



■海都记者 田米 文/图

表面洁白如玉,碗中间微开裂,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,生活甜蜜蜜”,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”。



一家人齐心协力,传承传统美食制作技艺



晋江草庵梅花绽放香醉人



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。