

陳淳淳

菲華作家漳州行



漳州的秋，像一壺溫好的老茶，初品是海的鹹鮮，再品是書的墨香，最後落口的是市井煙火的暖。循著這味道，我們從月港的濤聲裡打撈海絲遺韻，在林語堂文化園觸摸文人風骨裡家國情懷，在古城的騎樓下感受千年的文脈和濃濃的市井煙火氣。

10月27日，菲華作家代表團的陳嘉獎會長、蘇榮超副會長、陳淳淳理事，一行三人在福建省作家協會副主席、漳州市作家協會陳子銘主席的安排下，先後參訪了月港古碼頭和海絲館、林語堂文化園、漳州古城。

深秋的風，帶著一種能穿透時光的清透，輕輕漫過月港的青石板路，拂過碼頭的殘碑，也吹醒了沉睡在浪湧裡的海上絲路記憶。這座曾在明朝時期撐起中國對外貿易半壁江山的古港，如今雖沒了「千帆競渡、商舶雲集」的盛景，卻把千年海上絲路的故事和商港的繁華，凝練成了藏在磚瓦間、浪痕裡的絲路遺韻。

上午的陽光穿過薄雲，灑在古街的青石板上，像一把梳子，將歲月的紋理慢慢梳理。我們沿著老街的青石板路往月港海絲館行走，一路上聽著月港研究院院長江智猛介紹，關於月港海絲貿易的前世今生。明朝中後期，月港中國唯一合法的民間海上貿易港口，也是明朝時期海上絲綢之路的始發港，通商四十多個國家和地區。以太平洋為航道，以商品為媒介，在大帆船貿易時代的帆影中，通過「絲銀對流」的海外貿易，絲去銀來，帆起潮落，這場持續了兩個多世紀的絲銀對流的海絲貿易，深刻影響了早期全球化的海絲貿易格局。

走進月港海絲館，仿若穿越時空迴廊，一步邁進了那遠去的海洋商貿盛景，于歲月的幽深處，重拾一段段被塵封的海絲記憶。館內光影交錯，福船模型靜靜陳列，斑駁的木紋訴說著往昔的艱辛，它們曾劈波斬浪，穿越在南海千島的海域，把中國的絲綢、瓷器、茶葉載往西方國家的市場，在明朝時期，福船是海上絲綢之路上一座鏈接東西方貿易的移動橋樑。而展櫃裡的番銀和克拉克瓷，見證了四百多年前大帆船貿易時代，中國與世界「絲銀對流」的海絲貿易盛景。四百多年前，月港的商船從這裡出發，帶著克拉克瓷的雅致、絲綢的柔滑、茶葉的香氣，也帶著閩南文化與信仰，駛向馬尼拉港，在跨洋貿易中與世界對話，四百多年後的今天，我們走進這座海絲館，通過番銀與瓷片，讀懂了那段關於海與遠方的傳奇。

走出海絲館，沿著青石板的台階走到木棧道上，深秋的江風迎面拂來，帶著歲

月的沉靜，跟隨著江岸上的木棧道順著江岸蜿蜒，江邊蘆葦搖曳的身姿，帶著九龍江水的氣息，在低語著時代的變遷。此時的我忽然明白，站在這棧道的盡頭，不只是看風景，而是在與四百多年前波瀾壯闊的海絲記憶對話。

結束月港的參訪，在月港研究院會議廳，我們與福建省作家協會副主席、漳州市作家協會陳子銘主席互贈書集，進行一場文學交流。

下午，我們在漳州市作家協會副會長曾麗琴教授的陪同下，參訪了位於漳州市薌城區天寶鎮珠裡社區的林語堂文化園，開啟了一場跨越時空的人文之旅。這座建在十里香蕉園中的文化園，不僅是林語堂先生的祖籍地的縮影，更是一座融合中西智慧、串聯生態與人文的文化園區。

文化園的核心建築是林語堂紀念館，館前廣場上，林語堂先生的雕像身著傳統長衫坐於綠茵之上，含笑迎接每一位參訪者。走進林語堂故居，這座復建林語堂先生台北故居盡顯中西合璧之美。四合院架構的宅中有園、園中有屋，不僅體現了建築美學，更是融合傳統與現代的生活美學，這種生活哲學正是林語堂先生倡導的閒適生活方式的最佳詮釋。

