



海都记者 田米 文/图

表面洁白如玉，碗中间微微开裂，仿佛在“开口笑”，散发出诱人的甜香……碗糕作为泉州传统美食，家家户户逢年过节必备。春节临近，许多在外打拼的游子归乡，就喜欢来买一袋这样的古早味碗糕，对他们而言，这就是家乡儿时的美食记忆，承载着对美好生活的期盼和祝福。22日，记者来到晋江安海镇坝头村，探访老手艺人王恭图，了解传统美食的制作技艺和背后的故事。



香甜的碗糕，承载着对美好生活的期盼

碗糕「笑眯眯」

生活甜蜜蜜

海都记者探访泉州传统美食里的古早味

坚持用柴火蒸制 保持碗糕色香味

1月22日，海都记者来到晋江安海镇坝头村，一座古色古香的闽南红砖古厝旁，63岁的老手艺人王恭图正用传统制作方法蒸制碗糕。只见两个传统的灶，柴火烧得正旺，大铁锅内的水蒸气冒出，阵阵米香扑鼻而来。半个多小时后，鲜美的碗糕就出炉了。

王恭图告诉记者，制作碗糕需选用单季稻的米，经过浸泡、碾磨成米浆，再加入少许水和糖搅动发酵。整个过程需要精心把控时间和火候，米浆的发酵程度、搅动的频率以及蒸制的时间都至关重要。蒸制碗糕很辛苦，在忙碌的时候，他深夜就要开始碾米成浆，凌晨发酵，每隔约1小时再搅动一次。冬天气温低要给浆桶保温，夏天气温高则要降温，如此发酵10多个小时后，才可蒸制碗糕。

四十多年来，他一直坚持用柴火蒸制，“因为这样能更好地保持碗糕的色香味”。而保持瓷碗蒸碗糕，也是老一辈人传下来的传统，使得蒸出来的碗糕更具古早味。王恭图说，他一年到头只在春节期间休息六七天，平时老伴和媳妇也会帮忙，一家人齐心协力，将这份传统手艺传承下来。

王恭图家制作的碗糕不仅味道纯正，而且种类繁多，其中田螺肉碗糕尤其受欢迎。虽然名字中有“田螺肉”，实际上碗中并无螺肉，而是因碗糕独特的口感而得名。这种碗糕米浆发酵时间短，加红糖，掌握水分比例，经高温猛火蒸制而成，吃起来口感脆爽，像田螺肉一样。

不仅是美食 更是对美好生活的期盼和祝福

在泉州的美食文化中，碗糕不仅是一种美食，更承载着人们对美好生活的期盼和祝福。“碗糕笑眯眯，生活甜如蜜”，蒸出来的碗糕，熟透后裂开，宛如开口的笑容。而碗糕的制作需要先让米浆发酵，因此也被称为“发糕”，“发”寓意着兴旺发达、发家致富。而碗糕出炉时表面如花瓣般绽开，仿佛露出灿烂的笑容，这也被赋予了吉祥的含义。

年轻时，王恭图挑着担子到石狮大润菜市场卖碗糕，因为味道好、有口碑，每次都能很快卖完。如今，他和儿子负责制作，媳妇在网上销售，平均每天能制作一千多个碗糕，逢年过节时数量更多。许多老顾客会通过邮寄或亲自前来购买，只为品尝这一口地道的古早味。

