

泉州老铺里的“元宵甜”：一颗上元圆 闽南古早味

“叮叮咚咚……”马年元宵，古城泉州鲤城区金鱼巷口传出一声声敲击的声音。制馅、敲击、裹粉、滚动，一颗颗雪白的“元宵圆”就这样“滚”了出来。

“无论从馅料的捏制，还是到模具的敲打，泉州的元宵圆至今都保持着纯手工的传统韵味。”作为泉州海丝金凤元宵圆的第四代传人，今年37岁的林永松告诉记者，每年的春节元宵前后，是店里最忙碌的时候。“一进入腊月，店里每天能售出八九千颗元宵圆，元宵前后销量就更多了，天气好的话队伍排得很长。”

“北方滚元宵，南方包汤圆。”都说中国人过元宵“南北殊途”，在位于东南沿海地区的泉州，汤圆却是“滚”出来的，且制作方式独树一帜。据清代《温陵岁时记》载，“是日研米作粉，捣碎长生果（土名‘落花生’），杂以蜜冬瓜、桂花，和以砂糖，搏为寸许。丸熟而荐之祖先神前，曰上元圆。”

林家制作元宵圆的手艺已

传承逾百年。清光绪年间，林宝祥在泉州港南关码头一带，挑着担子走街串巷吆喝着卖元宵圆，被称为“祥师傅元宵圆”，其子林泉水继承元宵圆制作技艺，在泉州古城内售卖。自20世纪90年代起，林宝祥之孙林金鱼在金鱼巷开店，取名“海丝金凤”。

“海上丝绸之路是泉州的名片，金、凤则分别来自我父母名字中的一个字。”林金鱼之子林永松介绍，店名寄托着家族对这门手艺的传承之心。从记事起，林永松和妹妹林培玲就开始帮忙家里制作元宵圆，大学毕业后，他回到家乡泉州，接过了父母的担子。

“葱头增香，猪油润口，是泉州人记忆里的味道。”林永松介绍，泉州元宵圆看似简单，制作起来大有门道，需先将花生、芝麻炒熟、碾碎，裹入白糖、葱头、猪油做成馅料，使其既有甜的口感，又有咸的香气。

馅料混合拌匀后，要放入特制的工具中，用力敲打后，轻推模具，紧实圆润的馅料便



▲元宵佳节，古城福建泉州传统美食元宵圆畅销。图为泉州海丝金凤元宵圆第四代传人林永松在店内制作元宵圆。（柯宁/摄）

滚落而出。制作完成后的馅料可保存，待要食用前，蘸水放进盛着水磨糯米粉的圆盘内，滚动，再蘸水，再滚动，直到滚成乒乓球大小的圆子，元宵圆便可以下锅清水烹煮。

“没有古早心，做不出古早味。”林永松传承老一辈留下来的元宵圆制作技艺，并进

一步创新发展。“根据大众口味的变化，我们降低了馅料的甜度，并在店里新增花生汤、豆花、姜芋红糖圆子等泉州传统小吃。”

时至今日，作为泉州人春节“压轴”美味的元宵圆已经“全年无休”，除用于祭祀外，还可用作早餐、下午茶甜品，

若有亲友来访，也常以元宵圆招待客。

2013年，泉州小吃制作技艺“泉州元宵圆”被列入泉州市第四批市级非物质文化遗产代表性项目名录。在元宵节食用元宵圆，象征着团圆、圆满幸福，也成为许多旅居海外闽南人的乡愁。

除了经营店铺，近年来，林永松和妹妹创立“鲤合”品牌，以各种极具闽南文化特色的小吃、糕点为载体，积极向海内外推介元宵圆承载的家乡味，并前往菲律宾等国家进行美食交流。

一颗小小的元宵圆，承载着闽南人的记忆与情感，也随着城市的发展走得更远。2025年10月，泉州入选联合国教科文组织“创意城市网络”，成为第七个荣获“世界美食之都”称号的中国城市，也让“海丝金凤”这样的老字号迎来了新的春天。通过真空包装，越来越多泉州元宵圆远销海外，带着闽南“古早味”去到更远的地方。

（据中国新闻网）

“极边之城”腾冲：康养旅居赋能乡村振兴

在云南腾冲和顺古镇，清早的炊烟从百年小菜街升起。“刚蒸好的破酥包，热乎嘞，尝尝嘞！”吆喝声很快被隔壁稀豆粉家的顾客打断：“老板，两碗稀豆粉，加油条，加饵丝！”住在古镇一个多月，哈尔滨小伙张为早已深谙云南小吃的地道吃法。

