



晚晴匠人

安海71岁林花片：每天都看碗糕“笑”

“碗糕”，在闽南人的味蕾记忆中占据着一席之地。一碗豆浆或者一碗花生仁汤配上一块碗糕，大抵是每个闽南人都吃过的早餐了。过去，家家户户都会炊碗糕；现在在咱厝晋江，很多地方都有做碗糕的老手艺人，像内坑的黎山村、安海的坝头村等，因为做碗糕的人多，还被人们亲切地称为“碗糕村”。此外，还有许多做碗糕的老手艺人散布在晋江的各个村庄里，安海林厝村就有一家传承了三代、卖了半个多世纪的碗糕铺。这家碗糕铺的“掌门人”是71岁的林花片，她制作碗糕已经有39年了。

传承52年的古早味

清晨，只要走过晋江南安镇前埔村林厝自然村林厝二里52-1号，便能闻到一阵阵香甜的碗糕味。这里便是林花片制作碗糕的加工点。

“我今年71岁，做碗糕39年了。”林花片一边说着，一边将篮子里的瓷碗摆放在蒸盘上，小小的瓷碗一个接一个整齐地列队摆在蒸盘上，呈现出朴素的美感。“这一盘一般有67个或66个，每天要摆100盘左右。”林花片说，她们每天都要做六七千个碗糕，遇到年节，每天则要做上万个。“做了30多年了，没有停过。”

林家做碗糕的历史要追溯到52年前。“那时，我公公到陈埭开了一个碗糕铺子。他做了13年后，我才去接手，当时只想着去帮忙做一做，没想到一做就快40年了。”林花片说道。

起初，林家碗糕铺子开在陈埭鹏头村，一直沿用传统的柴火灶。“那时每天要做100多斤，晚上9点就开始做，要做到早上5点。”林花片说，做好的碗糕大多数批发给糕点贩子，剩下的就要自己挑着去卖。“挑着担子到鹏头、四境去卖，边走边吆喝，‘碗糕’的声音一出去，就会有很多人出来买。”林花片很自豪地说，陈埭周边很多人都是吃着她的碗糕长大的，“很多老客户一到时间点就会等着买。有的买碗糕当早餐，有的是当点心，小孩子饿了或者馋了，给他一块碗糕，小孩子就很开心。”林花片说，很多去海滩作业的讨海人也都会买碗糕去当早餐、做干粮。“每天卖完要用2个小时左右，卖完就要回店铺里继续泡米制作。”

“以前卖一块碗糕才两分钱，从两分钱做到现在一块五。”林花片说自己一辈子都在做碗糕，除了春节期间休息六七天，其余时间风雨无阻，“刮风下雨也要吃早餐呀，有人吃早餐，我们就要做。”



上万个瓷碗 坚持出好味道

制作的地方变了，味道却不曾改变，许多陈埭的老客户还惦记着吃了几十年的老味道，专门来订购。传统的味道也俘获了周边村邻的心，“林记的碗糕好吃，我们附近的村子都吃她家的碗糕。”安海庵前村的沈涌展说，虽然庵前村与林厝村距离挺远的，但是人们还是会特意去买林家的碗糕吃。

为什么林家的碗糕会让人念念不忘呢？林花片说，碗糕要好吃，是有“秘诀”的。“米要用好的米，还得是陈的米。打的浆要厚，蒸的温度要控制好，蒸出的碗糕才会‘笑’，才会软润好吃。”

制作碗糕用料很简单，只要有大米和水就能做出来。但要做出好吃的碗糕，却不是简单的事。“制作碗糕从选米开始到装袋结束要十几个工序，从第一步选米开始就很有讲究。”林花片介绍说，首先要挑选好的米去水中浸泡，浸米要两三个小时。“我们家的米选用了三种米，按比例混合去制作，这也是我们家碗糕好吃，和别人家味道不一样的原因。”原来，在制作碗糕的数十年里，林花片发现单纯用碗糕米（泉州人把制作碗糕的大米叫作碗糕米）味道香气都比较一般。她尝试着把不同的米混合在一起制作，最后挑选出了两种米和碗糕米混合，

