

千層糕：一刀切開驚艷世界 砂拉越最美味的甜點藝術

在馬來西亞眾多傳統糕點中，如果要選出一種最能結合美食、藝術與文化的代表，砂拉越千層糕（Kek Lapis Sarawak）無疑名列前茅。

它沒有精緻糖霜，也沒有華麗鮮奶油裝飾，外觀看起來甚至平凡無奇；然而，只要輕輕切下一刀，蛋糕內部立即綻放出如萬花筒般絢麗的幾何圖案，色彩層層交錯，猶如一件精雕細琢的藝術品，令人驚嘆不已。

這不只是蛋糕，更是一項需要高度耐心、精密計算與藝術創意才能完成的手工工藝。從十九世紀歐洲殖民時代流傳至今，歷經百餘年的演變，砂拉越千層糕早已成為馬來西亞最具代表性的特色甜點之一，也是每年開齋節餐桌上不可或缺的重要角色。

一塊蛋糕，一場耐心與技藝的考驗

在吉隆坡近郊的一間家庭烘焙工作室裡，濃郁奶油香氣瀰漫整個空間。

烘焙師Seri（Sharifah Zainon）站在烤箱前，小心翼翼地將一層薄薄的麵糊均勻抹在烤盤上，放入烤箱烘烤數分鐘後，再取出覆蓋下一層麵糊，如此反覆數十次。

她的每一個動作都十分精準，幾乎沒有絲毫猶豫。

「製作千層糕就像做工程，也像做科學實驗。」她笑著說。

事實上，Seri原本就是一位工程師。多年來的工程訓練，反而成了她投入烘焙最大的優勢。她表示，每一層麵糊厚薄必須一致，烘烤時間必須精確控制，甚至連烤箱溫度都不能有太大誤差，否則最後完成的圖案便可能全部走樣。

