

烧柴火用瓷碗 几十年如一日 63岁手艺人 守住碗糕古早味



碗糕是泉州传统美食，劳动人民智慧的结晶，承载了闽南人的家乡记忆和美好愿望。63岁的老手艺人坚持传统技艺，几十年如一日，用一碗古早味碗糕捕获食客的味蕾。

■融媒体记者 吴水保 王耿华 文/图



王恭图正在蒸制碗糕



古早味碗糕，满满家乡记忆。



碗糕开口笑，家有喜事到。

坚持传统手艺 体现地道闽南古早味

11月7日上午9时许，在晋江安海镇坝头村，一座古色古香的闽南红砖古厝旁，袅袅炊烟升起，63岁的手艺人王恭图正在蒸制碗糕。灶炉下，柴火烧得正旺，大铁锅水蒸气吱吱冒响，阵阵米香传来。不多时，碗糕出炉，表面洁白“开口笑”，微微甜香诱人津津。“坚持传统手艺，把握米浆发酵和火候，烧柴火，用瓷碗，这是老一辈人传下来的古早味。”王恭图说，20世纪80年代，村里有100多户人做碗糕，现在只剩10多户，他不能用电蒸制，因为那样碗糕的色香味形都差得多。很多在外的乡亲回来，就喜欢这种古早味碗糕，那是家乡记忆。

蒸制碗糕是一件辛苦活。“一年蒸制碗糕到除夕，就春节休息六七天。”王恭图的老伴蔡丽真介绍，碗糕选用“温米”（单季稻），一次浸泡一二

十斤米，多了蒸制不过来，米浆就发酸坏了。忙时，深夜11时多要碾米成米浆，凌晨2时多给米浆加少许水和糖搅动，让其发酵，后每隔约1小时再搅动。冬天气温低，要给浆桶保温；夏天温度高则要降温，如此发酵10多小时，才可蒸制碗糕。

“用瓷碗的好吃，现在好多为方便不用洗，用塑料碗，塑料在高温蒸制中容易释放有害物。”“田螺肉碗糕野厚夹（很好吃）。”网友评论道。所谓田螺肉碗糕，并不是碗糕里加了田螺肉。王恭图的儿子王宽不告诉记者，制作田螺肉碗糕，米浆要短时发酵，一般两三个小时，加红糖，掌握水分比例，将米浆舀入小瓷杯，经高温猛火蒸制，碗糕中间水分快速上蹿形成中空，周围四散成菊花状，吃起来像田螺肉的脆感，因此被称作田螺肉碗糕。

舌尖上古早记忆 承载美好期盼和祝福

在泉州的民俗文化中，碗糕不仅是一种美味的食物，更是承载着人们对美好生活的期盼和祝福。它通过独特的制作工艺和丰富的寓意，成了泉州传统饮食文化的重要组成部分。“蒸糕做粿发新年”，碗糕是泉州人逢年过节、重要仪式场合时的必备糕点之一。制作碗糕先得让米浆发酵，因此碗糕也被称为“发糕”。“发”的寓意象征着兴旺发达、发家致富。

“碗糕开口笑，家有喜事到。”发酵好的米浆舀入瓷碗中，在蒸笼中猛火快蒸，表面会如花瓣般绽开，仿佛露出灿烂的笑容，“笑皱纹、细细发”，这也被赋予了吉祥的含义。此外，碗糕也融入泉州人的日常用语中。如“虾米碗糕”，这是

一句闽南话，含义有“什么东西”“什么情况”“什么意思”等。

“一样米，万般滋味。”地道闽南古早味传承着民风习俗，勤劳的泉州人以米为原料，制作出各色美食，展现出生活智慧，也成为非物质文化遗产。如“泉州妆糕人”“泉州小吃制作技艺（永成宝斗糕）”“安溪成珍桔红糕制作技艺”“石狮义兴甜粿”“泉港浮粿技艺”都是泉州市级非物质文化遗产。



扫一扫
看视频



两男子醉驾 48小时内被判拘役

早报讯（融媒体记者苏玮杰 通讯员林春晖）近日，南安公安高效办理醉驾案件2起，从公安机关立案侦查、检察机关审查起诉到法院审判仅用48小时，为南安首批案例。

11日凌晨，南安市公安局仑苍派出所所在辖区国道G358线、南北大道开展酒醉驾集中整治行动，并查获2名醉驾人员黄某、吴某昌。经抽取二人的血样送检鉴定，黄某的血液中乙醇含量为179.37mg/100ml，吴某昌的血液中乙

醇含量为207.92mg/100ml，二人均涉嫌危险驾驶罪。

当天上午11时许，南安市公安局立即对黄某、吴某昌二人涉嫌危险驾驶罪开展立案侦查，于当日17时许将案件移送检察机关审查起诉。12日，南安市人民检察院审查后向南安市人民法院提起公诉，指控黄某、吴某昌二人构成危险驾驶罪。

当日，南安市人民法院开庭审理黄某、吴某昌二人涉嫌危险驾驶案。鉴于

黄某、吴某昌二人醉酒驾驶机动车上道路行驶的犯罪事实清楚，证据确实充分，且黄某、吴某昌二人自愿认罪认罚并同意适用速裁程序，遂当庭对被告人黄某犯危险驾驶罪，判处拘役一个月又十五日，缓刑三个月，并处罚金人民币一千五百元；对被告人吴某昌犯危险驾驶罪，判处拘役两个月，并处罚金人民币两千元。被告人黄某、吴某昌二人当庭表示服从判决，不上诉。

据了解，黄某、吴某昌二人涉嫌危

险驾驶罪案件的快速审结，是南安市公安局、南安市人民检察院、南安市人民法院在推进落实轻微刑事案件48小时快速办理机制中的首批案例，是依法贯彻宽严相济刑事政策具体化、制度化的重要体现。公检法三部门在遵循法定程序，案件事实清楚、证据充分、保障当事人权利的前提下，进一步优化司法资源配置，在48小时内完成侦查、起诉、审判全流程，实现高质效办理醉驾案件。