



老街新妆

这趟寻觅,从位于鲤城区的泉州西街开始。与许多城市千篇一律的网红古街不同,西街的烟火气,生长在红砖古厝的缝隙里。

这里被视作拥有“时间”的街区,从唐代至民国各时期的丰富历史建筑在此静静扎根。千百年的时间印记,清晰地留存下来,行走其中,一不小心就会跟历史撞个满怀。

塌陷的燕尾脊被重新撑起,斑驳的牡蛎壳墙被小心加固;塌了一半的“手巾寮”式老宅,在保留格局的基础上,嵌入了透亮的玻璃窗;老墙垣上还留着百年前的砖雕,松鹤延年,麒麟送子,刻痕被岁月磨得圆润;众多古厝墙顶的滴水兽,经过人们再次设计,成为游客青睐的伴手礼……

询问得知,10余年前,当地政府对西街片区进行整体规划,并开展整治保护工作,通过“以修代租”模式,“修旧如旧”,复原、保养、防护、加固、修补,让众多古厝焕发光彩。依托于此,西街周边,许多古厝被改造得巧妙而有趣,竟然融合出绝无仅有的独特腔调。

在西街裴巷,推开一扇毫不起眼的木门,里头竟是一座近百年的华侨老厝,如今被改作茶室,取名“白水皓兮”。这是一座三层圆弧形转角洋楼,闽南红墙与南洋圆弧转角的混搭,成为街头一道独特的风景。

改造时,建筑师以宋人《溪山行旅图》的意趣为引,斑驳的老墙与旧木梯原样保留,嵌入了极简的钢构与素净的落地窗,古与新在此沉默地对话。天井里只摆几席竹椅,悠悠哉哉,一份清凉。

登楼推窗远望,开元寺东西塔的剪影便浮在西街的烟火之上。坐在这里,茶慢慢泡,时间慢慢流,“闹中取静”四个字,是可以喝下去的。

从西街往南,穿过几条种着老榕树的街道,便到了泉州工艺美术合作社。

这处藏在闹市深处的院落,原是上世纪50年代的老厂房。红砖砌就的锯齿形屋顶,宽敞的车间格局,还保留着工业气息。

如今这里被精心雕琢,改造成一处手艺人的聚落。厂房的高窗依旧透进天光,只是照亮的不再是流水线上的半成品,而是一双双安静劳作的手。

行走西街,触摸百年风雨的同时,也品味空间焕新的惬意,感受老建筑的“复活”,这些已然成为游客绕不开的古城体验。

泉州东西塔。

泉州慢行

古巷深处听新声

■ 文图 海南日报全媒体记者 邓钰

很难用一句话说清,泉州的气质是怎样沉淀下来的。它不像厦门那般精致摩登,也不似福州那般沉稳端方。

这座被称作“刺桐城”的古老港都,将千年的海风与烟火,都揉进了红砖白石的老厝里,化为一种从容不迫的气韵。

人们总说“地下看西安,地上看泉州”,这里是马可·波罗眼中的“世界第一大港”。诸多美名加身,这座城市自带一派华贵。可真正走进它,才发觉那些传奇与富丽,都藏在寻常巷陌的一处红砖老厝、一碗面线糊、一出提线木偶戏里。



匠心如砥

若说西街老厝是泉州的骨架,那么木偶戏,便是这座古城鲜活的灵魂。

逛完西街,提前买好票,前往泉州提线木偶戏传承中心看一场晚间演出。剧院仍坚持老派报幕,身着旗袍的女士走到舞台侧面,向观众解释每一出即将上演的短剧。

戏台不大,木质的台面被灯光烘托出温润的光泽。幕布是沉静的深蓝色,缀着几颗金色的星星。锣鼓声响起时,台下嘈杂的人声渐渐低了下去。

老艺人从侧幕缓步登场。他站定,向台下欠身,便拈起了那串悬丝。细若发丝的丝线从他指尖垂下,另一端系在那尊樟木雕成的钟馗身上。

随着他的手指微微一动,那木偶当真“活”了过来——钟馗踱步出场,宽袍大袖随着步伐摆动。左脚起,右手甩,作揖时腰身弯下去,手臂的弧度柔和自然。转身时袍角微扬,竟有风吹过的错觉。最妙的是那双眼——艺人在木偶眼窝处设了机关,提线一扯,眼珠便能转动。钟馗环顾四周时,那眼神竟真带着审视和威严。

武戏时段,锣鼓骤然急促。钟馗拔剑起舞,翻腾、劈刺、转身、亮相,动作干净利落。悬丝在空中织成一张几乎看不见的网,而木偶在网中如生龙活虎。观者屏住呼吸,几乎忘了那些丝线的存在。

一出《小沙弥下山》,艺人手法更为活泼。小沙弥一边赶路一边念经,却颠三倒四、错漏百出,惹得台下笑声阵阵。最绝的是摔跤的戏码,木偶踉跄几步,左脚绊右脚,双手在空中徒劳地划了两圈,最后“啪”地坐倒在地。现场座无虚席,观众们笑作一团,鼓掌叫好。



泉州西街街景。



泉州提线木偶戏《小沙弥下山》。



市井百味

泉州是值得用舌头去游历的城市。

千年良港,诸多外国商人来到泉州,带来了财富与机遇,也带入了自己的口味。来自异乡的饮食风俗,最终成为了泉州味道的一部分。

泉州虽是港口城市,泉州人却十分钟爱牛肉。这归功于宋元时期中亚文化的融入。

当时,阿拉伯与波斯商人顺着海路来到泉州,不仅带来了异国珍奇之物,也带来了吃牛肉的习俗。

久而久之,在不断的文化交融中,牛肉饮食生根发芽,牛排、牛肉羹、牛杂汤这组“牛肉套餐”,也成为泉州海纳百川的象征。

来到泉州当晚,便慕名前往当地老饕推荐的“阿波牛肉店”,店就开在寻常路边,店面朴素得不起眼——白墙、小木桌和蓝色塑料凳。菜单就贴在操作间的玻璃隔挡上,寥寥十几样,却样样是招牌菜。

赶到时已过了饭点,店里仍坐得满满当当。我们赶紧点了一碗泉州牛排,与西餐里的牛排全然不同,它取的是牛肋排,剁成巴掌大的块,与当归、川芎、花椒、八角以及南洋传来的沙爹一同慢炖。

炖足两三个钟头,汤汁收得浓稠,肉已酥烂到用筷子一夹便骨肉分离。入口先是咖喱的辛香在舌尖漫开,紧接着沙爹的甘醇从肉缝里渗出来,辣中带甜,甜中回甘。那汤汁更是精华,浇在颗粒分明的咸饭上,粒粒米饭裹着油亮的酱色,真是踏踏实实一顿饱饭。

甜品也不让人失望。随处可见的四果汤,有点像海南清补凉,也有一番特色。在当地连锁店点了一份,店主面前排开十几只大碗,碗里盛着各色配料——芋泥是手工捣的,还带着颗粒感;阿达子搓得圆滚滚,在糖水里泡得透亮;红豆煮开了花,绵密得快要化开;石花膏刮成晶莹的细丝,颤巍巍地堆在碗底;西瓜丁、菠萝块、薏仁、银耳……

这些味道,从清晨的面线糊到深夜的醋肉,从南洋风味的沙爹牛排到本地传统的姜母鸭,它们散落在老街的各个角落,构成了一幅巨大的味觉地图。

在泉州,美食确实不需要寻找,因为随便一个拐角,都有可能是惊喜。