一樓展館內的照片牆，串聯起林語堂先生從鄉間少年到世界文豪的傳奇人生軌跡。二樓展廳的著作展區，展牆上整齊陳列著林語堂先生的百部著作，從《京華煙雲》到《生活的藝術》、《人生的盛宴》等，儘管這些著作我早已閱讀過，卻依然為這些經典駐足。

漫步園區，處處可見文化與生態的融合，這座文化園如同林語堂先生的文字那般溫潤、平和，藏著直抵心靈的力量，讓人不自覺放慢腳步，想在每一個細節裡，讀懂「兩腳踏中西文化，一心評宇宙文章」的文人風骨。當我們準備離館時，卻在一樓展廳偶遇了來自台灣的林煥章、蕭蕭、白靈三位詩人，和羅文玲教授。這也許是文學的力量，能打破山海的阻隔，在千里的空間裡相遇。

當暮色漫過九龍江的水面，漳州古城的燈籠次第亮了起來，暖黃色的光從騎樓的廊柱間流瀉，在青石板路上鋪成細碎的光斑，將古城渲染成一片溫馨。從香港路的老字號到府埕廣場的美食街，每一縷飄來的香，都在勾住遊人的腳步，夜遊古城的樂趣，是一半在燈火的溫馨裡，一半在舌尖的滋味中。古城的煙火氣裡，把千年的故事，釀成了觸手可及的日常。走到古城的盡頭，便是九龍江邊，回頭望，燈火連成一條發光的長龍，像是從時光深處奔湧而來的河流，載著往昔的浮沉與現代的喧囂，在夜色中留下一行行未完成的詩。

2025年11月3日

王強

世遺泉州 味連五洲：
從古港煙火到世界美食之都

絲路溯源

古港炊煙，千年未散；千年古港的煙火，正以風味與世界展開新的對話。這是一場始於味蕾的文明交融。

二零二五年十月三十一日，聯合國教科文組織正式宣布泉州入選「創意城市網絡」，成為中國第七個「世界美食之都」。這座在二零二一年因「宋元中國的世界海洋商貿中心」列入《世界遺產名錄》而聞名於世的古城，如今再添一張世界級名片。

「世遺泉州，味連五洲」——不僅是泉州的申創口號，更是這座千年古港的靈魂寫照。從宋元時期的「漲海聲中萬國商」，作為東方第一大港融匯四方風物，到今日立於世界美食舞台中央，泉州以獨特的美食基因，向世界詮釋中國飲食「和而不同」的深厚底蘊。其味，源於中原文化的深厚根基，融匯海洋的開放與異域的風情；其韻，承載著閩越先民的古早智慧，又接納阿拉伯香料、南洋技法、僑鄉情懷，成就一場跨越千年的舌尖文明對話。

壹、千年煙火，
何以成就「世界美食之都」？

歷史底蘊給足了泉州底氣。作為國務院首批公布的二十四個歷史文化名城之一，泉州擁有各級非物質文化遺產六百二十八項，是全國唯一同時擁有聯合國教科文組織全部三大類別「非遺」項目的城市。

縱觀泉州菜系的發展脈絡，已延續了長達千年的時間，歷經多輪文化的交融。初為閩越先民，傍水臨海而居，帶著喜食鮮生的海洋文化印記；自漢以來的多次中原移民南遷，帶入更先進的生產力、飲食文化與烹飪器皿，促成「山海交融、天人合一」。宋元至今，又依商貿之利，融入南洋風味、歐亞文化等特色。宋元時期，泉州作為古代海上絲綢之路的重要起點，出現了「市井十洲人」的盛景。來自阿拉伯、波斯、印度及東南亞的商船帶來了胡椒、丁香、豆蔻等異域食材，悄然改寫著泉州的飲食版圖。

這種多元文化的碰撞與交融，創造了泉州豐富多彩的美食文化。中原與閩越的融合塑造了泉州美食的特色，海洋貿易為其注入了國際化基因，而遍布全球的九百五十萬泉州籍海外僑親，則成為泉州美食走向世界的橋樑。

