

1938年创立的儋州中和古法月饼

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



儋州中和红毛四饼厂生产的土糖五仁月饼。 韦茂金 摄

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，他能准确把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

广东谋生。今年是他外出的第二十多个年头，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：“那么多年过去了，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。 图

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

知道“邢氏东风月饼”，源于几名万宁摄影达人的推荐。这是万宁市当地历史最为悠久的月饼品牌之一，它的前身是上世纪六七十年代便问世的“东风茶楼月饼”，也是万宁一代代人记忆中的儿时味道。

站在位于万城镇老街红专东路的东风茶楼前，鼻头间都是月饼的香味。“每年中秋都要吃东风月饼，吃了几十年了，总是吃不腻。”今年中秋节前，老街坊曾觉像以往一样来到东风茶楼，买上两盒东风月饼回家过节，他说：“月饼吃进嘴里，还是小时候的味道，是忘不掉的旧时记忆。”

东风月饼伴随了很多万宁人的成长，相比现在市面上的月饼，东风月饼并没有华丽的包装，也没有豪华的食材。家住万城镇的周小亚笑着说，小时候过中秋节，父母买月饼回家是一件最值得期待的事，“家里的兄弟姐妹也总会悄悄地偷吃两口，香甜直入心间。”

“东风月饼满足了很多人的怀旧情节，这也是它最吸引人的地方，我们经常会来拍月饼。”在东风茶楼，摄影达人杨师忠拿着一块五仁月饼边吃边说，“东风茶楼经营时间已经超过30年，月饼的味道一直很地道，很好吃。”

东风月饼皮层酥脆、色泽焦黄、馅料肥而不腻、口感鲜嫩。“有

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，万宁人还有吃月饼糕的传统。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饼糕。月饼洁白如雪，又白又润，甜而不腻，是一种十分美味的节庆糕点。 图

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