



# 黄金玉香糕： 百年传承客家味道

壹

千载糕饼，万般滋味

糕点，是中国饮食文化中熠熠生辉的存在，深受人们喜爱，同时因其带有浓郁的地域特色，往往与故土乡情密不可分。黄金玉香糕，作为梅州地区传承百年的传统糕点，承载了客家人“下南洋”的独特记忆与中秋佳节盼团圆的美好愿望。本期客家文脉，让我们一起品味这道客家糕点，感受香糯背后的希冀与乡愁。

文图 羊城晚报记者 丘锐妮

(又名“白切糕”),这种月光糕以五华潭下的最为出名。据《兴宁县志》载：“中秋夜，具酒、饼、糖、芋为会，谓之赏月。”中秋之夜，用刀将月光糕分切成块，亲人们在月光下品尝美味、共享天伦。小小的糕点承载了客家人对美好生活的向往和对平安团圆的祈愿。

清朝末年，大批梅州客家人“下南洋”，他们多从梅县松口的火船码头坐船顺流而过，驶过梅东桥，进入韩江，再驶向浩瀚的大海，包袱里便于携带的家乡糕点让他们得以充饥，也包含了这些游子的思念与愁绪。到了异地，客家游子经常委托“水客”带出自切糕等家乡糕点，遇到环境湿度大温度高时，白切糕的外层容易变质，这时梅州的制饼师傅想出了一个巧妙的办法，他们将白切糕的制作工艺与客家甜粄的制作工艺结合起来，在白切糕的外层加一层饼皮再蒸熟，利用外层隔离水分来延长糕点的保质期，这样做出来的糕点软糯香甜，因其有一层金黄色的表皮，内有丰富馅料，故名“黄金玉香糕”。慢慢地，黄金玉香糕也成了在客家人的中秋佳节中担当仪式感的一款糕点，变成了客人记忆中的一抹乡愁。

如今梅州当地有两种月光糕为人熟知：一种为圆形且洁白如雪，印有“福禄寿”字样的小块月光糕；一种为厚大如砖，两面白洁、中间有丰富馅料的月光糕。



贰

百年技艺，延续乡愁

表皮金黄、馅料丰富、形如砖块，用刀切成小块食用，轻咬一口，香糯柔软、甜而不腻，这便是传承百年的黄金玉香糕。2022年，黄金玉香糕被列入梅州市市级非物质文化遗产代表性项目名录。

走进位于梅县区丙村镇的古家食品厂，负责人古运宏正在制作黄金玉香糕。“花生、黑芝麻这些原料要先炒熟，炒的时候注意火候，要香而不焦。”古运宏告诉记者，黄金玉香糕的前期制作较为繁琐，用来制作馅料的原料要分别炒制；还要将糯米与粘米炒熟后打成粉，再按照一定的比例配制成糕粉；并用优质的小葱炸出香喷喷的葱油，而这一步是黄金玉香糕美味的秘诀之一。

前期准备工作完成后，古运宏便将配置好的糕粉及花生、黑芝麻、冬瓜糖等馅料原料混合葱油和糖水进行搅拌、揉搓成团，放入模具压实，主料就做好了。随后，他开始用糕粉制作饼皮。“制作饼皮我们要一气呵成，不然饼皮就无法很好地包裹主料。”古运宏说着，拿出一根大大的木制擀面杖，快速地将饼皮擀得薄而均匀，并对主料进行包裹，馅料便穿了一层“外衣”。接着，古运宏拿出沉淀过的黄栀子汁，给“外衣”涂上一层金黄色。“黄栀子汁是

客家人常用的一种食用香料，不仅可以增色，还可以起到一定的保鲜作用。”古运宏说。随后隔水蒸一个半小时，蒸熟后等完全冷却成型，便可切片食用。

这是古运宏从祖辈那里传承下来的手艺，选材、配比甚至制作工具都尽量按照原来的要求，力求还原原汁原味的客家老味道。“我的糕点技艺是从我父亲的外婆刘仁娣家族那里传承而来的，到我这里已经是第五代了。”古运宏说，上个世纪初期，刘仁娣的父亲从祖籍地五华迁居至梅县松口，并凭借家族传承的客家糕点手艺在松口扎下了根，刘仁娣兄妹三人在习得父亲手艺后在松口接棒糖果糕点生意。1928年，刘仁娣为避免兄妹三人在同镇经营，与丈夫付文辉随锦江河而上，在丙村镇安居，并取“刘南记”为号经营糖果糕点作坊。

二十世纪五十年代初期，“刘南记”被纳入丙村食品厂，刘仁娣的女儿婿也成为该厂的技术骨干，他们退休后承包经营丙村食品厂二门市，依靠祖辈传承的手艺进行糖果糕点生产。“上个世纪九十年代末，丙村食品厂解体，我的母亲接替祖辈经营，取名丙村生凤糕饼厂。后来，我回家接班经营，就是今天的古家食

品。”古运宏说，他如今借助祖辈传承的手艺，与妻子古玉春一起经营古家食品店，自产自销传统客家糖果糕点，黄金玉香糕是其中的名牌产品之一。他也成为了黄金玉香糕的县级代表性传承人。“在老一辈客家人看来，黄金玉香糕是中秋节的应节食品，所以从农历七月至国庆期间是销售旺季，每年这段时间都可以销售几百块黄金玉香糕。”古玉春说。

“儿时的味道是一种乡愁。”2013年，古运宏从外地回到家乡丙村镇，决定接下父亲手中的传承接力棒时，他深刻体会到了这句话的意义。“当时好几年的中秋节，家里人都没有吃到黄金玉香糕了，我回家便做了一份，那一口下去，大家都觉得这样的中秋节才算是圆满。”古运宏说，他伴着饼香长大，从小就帮父亲打下手，传统糕饼糖果的味道已经深深印在她的记忆中，他不希望这么好的手艺失传，更希望让更多的人尝到这种客家老味道。

于是，在坚持传统手艺的同时，古运宏开始尝试用新包装和新方法打开新销路，他到各地推广销售，通过社交平台宣传展示，继而借助现代便捷物流体系把产品卖到全国各地。

“现在除了中秋节前后，全年都有订单，因为产品保质期短，订单式生产更能保证新鲜可口。”古运宏说，近年来，有一些食品从业人员前来学习黄金玉香糕的制作技艺，他都毫不保留地将技艺传授给他们。

“我希望把祖辈传承下来的手艺做好，也希望能在精益求精中为客家人延续一份记忆与乡愁。”古运宏说。



【文脉链接】  
客家文脉·梅县【风物】  
黄金玉香糕制作流程

## 一、前期准备

1. 将花生、黑芝麻分别炒熟，冬瓜糖切丁备用
2. 将糯米与粘米分别炒熟后打成粉，按照一定的比例配制成主料糕粉；再按照另一种比例配制成饼皮糕粉
3. 将优质小葱切碎，放入食用油中炸出葱油

4. 白糖加水融成糖水
5. 黄栀子敲碎加水沉淀出黄栀子汁

## 二、制作主料

- 将配制好的糕粉及花生、黑芝麻、冬瓜糖等馅料原料混合葱油和糖水进行搅拌、揉搓成团，放入模具压实

## 三、制作饼皮

- 用配制好的糕粉制作饼

- 皮，快速搅拌、揉搓后用擀面杖将饼皮擀得薄而均匀
- 四、上色

用饼皮把主料包裹完整，随后在饼皮上刷一层黄栀子汁

- 五、蒸制
- 隔水蒸一个半小时

- 六、切块
- 完全冷却后切块食用