千年的貿易歷史，茶葉、瓷器、醋等物產從這裡走向世界，辣椒、玉米等食材從這裡傳入中國；一千多年後，泉州美食通過僑胞與貿易，繼續影響著全球飲食文化。

泉州美食的特色可概括為「山海交融、清鮮雅味、多元共生和市井煙火」。從街頭巷尾裊裊升騰的麵線糊、海蠣煎，到宴席上的薑母鴨、牛肉羹、泉州炒米粉、蘿蔔飯……每一種味道都訴說著這片土地的故事。

貳、多元交融，
舌尖上的文明對話

泉州美食的魅力在於其包容性與創新性。南宋泉州人林洪所著的《山家清供》中就記載了胡荽、胡麻、胡桃和胡椒等外來食材，證明了泉州美食很早就將異域食材融入自身體系。

真正讓人驚嘆的是，這種融合在今天的泉州餐桌上依然鮮活可見：

街頭麵線糊裡「提鮮」的胡椒帶著阿拉伯風情；海蠣煎中的番薯粉留存南洋印記；沙茶麵巧妙融合了南洋沙嗲調料，形成信仰與風味交織的餐桌風景。這種多元包容的文化基因，使泉州美食成為跨文化對話的味覺紐帶。

作為「世界宗教博物館」，泉州的美食文化也成為多元共生的縮影——清真牛肉羹與佛教素齋在同一條街上飄香，道教「天人合一」的養生理念催生潤餅菜等時令美食。

二零二五年三月，在北京舉行的「宋元海絲宴」外國駐華使節專場品鑑會上，來自二十五個國家的駐華大使和高級外交官品嘗了簪花圍、蟹釀橙、太守羹等十道精選菜品。活動不僅展示了泉州美食，還向國際社會宣介了南音、提線木偶等非物質文化遺產。

參、美食產業，

從市井煙火到千億產值

如今的泉州美食已不僅是舌尖上的享受，更是一片蔚為壯觀的產業。食品全產業鏈市場主體十五萬戶，產值突破一千五百億元，從業人員超二百萬人。是全國糖果和休閒食品的重要生產基地和交易中心。

泉州餐飲市場總體活躍，各類餐飲類

市場主體超十萬戶，排名福建省第一。現有中國註冊烹飪大師三十三名，閩菜大師近百名，餐飲烹飪行業從業人員近五十萬人。

美食產業化的發展為泉州申創「世界美食之都」提供了堅實支撐。泉州擁有一個世界級美食類非遺代表性項目，兩個國家級非遺代表性項目，七十二個省、市級非遺代表性項目，四家中華老字號企業，六十七件地理標誌產品、地理標誌商標和農產品地理標誌。

近年來，泉州推動的「一縣一桌菜」特色宴席推廣行動成效顯著。石獅「宋元海絲宴」、南安「成功家宴」、安溪「相府家宴」等地方特色宴席，成功開闢了一條新閩菜創新發展的獨特道路。

肆、走向世界，

泉州美食的國際表達

泉州美食的國際之路早已開啟。二零二三年以來，泉州美食推介活動在聯合國總部、聯合國教科文組織總部等獲得一致好評。

二零二四年四月，聯合國教科文組織巴黎總部「中華文化·雅集」招待會上，泉州烹飪大師以精湛技藝製作的薑母鴨、土筍凍、牛肉羹等經典菜品，征服了各國嘉賓的味蕾。

二零二五年六月，為慶祝「文明對話國際日」，中國常駐聯合國教科文組織代表團邀請泉州廚師團隊及非遺傳承人團隊赴法國巴黎聯合國教科文組織總部共同主辦文化餐敘活動，向四百餘位國際嘉賓展示了中華美食魅力。

泉州亦透過制定國際標準，系統性地推動美食走向世界。二零二四年十一月，《泉州地方特色美食英文譯寫規範》地方標準正式發布，由黎明職業大學主導起草，為泉州美食的國際傳播奠定了語言基礎。該標準系統性地規範了諸多特色美食的英文表述，例如將「麵線糊」譯作 Misua Soup 或 Mee Sua Soup，將「海蠣煎」譯為 Fried Oysters 或 Oyster Omelette，兼顧了準確性與文化特色。此項工作不僅統一了過往的拼寫，更構建起聯通中外的語言橋樑，有助於國際友人理解泉州美食的本真風味與文化內涵。

