



黄金糕切块后,用微波炉加热一下,配上一杯兴隆咖啡,美味可口。

侨乡黄金糕里年味浓

文/海南日报记者 袁宇 图/杨师忠



周健美在破椰子,做黄金糕选用椰子非常讲究,椰子越老椰肉越香。



周健美在切椰子肉备用。



周健美的妻子在清洗班兰叶。

黄金糕是万宁兴隆地区最有名的糕点之一。这款发源于南洋的小吃,经过归侨引入,如今已成为广受万宁人青睐的一道名小吃,也成为兴隆当地重要的年节小吃。

在万宁兴隆地区,糕点师傅周健美一家专心制作黄金糕已有数十年历史,在当地颇有名气。1960年,周健美的外婆从印尼归国,在兴隆安家后重新拾起在印尼烘焙糕点的手艺,并将这道手艺一直传到周健美手中。

当海南日报记者来到周健美家时,还没进门,鼻尖就已闻到酸酸甜甜的浓烈香味。这是黄金糕在烘焙中发出的香味,吃过这道糕点的人闻到香味便能联想黄金糕酸酸甜甜、富有弹性的口感。

作为一名糕点师傅,周健美一天的生活与充满甜香的黄金糕紧密联系在一起。每天5时许,周健美便早早起床热起炉灶,破开椰子壳,取出椰肉,准备一天烘焙所需的材料。

“我们家在兴隆烘焙黄金糕已有数十年,镇上的人大多吃过我们做的糕。”周健美说,他一天大约能制作400块黄金糕,要处理近200个椰子,而制作出的糕点都将进入兴隆镇墟的茶馆、点心店,成为当地人的餐点,“烘焙其实是比较考验功夫的,每一炉需要1个小时,要把握火候就需要人盯着。”

黄金糕的制作工序极其烦琐。周健美需要先把取出的椰子肉打碎成椰浆,再与班兰叶、黄姜等一道进锅熬煮约3个半小时,接着再和木薯粉、糖、鸡蛋一起调制、发酵,最后才能走上烤箱,进入最后烘焙阶段。

在烘焙时,糕点师傅也需要不断调整火候。周健美用来烘焙黄金糕的电烤箱,是根据他的设计在广州定做的,电烤箱自动恒温保持在410℃。因为在这个温度下,黄金糕能够最大

限度保持水分,保持口感。

经过电烤箱烤出的黄金糕表皮颜色还不够金黄,而且口感也不够筋道。为此,糕点师傅会用热火过一次面皮,让面皮的口感更好,颜色更鲜艳。

值得一提的是,黄金糕没有添加任何色素、香精,金黄的色泽是因为加入了鸡蛋与班兰的原因。黄金糕味道香浓,主要依靠加入香叶露兜、香茅、黄姜等热带香料植物和新鲜的椰子浓浆。火候到位的黄金糕色泽金黄,甜香扑鼻,还有细密的小孔,浑然天成。这也是有的地方将黄金糕称为蜂窝糕的原因之一。周健美说,黄金糕是南洋娘惹糕的一种,他的外婆告诉他,黄金糕在印尼不仅是逢年过节的点心、节礼,也是大家日常生活中最常见的糕点小吃。

周健美表示,黄金糕还具有营养功效,因为木薯是高淀粉食物,富含膳食纤维,很适合需要食用杂粮的人群。而香叶露兜、香茅、黄姜等热带香料植物,具有多种芳香素,有祛风去湿、提神醒脑、开窍等功效。

在兴隆地区,归侨们最早也只将这种糕点作为家庭小吃。后来随着兴隆旅游业的兴起,黄金糕在归侨们招待游客的过程中,受到游客们的欢迎,逐渐在当地流传开来,并且还获得了“中华名小吃”的美称。

现在,黄金糕已成为兴隆当地特色小吃代表之一。每逢年节,周健美更是接到大量客户的订单,为此他不得不加班加点制作到深夜。黄金糕也成为“妆点”周健美一家人甜蜜生活的最重要元素。

对于在万宁兴隆出生、长大的周健美来说,黄金糕还有另一重意义:从没去过印度尼西亚的他,从自己烘焙的糕点中品尝到别样的南洋风情。



用多种香料熬制好的蜜汁,加入面粉和糯米粉就可以入炉蒸熟。



刚刚出炉的黄金糕。



出炉的黄金糕用椰子壳烧火烤一下味道更佳。