

为了让学生能更深入地了解闽南土笋冻制作技艺(海沧)所蕴含的特色,厦门城市职业学院(厦门开放大学)“闽南非遗印象”融媒体专栏采访团深度对话闽南土笋冻制作技艺(海沧)市级代表性传承人林联和,了解他与这项非遗的故事。

闽南土笋冻制作技艺(海沧)市级代表性传承人林联和：创新让土笋冻走得更远



林联和在制作土笋冻。
记者 叶子申 摄

晨报记者 叶子申
厦门城市职业学院(厦门开放大学)陈心晖

林联和生长于海沧街道温厝村宁坑社,村里做土笋冻的历史可追溯到20世纪初。“20世纪80年代,海水涨到村口。退潮后,村里人都到海滩上用特制的短柄锄头

挖土笋,非常热闹。”林联和说,那时候村里人一天能挖到两三百斤土笋,他的母亲温秀绒便开始收购土笋,制作土笋冻,在海沧闯出了一定的知名度。

在这样的环境中成长,林联和对土笋冻制作技艺十分熟悉。不过,从学校毕业后,他原本的职业是一名教师,并且在这个岗位上待了18年。工作之余,他看着土笋冻卖得越来越红火,需求量不断增加,心里开始琢磨如何提升土笋冻的品质,改良包装。

“当时市场上有不少人在售卖土笋冻,为了保持凝冻状,人们往往将土笋冻直接泡进冰水里。”林联和认为,这样做很不卫生,于是他把土笋冻打包,将袋子密封,再泡冰水售卖。这样一来,不仅能保证土笋冻的质量,还能长途运输,作为礼品送人也更好看。林联和说,有了这样的创新包装,华侨可以将土笋冻带上飞机,带回新加坡等国家,一天时间里完全可以保证新鲜度。

随着厦门旅游市场持续火热以及互联网普及,土笋冻的名气越来越响,不少酒楼、餐厅点名都要土笋冻。“需求量增加了,原来的土笋冻是装在杯子里的,杯子需要反复使用,耗费不少人力。”林联和说,后来他想到一个法子——将做好的土笋冻倒到模具里,凝固后再用剪刀切块、分装,既降低了人工成本,也更加卫生。

2006年,经过反复思考,林联和辞去教师工作,开始全身心接手家里的这门老手艺;同时,他也开始思考,如何进一步改良土笋冻的口感,制作出有特色的土笋冻产品。为此,在遵循传统的基础上,他一次次用不同比例的土笋、水、盐、味精做试验,直到找到口感最佳的配比。不仅如此,他还研制出独特的调味酱料,以保证土笋冻味道鲜美。

林联和的土笋冻制作技艺获得广泛认可,不少人从外地慕名而来拜师学艺。“去年就有两名漳州龙海的年轻人来找我学习土笋冻制作技艺。学成后,他们到云南西双版纳去制作和销售土笋冻,卖给当地的福建人和游客。”林联和说。

林联和注意到,近年来,随着土笋冻在网络平台上快速传播,越来越多外地消费者开始了解并接受土笋冻,省内的福州、龙岩等地,省外的北京、上海等地,都有土笋冻消费需求。“这两年,我们在地市场的销量增加了20%左右,主要是通过冷链物流将土笋冻销往全国各地,不断拓展市场。”林联和说。

2022年,海沧的土笋冻制作技艺入选福建省第七批非物质文化遗产代表性项目。对此,林联和表示,面对新形势,他会更加务实,持续在制作方法上创新,希望能够引领行业潮流,为土笋冻开拓更大的市场。

“非遗体验官”体验闽南土笋冻制作技艺



为了深入了解闽南土笋冻制作技艺,更好地传承这项非遗,来自厦门城市职业学院影视动画学院、国际旅游学院的张雨晨、林依华共同担任“非遗体验官”。她们跟着非遗传承人林联和体验闽南土笋冻制作技艺,感受这门非遗的独特之处。不仅如此,她们也在思考如何将这门闽南非遗与自己所学专业结合起来,推动其创新发展。

创意设计 让非遗生动传播

■ 张雨晨(影视动画学院艺设23A)

土笋冻是闽南传统特色小吃,其外观让许多人避而远之,只有品尝过它的人才能体会到其中的美味。此次担任“非遗体验官”,我有幸跟随这项非遗的市级代表性传承人林联和体验闽南土笋冻制作过程,了解他的土笋冻传承故事。

那么,如何更好地创新和传承土笋冻制作技艺,让它能被更多年轻人接受,被更多人喜爱?作为一名艺术设计专业的学生,我将结合自己的专业,将这项非遗融入设计作品中。比如,可以设计具有地方特色和文化底蕴的土笋冻包装。包装上可以运用闽南传统元素,如闽南红砖、古厝图案、海浪纹样等,结合现代简约风格,使土笋冻包装既传统又时尚。

同时,可以创作土笋冻相关的插画,通过夸张、幽默等手法,讲述土笋冻的故事,介绍它的制作过程,增加趣味性和观赏性。还可以将土笋冻的元素融入文创产品中,如书签、明信片、钥匙扣、手机壳等;可以制作关于土笋冻的动画短片或宣传视频,将土笋冻制作过程及其美味口感生动形象地展现给观众。



在林联和(右)的指导下,“非遗体验官”体验土笋冻制作。
记者 叶子申 摄

文旅融合 助力非遗传承

■ 林依华(国际旅游学院旅游23B)

此次担任“非遗体验官”,我有幸跟随非遗传承人林联和老师,到他的工作坊去了解土笋冻制作过程,感受这种闽南传统风味小吃的独特魅力。

土笋冻作为闽南地区的一道特色小吃,不仅承载着当地人的美食记忆,而且有丰富的历史文化底蕴。作为这项非遗的代表性传承人,林联和的坚持与热爱,让我对他有了更深的敬意。林联和老师告诉我,土笋冻不仅是一道美食,更是闽南文化的

一部分,希望能将这门技艺传承下去,让子孙后代都能品尝到这种祖辈传下来的美味。他对传统文化的坚守,让我深受感动。

作为一名旅游专业的学生,我认为,传承土笋冻制作技艺可以与文旅结合,进行推广。一方面,可以策划开展“土笋冻研学”活动,让孩子们了解土笋冻的历史文化和制作技艺,助力非遗项目的传承和保护;另一方面,也可以将土笋冻这种地方特色美食作为旅游营销的重要载体,通过举办土笋冻美食节、土笋冻制作比赛等活动,来提升土笋冻的美誉度和知名度,吸引来自五湖四海的游客。

晨报记者 叶子申
厦门城市职业学院
(厦门开放大学)陈心晖