



晉江經濟報微信公眾號



晉江新聞網微信公眾號

2023年12月15日 星期五
農曆癸卯年 十一月初三

菲律賓版

第3724期

晉江新聞網

www.ijjnews.com



異國木偶遇上“布袋戲”

12月8日至13日，第五屆海上絲綢之路國際藝術節在泉州舉辦。本屆海藝節採取全城聯動、線上參與、線下體驗的形式，組織南音會唱、木偶表演、街頭文化藝術展演等。

法希瑪·巴羅奇是伊朗亞瑟·塔馬姆劇團的一名木偶表演藝術家。連日來，她所在的劇團和其他11個國家的木偶劇團受邀走進泉州，在劇場、非遺館、鄉村文化廣場等地為當地群眾進行交流演出。

在晉江市掌中木偶藝術保護傳承中心，法希瑪·巴羅奇與晉江市掌中木偶藝術保護傳承中心演出隊長、市級非遺傳承人陳代宮一見如故。兩名中外藝術家臺上臺下交流互鑒，相互學習表演技藝。

有着千年歷史的掌中木偶戲，又稱“布袋戲”，流行於閩南和臺灣地區。2006年，木偶戲被列入首批國家級非物質文化遺產名錄。 新華社記者 魏培全 攝



安海71歲林花片：每天都看碗糕“笑”

本報記者 黃海蓮

“碗糕”，在閩南人的味蕾記憶中佔據着一席之地。一碗豆漿或者一碗花生仁湯配上一塊碗糕，大抵是每個閩南人都吃過的早餐了。過去，家家戶戶都會炊碗糕；現在在咱厝晉江，很多地方都有做碗糕的老手藝人，像內坑的黎山村、安海的壩頭村等，因為做碗糕的人多，還被人們親切地稱為“碗糕村”。此外，還有許多做碗糕的老手藝人散佈在晉江的各個村莊裏，安海林厝村就有一家傳承了三代、賣了半個多世紀的碗糕鋪。這家碗糕鋪的“掌門人”是71歲的林花片，她制作碗糕已經有39年了。

傳承52年的古早味

清晨，祇要走走晉江安海鎮前埔村林厝自然村林厝二裏52-1號，便能聞到一陣陣香甜的碗糕味。這裏便是林花片制作碗糕的加工點。

“我今年71歲，做碗糕39年了。”林花片一邊說着，一邊將籃子裏的瓷碗擺放在蒸盤上，小小的瓷碗一個接一個整齊地列隊擺在蒸盤上，呈現出樸素的美感。“這一盤一般有67個或66個，每天要擺100盤左右。”林花片說，她們每天都要做六七十個碗糕，遇到年節，每天則要做上萬個。“做了30多年了，沒有停過。”

林家做碗糕的歷史要追溯到52年前。“那時，我公公到陳埭開了一個碗糕鋪子。他做了13年後，我才去接手，當時祇想着去幫忙做一做，沒想到一做就快40年了。”林花片說道。

起初，林家碗糕鋪子開在陳埭鵬頭村，一直沿用傳統的柴火竈。“那時每天要做100多斤，晚上9點就開始做，要做到早上5點。”林花片說，做好的碗糕大多數批發給糕點販子，剩下的就要自己挑着去賣。“挑着擔子到鵬頭、四境去賣，邊走邊吆喝，‘碗糕’的聲音一出去，就會有很多人出來買。”林花片很自豪地說，陳埭周邊很多人都是吃着她的碗糕長大的，“很多老客戶一到時間點就會等着買。有的買碗糕當早餐，有的是當點心，小孩子餓了或者饞了，給他一塊碗糕，小孩子就很開心。”林花片說，很多去海灘作業的討海人也都會買碗糕去當早餐、做幹糧。“每天賣完要用2個小時左右，賣完就要回店鋪裏繼



續泡米制作。”

“以前賣一塊碗糕才兩分錢，從兩分錢做到現在一塊五。”林花片說自己一輩子都在做碗糕，除了春節期間休息六七天，其餘時間風雨無阻，“刮風下雨也要吃早餐呀，有人吃早餐，我們就要做。”

9年前，林花片將陳埭的店鋪收了，回到安海家中繼續這一傳統味道的制作。“年紀大了，回來家人身邊做，女兒可以幫着一點。”林花片說，過去都是自己一個人做，很辛苦。為了能把這一古早味繼續下去，她回到安海，把手藝教給女兒。如今，女兒接手了大部分的活計，讓她省心了不少。

上萬個瓷碗 堅持出好味道

制作的地方變了，味道卻不曾改變，許多陳埭的老客戶還惦記着吃了幾十年的老味道，專門來訂購。傳統的味道也俘獲了周邊村鄰的心，“林記的碗糕好吃，我們附近的村子都吃她家的碗糕。”安海庵前村的沈誦屢說，雖然庵前村與林厝村距離挺遠的，但是人們還是會特意去買林家的碗糕吃。

為什麼林家的碗糕會讓人念念不忘呢？林花片說，碗糕要好吃，是有“秘訣”的。“米要用好的米，選得是陳的米。打的漿要厚，蒸的溫度要控制好，蒸出的碗糕才會‘笑’，才會軟

潤好吃。”