在此標準基礎上，黎明大學王強教授團隊憑藉參與「泉州：宋元中國的世界海洋商貿中心」世遺文本等國際項目的翻譯經驗，在一年內完成了超過五百篇、約三十萬字的泉州美食相關英文文本翻譯工作，系統性地構建了泉州美食的國際表達體系，顯著提升了對外傳播的效能與專業度。

這些國際交流活動不僅展示了泉州美食的獨特魅力，更讓全球通過味蕾這座橋樑，感知中華優秀傳統文化的博大精深與開放包容。

伍、未來展望：

世界美食之都的新征程

成功入選「世界美食之都」後，泉州將著眼建設文化優勢與協同效應典範城市，持續擦亮「世遺之城·美食之都」這張城市名片。

未來，泉州將開展一系列美食活動，推動新閩菜文化出海、出圈、出彩。聚焦推動落實全球非遺美食數據庫、「市井十洲宴」等泉州美食的全球展示交流、美食教育與可持續發展合作倡議等國際合作項目。

泉州還將加強網絡成員城市的交流合作，攜手發展美食創意產業，共同提升創意城市網絡全球影響力，用實際行動助力共建「一帶一路」，構建人類命運共同體。

據介紹，未來四年泉州將投入一億元專項經費，其中百分之六十用於「惠民惠企」項目。

如補貼餐飲企業升級改造、支持社區開展「美食文化節」，讓市民和遊客共享「世界美食之都」的紅利。

文化與創意將更深地融入泉州的城市發展戰略。通過組織綠色健康美食周、藝術餐桌計劃等特色活動，泉州將積極踐行可持續發展理念，構建多元化食物供給體系，為文化多樣性及可持續發展貢獻力量。

如今，行走在泉州街頭，從清晨的一碗麵線糊開始，到夜晚的一席「宋元海絲宴」，每一口都是歷史的回響。

那些曾沿海上絲綢之路走遍世界的味道，如今隨「世界美食之都」的稱號回歸這座古城。

美食，賦予一座城市精氣神。而泉州的文化基因裡，鐫刻著海洋的開放、中原的底蘊與世界的多元。未來，泉州將作為中國與世界對話的美味使者，讓全球從舌頭開始，讀懂中國。

本論壇投稿郵箱：siongpofoorum@gmail.com

蘇麗莎

如何用懺悔的眼淚養育我的靈魂？

用懺悔的眼淚養育靈魂
映一種深刻的自我淨化與重生的過程，以下是一些具體的方式與內在修煉的建議，幫助你將懺悔轉化為靈魂的養分：

（1）誠懇面對自己內心，懺悔的力量來自真誠，而對內心的傷痛、錯誤與遺憾不逃避，不粉飾。

（2）淚流是釋放，也是同生，為自己的錯誤感到懺悔，並留下眼淚時，眼淚洗滌心靈深處的陰影，讓靈魂重拾光明與純淨。

（3）向受傷的人道歉，修復關係與真誠的心態與他人和解，這種修復的過程能讓

王文魁

尋找南安楊梅山的千年文脈

當春風再度拂過閩南，山間楊柳綻出皎潔花穗，如梅似雪；唐末滿山楊梅紅熟時，「楊梅」便在典籍中生根，至今枝繁葉茂。

大梅山巍然擎天，若初春新筍破土而出；小梅山嫋嫋相伴，似未展的碧玉書卷。山間深谷幽壑，飛瀑如銀練垂天；晉水蜿蜒似玉帶，自芸溪的清淺，至雪溪的明澈，終入潤溪的幽遠，三部水經注，流淌著千年的不息的傳奇。

古驛道上，馬蹄聲碎，商旅絡繹。唐時潤埕關的戍旗，宋時鄭山鋪的燈火，映照著閩市繁華。坑尾、洋尾、芸尾諸渡，舟楫往來，帆影接天。這裡不僅是海絲河道經濟的血脈樞紐，更是文明交融的活態史詩。

新石器的微光在萬年前已然閃爍。晉唐南遷的中原先民，攜著《詩經》的韻律，與閩越先民的古調，在此合奏。陳元光舟次芸溪，留下「父老攀轅留過客，桑麻閒話小橋西」的安居畫卷；歐陽瞻的「佛跡」墨香，至今縈繞圭石。

義存禪師于此降生，將父母安葬于西