

饼师「酥三姐」

中秋将至，三亚市崖州区拱北村的非遗美食作坊里，摆满了各式馅料、饼皮、制饼模具，林玲熟练地揉面、压平、包馅料、收口，再揉圆、压模成型、烘烤。谈笑间，一盘盘饼（含月饼和酥饼）就新鲜出炉了。

林玲制作的月饼，饼皮由脱皮绿豆制成，内馅则融入了南繁新品种贝贝南瓜、黑糯米等，口感细腻清甜，是拱北村一带小有名气的特色美食。



林玲介绍月饼制作技艺。



酥饼。



五仁月饼。

本版图片均由 陈苡琪 摄

海南日报全媒体见习记者 陈苡琪 记者 黄媛艳

一家四代人做饼



拱北村非遗美食作坊里，林玲正在制作月饼。

“从我外曾祖母那一代起，家里就开始做饼了。”林玲一边捏着饼皮，一边介绍。她家制作酥饼和月饼的手艺，至今已传承了四代。

在崖州，每逢节庆或喜事，当地人习惯买一些酥饼（相较于月饼，口感更酥脆）招待亲友。传统的崖州酥饼“个头”较大，圆润饱满，以口感酥脆、饼香浓郁而闻名。村中小店制作的酥饼金黄油亮，一口下去，麦香浓郁，酥得掉渣。一盘新饼出炉，香飘整条村巷，村民们总是闻香而至，你三块我两块，不一会儿就能卖个精光。在崖州人的概念里，吃饼代表着得幸福、交好运，送饼就是送祝福。

早年，为维持生计，林玲的外曾祖母做起了手工酥饼和月饼。醇厚的饼香，成为村里人念念不忘的老味道。后来，这门手艺传给了林玲的外婆。从小跟着外婆长大，林玲的童年总是萦绕着饼的香甜。她记得，外婆的作坊里总是热气氤氲，村中有人办喜事时，外婆特别忙，酥饼供不应求。“我从小帮外婆制皮、包馅、压模，不用她特意教我，看着、做着，自然就学会了。”林玲笑着说。

外婆不仅是做饼的好手，还擅长烹制崖州粽子、青蟹糯米饭等地道的崖州美食。家里的灶火总是烧得旺旺的，邻里围坐在一旁，欢声笑语，那种由食物串联起的温暖与踏实，让林玲记忆深刻。

随着年龄增长，林玲慢慢明白：要靠经营做饼作坊养活一家老小，并不容易，她必须在手艺方面“更进一步”。2013年，她专程前往上海学习点心制作，希望为崖州传统制饼手艺注入新活力。随后的几年，她相继开办了几家餐饮店铺，因种种原因未能持续经营，但创业的过程却“磨”出了她对食材与味道的敏锐判断。有一次，因机器齿轮松动，打磨出的绿豆粉颗粒略粗糙，肉眼难以辨别，林玲却很快发现了异常。“不用放进嘴里尝，看到成品的外皮时，我就知道它有问题。”

多年在外漂泊打拼，林玲品尝过各式美味，也更加深刻地认识到家乡风味的独特与珍贵。最终，她选择回到崖州，创立自己的品牌“酥三姐”，专注将家族传承四代的酥饼制作技艺发扬光大。

国庆中秋假期临近，“酥三姐”美食作坊迎来了一年中忙碌的时节。“很多外地客人来订购月饼，每天基本要忙到下午6点。”林玲说。天还未亮，她便起床准备饼皮与馅料。一两个小时，工人们陆续就位，称馅、包馅、压模、刷蛋液……大家相互协作，一切井然有序。林玲和工人们戴着口罩一起赶工，一搓一压之间，尽显手法之娴熟。

林玲介绍，作坊里的8位工人都是家住附近的村民，已经跟着她干了8年多。“自我回来开办作坊，他们便在这里，做饼的经验十分丰富，要论做饼手艺，我不如他们。”林玲说。

在工人们眼中，林玲对品质的要求极其严格。“酥三姐”月饼比传统月饼个头小，工艺却更复杂——以五仁月饼为例，要在小小的饼皮里裹进内馅、整颗咸蛋黄，还要放进完整的坚果，极考验手上功夫，稍有“露馅”，就会被淘汰。“老板一进门，我们就开玩笑说‘检查的来啦！’”一位工人笑着说。

“吃的东西一定要认真对待。”这是林玲常说的一句话。她告诉记者，自己的作坊里没有“大概”“差不多”，月饼制作精确到克：咸蛋黄须大于13克，内馅35克、饼皮25克……制作每一块饼，电子秤是不可缺席的“裁判”。为了提升口感，林玲还要求，每一块五仁月饼都要包含完整的巴旦木和核桃，让消费者一口下去就能品尝到“惊喜”；打磨绿豆的机器提前设定转数，因为多一转或少一转都可能影响口感。

不仅是节前做月饼，平日里做酥饼，林玲也很注重细节。她细心总结出酥饼制作的三字诀：“磨”——挑选优质小麦粉、椰蓉、芝麻等原料，将谷物精细研磨，保留天然香味；“揉”——按祖传秘方调配原料，经手工反复揉搓摔打，形成层次分明的水油皮与油酥；“烤”——精准控温控时，成就外酥内润的独特口感。

在林玲看来，做饼和卖饼，皆应真诚以待，诚心诚意对待顾客。市面通行的“一斤”是500克，她坚持自家产品“一斤按550克计算”，“就是想让大家拿到手里，实实在在感觉到多一点分量、多一点诚意”。近年来，各类原料价格持续上涨，“酥三姐”的产品价格却没有变。

目前，崖州区正在申请将“崖州酥饼制作技艺”列为非遗项目。林玲认为，传承老手艺，也需要进行创新，“活”在当下，老味道才能传得更远。

为了让传统美食更符合现代人的口味，她大胆对酥饼配方进行改良：以动物黄油替代植物油，以代糖调节甜度，让酥饼在保留酥香的同时更加健康；在保留经典款式的基础上，结合崖州本地物产，开发出椰香、椒盐、豆沙等多种口味的酥饼。月饼则改用脱皮绿豆制皮，入口更加细腻清爽；“个头”适当缩小，迎合现代人将月饼作为“小食”的饮食习惯。

在诸多创新尝试中，林玲在改良传统五仁月饼方面花心思最多。“很多人都说五仁是黑暗料理，怎么让它被更多人接受？”林玲反复调试：以自晒肉干制成的叉烧取代糖冬瓜和肥肉，使内馅更扎实、鲜香；再加入肉松、咸蛋沙，以及巴旦木、核桃、瓜子仁等完整坚果，丰富层次，形成咸甜交融的风味。“尝过我们这款五仁月饼，你的看法一定会改变。”她自信地说道。为满足消费者的不同需求，林玲已推出哈密瓜、凤梨、芋头、斑斓、红豆沙、椰蓉等多种口味的“酥三姐”月饼。

虽然已创业多年，但林玲仍在不断探索。她与崖州本地医院合作，开发适合尿酸高人群饮用的酸豆水。为做出让自己满意的味道，她曾一天连喝数瓶，“喝到味觉都快失灵了”；她还与南繁基地合作，利用其培育的优质特色农产品开发新品，比如，用贝贝南瓜制作玉黄酥，用黑糯米制作新口味月饼。

未来，林玲计划开一个美食体验馆，把各类崖州特色美食汇于一处。游客们只需进馆，就能一次性体验到内涵丰富的崖州饮食文化。“崖州美食很有特色，希望崖州味道飘向更远的地方。”

月饼有了南繁风味

『斤斤』计较的饼师