制作碗糕用料很簡單，祇要有大米和水就能做出來。但要做出好吃的碗糕，卻不是簡單的事。“制作碗糕從選米開始到裝袋結束要十幾個工序，從第一步選米開始就很有講究。”林花片介紹說，首先要挑選好的米去水中浸泡，浸米要兩三個小時。“我們家的米選用了三種米，按比例混合去制作，這也是我們家碗糕好吃，和別人家味道不一樣的原因。”原來，在制作碗糕的數十年裏，林花片發現單純用碗糕米（泉州人把制作碗糕的大米叫作碗糕米）味道香氣都比較一般。她嘗試着把不同的米混合在一起制作，最後挑選出了兩種米和碗糕米混合，終於制作出了她理想中的充滿了米香的碗糕。“我捨得用好米，你看五常米做出來的就是香。”林花片說，除了用好的米以外，米還必須是陳年的，“當季的米做出來的碗糕會粘嘴粘手，一定要用陳米，水分消了，做的碗糕才會好吃。”

選米後浸米，浸米後要將泡好的大米倒入磨米機中磨漿，磨米時加的水會影響漿水的厚薄，“加水量要控制得好，漿水太厚太薄會影響碗糕的品質。”林花片說，磨好的米漿要發酵，這是制作碗糕最重要的一步。發酵時長根據天氣冷暖而定，從8個小時到十幾個小時不等，“天氣冷的時候發酵時間長，天氣熱的時候，發酵時長則比較

央視頻《來福建 歌唱山海》來晉江錄制 央視主持人胡蝶：晉江山美水美人更美

本報訊（記者 張茂霖）13日下午，由福建省文化和旅游廳聯合央視頻共同打造的《來福建 歌唱山海》節目完成了在晉江為期3天的拍攝。錄制結束後，中央廣播電視總臺主持人胡蝶接受了晉江經濟報記者採訪。她盛贊，晉江山美水美人更美。

“這是我第一次來到晉江，第一感受就是這座城市的氣候宜人，冬天也不會特別寒冷。另外，這裏山美水美，非常適合旅游。”胡蝶說，晉江是一座古老和現代相交融的城市，“在晉江，我感受到了海洋文化、華僑文化、閩南文化。我也感受到了晉江人愛拼會贏的精神，這裏誕生了很多知名企業家。”

據悉，在3天時間裏，由胡蝶、歌手孟慧圓、音樂人魏宏宇等組成的尋音小分隊，前往晉江五店市傳統街區、安平橋、金沙灣沙灘、梧林傳統村落等地錄制節目。胡蝶表示，令她印象最深刻的景點是安海鎮的安平橋。

“安平橋非常美，而且很震撼。走在這條長長的石橋上，我感受到的是歷史的延綿，想到了當年海上絲綢之路在這裏起始，很多商賈在此雲集的繁華場景。”胡蝶說。

談及來到梧林傳統村落的感受時，胡蝶表示，她感受最多的是晉江的華僑文化。“這裏有200多座古建築，不論是小洋樓還是番仔樓，都是一種中西文化的交融。另外，我從中也看到了海外華人的愛國心，無論他們在哪裏都心係祖國，而且用自己的方式



胡蝶（右一）在梧林傳統村落錄制節目。

來回饋祖國。”

另外，胡蝶也談到了南音、布袋木偶等晉江非遺文化。她說，非遺文化的傳承和創新都是非常重要的。“怎樣將這些非遺文化更好地傳播出去、如何更好地講好中國故事，值得我們思考。”

本次晉江之旅，來自陝西西安的胡蝶也品嚐到了很多晉江美食。她表示，最會推薦給身邊朋友的晉江美食是蚵仔煎、土笋凍等。“因地而食，這些都是晉江人靠討海而來的食物，是大自然的饋贈，也是其他地方品嚐不到的美食。”胡蝶說，“我的同事撒貝寧上次去圍頭村錄制了一期關於鮑魚養殖的節目，這次有點遺憾沒能品嚐到圍頭村的鮑魚，下次來一定要去嘗嘗。”

火竈靠人工控制火候，出來的品質不穩定，“柴火的幹濕程度會影響溫度，用柴火溫度不好控制，出品就有好有壞。而且制作過程中，柴灰也會飄到碗糕上，不衛生。我們升級工藝後，保留了原來傳統好味道的同時，更衛生，溫度控制得更好，碗糕蒸出來的品質也就更穩定。”

“從我爺爺開始做碗糕到現在，我們家做碗糕50多年了，現在母親年紀大了，捨不得這門手藝，我接手起來做，一個是想讓她安心有人傳承她的手藝，一個也想讓這門手藝有更好的發展。”林阿黎說，為了升級整個生產車間和生產工藝，她們花費了很多心血。升級後，母親不用那麼勞累，祇這一點就值得了。

“現在沒有以前那麼辛苦了，不用燒柴火就省了不少力氣。”林花片說。記者看到，林花片的手因為長期洗米、洗瓷碗，手指都被泡得發白，而長期的勞作也讓她的腰和腿腳傷病不少。

林阿黎不僅將制作工艺升級，也將碗糕的銷售打開了新的局面。過去，林花片挑着擔子四處吆喝；現在，林阿黎將自家的碗糕賣進了現代大超市裏，一盒一盒擺上了超市貨架，送到了各大菜市場的糕點鋪中，“很多人還通過微信、網絡來購買。”林阿黎說。

“好了好了，這一爐可以出爐啦。”林花片母女倆將蒸爐中一盤盤的碗糕轉移到案板上，剛剛出爐的碗糕在小小的瓷碗裏綻放出一朵三瓣的花來，“我們說這是碗糕‘笑了’，如果做出來碗糕沒有‘笑’，那就失敗了。”林花片說，閩南有句俗語：煎粿蒸糕發新年。因為制作碗糕需經過發酵，便取其“發”的寓意，代表着發達、發家致富等，寄托着人們的美好願望。另外，發酵過程把握得好，蒸時火候控制得當，碗糕的頂部就會像開花一樣，又像“笑臉”，象徵了喜樂。“雖然做這個很辛苦，但是每天看碗糕‘笑’，我也跟着開心。”林花片說道。

