

# 中国最会闹元宵的小城 这里的“年味”全国第一浓

转眼这个年又过完了,当大多城市都回归往常的秩序之时,有座城市的热闹却又要开始了!

它是中国唯一过两个春节的地方,一次是大年三十围炉做岁,一次是正月初四做大岁,仪式感直接被拉满。还是中国过年时间最长的城市,长达46天!对于春节的重视,让这里的“年味”成为全国第一浓!

只有春节还不够,每年从正月初六开始,这里会开始庆祝全国最火、最热、时间最长的元宵节!每天都有不同村庄、不同姓氏以不同形式闹元宵,一直延续到农历二月初,挑担盘、摆棕轿、圈灯、踩炭火、冲海、爬刀梯,热闹无比……

当然最重头戏是“游神”,元宵期间,不同的村会抬出不同的神,进行神灵巡游,绝对是看一次就会终生难忘的经验。

它就是莆田!一座被众多热门目的地环绕,却低调异常的城市。但其实莆田是最被刻板印象严重耽误的古建宝库,多样化的民间信仰在香火缭绕中流传至今,城市街头的各色庙宇随时出现,古老的建筑蕴含着珍贵的遗产,时光流转在石塔、木构、古陂和长桥之间……愿意探访古老传承的旅行者会得到莫大收获。

当然,也少不了海。莆田坐拥福建四大海岛之一湄洲岛,元宵节期间,湄洲岛也会有一年最热闹的活动,这里是妈祖故乡,岛上每座庙都会选择在正月初八到正月月底的一日举行,朝拜进香者如海如云。

如果你元宵节在莆田,千万记得融入其中,感受传统而又独特的庆祝方式。

荔城区是莆田的老城区,古谯楼是老城的地标,也是地理中心,城区东西方向的文献东街、文献西街和南北方向的胜利南街、胜利北街,勾勒出了老城区的框架,也是各类寺观庙宇最密集的区域。

位于梅园东路391号的元妙观,始建于唐代,但如今留存下来的最重要古建筑是于宋大中祥符八年重建的三清殿是南方宋代木构中罕有的道教建筑。三清殿东侧的碑亭中有三块宋碑,最珍贵的是宋徽宗御书的《神霄玉清万寿宫》碑,这位崇信道教的皇帝创造了书法史上著名的瘦金体。

梅峰寺坐落在胜利北街西侧的小山之上,因宋代山上遍植梅树而得名,宋徽宗御赐的梅林佛国匾额现在仍悬挂在瞻拜亭中。沿长廊登上最高处的大悲殿后,可以将城区景色尽收眼底。梅寺晨钟是莆田二十四景之一,传说中昔日的寺中钟声甚至可以传至福清。

广化寺的历史可以上溯至南朝,宋代时达到鼎盛,其后虽

历经火灾动乱,规模远不及全盛时期,但仍是汉传佛寺的名山。寺内最大看点是南宋乾道元年所建的释迦文佛塔,塔高35米,塔身遍布坐佛、菩萨、罗汉、飞天及各种祥瑞图案,基座须弥山的转角处均有生动的力士造像。

主殿大雄宝殿是晚清木构,供奉三世佛。弥勒殿前有两座与释迦塔同年修建的石经幢,上刻《佛顶尊胜陀罗尼经》,传说被经幢上的灰尘沾染或无心踏入经幢的影子都可超度罪孽,因而成为唐宋时期最流行的密教经典。

报恩寺说是宋代古刹,其中有一座八面三层的石塔,是正经宋代的900多岁的古建筑。

塔基八面浮雕有37只狮子,四个塔门旁有护卫的金刚和力士,身披甲冑拄剑而立,表情管理很到位,有点隋唐的风格,塔内有台阶可上二层。

往莆田的沿海走,莆禧古城与湄洲岛隔海相望,古地名浮日希,明洪武元年,为加强沿海国防,抵御倭寇侵扰,设莆禧守御千户所。

明洪武二十年,福建沿海开始建筑防倭军事城堡,拆除莆田东角、遮浪两处镇海堤石料,筑了平海城和莆禧城。莆禧城周围城墙总长590丈,城墙高1丈3尺,墙基厚1丈2尺,建城垛1049个,警铺24个,城门4座,现在尚残存东、北二座城门和月城,以及120多丈的古城墙。

城内青石铺设的十字街和城隍庙保存尚好,隐隐透现出了莆禧古城的历史厚度。

湄洲岛名列福建四大海岛之一,与鼓浪屿齐名的它,不输于各大网红海岛。

湄屿潮音在岛东北侧,独特的海蚀地貌,在潮汐作用会有声音得名,可以看日出。去湄屿潮音会经过一条彩虹路,很多人去湄洲岛都是被这条路吸引的,巨出片!