终于制作出了她理想中的充满了米香的碗糕。“我舍得用好米，你看五常米做出来的就是香。”林花片说，除了用好的米以外，米还必须是陈年的，“当季的米做出来的碗糕会粘嘴粘手，一定要用陈米，水分消了，做的碗糕才会好吃。”

选米后浸米，浸米后要将泡好的大米倒入磨米机中磨浆，磨米时加的水会影响浆水的厚薄，“加水量要控制得好，浆水太厚太薄会影响碗糕的品质。”林花片说，磨好的米浆要发酵，这是制作碗糕最重要的一步。发酵时长根据天气冷暖而定，从8个小时到十几个小时不等，“天气冷的时候发酵时间长，天气热的时候，发酵时长则比较短。”发酵完加入白糖或红糖，搅拌均匀，再把搅拌均匀的米浆分装到瓷碗里，然后上炉去蒸，“一般蒸25分钟到30分钟左右。”林花片说，蒸出来的碗糕要趁热从瓷碗中取出，凉了就取不出来了。取出装袋打包好，制作流程才算完结。她一边说着，一边从瓷碗取着碗糕。只见她一手握着瓷碗，一手一掐一扭便完整地把碗糕从碗里剥出来，动作一气呵成。

林花片手中的瓷碗是特别订制的，“一直以来我们都用瓷碗做，用瓷碗蒸出来的碗糕，更卫生、更好吃。”因为长期用瓷碗制作，林花片家的瓷碗用量很大，家里长期备着上万个瓷碗。“每次都要定做五六千个，一些旧的磕破角的会扔掉，再补充进来。”

“平时做七八十斤，节假日，或者初一、十五前一天都要做两三百斤。”林花片告诉我们，她每天要做五千多块碗糕，过年过节就要做上万块。单是洗一万多个瓷碗，三个人就要花费半天的时间。“现在很多人会用纸杯做碗糕，省事不用洗，可是纸杯做出来的碗糕不卫生也不好吃。”这些年，林花片坚持吃的碗糕一定要用瓷碗，只有在逢年过节，客户要求做一些祭祀用的“福杯”碗糕时，才会用纸杯蒸。“这些碗糕上面都会用红色素‘点红’，象征着吉祥喜庆。如果是日常吃的上面就不会点这个红点。”



在传承中创新发展古早味

去年，林花片的女儿林阿黎将传统的柴火灶升级成了现代工艺，规范了生产流程。

“我们将柴火升级为电蒸汽炉，更卫生，出品也更好。”林阿黎说，柴火灶靠人工控制火候，出来的品质不稳定，“柴火的干湿程度会影响温度，用柴火温度不好控制，出品就有好有坏。而且制作过程中，柴火灰也会飘到碗糕上，不卫生。我们升级工艺后，保留了原来传统的好味道的同时，更卫生，温度控制得更好，碗糕蒸出来的品质也就更稳定。”

“从我爷爷开始做碗糕到现在，我们家做碗糕50多年了，现在母亲年纪大了，舍不得这门手艺，我接手起来做，一个是想让她安心有人传承她的手艺，一个也想让这门手艺有更好的发展。”林阿黎说，为了升级整个生产车间和生产工艺，她们花费了很多心血。升级后，母亲不用那么劳累，只这一点就值得了。

“现在没有以前那么辛苦了，不用烧柴火就省了不少力气。”林花片说。记者看到，林花片的手因为长期洗米、洗瓷碗，手指都被泡得发白，而长期的劳作也让她

的腰和腿脚伤病不少。

林阿黎不仅将制作工艺升级，也将碗糕的销售打开了新的局面。过去，林花片挑着担子四处吆喝；现在，林阿黎将自家的碗糕卖进了现代大超市里，一盒一盒摆上了超市货架，送到了各大菜市场的糕点铺中，“很多人还通过微信、网络来购买。”林阿黎说。

