

编者按

又是一年中秋到,海岛月饼飘香。

本期海南周刊将视角覆盖到海南岛各地的“草根”月饼,探寻它们的制作工艺、馅料配比,找寻岛内那些有年份的乡土月饼风味,记录琼式乡土月饼作坊和做饼人的故事。

那些在当地颇受追捧的月饼,以其风味的独特性和价格的亲民性,已经成为老百姓心目中的“老字号”。

如今,一些老字号勇于创新、大胆尝试,在坚守传统工艺的基础上,开发出不少新口味、新产品。

琼式

老字号

乡土月饼

难舍乡愁

「老字号」

文海南日报记者 陈耿

对于在海口城区长大的市民,“琼珍”等老字号月饼恐怕是最难抹去的味蕾记忆,传统的做法、不变的味道,使得椰城的月饼长期居于全岛之首,为各市县所折服。2008年,“琼式月饼”的地方标准诞生后,生产操作有了规范;2009年,月饼国家标准重新划分为9类,衍生于海口的“琼式月饼”得以与广式、京式、苏式、晋式、潮式、滇式、台式、哈式齐名。

2017年,“琼式月饼”成为海南省第五批非物质文化遗产项目,目前正在申报国家级。“经过几百年的不断传承与改进,琼式月饼逐渐形成‘酥’‘松’‘软’的特色,层次分明、厚薄适中,而且低糖低脂,符合健康的饮食理念。”琼式月饼制作技艺传承人、国家注册烹饪大师符志仁告诉海南日报记者,“琼式月饼的种类有酥皮伍仁、酥皮蛋黄莲蓉、酥皮蛋黄椰皇、酥皮豆蓉、酥皮水果月饼、酥皮水晶月饼等,‘酥皮’是其最大特征。”

保鲜期短
现烤现卖 新鲜味道

每每被外地朋友问到“琼菜”的特点,海南省烹饪协会创会会长林俊春都会自豪地回答:“食材新鲜,味道清淡,营养健康。”琼州天热,高脂、高盐、高糖饮食只会让人烦躁,身心不宁,于是,简单的水煮、清蒸、生煎,尽可能让食物保持原汁原味,成了海南菜肴的最大特点,哪怕是月饼等时令点心,都潜移默化地自



海南省非物质文化遗产项目琼式月饼制作技艺传承人、国家注册烹饪大师符志仁在制作月饼。
海南日报记者 宋国强 摄

带了这样的光环。

在林俊春的记忆中,旧时海口饼家生产月饼要提前一两个月备料,把西瓜籽分派给周边居民代为剥壳取仁,于是乎,小街小巷各家门口前有摆小凳子当台面的,搁上一把瓜籽,左手一粒粒地抓起,右手拿小锤子敲开,将瓜籽仁剥出,返还厂家过秤,换取每斤一两角钱的加工费;临近节期生产高峰,厂家还会招一些邻居当临时工,抓馅、包皮、打模,通宵达旦地赶制月饼应市……

据了解,海南各地民间生产的月饼都尽可能做到少添加,甚至是零添加防腐剂,这就使得它们的保质期较短,最长的不过45天,最短的只有7天,譬如临高的“好家伙”月饼。

这跟海南人对新鲜味道的极致追求有关。因此,本土月饼制作必须做到现烤现卖,购买者需尽快吃完。

南北有别
琼北花香 琼南果香

那么,海南各地的月饼之间有什么区别?对于这个问题,琼式月饼制作技艺传承人符志仁说,就外观方面基本上都是一样的,但是在用料、技艺、口感上,会有一些区别。

说到海南月饼口感方面的差别,需要用心慢慢品味。海南旅游文化界资深媒体人杨卫平认为,由于用料和做法有所迥异,使得琼北和琼南的月饼风味也有所区别,“琼北以花香为主,琼南以果香为主”。

像陵水的“香芬”月饼和三亚的“红沙”月饼,走的就是果香路线。这是不是跟琼南盛产甜蜜的热带水果有关,恐怕只有身怀“独门秘籍”的做饼人最清楚了。

杨卫平说,早先海南月饼的区别其实并不明显,所谓“花香”和“果香”也是后来在用料上呈现出来的,就饼皮而言,琼北月饼以酥皮为主,而琼南、琼西均以松酥为主,这是除了地域文化,还存在着移民文化交流和融合所产生的结果。



海南民间历来有拜月的习俗。
龙泉 摄

过去,琼北月饼主要以海口为中心,琼山府城、文昌文城、琼海嘉积也有少量饼店,其他市县是极少的;琼南主要是三亚崖城、乐东黄流,长期以来由于广府、五邑商贾集中,广式饼的松酥特色便糅合到当地饮食文化之中。

坚守传统
内在质朴 包装简单

皮与馅的比例一般为2:3,皮用低筋面粉辅以猪板油(用猪肋旁肥肉炼的大油)搅拌制作,馅以莲蓉、豆蓉、五仁为主……如果愿意又不怕“泄密”,琼式月饼的制作者会无私地说出一些重要数据。

基本上,尽管海南的月饼制作者不一定都按“琼式月饼”的行业标准来生产,但都按照各自的传承和传统来制作,包括选料、配比、压模等等。

当然,历史上传统的糕饼制作都是纯粹手作,今天则有粉碎机和搅拌器等自动化程度较高的电器为人代劳,包括烘烤环节,也有电烤炉、电烤箱取代传统的炭火焙烤方式,大大提高了制作月饼的效率。不过,一些关键环节仍需手工操作。

应该说,如今的海南月饼生产,已是半手工半机械化。不变的,只是曾经的那一口味道。

海南月饼对传统的持守,还体现在“月饼是买来吃的,不是讲排场的”这一淳朴的观念上,因此,那一个个草根“老字号”,从来不、将来也不会追求奢华的外包装,做饼人不懂得炒作,也不会恶意拉高月饼售价,只会做老百姓吃得起的中秋月饼。

敢于创新
馅料奇特 口味特别

海南民间的月饼生产,一点都不缺少想象力和创新力,一些新品种的出现,让人眼洞大开,不得不叹为观止,啧啧称奇。

如果说当初草莓馅、凤梨馅的月饼推出时,被国内美食界批评为“离经背道”的话,海南月饼的大胆尝试会不会被人指责为“大逆不道”呢?好在海南人的性格开朗、豁达,对新生事物的接受度还是极高的,特别是那些融入本地风物作为馅料的月饼。

比如,澄迈产咖啡,于是当地出现了有咖啡味的月饼;儋州中和甚至将辣木叶作为月饼的馅料之一;琼海则将鸡屎藤叶子的汁液和面,染成绿色,于是海南月饼家族有了新成员——“鸡屎藤月饼”,且郑重其事地制作了专用的饼模,大大方方地让“屎”字以阳刻的视觉效果出现在饼皮上,这对于不了解鸡屎藤这一小众食材的外地人而言,口味够重、够特别。☞

酥皮是琼式月饼的最大特色。
海南日报记者 袁琛 摄