

福安持续探索将闲置空间改造提升为具有本土特色的文化空间——

## 老建筑，新“活法”

□ 庄然 李广

4月7日，潭头镇棠溪村，一座由“破烂亭子”改造而成的“库咖”里，咖啡香混着人声，氤氲着春日的暖意。

这般“老屋新生”的景致，正是福安盘活存量空间、重塑乡村文化肌理的剪影。近年来，福安秉持“微改造、精提升”理念，将多处闲置空间转化为书屋、画室与文创工坊。截至今年第一季度，已完成30多处具有本土特色的文化空间改造提升。

## 老房屋充盈“文化味”

走进罗江街道大留村的乡村记忆馆，“千年古村”“文物古迹”“地灵人杰”“今日大留”四个展区徐徐展开，述说着这处千年古村的文化印记。

“以前这里是空置的老宅，现在成了全村人的精神家园。”年逾七旬的大留村村民张坛灼感慨道。

据介绍，改造始于2019年，大留村被列入全省第一批“千年古村落”后，启动了“一书一馆”建设——编纂37万字的《大留村志》，同步建设乡村记忆馆，聚焦历史名人挖掘。

乡村记忆馆展柜里陈列着近代教育家张如翰编写的《地球蒙学三字经》，吸引了不少人驻足。这位曾参与“公车上书”的闽东先贤，1910年出任闽东第一所官办学校福宁府中学堂监督，是土生土长的大留村人。

“自从有了这个乡村记忆馆，我们就经常带着孩子来转转，让他们知道自己的根在哪里。”张坛灼说。

同样蝶变的还有穆阳镇仰止祠。这座始建于明朝万历年间的宗祠，如今已成为宏文书屋。2022年，它获得福建省第二届示范农家书屋称号。

如今，宏文书屋藏书3800多册，

常态化开展“幸福穆阳娃”系列活动，包含阅读、美术、非遗体验等，助力解决乡村儿童放学无处去、课外资源少的问题，年受益超1万人次。

“我们聘请教育部‘国培’专家为顾问，组织当地教师、医生、民警及非遗传承人等组成家庭教育志愿者队伍，探索‘部门联动+社会参与’的工作机制。”宏文书屋负责人缪俭辉介绍。

## 旧厂房也有“艺术感”

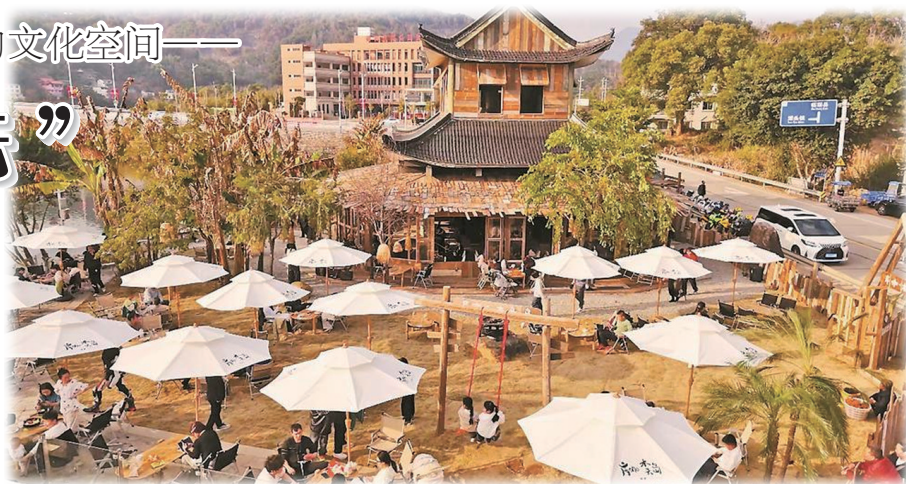
随着福安的公益性文化改造项目深入开展，一群懂艺术、有情怀的福安人，正用独特的审美眼光，将福安废弃的厂房、老旧的街巷等，重塑为城市的“美学磁场”。

在韩城老城区，原闽东电机厂的旧厂房依旧保留着20世纪的硬朗骨架，是归乡画家李国雄眼中不可多得的创作宝地。“我们学美术的，很需要一处属于自己的创作空间，这处空间粗犷中带着细腻，很适合我。”他说。