相比“特种兵式”旅游，张为和同伴选择放慢节奏，沉浸式地感受旅居带来的“松弛感”。“想找一个暖和点儿的地方，又兼具历史人文底蕴，于是就来到了腾冲，计划在这里旅居半年。”张为说，从和顺古镇出发，去往腾冲热海景区、火山景区等景点交通都很便利。

腾冲，被徐霞客称为“极边第一城”，也是“胡焕庸线”的西南端点。背靠高黎贡山，坐拥99座火山和88处温泉，腾冲的年平均气温约15℃，森林覆盖率77%左右。依托广袤的青山秀水，生态禀赋成为催热腾冲康养旅居的先决条件。

“近年来，腾冲市印发旅居产业高质量发展、加快温泉康养产业发展等相关实施方案，以乡村旅居为先行，持续深化‘旅居云南·幸福腾冲’的品牌建设。”腾冲市文化和旅游局局长宋媛媛说，腾冲还通过“合作社托管+市场化运营”模式，盘活闲置老宅与土地，充分激

活乡村旅居资源。这些举措，如今已在当地稳步落地见效。

和顺镇大庄村盘活房屋48栋，建设民宿集群提质乡村旅居产业，直接带动500余人就业；固东镇江东村整合51家民宿，开发峡谷徒步、皮影体验等淡季产品，淡季接待旅居客8000余人，收入600余万元；腾冲玛御谷温泉小镇民宿增至70余家，接待游客持续增长，正在形成“旅游变旅居、旅居变定居”的良性循环。

“小镇配套设施完善，还做了适老化改造。”来自北京的赵广钧2019年在腾冲玛御谷温泉小镇买了房，如今80岁的他，正在腾冲享受着他的旅居生活。赵广钧说：“我每天都很忙，跟老友一起打乒乓球，陪老伴在腾冲小巷逛街，我还是小镇合唱团的团长呢。”

据介绍，2025年小镇共举办各类社群活动超500场。记者走访看到，公交车停靠的站台旁，修建了温泉泡脚池，坐着来自天南海北的旅居客。“我们在建设中最大限度保留了田园山水的自然风貌，力争打造一个集文化研学、乡野农耕、娱乐休闲等于一体的康养旅居小镇。”腾冲玛御谷温泉投资有限公司副总经理祁家顺说。

数据显示，自2012年起，

截至2025年12月，腾冲已累计吸引市外人员购房超4.8万套，日均约有7.8万人在腾冲旅居。

从福建远道而来的欧阳喻，也选择落户腾冲。“我在云南旅行的首站便是腾冲，走遍多地后仍对这里念念不忘，最终选择定居于此，组建了三口之家。”欧阳喻笑着说，在她的影响下，家里亲戚经过实地体验后，也跟着举家搬到腾冲。

欧阳喻还成了一名创业者，在和顺古镇经营一家咖啡店。“这家咖啡店是我经营的第一家，后来业务逐步拓展到全市。”欧阳喻边说边悠闲地抿下一口咖啡。

腾冲市和顺镇党委委员、宣传委员邵海榕说：“和顺镇70%以上的村民直接或间接参与旅游业；常态化旅居人数保持在1万余人，其中在和顺镇创业就业的有3000余人，主要活跃在住宿、餐饮、珠宝、旅拍、文创等行业。”

从政策引导到市场发力，从资源盘活到业态创新，腾冲用“旅居+”模式，让乡村既有“诗和远方”的吸引力，又有“安居乐业”的烟火气。

当游客变成居民、资源变成资产、过客变成家人，乡村振兴便有了更坚实的底气。

（据新华社）

蓝莓飘香海内外 联农带农兴产业

云南蒙自：

云南省红河哈尼族彝族自治州蒙自市近年来持续探索联农带农机制，推动蓝莓产业从零星种植向规模化发展。截至目前，蒙自市蓝莓种植面积已达7万亩，产品不仅畅销国内，出口量也逐年攀升，远销马来西亚、泰国、新加坡等10多个国家和地区。图为工人在蒙自市一处蓝莓生产基地采摘蓝莓。

（彭奕凯/摄影报道）



▲工作人员在蒙自市一处蓝莓生产基地直播销售蓝莓。



▲工人在蒙自市一处蓝莓生产基地采摘蓝莓。