

Publication: Lianhe Zaobao Online

Date: 12 July 2019

Headline: Displaying the charm of Nonya kuehs at Singapore's first 'Kueh Kueh Symposium'
展现南洋糕粿魅力 本地首办‘糕粿群英会’

Displaying the attraction of Nonya kuehs at the the first 'Kueh Kueh Symposium'
展现南洋糕粿魅力 本地首办‘糕粿群英会’

发布/2019年7月12日 3:51 PM

文/温伟中

来自/联合晚报



糕粿群英会的发起人沈斐琳经常在海内外推广南洋糕粿，希望国人欣赏这门精致手艺。（新加坡管理大学提供）

南洋糕粿是雕虫小技，还是精致手艺？明早本地首办“糕粿群英会”，要让公众欣赏南洋糕粿的独特魅力，让它成为国人引以为豪的“伴手礼”，提升为狮城版的“和果子”“马卡龙”。

以烘焙和烹饪学校起家的娘惹糕点制造商 Cooking Art 总裁沈斐琳（35岁）说，九年前她与妹妹沈斐莹（31岁）接手管理父母创办的生意后，致力促进糕粿创新、用料健康、专业经营，希望保存南洋糕粿文化，并将它带向国际。

沈斐琳说，这九年来结交了许多志同道合的同行朋友，去年也在新加坡旅游局安排下一同到俄罗斯首都莫斯科，教异乡朋友制作娘惹糕粿。

Publication: Lianhe Zaobao Online

Date: 12 July 2019

Headline: Displaying the attraction of Nonya kuehs at the the first 'Kueh Kueh Symposium' 展现南洋糕粿魅力 本地首办 ‘糕粿群英会’

配合从今天到28日举办，横跨三周末的第26届新加坡美食节“细品新加坡”，沈斐琳邀请同行朋友们首办“糕粿群英会”（Kueh Kueh Symposium），明早10时到下午6时在武吉巴梳的海峡会馆举行，借着四场座谈会、市集和手工艺活动，谈行业的过去现在与未来，让公众体验南洋糕粿的魅力。讲座和市集都有收费，详情可上网查阅。

沈斐琳说，办“糕粿群英会”重点不在赚钱，而是希望打造一个欣赏南洋糕粿文化的社群。

“谈到日式和果子（wagashi）、法式小圆饼马卡龙（macaron），总会让人联想到‘高级’‘不便宜’。但说到南洋糕粿，如果一片超过一元，许多人就会觉得很贵。我很开心超过10家同行朋友们都答应来参与，希望公众更了解我们传统手工艺，让糕粿成为国人引以为豪的‘精致手工艺’，让它成为出国伴手礼的首选，甚至提升为新加坡的和果子或马卡龙。”

早在两年前，Cooking Art 旗下的 Rainbow Lapis 已在樟宜机场设“伴手礼”店，让游客事先上网订购再取货，带娘惹糕点拼盘回国，和家人分享。

发起人：具代表性糕粿首推九层糕红龟粿等四款

“糕粿群英会”发起人说，值得推广的南洋糕粿太多，若要向全世界介绍几款最具代表性的，她首推彩虹九层糕、红龟粿、椰丝糯米糍、班兰糯米糕。

●彩虹九层糕（rainbow lapis）

沈斐琳说，九层糕变化多端，不同家庭使用不同颜色，每一层象征人生的不同阶段和境界。

●红龟粿

“我觉得这是一款能‘凝聚亚洲人的糕粿’，我在马来西亚、印尼、泰国或缅甸都看过略有不同的红龟粿，只要有潮州人就有红龟粿。它象征长寿和祝福。尤其在战乱高死亡率的年代，满月时或庆生时的红龟粿，寓意深深的祝福。”

●椰丝糯米糍（Ondeh Ondeh）

这是木薯、马六甲椰糖和班兰汁的组合，其实也有很多变化。“可以因为不同的木薯、不同级别的马六甲椰糖和不同班兰叶，而有着不同的口感。这都是其他国家找不到的味道。”

●班兰糯米糕（Kueh Salat）

由蝶兰花自然染色的糯米糕，配上班兰汁和椰浆，也是南洋独有风味。

另外，她也表示，椰丝木薯糕、双层木薯糕，以及咖椰酱，也独具南洋风情，她都会向海外食客或友人大力推荐。

Publication: Lianhe Zaobao Online

Date: 12 July 2019

Headline: Displaying the attraction of Nonya kuehs at the the first 'Kueh Kueh Symposium' 展现南洋糕粿魅力 本地首办 ‘糕粿群英会’

群英会集结多家 糕粿手艺行业掌舵人

群英会一呼百应，集结多家跨代守护糕粿手艺的行业掌舵人，包括 Glory 娘惹薄饼第二代传人、海格路嘟嘟糕第五代传人。

沈斐琳说，很开心首届糕粿群英会邀请到超过10家糕粿业者好友参与，包括梭罗河（Bengawan Solo）、“Kueh Ho Jiak”（福建话“粿好吃”）、Coconut Club、Glory Catering、Mrs Kueh 等等。

其中，上世纪40年代创立的 Glory Catering 娘惹薄饼第二代传人金春香难得上台，出席第一场讲座“糕粿的妈妈们”。这家娘惹薄饼坚持使用独特的蛋皮、竹笋馅和娘惹辣酱，有不少追随者。

另外，海格路马来式嘟嘟糕（Putu Piring）的第五代传人 Aisha Hashim，也会介绍这款以椰糖入馅、撒上椰丝和用班兰叶垫底的马来蒸糕，并与其他美食传人在第二场讲座中分享传承之道。

另外两场下午的讲座，也邀请美食作家和业者探讨糕粿的历史，以及如何在保留原味同时寻找创新手法。