

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”,微微甜香诱人生津。“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质。”“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。王恭图的儿子王宽丕告诉记者,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,“笑纹纹、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

本报讯(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,南安市公安局仓苍派出所所在辖区国道G358线、南北大道开展酒驾醉驾集中整治行动,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。