一般蛋糕一個多小時便能完成，但一塊圖案精細的千層糕，往往需要六至八小時，有些大型作品甚至超過十個小時才能完成。

因此，不少糕點師都形容，製作千層糕最大的敵人不是技術，而是耐心。

從工程圖到蛋糕設計圖

另一位知名千層糕職人Karen Chai，同樣具有工程背景。

她後來前往法國巴黎藍帶廚藝學院進修甜點藝術，返國後專注於千層糕創作，並將母親流傳下來的配方加以改良。

Karen認為，工程學訓練最大的幫助，就是培養精密思考能力。

她表示，每完成一款新圖案，都必須先畫出完整設計圖。

哪些位置使用深色？
哪些地方需要淺色？
總共要烤幾層？
每一層厚度多少？
切割角度如何安排？
最後如何重新拼接？
全部都要事先規畫完成。

她笑說：「很多人以為是在做蛋糕，其實更像是在畫建築藍圖。」

真正開始烘焙後，每一步都幾乎不能修改，只要有一層失誤，就可能影響整塊蛋糕的圖案。

一刀切開，才是真正的藝術開始

砂拉越千層糕最大的特色，就是外表與內在形成強烈反差。

完成後的蛋糕，看起來只是普通長方形。

但當刀子切下第一刀時，裡面的彩色圖騰立即呈現在眼前。

有的是立體花朵。
有的是伊斯蘭幾何圖形。
有的是星星、鑽石、蝴蝶、愛心，甚至還有抽象藝術圖案。

許多人第一次看到時，都以為使用特殊模具製作。

事實上，每一個圖案都是靠人工完成。

烘焙師先將不同顏色蛋糕切成長條，再利用果醬或煉乳黏合，最後重新拼接成完整

圖形，再以素色蛋糕包覆固定。

一塊蛋糕可能需要切割上百刀。

每一刀都不能有誤差。

否則最後圖案便會出現偏移。

因此，千層糕也被稱為「可以吃的幾何藝術」。

一次意外，創造經典作品

Karen 分享了一段母親的趣事。

有一次，母親因計算錯誤，多烤了幾層蛋糕。

原本打算丟棄，但又覺得浪費。

於是，她將多餘蛋糕重新切割，再與其他蛋糕重新組合。

沒想到，竟意外形成一種全新的圖案。

後來這款蛋糕反而深受顧客喜愛，成了店內最具代表性的招牌設計。

Karen笑說：「現在很多人指定要買，但沒有人知道，它其實源自一次失誤。」

這也說明，藝術創作有時正是在不經意之間誕生。

歐洲蛋糕在東南亞重獲新生

砂拉越千層糕並非馬來西亞原生甜點。

十九世紀中葉，荷蘭殖民者將歐洲傳統層烤蛋糕帶進印尼巴達維亞（今雅加達）。

當地糕點師加入丁香、肉桂、肉豆蔻等熱帶香料，創造出印尼著名的Lapis Legit。

到了1970年代，這項技藝傳入馬來西亞砂拉越。

當地烘焙師並沒有只是複製，而是加入更多創意。

他們開始使用鮮豔天然色彩，把蛋糕重新切割、拼接，發展出具有幾何圖騰的全新樣貌。

這種創新不但讓千層糕成為馬來西亞代表性甜點，也逐漸在國際間打響知名度。

如今，不少觀光客造訪砂拉越，都會特地購買千層糕作為伴手禮。

開齋節不可缺少的重要甜點

每逢齋戒月結束，馬來西亞迎來一年一度的開齋節（Hari Raya Aidilfitri）。

家家戶戶除了準備馬來傳統料理，也一定會擺滿各式糕點迎接親友。

其中最受歡迎的，就是千層糕。

每年節日前兩個月，各家烘焙坊便開始接受訂單。

不少師傅每天工作超過十二小時，只為趕在節日前完成數百塊蛋糕。

對許多家庭而言，沒有千層糕，就少了開齋節的儀式感。

超越宗教的共同文化

在砂拉越，千層糕早已不只是穆斯林節慶食品。

由於砂拉越族群多元，包括馬來族、華人、伊班族、比達友族等，因此各種宗教節日都能看見千層糕的身影。

農曆新年，它是送禮佳品。

聖誕節，它出現在家庭聚會。

達雅族豐收節，同樣少不了它。

婚禮回禮、企業贈禮，也經常選擇精美的千層糕。

它已經超越宗教與族群界線，成為砂拉越共同的文化符號。

一口蛋糕，就是一份鄉愁



來自砂拉越、目前居住吉隆坡的Farazaila Wahet，每年都會向熟識的烘焙師訂購千層糕。

她表示，自己從小吃著千層糕長大。

離開家鄉工作後，每當品嚐這熟悉的奶油香與香蘭葉香氣，都會想起童年時一家人圍坐過節的情景。

「沒有任何蛋糕可以取代它，它的味道就是家。」

她說，千層糕最大的特色，不只是甜，而是濃郁、有層次，每一口都有不同風味。

這也是許多離鄉砂拉越人共同的情感記憶。

傳統工藝融入現代創意

近年來，不少年輕烘焙師也持續替千層糕注入新生命。

除了傳統香蘭、香草、巧克力口味之外，還加入紅絲絨、草莓、美祿、好立克等年輕人喜愛的新風味。

有人加入花生醬、無花果、蜜桃、肉桂，甚至使用椰子粉製作不同層次口感。

Seri則把馬來西亞著名的蠟染（Batik）藝術搬到蛋糕表面，以巧克力描繪細緻圖騰，使每塊蛋糕更像藝術收藏品。

她希望藉由創新設計，吸引更多年輕世代認識這項傳統糕點文化。

每一塊都是無法複製的藝術品

由於製作時間漫長，又大量使用高品質奶油、雞蛋及天然材料，一公斤重的手工千層糕售價往往高達300令吉以上。

雖然價格遠高於一般蛋糕，但市場需求始終穩定。

對許多消費者而言，他們購買的不只是甜點，更是一件凝聚手工技藝與文化價值的藝術品。

在大量機械化生產的今天，砂拉越千層糕依舊堅持手工製作。

每一道色彩、每一層蛋糕、每一次切割，都凝聚著烘焙師數小時甚至一整天的心血。

正因如此，它不只是馬來西亞最具代表性的傳統糕點之一，更是一項值得珍惜與傳承的飲食文化。



當人們切開千層糕，看見內部綻放的絢麗圖案時，所欣賞的不只是蛋糕的美味，而是一段跨越百年歷史、一代代職人堅持傳承的文化故事。

也正如烘焙師Seri所說：「每完成一塊千層糕，就像完成一件藝術作品，也像再次回到自己的家。」

或許，這正是砂拉越千層糕最迷人的地方——它讓人品嚐的不只是甜味，更是一份屬於土地、文化與家鄉的深厚情感。

聖路易服務中心

翻譯公證服務

- ★各種文件表格合約製作、填寫及翻譯
- ★法院、移民、醫院、商業口頭翻譯

國際學生

- ★協助中學生、大學生申請入學
- ★協助安排寄宿家庭及當地交通

短期參訪

- ★各種類型團體接待
- ★遊學、考察、短期進修
- ★安排食宿、交通、參觀

其它服務項目

- ★個人收入及公司報稅、成立公司
- ★工作傷害及車禍意外律師諮詢
- ★房地產買賣、租賃、管理、餐館買賣