

白岩松说:泉州是你一生至少要去一次的城市。它是中国唯一一座世遗城市,中国从来不缺古城,为什么申遗成功的只有泉州呢?在这座半城烟火半城仙的小城,上千座庙宇遍布各个角落;在烟火气十足的街头巷尾,你可以品尝各种特色美食;在千年老街上,你可以看那红砖砌墙、红瓦铺顶的闽南古厝,如今已是城市最亮眼的地标;在海滩边,你可以悠哉游哉地听潮起潮落。

千年海丝路 世遗泉州城

1 寺庙:三步一庙,五步一堂

在泉州街头,三步一庙,五步一堂。我去的第一站是开元寺。开元寺,这座泉州最大的寺庙,坐落在热闹繁华的西街,其主体建筑和普通寺庙无异,东、西两座宋代石塔是电影《黑神话悟空》取景地之一,双塔成了泉州地标,也是泉州人的精神航标。历经千年战乱、地震、台风洗礼,俯瞰着这座古城的车水马龙,庇佑着这方土地上的芸芸众生。

与身居闹市的开元寺形成鲜明对比的,是坐落在深山(即清源山余脉)的泉州南少林。嵩山少林寺有一段脍炙人口的故事——《十三棍僧救唐王》,其中,“十三棍僧”之一的智空法师到了泉州,建立南少林寺,寺庙依山而建,红砖碧

瓦,颇有闽南建筑风味。山道两旁,童僧石雕,很是可爱。正殿前,两棵菩提能结出果实,至今仍无法用科学解释。行至半山腰,一座巍峨壮观的3层观音阁映入眼帘。我已是气喘吁吁,想那寺中少林武僧,每天上下山寺,仍健步如飞,着实佩服。

明代,倭寇为患,戚继光、俞大猷曾驻军闽中,戚继光延请南少林武僧,研究出一套专门对付倭寇浪人刀的棍法,南少林僧人,太平盛世,习武强身健体;国家危难之际,出来保家卫国,将禅意和武艺的双重魅力发扬光大。

洛伽寺,虽然不及开元寺、南少林古老,却堪称中国最奇特的寺庙,它建立在

海边的浮屿上,四面环海,是全国唯一一座漂浮在海上的寺庙,故曰:“海上生庙,庙里看海,海天佛国,其名洛伽。”看洛伽寺,最好要等涨潮,潮涨之际,波涛巨浪从四面八方涌来,好像叩拜寺庙中的佛祖,整座寺庙宛若一座漂浮在海上的宫殿,可奇的是,无论风浪多大,都不会淹过洛伽寺的台阶。寺前,建了一座金桥,连接起海岸,佛说“苦海无边,回头是岸”,在这一刻具象化了。我赶的巧,正逢上涨潮,海水一层一层翻浪,浪花不断拍打礁石,突然,一个巨浪翻过红色的院墙,众人惊呼,那种视觉上的冲击力实在令人难以忘怀。在涛声中看海,在梵音中悟道。

2 建筑:十户人家九户侨

梧林,这座600多年的古村落,背靠石鼓山、面临梧垵溪,始建于明朝洪武年间,泉州素有“十户人家九户侨”之称。上世纪20年代,华侨在海外挣了一些钱后,心系故土,不惜在家乡斥重金打造一座座红砖大厝,梧林传统村分布着闽南红砖大厝、哥特式洋楼、罗马式洋楼、番仔楼等,中西合璧的传统村落,无言叙述着一楼一故事,所谓“一座古村落,半部南洋史”,走进这座遗忘在时光里的闽南古村落,就像走进了一座闽南建筑博物馆。

沿着青石板进村,村口一座标志

性建筑格外引人注目,那是一座古罗马式建筑——朝东楼,它外部被异域风情包裹,里面却是闽南古大厝的建式,里面有一个采光很好的“天井”。楼尚未装修,抗战爆发,朝东楼主人将建楼后续款捐出抗战,朝东楼就此成为“烂尾楼”。

往前走便是“五层厝”。它曾是泉州南门外地标性建筑,外部古罗马艺术风格,闽南官式大厝大门,里面布局则是传统中轴线对称,这座大楼主体刚完工,在家族主人带头下,举家投身抗战洪流。蔡家慷慨解囊,纾解国难,亦将装修尾款

捐赠出来,支持抗战。“五层厝”也变成另一种形态的抗战纪念馆。“胸怀祖国”楼是旅菲侨胞蔡氏兄弟合建宅邸,竣工后,定下规矩:将楼宇楼下、楼上交叉分成两部分,采用抽签办法,不得“挑肥拣瘦”,不设“楚河汉界”。德月馆,打造闽南生活场景,可以在里面看戏喝茶,沉浸式体验闽南人的日常生活,掌中木偶戏《武松打虎》赢得阵阵叫好……

漫步梧林,随处可见头戴簪花、身着娘惹服的小娘惹,梧林,就像一本厚实的闽南地方志,翻开每一页都有一个故事。

3 美食:舌尖上的山海史诗

来泉州,品尝各种当地特色美食是一项必修功课。泉州的美食海蛎煎,取新鲜海蛎加蚝油搅拌均匀,浇上地瓜粉和水做成面糊,再打个鸡蛋,放少量油煎,不断翻炒,待定型后即可捞起装盘。海蛎煎内料很足,海蛎新鲜大颗,地瓜粉勾芡吃起来口感外焦里嫩,蘸上特制的番茄酱,嫩滑细腻。

炸醋肉也是“网红”小吃,取里脊肉切成薄片,加适量醋、盐、糖、姜末等调料,用手抓匀后腌制,用地瓜粉裹上肉片,入锅炸至金黄酥脆。醋肉的精髓在于一个醋字,淡淡的醋香中和了炸物的油腻,嚼之口齿生津,酸甜浓郁的醋香溢满口腔,炸醋肉当然以刚出锅的口感最

佳,刚好皮酥肉嫩、不干不柴,轻轻撕开,肉质纹理分明,一口咬下汁水迸出,根据各人喜好,蘸些甜酱或辣酱,口感层次更为丰富,让人吃完一块忍不住再挟一块。

一般来说,一份小吃配一份面线打底,才是刚刚好,面线细如发丝,汤底是用猪骨、鸡骨等熬制数小时而成,配料也比较丰富,海虾、鱿鱼、瘦肉、猪肝、香菇、豆腐等放在锅中煮熟,现煮现吃。

泉州人对姜母鸭的偏爱,深藏在大街小巷那一口鸭香四溢的砂锅中。烹饪姜母鸭无须花里胡哨的技法和复杂的调料调味,半干的老姜片铺底,把腌制好的整只鸭放置砂锅中,加盐、麻油、米酒开始慢炖,煮到锅底咕噜响,鲜香四溢,

浓郁的姜味渗透到鸭肉中,鸭肉呈金黄色泽,裹满汤汁,轻咬一口,鸭肉绵软脱骨,鲜美弹牙,老姜的辛辣与鸭肉的鲜嫩在锅中交织,闻着香气便让人垂涎三尺。一口米饭、一筷鸭肉,焦嫩咸香,满口脂香,丝丝回甘,真正是一锅一鸭的美味享受。

泉州,一座适合Citywalk的城市,哪怕路过一家菜市场,都觉得时光走得好慢。就像歌手曹方的民谣《南部小城》中的歌词:“没有光彩照人,每次我回到这里,我都感觉着平静。阳光炽烈,人们悠悠悠悠的步子,零落的草帽,我栽的花儿,摇啊摇,摇啊摇。”

文/图 申功晶



开元寺



泉州少林寺



梧林



梧林建筑



洛伽寺