



琼州明月寄相思 琼海月饼忆乡愁



“八月十五月正圆，中秋月饼香又甜。”中秋节是我国四大传统节日之一，自古便有祭月、赏月、拜月、吃月饼、赏桂花、饮桂花酒等习俗。月饼，是千家万户中秋节必不可少的美食，也是中秋时节走亲访友的重要礼物。

中秋临近，各地月饼生产企业生产如火如荼，市场竞争已到白热化阶段。苏式、广式、琼式……各种风格和口味的月饼琳琅满目，让消费者挑花了眼。近年来，海南传统“琼式月饼”强势崛起，成为消费者的新选择。



琼式月饼具有松、酥、软、厚的特点，含糖量低、油脂较少，深受海南人欢迎。

阮琛 摄

低脂低糖 美味健康

琼海生态优良、物产丰富，是海南美食最集中、最丰富、最具特色的市县之一。嘉积鸭、温泉鹅、清补凉、杂粮小吃等是远近闻名的琼海美食。琼式月饼，也是琼海众多特色美食之一。

昌隆、金隆、海星、良昌、老树、津可佳……琼海月饼企业众多，但无一

例外钟情于琼式月饼的制作。“将琼式月饼发扬光大，这既是一种乡土情结，也是一种文化传承。”海南省烹饪协会执行会长、琼海昌隆饭店董事长王冠说。

琼海琼式月饼皮较厚，馅料较少，一般是六分馅、四分皮，具有松、



琼海市嘉积镇一琼式月饼生产车间的工人正在制作月饼。 阮琛 摄

始于明清 见证乡情

尽管琼式月饼“受宠”是最近几年才出现的事，但实际上它的历史比较悠久。据介绍，琼海琼式月饼大约始于明清时期，但具体是什么年月，已无据可考。

琼海市嘉积镇水路交通发达，自古便是琼崖东部的水路交通枢纽。明初，嘉积镇开埠，到清代时已成琼岛东

部商贾云集的重镇。其时，湖广、苏杭等地的客商在嘉积镇设立会馆，外埠茶楼酒肆随之而起，各种糕点琳琅满目。其中，以皮薄馅足、色香味美的中秋月饼最为瞩目。

外埠饼美价亦高。在那个物资匮乏的年代，琼海的普通百姓买不起外地运来的中秋月饼，中秋佳节，只能“望月

酥、软、厚的特点。和八分馅、两分皮的广式月饼相比，琼海琼式月饼含糖量低、油脂较少，更受海南本地人欢迎。特别是在人们注重健康生活方式的今天，低脂低糖、美味健康的琼海琼式月饼逐渐成为消费者的“新宠”。

“此前我不爱吃月饼，因为很甜

腻，过中秋节一般都是象征性吃半个，直到我尝到了琼式月饼。”在琼海工作的湖南人李秋萍说，琼海出产的琼式月饼，香而不腻，令人回味无穷。

据介绍，近年来琼式月饼发展迅速，市场份额逐渐扩大，不仅在省内热销，还通过琼籍华侨销往海外。

非遗技艺 代代传承

琼式月饼的馅料丰富多样，从最早的五仁、莲蓉、豆沙等品种，发展到如今的椰丝、椰蓉、蛋黄、芋头等数十种。琼海琼式月饼中甚至还有斑斓、鸡屎藤等独具地方特色的月饼品种，不仅体现了月饼匠人的智慧，也从某种程度上反映了百姓生活水平、生活方式的变化。

琼海琼式月饼馅料用料比较讲

究，如五仁月饼中的叉烧肉，多选用产自石壁镇的黑猪肉；如蛋黄月饼，多以潭门一带的海鸭蛋蛋黄为馅。好的食材，造就了琼海月饼的优良品质。

琼海琼式月饼的制作工艺也不简单：低筋面粉加入糖浆、花生油、枧水搅拌均匀做成糖浆皮；低筋面粉和猪油拌匀做成油酥；将裹膜静置好的油酥和糖浆皮揪成剂子若干个；1个糖浆皮剂子

包入1个油酥剂子即成饼皮；将饼皮包入馅料后按入饼模，整齐摆放烘盘中；放入烤箱烤制10分钟后饼面刷一层蛋浆，再入烤10分钟即可出炉。

2017年3月，琼式月饼制作技艺入选海南省第五批省级非物质文化遗产代表性项目名录。

“琼海月饼是童年的记忆，家乡的味道。”今年36岁的琼海市民符国华

酥心产生“酥”，成为琼式月饼流派。另一种说法则比较“接地气”。业内人士认为，明末清初时，琼岛孤悬海外，交通不发达，物资匮乏。为降低成本，使售价更亲民，月饼艺人在制作月饼时往往少放较贵的馅料，而多放相对便宜的饼皮，从而形成了皮厚馅少的琼式月饼风味，并一直沿用至今。

说，每年中秋，他都要买上几盒月饼，待中秋夜月上中天时，就端出月饼摆在庭院，带着孩子们祭拜月娘，然后与家人喝茶聊天、品饼赏月。

琼州明月寄相思，琼海月饼忆乡愁。随着人民生活水平的日益提高，更加健康、更具情怀的琼海琼式月饼，必将赢得市场的认可。

(本版策划/容朝虹 撰文/白竹 丁丁)

琼海月饼销售联系方式

昌隆月饼

联系人：吴安德
电话：18876001616
地址：琼海昌隆酒店

津可佳月饼

联系人：潘军
电话：13307575075
地址：嘉积和树金隆酒店

琼海宾馆月饼

联系人：张晓瑜
电话：13876163645
地址：琼海宾馆

狮榔月饼

联系人：吴钰景
电话：18976111333
地址：狮榔美食楼

良昌月饼

联系人：凌小凤
电话：0898-66691398

海星酒楼月饼

联系人：邢女士
电话：13876639688
地址：海星酒楼

椰风金隆月饼

联系人：彩虹
电话：13976027822
地址：椰风金隆酒店

老树咖啡月饼

联系人：符贻美
电话：15203619808
地址：老树酒店

泰和月饼

联系人：郭泽兴
电话：13907521998
地址：泰和大酒店

流心奶黄月饼

联系人：林国云
电话：18689969990
地址：塔洋联先工业区

先锋月饼

联系人：李秋颜
电话：13907523856

2018中国(海南)美丽乡村发展大会

2018 China(Hainan) Conference on Beautiful Village Development
2018年9月28日—30日 中国·海南·陵水



国内外知名专家学者

论道乡村振兴

- 上海自贸区研究专家如何为海南支招
- 浙江民宿领军人物对海南有何建议
- “天空的院子”怎么成长为“台湾最美民宿”
- 法国的农庄是如何经营的
- 日本的美丽乡村是如何打造的

结合我省实际
坚持全球视野
对标国际标准



咨询
热线

13976112733(洪先生)
0898—66810728(袁女士)