

八十载老手艺 留住儿时中秋

文/海报集团全媒体中心记者 刘冀冀

从每年的农历八月初一开始,儋州古镇中和的石板街上,就飘出月饼的香甜味道,用传统手艺制作的月饼,自古以来就是古镇中和的一道招牌。

节前,记者来到中和古镇,在一家1938年就创立的老字号月饼店里,见证了月饼制作工艺的传统与创新。

老一辈的手艺不能丢

临近中秋,琼岛处处秋雨阵阵,在中和镇东坡路上,红毛四月饼厂的生意并未受到天气的影响。门前熙熙攘攘,顾客络绎不绝。中秋前销售最火爆的十多天里,每天能卖出月饼约一万斤。

如今,红毛四月饼厂的经营者汤世强已67岁,头发花白、精神矍铄的他已是该厂的第二代传人。

汤世强的父亲1938年开始做月饼、卖月饼,儿时的汤世强就闻惯了月饼的味道。那时,制作月饼用的是土炉子,用木炭烤月饼,火旺时做一斤四个月饼,火越来越小,月饼也从一斤四个到一斤六个,再到一斤八个,最小的是一斤十个。

“那个饼特别薄,现在的人都没见过。”汤世强回忆道,儋州有个旧俗,小伙子要在过中秋时送月饼给姑娘,无奈月饼产量很低,因此很多人便提前一个月预订。

1983年,而立之年的汤世

强放下了做木匠的工具,也跟着父亲做起了月饼的营生,一直到今天。

“如今回想起来,并非是自己对月饼有太多‘情结’,而是觉得老一辈人传下来的老手艺不能在我这里丢了。”汤世强说。

吃一口想起儿时的中秋

在红毛四月饼厂的三楼月饼生产车间里,六七个师傅正在用传统的手工艺制作月饼——

首先用面粉、熟猪油、糖浆等配料,经过包酥、压酥、折酥、开酥等繁杂的工序之后,酥皮才算制成。

“我们家每年5月做糖浆,天气不冷不热,制作出的糖浆品质最好。”红毛四月饼厂技术负责人麦健民从十几岁起,便做了月饼厂的学徒。

除了饼皮酥脆外,月饼的馅料对原材料也有讲究。麦健民说,现在厂里最热销的传统豆蓉月饼,馅料都是选用本地的上好绿豆,纯手工炒熟。

沿用土法看似过时,却因为味道醇正颇受顾客喜爱。油润的酥皮包裹住鲜香的馅料,经过机器压制,月饼成型后,便被送去二楼的烘烤车间。

厂里的郑志林师傅烤了10多年月饼,在烤制成熟的25分钟里,他能准确掌握需要翻转月饼的时间,“因为烤炉内外温度不同,需要手工翻转,转早了,月饼不熟,转得晚了,月饼又会焦糊。”

从熬制糖浆、制作饼皮、调制馅料到制作、烘烤月饼,红毛四月饼厂里的老师傅们,用传统的技法和丰富的经验,确保了每一个月饼的上等品质。

39岁的廖学聪是土生土长的中和人,十几岁时他便离开了家乡,去往琼州海峡彼岸的

琼式 乡土月饼 老手艺



儋州中和红毛四饼厂生产的土糖五仁月饼。 韦茂金 摄

广东谋生。今年是他外出的第二十个年头,无论如何,他也要在中秋回家,尝一尝他挂念的“红毛四”月饼。

9月3日那天,刚从广东回到家乡的廖学聪就赶到饼厂烘烤间外,等着层次分明、色泽金黄的月饼出炉。

接到月饼后,廖学聪就将切好的四分之一块伍仁叉烧月饼一口吃下,还忍不住舔了舔粘在手上的饼皮渣渣,赞不绝口:“这么多年过去了,老手艺没有丢,这种味道让我想起了儿时的中秋!”

