

印尼归侨二代传承祖辈手艺创业致富： 让美食成为文化沟通的桥梁

中新社柳州9月20日电 题：印尼归侨二代传承祖辈手艺创业致富：让美食成为文化沟通的桥梁

作者 林馨

椰汁浓郁的印尼清补凉、甘甜酥软的印尼千层糕、原汁原味的印尼奶茶……广西柳州市欧椰东南亚甜品店里，印尼归侨林屹传承祖辈手艺，烹饪出一道道正宗的印尼风味小吃。林屹从未想过，从小到大最喜欢的印尼美食，有一天会成为自己创业致富的密码。

1960年，林屹父母从印尼回到中国，随后，林屹在广西出生。中秋节前夕，林屹接受记者采访时回忆起自己的另一个“家乡”。“小时候，

我经常回印尼探亲，过节时家里也会做丰盛的印尼美食庆祝。”

“后来，父母年龄渐长，家里渐渐没有人再制作印尼小吃。”林屹担心以后再也吃不到原汁原味的印尼小吃，因此下决心传承祖辈手艺，在柳州开设一家印尼美食店。今年6月，林屹将服装生意减量，开设印尼美食店，为食客提供数十种印尼风味小吃。

为学习印尼小吃制作技艺，林屹曾前往海南兴隆华侨农场“取经”，向老归侨请教印尼小吃制作技艺。“最难学的是印尼奶茶，很多印尼小吃店因此不再制作传统的印尼奶茶，导

致这一制作技艺逐步失传。”

林屹跑遍广西各地归侨聚居地，四处拜师学艺。“由于很多老归侨只记得制作奶茶所用的某一种用料，我只得将他们讲述的配方认真记下来，回去尝试。”

此后两个多月，林屹和夫人在家里不断学习制作奶茶。“因为不知道完整的配方和原料用量，只能通过反复制作和品尝，然后再调整配方用料。”林屹说，在练习制作印尼奶茶的过程中，他每天要喝掉一斤奶茶。

林屹的印尼特色美食小店开业后，很快俘获众多“吃货”，每月营业额达10万元人民币。近年来广西与东盟交往合作愈加紧密，“以前在广西，很难找到一家正宗的东南亚菜馆。现在泰国菜、马来西亚小吃、印尼甜品等各种东南亚美食在广西随处可见。”林屹说。

除了将印尼美食文化带给中国民众，林屹也将中国的美食文化带到印尼。他表示，自己逢年过节会把袋装螺蛳粉带去印尼，给当地民众推介



这一广西特色小吃。

林屹的印尼亲戚了解到中国近年来的发展变化后，都想“漂洋过海”到中国发展。“我有两位亲戚不久前从印尼到中国跟着我一起做甜品生意，一些印尼朋友也想让孩子到中国留学，以后留在中国发展。”林屹说。

开业才3个多月，林屹的印尼小

吃店发展迅速，他在广西及广东等地开设了多家连锁店铺。未来，林屹想借助中国和印尼美食，搭建起双方文化沟通的桥梁，“在中国各地开设印尼特色美食店铺，将祖辈流传的手艺传承下去。同时，也在印尼开设一家袋装螺蛳粉工厂，让这一特色小吃风靡印尼”。(完)



图为9月6日，林屹在店里展示其制作的印尼小吃。

中新社发 林馨 摄



图为9月6日，林屹在店里制作印尼甜品。中新社发 林馨 摄