改造过程中，李国雄坚持“最小干预”原则，斑驳的墙面不做全抹平，裸露的管线不加遮掩，让岁月的痕迹与画布上的山水形成反差。步入其间，阳光透过高窗斜洒，光影在粗糙的砖墙与细腻的宣纸间游走，工业的硬朗遇见艺术的柔软，竟生出一种沉静的张力。

如今，这里不仅是李国雄的山水画工作室，更成为当地同行交流的“艺术客厅”。路过的人透过玻璃窗，能看见画师挥毫，也能望见远处的山水，老厂房因此成了一扇“打开的窗”，让艺术成为融入街巷的日常。

与李国雄的“个人创作”不同，陈峰的改造更像是一场“城市美学实验”。在上海经营艺术品展馆多年，他



由老亭子改造而成的“库咖”格外热闹。

原本计划回乡安度晚年，却因一句“藏品与其束之高阁，不如为家乡赋能”改变了想法。

在城南街道莲池社区，陈峰将一座无人居住的老屋改造成“人才会客厅”。改造过程中，他保留老屋的木构梁柱，将珍藏的根雕、奇石融入空间，让每一处角落都透着“修旧如旧”的雅致。

“我想通过这个空间，提升家乡的审美格调，让归乡的人才有一处可以静心交流的地方。”陈峰说。如今，这里不仅是艺术展览的场所，更成为福安吸引青年创客的“强磁场”——周末常常举办艺术沙龙、人才政策宣讲会等活动，让“人才留得住”有了具象的载体。

## 老亭子飘出“咖啡香”

旧空间改造的终点，不光要“好看”，还要“好用”。福安通过引入专业主理人、激活村民参与、嫁接文旅业态，将多处闲置空间变成了带动村民增收的“乡村引擎”。

一次偶然的考察，在全国做过多个文旅项目的施柏洲发现了棠溪村路边一处“破烂亭子”。斑驳的木梁、裸露的砖石，在他的眼里却宛如璞玉。

“我要在这里做一个‘长在乡村的咖啡馆’。”施柏洲的构想，得到了棠溪村乡

村职业经理人王俊杰的支持。从跑手续到协调用电，王俊杰几乎成了“项目管家”：开工时缺电线，他陪着施柏洲去供电所采购；施工遇难题，他召集村民一起想办法。

更让施柏洲感动的是村民的淳朴。“有一次水管突然漏水，路过的村民发现后第一时间跑来通知我，帮我挽回了数万元的经济损失。”他回忆道。

为了让这座老亭子“活”得更更有味道，施柏洲特意从各地寻来老木板，一块块拼接成吧台与座椅，与亭子原本的木构梁柱浑然一体。

如今，不少游客循香而来，在亭子里喝咖啡、看风景、拍照片。咖啡馆的火爆还带动了周边业态，村民开的农家乐、土特产店生意越来越好。

“我们不仅改造旧空间，更要让文化‘活’在当下。”福安市文旅局局长林霖介绍，通过对非遗文化的深度挖掘、对闲置空间的创新活化，福安精准培育文旅新业态，2025年接待国内游客达1154.88万人次，同比增长11.9%；实现旅游综合收入107.05亿元，同比增长10.7%。与此同时，福安成功获评“美丽中国·非遗文化旅游名城”。

让更多老建筑重新“呼吸”。当斑驳的建筑被注入人文温度、浸润着文化的滋养、跳动着产业的脉搏，这些历经岁月沉淀的老屋，便不再是沉默的过往，而是乡村振兴路上最具烟火气的风景。

