



林玲介绍崖州酥饼、手工月饼制作。

闯出精彩

品味一座古城的韵味,舌尖可感受其历史的厚重。在传承、赓续崖州味道上,三亚崖州“酥三姐”手工月饼创始人林玲,选择了承载着崖州深厚人文底蕴的崖州酥饼。

如今,市面上的点心越来越花哨,却少了纯粹的传统风味。崖州酥饼作为三亚市崖州区的风味地道美食,完美复刻了崖州人记忆中的味道。

从曾外祖母的坚守到林玲的创新,匠心传承中,一块块喷香的崖州酥饼背后,是林玲一家四代人的执着与蜕变。近百年传承中,变的是传承人,不变的是赋予的深厚文化,充满独特地方魅力崖州酥饼的崖州味道。

□南国都市报记者 利声富 文/图

三亚崖州酥饼制作人林玲 匠心守护 “老味道”



林玲制作的酥饼。



林玲给手工月饼上蛋液。

传统小吃 成居民茶点“常客”

“空气中一传来这熟悉的味道,就知道‘酥三姐’的崖州酥饼做好了。”中秋节前夕,三亚市崖州区拱北村,伴随着空气里的阵阵饼香,村民符大姐的脚步又不由自主地往“酥三姐”崖州酥饼制作工坊走去。

自从2019年将制作工坊搬回崖州后,“酥三姐”崖州酥饼就成为崖州区不少居民早茶、下午茶的糕点“常客”。住在附近的居民,会亲自到制作工坊购买,顺便参观下崖州酥饼制作工序;对于住得远通过手机下单的消费者,林玲会通过销售网络,尽量第一时间将新鲜的崖州酥饼送到。

“高峰期,我们制作坊外面排起不短的队伍,既有老顾客也有新顾客。”林玲说,为了保证崖州酥饼的纯正、新鲜,她每天的制作都是限量生产。

除了崖州区近水楼台先得月“闻香买饼”的居民,“酥三姐”崖州酥饼不少购买者是“隔空闻香买饼”。刚开始,“酥三姐”崖州酥饼的购买者都是崖州区的居民,随着饼香的传递,“酥三姐”崖州酥饼的销售网络扩展到三亚市天涯区、吉阳区、海棠区以及乐东黎族自治县九所镇等周边市县。最远的,不乏东方市、昌江黎族自治县的购买者。

与传统糕点设点销售相比,“酥三姐”崖州酥饼的销售全靠社群。根据各个地区的销售情况,林玲分设不同的社群。“饼的品质摆在那。目前,我们的客源稳定,新增客户都是通过熟人介绍的。”对于客户源,林玲一点都不担心。

除了崖州酥饼,“酥三姐”纯手工月饼也深受顾客青睐。

每年中秋前,林玲在保证崖州酥饼供应的同时,增加纯手工月饼制作。“仅一家企业今年就预定几千盒纯手工月饼,为确保月饼按时送到客户手中,我们增加了十多名有做崖州酥饼经验的村民。”自2019年将崖州酥饼制作坊搬回崖州来,在“酥三姐”崖州酥饼制作坊固定做饼的村民就有8人,中秋、春节等节假日,高峰期达到20多人。

焕发活力 在传承中推陈出新

谈及自家崖州酥饼为何会持续火爆,林玲很笃定地回答:“因为技术。”崖州酥饼不像西点那样对烤制时间等有明确规定,更多是靠制作者的经验和手感。这也是很难教授、学习的地方,只有在一次次实践中不断摸索。

“表面上看,崖州酥饼制作工艺比较简单,实际上,越是简单的食物,越能凸显出制作工艺以及食材本身的醇厚味道。”林玲介绍,随着消费者口味越来越挑剔,除了崖州酥饼那份古朴与纯真外,她还根据消费者的饮食习惯的变化,在配方上、制作工艺上对崖州酥饼进行改良。

“传统崖州酥饼个头比较大、也有点油腻,不符合现代人的健康饮食理念。”因此,在制作崖州酥饼时,林玲在保留传统风味的基础上,推陈出新。

传统小吃再好,也面临生存之难的新挑战。传统技艺如何传承不守旧、创新不忘本?是林玲不断思考的问题。

只有紧跟变化、拥抱市场,在口味、健康等方面下功夫,崖州酥饼才不像其他糕点那样失去市场。

为让崖州酥饼在传承与求变中焕发活力,制作更符合现代人消费观念的崖州酥饼,林玲专门到上海学习糕点制作。三个月的学习,林玲受益匪浅。

在传承中创新,在创新中发展。随着时代的发展和人们口味的改变,各式各样的饼涌现出来,传统崖州酥饼也遇到市场危机。在林玲看来,崖州酥饼只有不断地创新,才不会被市场淘汰。

为提升崖州酥饼的知名度,林玲会适时、适地宣传和推广,让更多的人知道崖州酥饼,品尝到崖州酥饼。

四代匠心 守护崖州味道

作为三亚崖州的传统特色小吃,崖州酥饼一直是崖州居民结婚、春节等喜事、节日时必不可少的糕点。

别看崖州酥饼每一块都不大,但其制作工艺极为精细与考究。只有在匠人的匠心独运下,才能迸发出令人惊叹的美味。

“以前,会做崖州酥饼的人很多,随着时代的变迁,越来越多的人沉不下心来传承这一崖州味道了。”林玲的曾外祖母在世时,做的崖州酥饼就很受当地居民喜爱。后来,曾外祖母将崖州酥饼制作手艺传给林玲的外婆,外婆又将制作手艺传授给林玲大舅妈。如今,大舅妈年纪大了,也很少做饼了。

“我们家有传承崖州酥饼的传统,不能到我们这代就断了。”做崖州酥饼前,林玲是一名老师。谈及为何舍弃教师成为饼师,看着外婆做崖州酥饼长大的林玲坦言,是为了赓续崖州酥饼这一崖州味道。

制作工坊里,林玲和几位村民正娴熟地制作崖州酥饼、月饼。做好的饼进炉前用蛋液上一遍色,这样烤出来的饼皮色泽更加鲜亮。一会,酥饼、手工月饼出炉瞬间,香气溢满了整个制作工坊。

“每种美食都蕴含着独特的地方文化,寄托着深厚的乡情与民俗。崖州酥饼,承载着崖州这片土地最淳朴的烟火气息,象征着一种代代相传的文化遗产。”面对未来,林玲说,她会用最朴素的方式守护着崖州的味道记忆。