每年正月、农历三月,都是湄洲岛最热闹的时候,因为信众有2亿的海上女神——妈祖诞生于此。

作为沿海地区的民间信仰,妈祖是最具代表性的传说人物和“神迹”塑造者,而湄洲岛上的妈祖庙,就是全球数亿妈祖信众心中的圣地。

湄洲妈祖庙现存建筑多为清代结构,建筑群以前殿为中轴线布局,依山势而建,形成了纵深300米、高差40余米的主庙道,从山门、仪门到正殿由323级台阶连缀两旁的各组建筑。

穿过圣旨门广场,就能看到祖庙的主体建筑,层层往上,中轴线依次有寝殿、朝天阁、升天楼等等。随着地势抬高,还

能俯瞰全岛风光,远处的大海上有渔船正在忙碌,近处青山绵延。

南日岛地处福建莆田秀屿区埭头半岛东部沿海突出部,扼兴化湾入海口,与南日、乌丘诸岛隔海相望的石城,是乘船去往南日岛的必经之地。

南日岛位于福建省莆田市东南部,是南日群岛的主岛,福建省第三大岛,莆田市第一大岛,湄洲岛的姊妹岛屿。

南日岛的地理位置独特,著名的旅游景点有尖山远眺、龙头山烈女祠、南日岛烈士纪念碑等,更是想要在莆田看海玩水的不二之选,而且这里还盛产南日鲍鱼,为中国鲍鱼主产区之一!

卤面之于莆田人已经成为一种乡愁,不管离家多远,都是不可割舍的牵挂。面条十分筋道,配上以海鲜为原材料精心熬制的高汤,吃的过程中轻轻拨动筷子,就能发现包括瘦肉、鱿鱼、虾、香菇、干贝、蛭子、海蛎等在内的各种配料。

用火火把它们慢炖成一锅汤汁浓稠、鲜到极致、又有着满满烟火气的卤面,没有人能拒绝。

到了莆田,满大街都是炆肉店,这道当地特有的传统名肴肉质细腻,味道鲜美。要选用质地柔嫩的猪里脊肉,切成薄厚均匀的肉片,用秘制的调料腌制好,加入地瓜粉,然后倒入滚沸的汤水里,炆肉里加入特制的豆腐丸,出锅后,炆肉爽滑美味,还有饱吸汤汁精华的豆腐丸,一口大满足。

求生煎包,店名“求生”,这家让人充满好奇的煎包店,在热闹的十字街上已经开了30多年。每天排队买煎包的人不计其数,三口大锅从早到晚一刻不停歇地产出热乎乎的煎包,滋养了无数吃货的灵魂。

这里的煎包相比上海生煎,个更大,皮更薄,里面的馅料用的是粉丝+白菜+瘦肉,别具特色。一口咬下去,一定要立刻马上吸掉汤汁,这一刻,直击灵魂的美味就会在口中弥漫开来。

莆田人对小小的豆腐也可以说得上是挖空了心思。当地人做的焖豆腐,一般都是要把豆腐碾压,再加海蛎干、虾仁、肉末、胡萝卜等一众食材,高压混合焖煮。软烂的豆腐和汤汤水水融为一体,舀起一勺,一口下去不仅鲜美,更能尝到豆腐的“前世今生”。

极具福建风味代表性的海蛎饼当然也不能错过。用米粉浆、黄豆粉浆为原料,加入新鲜蔬菜、鸡蛋、肉、海蛎制成,口感酥脆可口,色呈金黄,壳酥馅鲜,是顶着“罪恶感”也要大快朵颐的油炸小吃。

来源:凤凰网

