的豆花四处叫卖，水嫩爽滑的豆花也成为闽南人记忆中挥之不去的童年美味。

豆花，是以黄豆制成的一道传统小吃，在石狮人的味觉记忆里，豆花是甜的。“小时候最期待有人担着豆花从我家门前经过。”市民小陈回忆道：“卖豆花的阿姨掀开锅盖，给我盛了满满一碗豆花，再加一点糖水，味道足够让我开心一整天了！”她说，又甜又嫩的美味豆花让自己念念不忘。而今，担着豆花叫卖的人渐渐少了，街上的豆花店铺也屈指可数。

许先生的豆花店铺已在石狮老街上坚持经营了30多年，每天凌晨3点多，他便要起床准备豆花。豆花的制作需要一番功夫，豆子通常要提前浸泡一个晚上，接着把泡软的黄豆磨碎，再进行过滤倒入大锅内熬制。至今仍有许多顾客在清晨时光顾小店，吃上一碗豆花，配上古早味碗糕，开启新的一天。每当掀开锅盖的那一刻，浓浓豆香扑面而来，许多人为之兴奋：“嗯，就是这个味道！”

“豆花本无味，咸甜自取之，南方多食甜，北方多食咸。”关于豆花是甜还是咸，网络中常常有来自南北方的网友为此争辩。殊不知，在闽南地区的豆花风味就有咸、甜之分——

在漳州，豆花总是搭配着粉丝，被称作“豆花粉丝”，漳州人吃的豆花不仅是咸的，还加上了各种卤料。这对从小吃甜豆花长大的石狮人来说，一开始还真有点接受不了！

当人们走进漳州的大街



小巷，便会发现卖豆花粉丝的店铺不在少数。走进店中，点一份豆花粉丝，可以根据自己喜爱搭配卤料，如卤大肠、卤肉、卤蛋等，再淋上秘制的卤汤，加一点香菜，白嫩的豆花瞬间变得色香味俱全。品尝豆花粉丝时，既能感受到豆花的嫩滑，也能感受到卤汤卤料的浓郁风味，多种口感交融，丰富而有趣，相比简单的一份甜豆花，这算是有些“重口味”了。一碗丰盛的豆花粉丝，承载着一代代漳州人的回忆。

不论豆花以何种味道呈现，都能勾起许多人的味觉记忆。一碗豆花看似简单，背后却有着制作人的匠心，更饱含着人们对家乡味道的眷恋。

（胡丹扬 郭雅霞）

灯谜赏析

“谋，而后定；不谋，而衰矣”

猜少笔字 谜底：人

《菜根谭》是古代蒙学经典，以处世思想为主的格言式小品文集，采用语录体，糅合了儒家的中庸思想、道家的无为思想和释家的出世思想，文辞优美，对仗工整，含义深邃，耐人寻味。古人云，凡事“预则立，不预则废”，《菜根谭》说“谋，而后定；不谋，而衰矣”，两句具有异曲同工之妙，用大白话，就是先制定计划和计策，然后才开始行动，这样更容易成功。大凡成功之人，皆离不开谋划在先，《三国演义》充满谋略，成就诸葛亮“火烧赤壁”“草船借箭”的经典；当代企业家将《三国演义》作为企业经营管理的宝，借用的正是“谋略”的精髓。大到国家的“五年计划”，小到身边“柴米油盐”，凡事循序渐进，有的放矢，就能因势利导，减少损失，提高效率。反之，不制定规划，草率决策，如无头苍蝇到处碰壁。企业没有制定长远规划，盲目生产，造成产品积压，商品滞销，陷入困境。家庭没有理财计划，寅吃卯粮，就不会兴旺，这就是“不谋，而衰矣”的教训。

读一句名言，懂一个道理。创作一条灯谜，也要联系实际。谜作源于生活，高于生活，这样的作品才有生命力。拟取《菜根谭》名句入面，体现了对生活历练的感悟。谜作者博览群书，精雕细琢，尤精于字谜创作，常“吟安一个字，捻断三根须”，于作谜炼句之中，“谋，而后定”。在字谜创作越来越难、雷同暗合撞车谜越来越多的今天，要创作一条好的字谜，真心不易，必须有创新思想，应用“增损、离合、抵消、象形、提音、提字”等诸法融合，避免同质化创作，体现谜作特点、亮点、猜点，才能出精品。

谜面“谋，而后定；不谋，而衰矣”两句话，以离合法解。先是“抵消”，“不”“衰”均为“损减”词，作抵消之用，将“谋、而”抵消后，谜面剩下“后定，矣”；再“虚化”，“矣”为虚词，不起具体作用，经“虚化”后剩下“后定”；再“分解”，“后定”以方位法解之，得出谜底“人”。此谜掌握了离合法之“谋”法，谜底“而后定矣”。如理不出头绪，不能“谋”出破底之策，谜底自然解不了，费尽周折“而衰矣”！做谜如此，做人亦如此。

（谜作者/评析者 许建南/纪培明）

文化遗产



古村落中的打铁铺

山重村坐落在漳州市长泰县马洋溪生态旅游区内，这座古村落四面环山，青山叠翠，秀水潺潺。春天，山重村盛开满油菜，吸引多方游客前去踏青，村中还有一片古民居，特色的建筑风格让人流连忘返。

山重村古民居始建于明清，占地120亩，是漳州薛氏最早居住地，现今东、西、北三面城门保留完好。因山重四面环山，时有猛兽入侵，百姓群居共同抵抗外侵，故在此建大型城堡，城墙周长约2000米，高3.2

米，厚1.5米，是鹅卵石垒成的建筑奇观。行走在古民居中，仿佛迷宫一般不知尽头，触摸着被历史打磨得光滑的鹅卵石，人们细心感受着这座村落的厚重历史。

古民居中有一处打铁铺勾起了老一代人的记忆。据介绍，打铁是一种原始的锻造工艺，盛行于上世纪80年代前的农村。打铁铺也称“铁匠炉”，所谓“铺”只是一间小房子，屋子正中放个大火炉，炉边架一风箱，风箱一拉，风进火炉，炉膛内火苗直蹿。要锻打的

铁器先在大火中烧红，然后移到大铁墩上，由师傅掌主锤，下手握大锤进行锻打。俗话说：“打铁还需自身硬”。这种工艺看似简单但不易学。在锻打过程中，要凭目测不断翻动铁料，使之能将方铁打成型。铁器成品有与传统生产方式相配套的农具，如犁、耙、锄、镰等，也有部分生活用品，如菜刀、锅铲、刨刀、剪刀等。

这样原始的打铁铺已渐渐在现代生活中消失，成为古村落中不可多得的一景。（胡丹扬）