

海南民间饼师借鉴广式的糖浆皮,又吸收苏式的酥皮,博采众长创出本土琼式月饼。琼式月饼软而不韧,酥而不脆,被行家称为“南国珍品”。既有苏式的酥,又有广式的馅的琼式月饼,究竟是如何形成的?

百年琼饼如嚼月

文\海南日报记者 杨春虹 图\海南日报记者 宋国强



经典的莲蓉蛋黄月饼

苏东坡有一首咏月饼的诗写到:“小饼如嚼月,中有酥与馅”。可见在宋代,月饼便因其香甜可口,深受人们喜爱。中国吃月饼的历史最早可以追溯至唐代,经过 1300 多年的发展,月饼形成了京式、苏式、广式三大派系,其中尤以广式最为有名。

而一种在海南土生土长的“琼式月饼”,既借鉴了广式的糖浆皮,又吸收了苏式的酥皮。这种介于广式与苏式之间以糖浆酥皮为主要特色的琼式月饼,软而不韧,酥而不脆,被行家称为“南国珍品”。

既有苏式的酥,又有广式的馅 独特工艺令专家惊诧

或许是孤悬海外缺乏交流的原因,上世纪三四十年代就开始在岛上盛行的“琼式月饼”,及至上世纪七十年代末仍没有一个“名份”:1978 年改革开放初期,以制作这种本土月饼闻名的海口红星食品厂将其生产的琼式月饼送至广州参评。专家们一看外表是糖浆皮,准备将其列入广式评选;但又发现饼皮有破酥,初以为是因工艺不佳导致破损,但将饼切开一看,竟又是类似苏式的一层一层的酥皮。

见多识广的专家们争论究竟该用广式还是苏式的标准,来评价这种从未见过的月饼。后来都嫌不妥,又由于这种月饼产自海南,所以冠之以琼式月饼来命名,并誉其为“南国珍品”。

但由于缺少宣传和推广,20 年后,同样的困惑又一次出现在上海。当时致力于传承琼式月饼的本岛特级面点师符志仁带着自己生产的琼式月饼出现在上海参加一次评选活动时,不少专家因为是第一次见到这种糖浆酥皮的月饼,竟误以为是他自创的一种新式月饼。

但在岛内,即使是在广式月饼几乎一统天下的今天,不少老海口人仍然对本土产的糖浆酥皮琼式月饼

情有独钟,吸引他们的,或许就是一口咬下去,糖浆酥皮特有的软而不韧,酥而不脆的独特魅力。

保留广式月饼传统,汲取苏州名厨技艺 聪明饼师炼就“南国珍品”

介乎于苏式的酥,又有广式的馅的琼式月饼,究竟是如何形成的?

海南是移民岛,岛上移民多来自闽粤一带,所以海南无论是生活习俗或是饮食习俗,很多都带有闽南的印记,甚至在一开始,海南食用的月饼应该就是广式的,所以在琼式月饼中保留了广式最主要的糖浆皮特色,也就不足为奇。

但如何又会借鉴到江南苏式月饼的酥皮特色呢,这或许可以从古代的人员流动中窥到一丝痕迹。

明代中叶,苏州作为全国经济繁荣、交通发达、商贾云集的兴盛之地,苏式传统食品已经十分有名,出现了一批名店、名厨,苏州的一些名厨还纷纷到外地开店传艺。

而明清也是海南的一大移民潮。据《广东通志》记载,明代海南的大陆移民已增至 337000 多人,而据《元史·地理志》记载,元天历二年(1329 年)人口统计,海南人口仅为 166258 人。从明清开始的大量移民中,或许就有江南名厨因各种原因入琼。

本地饼师大多认为,是苏州名厨的南下,最终成就了琼式月饼。他们有一个合乎逻辑的推测:那时本地人既放不下已经习惯的广式月饼,又喜欢那种传自江南的酥脆、香酥的苏式月饼。于是,聪明的饼师索性来个“折衷”——既保留原有的糖浆皮,又在糖浆皮中引入苏式食品中最有特色的酥皮。

虽然这样可以兼顾广式的糖浆皮和苏式的酥皮特色,但工序也因此增加。首先要将一份面粉加入熟猪油擦匀擦透制成油酥;另一份则放入糖浆、生油等拌均制成糖浆皮。将制成的油酥和糖浆皮按三七比例大小分别揪出剂子若干。取 1 个糖浆皮剂子,包入 1 个油酥剂子,对叠两次开酥后,糖浆酥皮的饼皮才算制成。

