



海西晨报

A15

2024年8月30日
星期五

编辑：刘虎
设计：林阿兵
校对：刘子纯

声音



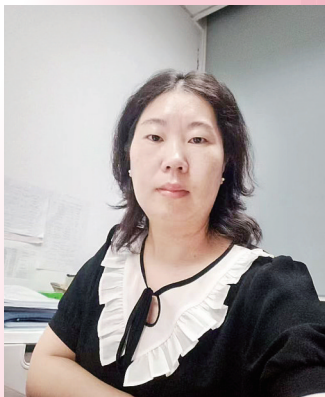
厦门城市职业学院闽南文化与民间艺术传习基地办公室常务副主任陈心晖：

参与非遗体验 收获宝贵“财富”

此次厦门城市职业学院（厦门开放大学）“闽南非遗印象”融媒体专栏采访团邀请学生担任“非遗体验官”，体验土笋冻制作过程，对话非遗代表性传承人，无疑是一次很有意义的实践活动。这样的经历不仅让学生亲身体会传统非遗的魅力，还能在多个方面收获宝贵的“财富”。

作为闽南地区特色小吃，土笋冻蕴含着丰富的地域文化。通过亲身体验，大学生们能够更加直观地了解这一非遗的起源、制作工艺及其在当地饮食文化中的重要地位，加深对闽南文化的认识和理解。制作土笋冻需要掌握一系列精细的步骤。这些过程锻炼了大学生们的动手能力、观察力和耐心，让他们在实践中学会如何将理论知识转化为实际操作，增强自身的实践能力。通过亲身体验，学习土笋冻制作技艺，大学生们能够深刻感受到传统技艺的魅力，为传承和弘扬中华优秀传统文化贡献自己的力量。

在专业教学方面，影视动画学院可以在相关课程中融入土笋冻制作技艺的内容，如开设“地方文化与动画创作”等课程，介绍土笋冻的历史渊源、制作工艺和文化价值。也可以指导学生制作以土笋冻制作技艺为主题的动画短片，可以讲述土笋冻制作过程、传承故事或相关民间传说，通过动画的形式展现传统文化的魅力。



刘丽萍



工作人员在制作土笋冻。

海沧区文化馆馆员刘丽萍： 打造土笋冻“非遗名片”

■晨报记者 叶子申

■厦门城市职业学院（厦门开放大学）陈心晖

闽南土笋冻制作技艺历经数百年发展，在民间具有广泛的群众基础。土笋冻的发展背后有哪些历史故事、目前遇到了哪些问题？近日，记者对话海沧区文化馆馆员刘丽萍，一起来听听她的见解。

记者：土笋冻是许多闽南人和游客喜爱的独特美食。关于它的来历，有哪些说法？

刘丽萍：关于土笋冻的来历，有多种说法。在盛产土笋冻的晋江市安海镇，村民中流传着一个传说：明嘉靖年间，戚继光到安海抗倭，因粮食短缺，士兵便到滩涂捕捉一种海蚯蚓煮汤喝。戚继光用餐时，只剩下凝结成胶状的海蚯蚓，他便拔剑取下一块品尝，没想到比鱼、蟹更鲜美。厨师知道后，依照此法加以精制，从此土笋冻便流传开来。

另一个传说和郑成功有关。相传，郑成功攻打台湾时，由于粮草紧缺，士兵就在海边挖土笋煮汤喝。由于郑成功日理万机，经常忘记吃饭，有一天他等土笋汤冷后才吃，发现汤已凝结，味道非常鲜美，遂称“土笋冻”。

从历史资料和文献中，我们可以找到关于土笋冻的记载。其中，明朝屠本峻的《闽中海错疏》和清初周亮工的《闽小记》都有提到土笋冻。周亮工1658年的《闽小记》一文记载：“予在闽常食土笋冻，味甚鲜美，但闻其生于海滨，形类蚯蚓，终不识作何状。”如此说来，360多年前，土笋冻已经是十分盛行的市井小吃了。

记者：土笋冻在海沧的发展情况如何？

刘丽萍：土笋冻是“海沧三宝”之一，是一款色香味俱佳的特色小吃，深受老百姓喜爱。土笋冻在海沧有着悠久的历史。

从地理位置看，海沧区位于厦门岛西面，南临九龙江出海口，水域地处九龙江入海口的咸淡水交汇处，历史上沿海滩涂面积广阔，红树林生长茂盛，滩涂上盛产制作土笋冻的原材料——土笋。土笋是一种环节软体动物，学名叫“星虫”，含有胶质，身长二三寸，土笋冻就是用它加工而成的。

