



晚晴人物

永和63岁杨秀还： 37年只为碗糕里的烟火气

春节的脚步越来越近，咱厝的年味也愈发浓厚。在闽南，年节里不可或缺的各种糕饼粽包迎来了高光时刻，购买预订的人络绎不绝，那些做年节食品的店家比往常也更加忙碌。这不，在晋江永和镇古厝村，63岁的杨秀还经营的碗糕作坊里，每天都是热气腾腾，蒸笼升腾的热气裹着瓷碗蒸出的香甜，在村道上飘出老远，成为最动人的年节注脚。

半生炊糕卖糕

杨秀还的碗糕手艺，始于一段为生计奔波的时光。年轻时的她，做过衣服、干过杂活，辗转奔波只为撑起一家人的日子。看着身边有人靠手艺谋生安稳度日，她便下定决心，去安海垵头村拜师学艺，专门学习碗糕制作。

26岁那年，学有所成的杨秀还，与丈夫一起，在永和古厝村的老房子里，垒起一座简陋的大土灶，正式开启了自己的碗糕作坊。起初的作坊狭小逼仄，土灶占据了大半空间，烧火、和浆、装碗、蒸制，每一道工序都要在方寸之间完成，柴火熏得她满脸黧黑，汗水常常浸透衣衫。“那时候条件差，没有像样的工具，所有活都靠一双手，每天天不亮就起床，忙到深夜才能休息。”即便如此，杨秀还也从未有过怨言，她和丈夫一点点摸索技巧，慢慢将碗糕的味道打磨得愈发地道。

日子一天天过去，夫妻俩的碗糕凭借着扎实的口感和纯正的味道，渐渐得到了街坊邻里的认可，订单也慢慢多了起来。为了改善作坊环境，他们建起了新房，特意在新房门口砌了一座大大的土灶，终于不用再在逼仄的角落里烧火炊糕。如今，这座新房也成了有20多年历史的老房子，那座土灶日复一日地运转，用柴火的温度温暖着小作坊的年年岁岁。

十多年前，杨秀还的丈夫离世，彼时的作坊，早已是她生活的全部，一边是难以割舍的手艺，一边是孤身一人的艰辛，但她没有选择放弃。杨秀还咬了咬牙，请了一名帮工，继续守着这座作坊。如今，杨秀还已经63岁，做碗糕的手艺也坚持了37年。这30多年里，许多手艺人放弃了传统手艺，转而寻求更轻松的经营，可她始终坚守在这座老房子里，守着那份不变的香甜。“五六年前，我们停了土灶烧柴，改成了电炉蒸，省了不少工夫。”杨秀还说，她和帮工的年纪都大了，在年轻人的建议下，改用了更方便的电蒸炉，两人才能坚持做下去。“做习惯了，也放不下了，看着大家喜欢我做的碗糕，我觉得一切都值得。”

近几年，随着口碑的传播，越来越多人慕名而来买碗糕，有的是周边村镇的居民，有的是远道而来的食客，只为尝一口这古厝里的传统味道。而每到年节前夕，作坊更是忙碌不已，订单排起长队，杨秀还从早忙到晚，即便疲惫，脸上也始终挂着满足的笑容。



瓷碗里的老味道

走进杨秀还的作坊，最显眼的便是一堆堆整齐摆放的瓷碗——有的碗口圆润，有的边角已经磕破，带着岁月的痕迹，散发着古朴的气息。“现在很多人做碗糕，都喜欢用纸杯，省事又不用清洗，可我从来不用。”采访中，杨秀还数次提起自己对纸杯碗糕的排斥，语气里满是对传统味道的坚守，“纸杯蒸出来的碗糕不卫生，也少了瓷碗独有的香气，还是瓷碗蒸出来的口感最地道，吃起来也放心。”

这些瓷碗，陪着杨秀还走过了几十年的时光，有的甚至比她做碗糕的年限还要长。“这些碗，

有一部分是之前其他做碗糕的老艺人送给我的，他们年纪大了，不做手艺了，就把碗留给了我。”杨秀还轻轻摩挲着一只磕破边角的瓷碗，眼神温柔，“这些碗虽然旧了、破了，但用着顺手，蒸出来的碗糕也有老味道，我舍不得换。”每天，她都要清洗成百上千个这样的瓷碗，尤其是那些用来做小碗糕的小瓷杯，小巧玲珑，清洗起来格外费力，可她从未敷衍，一个个仔细擦拭、冲洗，确保干净整洁。