这样的饼皮在制作成月饼后,从外表看保留了广式糖浆皮的特点,初看会以为是广式月饼。但切开后一层一层,又显出典型的苏式酥皮特色,能够软而不韧,酥而不脆。

除了饼皮的博采众长,省烹任协会秘书长林俊春认为琼式月饼的馅料配制也同样具有本地特色,不论是莲蓉、豆蓉或五仁,糖和油的用量都比广式月饼要低;而且皮与馅的搭配为二比三,与广式一比五相比,显得厚薄适中,更符合海南人的口味习惯。

昔日海口饼铺林立,高薪饼师令人羡慕 百年琼饼曾经辉煌

由于缺少相关记载,对琼式月饼的起源在业界仍然说法不一。上世纪三四十年代就以制作琼式月饼闻名岛内的老字号饼铺“庄琼珍”唯一的传人姚诗章认为,琼式月饼的形成应该有一百年左右历史,而当时开在解放路上的“庄琼珍”,至少是从姚的外公一辈就已经创下,与蔡全记、冠全珍等并列岛内最有名的饼铺。

新一代琼式月饼传人符志仁则认为最早应该形成于明中后期。原因是明朝时大量苏式月饼师傅到全国各地开店,吸收了苏式月饼特色的琼式月饼应该就是当时来到海南的那些饼师结合当地流行的广式月



琼式月饼最具特色的酥皮

饼创出的。及至民国时期,海口成为南方重要商埠后,琼式月饼也更为兴起。

从我国民间中秋吃月饼的习俗来看,唐代的京城长安已开始出现糕饼铺,“月饼”一词则最早出现于宋代的《武林旧事》。到明代时,心灵手巧的饼师把嫦娥奔月的神话故事作为食品艺术图案印在月饼上,使月饼成为更受青睐的中秋必备食品。

民国时期,海口地区的糕饼铺最多时达到 30 多家,几乎都是前店后厂的形式,集中在现解放路、中山路等繁华街道,大多饼铺中秋都会制作琼式月饼。每年中秋,饼铺都需要大量季节工,乡下不少懂点手艺的人会在这个时候到店里帮忙贴补家用。

当时的饼师是个令人羡慕的高薪职业。一等师傅月工钱 90 光洋,二等师傅 80 光洋,中秋干一个月就可以一年生活不用发愁,所以饼师轻易不愿意把手艺传给外人。

日军侵琼期间,琼式月饼仍然大受欢迎。经常有华侨或是亲戚专程在中秋期间购买琼式月饼,辗转带到马来西亚、新加坡。其实那时的月饼保质期仅一周左右,酥松的饼皮又很容易破散,恐怕带到南洋后,饼多已破损,华侨们更多的是用琼式月饼寄托思乡之情罢了。

越来越被边缘化,逐渐沦为配角 专家建议申遗保护重夺市场

至少拥有百年历史的琼式月饼,在上世纪九十年代中期广式月饼的大举进入下,由于缺少强大的推广力量,开始慢慢出现萎缩,从中秋的主角逐渐转变为配角。现在岛上知名月饼品牌,几乎都主打广式月饼,琼式月饼越来越被边缘化。

在业界的推动下,《琼式月饼地方标准》去年正式实施,对生产技术等方面提出了具体要求,琼式月饼从此结束了没有地方标准的历史。然而,地方标准出台后,琼式月饼销量并无明显起色。

结合广式和苏式特色的琼式月饼,在成就特色的同时也不可避免地带来了一些不足。

琼式月饼的馅料用糖和用油量都比广式月饼低,素以色美、皮酥、香醇不腻、低糖、低脂闻名,但由于糖油用量低于广式月饼,所以保质期短容易发霉;再就是制糖浆的温度过去一直在 98-100 摄氏度之间,使饼面无论是花纹还是色泽,都很难与广式媲美;而酥皮的特色,使琼式月饼不但工艺繁杂,也不利于运输。

中国焙烤食品糖制品工业协会理事长朱念琳建议,作为地方特色浓郁的区域性食品,琼式月饼可以通过申报非遗带动琼式糕点的传承与发展。上世纪九十年代初,苏式月饼面对来势汹汹的广式月饼,在本土市场的市场份额从 95%一度跌至不足 10%。2005 年,通过申报江苏省非遗等契机,苏式月饼重新夺回当地市场。

山西的“郭杜林晋式月饼制作技艺”、广东的“安琪广式月饼制作技艺”,去年已被列入国家级非遗名录,为市场推广创造了非常好的条件。

在海南建设国际旅游岛大背景下,也有业界人士建议将其打造成为“旅游特色商品”,同时建议政府设立专项资金,推动琼式月饼这一地土特色美食的传承和发展。

海南老字号——红星月饼



传统模具



海南省商务厅 海南日报 共同推出