老手艺推陈出新

上世纪80年代末,广式月饼进入海南市场,给本土琼式月饼带来了不小的冲击。为了跟随市场,能站稳脚跟,汤世强购置了三层烤箱,保证月饼品质的同时,产量大幅提升,生意日渐红火,名气也越来越响亮。

几年前,汤世强就把月饼生意交给一对儿女打理,但是月饼出炉时,他还会到烘烤间里查看一番,“闻闻月饼的香味,就知道它们的品质高低。”

前些年,水果月饼等新品种不断推陈出新,汤世强就琢磨着,如何让传统琼式月饼也能“时髦”起来。他将海南本土的鸡屎藤、九品香莲、辣木叶、红树林果等晒干研磨,与伍仁、叉烧等传统馅料融合,制成“鸡屎藤月饼”“辣木月饼”“红树林果月饼”,这次大胆尝试,让汤世强的月饼再一次走红月饼市场。 **周**



茶楼饼飘香半世纪 万宁邢氏东风月饼,老味道留住老街坊的心

文/海南日报记者 袁宇

时月饼刚出炉,还冒着热气,店门口就排起了长队。”周小亚说。

“很多月饼都已更新换代,但我们还在坚持传统配方,手工制作,一直主打白莲蓉、红莲蓉、五仁、叉烧等主要口味。”据东风茶楼负责月饼生产的何子藩介绍,为了保障月饼质量,所有的原材料都要求从大厂家进货,要求必须证照齐全,“每个月饼都由手工制作,配料、烘烤都需要时刻盯着,才能保证质量,用老味道留住老街坊的心。”

万宁人饮食特别讲究“鲜”,东风茶楼也将“鲜”贯彻到月饼生产中。“月饼不仅配馅选用新鲜食材,也没有添加剂,保证最新鲜的味道。”何子藩说,每年临近中秋的时候,茶楼的生意更热闹,“这时候要买月饼,就要提前订了。”

“我们万宁中秋节有个传统,在这一天外出的兄弟姐妹都要回家团圆相聚,大家会提前订做一个大月饼,一家人分着吃。”杨师忠说。

这种大月饼一个就有5斤重,通常有五仁、水果、莲蓉等3种馅,阳刻着龙、凤、圆月等吉祥花纹。“制作一个大月饼很耗人力。”何子藩介绍,最早的时候,这些花纹用手工雕画,后来应用模具后省下很多工时,“制作大月饼时,要使用擀面杖一样的小木棍不断地擀,把月饼压实。”

从上世纪六七十年代到现在,东风月饼不断改进,不但传承了“琼式月饼”的优良品质,而且还利用广式月饼的糖浆皮突出“软”,包入苏式月饼油酥心产生“酥”,形成了自己的独有特色。“不论是莲蓉、豆蓉、五仁、叉烧还是椰蓉,其糖油用量都比广式月饼低,加上饼皮糖油含量也低,所以拿时不腻手,吃时不甜喉。”何子藩说,目前东风月饼已经正式注册了“邢氏东风月饼”的商标。

在传承老味道的同时,东风月饼也在不断开发适应市场变化的新产品。“我们现在已有十多种口味的月饼,除传统口味外,还包括各种水果味月饼。”何子藩说,现在还在开发酥皮月饼和冰皮月饼,以后将继续推出更多口味的月饼,给老街坊带来新味道。

在中秋节除了吃月饼,万宁人还有吃月糕的传统。每到中秋来临前,各家各户便忙开了,碾糯米,掺上白糖浆、熟猪油、白砂糖、芝麻等原材料,再用一个个木模把它们压成一个个形状各异的月糕。月糕洁白如雪,又白又润,甜而不腻,是一种十分美味的节庆糕点。 **周**

万宁东风茶楼一枚刚刚从饼模里倒出来的半成品五仁月饼,即将进入烘烤环节。 **袁宇 摄**



扫码看一看

拍摄、剪辑:刘冀冀、韦茂金