



竹筒要选当年的新竹



夫妻俩专注传统手艺20年

香迎八方客 一节竹筒饭

德化县雷锋镇焦溪村的吴信察夫妇，专注传统手艺二十年



葱头油、海蛎干、五花肉……配料丰富



米香混合竹香，让人回味无穷

海都讯(记者 田米 文图)当肉香、米香混合着竹子的清香，香气扑鼻而来，味蕾瞬间被唤醒。在德化县雷锋镇焦溪村，有一种令人难以忘怀的独特美食——黑察竹筒饭。自2004年起，村民吴信察夫妇便以竹为媒，打造出远近闻名的竹筒饭。近日，海都记者来到焦溪村，探访这独特的乡村美食，以及夫妇俩对传统手艺的传承与发扬。

为何专注于竹筒饭的制作？吴信察告诉记者，小时候，每年出笋的季节，家里人就会去山上采笋，有段笋头很老不能吃，就切下来，把米放进去同煮，“煮熟后的笋筒米饭很好吃，大人小孩都喜欢。”

村子里竹子资源丰富，吴信察也深谙“靠山吃山”的道理。“竹筒要选当年的新

竹，新竹水分含量高，耐烧又能提升米的香味。”吴信察说，精心挑选过的竹筒，不仅是盛放米饭的器具，更是赋予这碗饭独特风味的“秘密武器”。

而作为竹筒饭的灵魂，选用的是德化本地自产的农家米+糯米，粒粒饱满，酥软可口。配料则丰富多样，葱头油、花生、海蛎干、五花肉、香菇、笋干……食材经过精心调配，与大骨头汤一同熬煮，形成了独特的“复合”香。

所有这些食材装入竹筒后，再置蒸汽锅中蒸煮两个多小时。随着时间推移，蒸汽不断升腾，水汽沿着竹筒内壁缓缓渗入米饭中，竹子的清香与米饭的醇厚相互交融。当锅盖被缓缓揭开，一股混合着饭香、竹香和肉香

的气息扑面而来，味蕾瞬间被唤醒。

此时取刀轻轻劈开竹筒，米饭的温润与饱满映入眼帘，用筷子轻轻挑起一勺送入口中，多种滋味在舌尖上绽放——糯米的软糯、配料的鲜香、竹子的清香交织在一起，让人回味无穷。

如今，吴信察夫妇以竹为媒，凭借着对美食的热爱与执着，用二十多年的时间将竹筒饭打造成为德化的招牌美食。

吴信察告诉记者，每年他们会用掉五千多根竹子，制作出十万筒的竹筒饭，坚持用实惠的价格(五元一筒)提供地道美味，“想让食客们感受到乡村美食的独特魅力，也让这份传统手艺得以传承与发扬。”

探寻弘一足迹 首发团启动

海都讯(记者 柳小玲)8月3日上午，“来泉州，探寻弘一足迹”文化之旅首发团在泉州清源山弘一法师舍利塔前启动。记者获悉，这是为满足广大游客对弘一文化探索的需求，泉州文旅集团为广大市民

游客提供更多元化、高品质的文化体验线路。记者采访了解到，线路依托“润物无声”文旅智慧服务平台，以打卡集章送福利的形式，吸引市民游客参与其中。首发团的第一站是弘

一法师舍利塔，泉州市弘一大师学术研究会常务副会长林长红在这里回顾了弘一大师与泉州的因缘，对泉州文化的重大贡献。第二站来到历史悠久的承天寺。在海丝泉州

推荐官杨成龙的引领下，大家仔细感受着寺内每一处与弘一法师相关的遗迹。离开承天寺，文化之旅继续前行至第三站，泉州地标性建筑——开元寺。漫步于古刹之中，游

客们仿佛能听到历史的低语。文化之旅首发团的最后一站，是风景如画的小山丛竹。“我们特邀请知名学者或资深讲解员随行讲解，为游客提供一场集文

化、艺术、历史于一体的全方位体验。”主办方相关负责人介绍道。弘一法师主题旅游线路联动清源山景区与泉州古城，串联弘一法师晚年在泉州驻锡的部分地点，形成一天的主题文化之旅。

海峡都市报

“讲文明 树新风”公益广告



福建省新联合广告有限公司 制作

中共福建省委文明办
海峡都市报社

宣