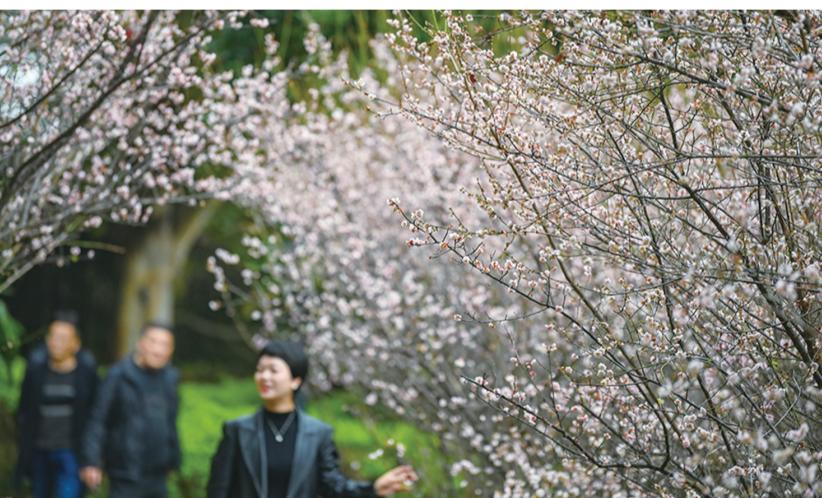
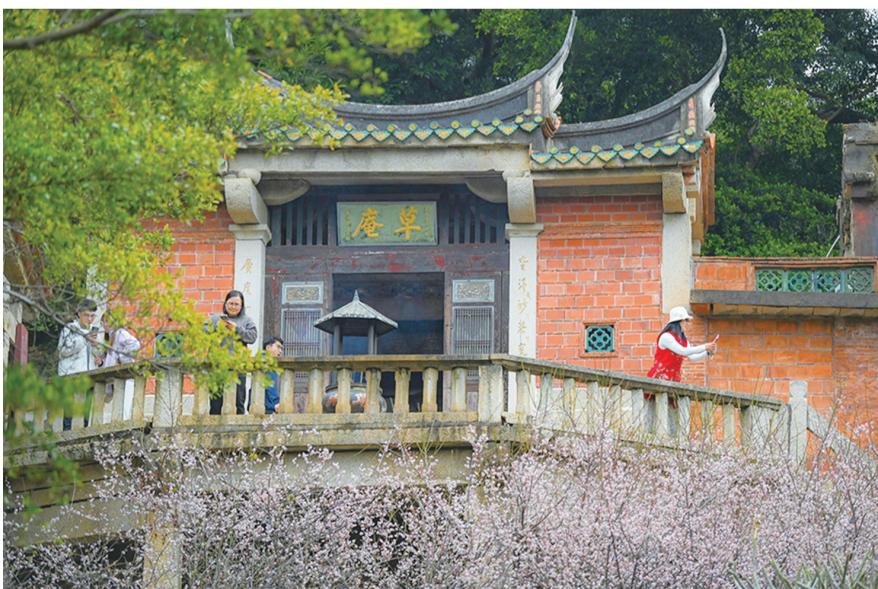
王恭图对记者说，看到大家喜欢吃他家做的碗糕，他非常开心，“会一直坚持做下去，将这份古早味传递给更多的人”。



晋江草庵 梅花绽放香醉人



一朵朵梅花汇成花海，吸引着越来越多的游客



梅花悄然绽放，游人沉醉其中

海都讯 (记者 田米 文/图) 近日，晋江草庵的梅花在冬日暖阳的照耀下悄然绽放，为景区增添了一抹亮丽的色彩。

22日，记者来到草庵，走上大门阶梯，远远就望见大几十株梅花，犹如点点珍珠点缀在枝头，花瓣轻柔而细腻，色彩或粉或白，宛如冬日里的雪花，却比雪花更加生动和温暖。花朵簇拥在一起，形成一片片绚烂的花海，散发着淡淡的清香，让人沉醉其中。花朵随风摇曳间散发出阵阵梅香，沁人心脾。

闻讯而来的蜜蜂在枝头忙碌地采蜜，为静谧的梅花园增添了几分生机。盛开的梅花也吸引了不少的游客，纷纷来到草庵赏花拍照、嗅花闻香，尽情享受品梅带来的乐趣与惊喜。来自南安的陈女士一边跟朋友拍照，一边赞叹道：“太美了，没想到这么近就可以赏梅。”她的喜悦之情溢于言表。草庵的梅花以其独特的魅力吸引着越来越多的游客前来观赏，成为冬日里一道亮丽的风景线。