杨秀还做的碗糕，只有两种，却各有风味，满足了不同人的喜好。一种是用大瓷碗制作的大碗糕，采用纯白糖调味，口感松软香甜，咬一口满是米香；另一种是用

小瓷杯制作的小碗糕，俗称“田螺肉”，有红糖和白糖两种口味，个头小巧，口感比大碗糕更扎实，嚼起来越品越香。“不用复杂的配料，就靠好大米、好糖、好酵母，才能做出最纯正的味道。”杨秀还说，她做碗糕，始终坚持原汁原味，不添加任何添加剂，只为保留大米最本真的香甜。

看似简单的碗糕，背后却藏着烦琐的工序，每一步都容不得半点马虎，从准备工作到最终蒸制完成，要耗费整整一天半的时间。杨秀还每天要蒸制两次碗糕，而她的每一天都是从凌晨1点开始的。凌晨1点，她准时起床，将提前浸泡好的大米取出，放入打浆机打成细腻的米浆，然后静置发酵；与此同时，她还要将前一天下午蒸好的碗糕，一个个从保温箱里取出，再将其从瓷碗中分离出来，仔细装袋打包，方便清晨来批发的早餐店主取货。清晨五六点，批发的碗糕被取走后，杨秀还便开始接待前来购买早餐的街坊邻居，一边招呼客人，一边继续清洗瓷碗，忙得不可开交。早上10点左右，凌晨打好的米浆刚好发酵到位，她便开始准备蒸制当天第一批碗糕，“这批碗糕，是给下午的散客和一些定做的客人准备的。”米浆入碗，摆放整齐，放入蒸笼，便可以静静等待热气腾腾、香气扑鼻的碗糕出炉了。到了下午，她又忙碌着浸米打浆，重新开始为下一轮蒸制做准备。

除了碗糕，杨秀还还会做发糕和酸糕，其中发糕最为抢手，平时只有过节或者有人定做时才会制作，“我做的发糕，用的是碗糕酵母，发起后口感更松软，味道也更好。”逢年过节，还有不少人会定做印有福字的碗糕，她用红曲调和颜色，在蒸好的碗糕上轻轻一盖，一个鲜红的福字便跃然碗糕上，喜庆又吉祥，成为人们走亲访友、祭祀祈福的佳品。



37年里的传承微光

37年寒来暑往，杨秀还的碗糕作坊，见证了古厝村的变迁，也温暖了一代又一代人的味蕾。许多街坊邻里，从小就吃她做的碗糕，如今长大成人、成家立业，依然会专程回来购买，有的甚至吃了十几二十年，就认她做的这一口味道。“经常有老顾客跟我说，我做的碗糕还是小时候的味道，吃着就想家。”每当听到这样的夸赞，杨秀还就格外开心，“只要大

家喜欢，我就会一直做下去。”

做碗糕是个辛苦活，每天起早贪黑，几十年如一日，没有休息时间。杨秀还的孩子们，各有各的工作，看着母亲辛苦，也劝过她不要再做。但杨秀还却觉得，这门手艺已经融入了她的生命，成为她生活中不可或缺的一部分，哪怕再辛苦，她也甘之如饴。杨秀还坦言，这些年，她一直担心这门手艺会失传。“做这行太辛苦，又不赚钱，现在的年轻人都不愿意学，觉得又累又枯燥。”不过，让杨秀还开心的是，这两年，她的媳

妇开始帮忙打理作坊，跟着她学习制作碗糕，这让杨秀还看到了传承的希望。

春节越来越近，杨秀还的作坊也迎来了最忙碌的时候，每天制作的碗糕和发糕，都是平时的两倍多，即便如此，依旧供不应求。蒸笼里的热气，升腾不息，香甜的气息，弥漫在古厝村的每一个角落。杨秀还依旧每天凌晨起床，忙碌在作坊里，那双布满皱纹的手，粗糙却有力，日复一日地揉搓着米浆，蒸制着碗糕，也守护着一份传统的闽南味道。

资讯

晋江市老年学学会 召开论文交流研讨会

本报讯 近日，晋江市老年学学会2025年度工作总结暨论文交流研讨会在晋江市老年活动中心四楼会议室召开。晋江市老年学学会理事、研究员、各镇（街道）老龄专干、入编《晋江市老龄问题研究文集》的论文作者共70多人参加会议。

会上，晋江市老年学学会会长吴淞江总结了学会2025年工作，提出了下一年工作的初步意见。同时，会议表彰了获得中国老年学和老年医学学会、省老年学学会2025年学术年优秀组织奖和优秀论文的单位和个人。许约翰、王芳、李玉汝、陈道立、惠金乐等5位获奖作者代表，通过PPT等方式分享了他们的研究成果和写作体会。

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：《年年有余》
作者：石晓萍（女，1966年）



摄影作品：《满城尽是黄金甲》
作者：詹雪鸿（女，1963年生）



工笔画作品：《石榴图》
作者：徐秀英（女，1955年生）