海沧民间熬制土笋冻的技艺历史悠久。海沧区海沧街道温厝、渐美、海沧等村

居有多家制作经营土笋冻的作坊、企业。他们的制作技艺都是家族传承。海沧民间制作的土笋冻，和闽南其他地方的土笋冻口感各有优势，口味各不一样。

记者：多年来，土笋冻随着闽南人的迁徙，漂洋过海到了大洋彼岸，成为不少海外游子的“乡愁食品”。

刘丽萍：的确，土笋冻不仅受本地百姓喜爱，而且深受外地游客好评，需求量较大，具有较高的经济价值。

土笋冻还能慰藉海外游子的思乡情怀。闽南自古以来有大批民众背井离乡漂洋过海到南洋等地谋生。南洋一带一直流传着一首闽南语歌曲《哇，土笋冻》：“土笋冻呀土笋冻，最最好吃真正宗……”

许多回乡探亲的华侨专门带土笋冻到中国香港、澳门等地以及新加坡等国家，当作礼物送给亲朋。土笋冻含有蛋白质、多种氨基酸和微量元素，具有一定的保健功效。

记者：近年来，土笋冻的原料、制作及销售方面有哪些问题？

刘丽萍：原料方面，这几年，随着城市现代化进程的发展，海沧的滩涂面积减少，红树林也减少了，适合土笋生长的环境日益萎缩，野生土笋存活率下降，产量也越来越少。与此同时，近年来厦门旅游市场兴盛，市场上对土笋冻的需求不断增多，导致生产土笋冻的商家也随之增多，由此出现了原料更加匮乏、商家鱼龙混杂的情况。“巧妇难为无米之炊”成为一个伤脑筋的问题。为此，不少商家选择从外地采购养殖的土笋来制作。野生土笋和养殖的土笋在口感上会有细微的差异。

制作方面，土笋冻基本上沿用传统的作坊制作方式，无规模化生产，这在一定程度上制约了土笋冻品牌化发展。

保存和运输方面，由于土笋冻对温度要求很高，不能太冷，也不能太热，以现在的工艺只能保鲜四五天，运输和保存比较麻烦，也制约了土笋冻的销路。

传承方面，目前在经营的土笋冻作坊，

大多仍是家族传承，而许多家族的年轻人不愿意接手。

记者：为持续推动闽南土笋冻制作技艺更好地发展，有关部门做了哪些努力？

刘丽萍：近年来，政府相关部门通过制定保护措施、培养传承人、举办相关活动等方式，积极推动这项传统技艺的传承和发展。不久前，闽南土笋冻制作技艺（海沧）区级代表性传承人出炉，海沧区有了2名区级代表性传承人。截至目前，共有3名市级代表性传承人、2名区级代表性传承人。

当然，土笋冻制作技艺的传承和发展还要靠经营者和非遗代表性传承人的共同努力。近几年，厦门多名土笋冻代表性传承人通过与时俱进、开拓创新，不断推动这项非遗技艺发展。一方面，传承土笋冻制作的知识和核心技艺；另一方面，根据时代发展不断创新，如采用塑料袋包装、泡沫箱保温等现代包装方法，使土笋冻的携带、运输更方便，也更加卫生。目前，厦门的土笋冻通过现代冷链物流销往国内各地。

同时，还加大宣传力度，拍摄土笋冻纪录片、短视频，让广大群众了解、喜爱海沧土笋冻，希望它能够成为代表海沧、代表厦门形象的“非遗名片”。

相关链接

土笋冻制作技艺分选料、清洗、熬煮、冷却四步。

一是选料，选择野生土笋最佳；

二是清洗土笋，先将其放在清水中养一天，以吐清其腹中的沙粒，然后用专用石轮将其碾破，内脏碾出，再反复洗净；

三是按照比例将土笋和水下锅熬煮，熬到一定的火候；

四是将土笋汤盛出来后装在小碗中，待其自然冷却后，凝固成一小碗土笋冻。

由于制作土笋冻对温度要求很高，目前基本沿用传统的手工制作方式。

土笋冻制作技艺