## 三月三畚乡又闻乌饭香

□ 林耀琳

当木甑被打开的那一刻，整个房屋都被乌饭的香气包裹。黝黑剔透的乌米饭散发着淡淡的草香。舀一勺入口，软糯的米饭在舌尖散开，带着清香与稻米的甜润。这一抹紫黑色，是畚家人代代守护、生生不息的舌尖传承。相传唐高宗年间，畚族英雄雷万兴率义军反抗唐王朝压迫，终因寡不敌众，兵败被困深山，粮断援绝，处境危急。隆冬时节，万物凋零，唯有乌稔树的枝条挂着零星果实，义军战士靠采摘乌稔果充饥，才得以撑过困境，于次年三月初三成功杀出重围。一年后的三月三，雷万兴感念救命之恩，命士兵再入山采果，可春日已至，乌稔树早已无果，士兵只得采回鲜嫩的乌稔叶，煮汁拌入糯米蒸制。未曾想，蒸出的米饭呈蓝黑色，香气扑鼻，软糯可口。自此，每年农历三月三，畚民们都会上山采摘乌稔叶，煮汁蒸饭，过“乌饭节”。这一习俗，代代相传，历经千年风雨从未间断，成为畚族“三月

三”最核心的民俗。

如今，乌米饭早已不仅仅是一种食物，更是畚族人的精神寄托。每到三月三，家家户户都会蒸上一锅乌米饭，一家人围坐在一起，品尝着这传承千年的美味，祭祀祖先，感念天地。而远道而来的客人，也会被畚家人热情地请进家门，一碗乌米饭，一杯畚家米酒，让客人在香气中感受畚乡的温暖与质朴。

据福建省农业科学院实验室研究，乌米饭药食同源，它的重要原料乌稔叶又叫南烛叶。《本草纲目》记载，南烛止泄除睡，强筋益气，利肠胃，补骨髓，久服，固精驻颜，轻身明目，变白却老。由于乌稔还能防腐，将乌米饭放在通风或阴凉处，数日不腐。人们将猪油炒热，加入白糖、花生、芝麻，乌饭口感更为独特。畚族乌饭制作技艺被列入省级非物质文化遗产名录。2018年，钟伏谢入选“福建省省级乌米饭制作技艺非遗传承人”。

然而非遗技艺要走进现代化社会，并非易事。“要与市场接轨，才能把这道民族特色美食传承下去。”钟伏谢说。他带领村民种植乌稔树，举办端

午、春节“乌米饭体验游”活动，以“非遗体验+生态美食+乡村打卡”为主线，创意集市与美食大赛将传统乌米饭融入寿司等现代菜品，展现非遗美食的创新活力；开发“畚家三宝”，将乌米饭与红枣等吉祥元素结合，用蒲包精致包装，既保留了文化寓意，又提升了产品附加值，成功将农家风味变为畅销伴手礼，助力乡村振兴与文化传承双赢，传统天然风味的畚乡乌米饭成为畅销四方的舌尖美味。

乌米饭销售行情好，制作乌饭的原料乌稔叶仅靠野生已远远不能满足需求，为了让这传统的味道延续下去，近几年，福安鼓励种植乌稔树，每亩给予三千元至六千元的补贴。穆云畚族乡燕科村通过十多年试验，攻克了乌稔树苗木培植难等问题，目前基地已形成扦插育苗、高压育苗、种子育苗等多种育苗模式，实现乌稔树的规模化种植；坂中畚族乡彭家洋村也培育起规模化的乌稔树种植基地。

又是一年三月三，畚乡的山歌再次响起，乌饭的香气再次弥漫。那一缕清香，穿越千年时光，承载着畚族人的历史与记忆，传承着畚族人的智慧与情怀，飘向更远的地方。



又到一年农历“三月三”，福安畚乡有吃乌米饭过“乌饭节”的传统。我们来到中国少数民族特色村寨——坂中畚族乡廉岭村，探访制作乌米饭的独特技艺。

农历三月的风，总带着山野草木的清甜。走进福安畚家乌米饭制作技艺传承人钟伏谢的家，木甑里的热气正袅袅升腾，空气中弥漫着乌饭特有的草木清香。“乌稔叶采集来清洗后先要切碎、榨出紫黑色的汤汁。”钟伏谢边讲解，边给我们展示制作过程。乌稔叶除去叶渣后，再放入精选的糯米浸泡约8个小时。

“10斤糯米要用3斤乌稔叶，多一分则涩，少一分则淡。”钟伏谢介绍，乌饭加工讲求黑、亮、晶、香，这其中的分寸，是畚家人代代相传的智慧。