“好了好了，这一炉可以出炉啦。”林花片母女俩将蒸炉中一盘盘的碗糕转移到案板上，刚刚出炉的碗糕在小小的瓷碗里绽放出一朵三瓣的花来，“我们说这是碗糕‘笑了’，如果做出来碗糕没有‘笑’，那就失败啦。”林花片说，闽南有句俗语：煎粿蒸糕发新年。因为制作碗糕需经过发酵，便取其“发”的寓意，代表着发达、发家致富等，寄托着人们的美好愿望。另外，发酵过程把握得好，蒸时火候控制得当，碗糕的顶部就会像开花一样，又像“笑脸”，象征了喜乐。“虽然做这个很辛苦，但是每天看碗糕‘笑’，我也跟着开心。”林花片说道。

资讯

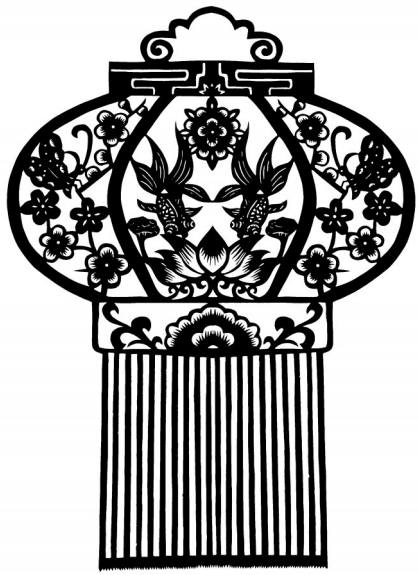
老友齐学健康拍打操

本报讯 12月8日上午，晋江罗山街道华泰社区活动中心广场热闹非凡，华泰社区老年人协会的100多名老年会员聚在一起，进行老年健康拍打操学习活动。大家在音乐中，随着老师教导的动作，学习拍打操。

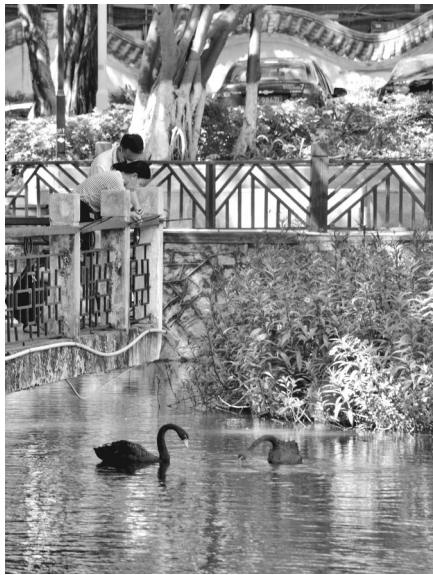
华泰社区老年人协会会长张淑勤介绍，此次活动是响应2023年老年健康促进行动而组织的，“这一套拍打操运动下来，全身都舒展了，大家都觉得锻炼变得有趣了。我们引导大家学习老年健康拍打操已经快一年了，很多老人早晚都会过来学习。今天的活动对大家之前的学习有了一个检验，大伙都觉得拍打操对老年人的健康有很大帮助。未来，我们将会组织更多这样的锻炼活动，让大家一起愉快地运动起来。”

才艺秀场

书法、绘画、摄影、诗词、剪纸……如果你喜欢这些、擅长这些，那么，这里便是你展示的舞台。“才艺秀场”作为展示老年朋友才艺作品的平台，长期面向全市老年朋友征集优秀作品。



剪纸作品：《灯笼高挂》
作者：李红英女（1965年生）



摄影作品：《敏月公园一景》
作者：苏素华（女，1951年生）



摄影作品：《长在红旗下》
作者：吴坤辉男（1947年生）