



三亚红沙月饼 承包了一条街的酥香味

文海南日报记者 李艳玫



9月4日,在三亚市吉阳区红沙社区李家月饼店,工作人员正在制作月饼。
海南日报记者 武威 摄

“红沙月饼皮酥馅香,亲戚朋友都爱吃,每年中秋节,我都会买红沙月饼。”9月5日,在三亚市吉阳区红沙社区解放中路的李家月饼店,市民金女士买了几盒月饼。

中秋将至,市场上各类广式月饼、潮式月饼、琼式月饼等琳琅满目。在三亚,价格实惠、味道可口的红沙月饼受市民游客欢迎,中秋节买红沙月饼成为了当地人的习惯。

红沙社区有条月饼街

记者了解到,红沙月饼不是一个品牌,而是因生产于红沙社区得名。在红沙社区解放中路,分布着多家月饼店,这里制作的月饼对外都有一个统一的叫法——“红沙月饼”。在此基础上,又衍生出了红沙李家月饼、红沙四喜月饼等品牌。就制作和口感而言,红沙月饼融合了苏式月饼和广式月饼的做法,既有广式月饼的松软、香甜,又有苏式月饼的香酥、松脆,成为三亚地区琼式月饼的代表,以传统手工制作、新鲜以及亲民的价格,备受当地人喜欢。

红沙李家月饼开店至今是第六个年头,但是做月饼已有20多年时间。“过去我们家经营一家茶楼,每年中秋节的时候就会做月饼来卖。

2013年,我们开了这家月饼店,专门卖月饼。”红沙李家月饼店负责人黄丹说。

记者在红沙李家月饼店见到,前来购买月饼的顾客络绎不绝,既有当地居民,也有闻名而来的外地游客。“这家月饼店,馅料很新鲜,不甜腻,皮薄酥脆,家里人都很爱吃。”顾客邢女士是红沙李家月饼的忠实粉丝,已经连续10年购买。

手工老味道 严把质量关

在红沙李家月饼店,十几名月饼制作师傅正紧锣密鼓地制作月饼,两台大型烤箱正在运转,散发出阵阵酥香味。拥有20多年月饼制作经历的老师傅陈玉福介绍,红沙月饼制作一般分为和面、擀皮、包馅、压模具、刷蛋液、烤制等步骤,只有保证每一个环节都不出错,才能保证每一个月饼有好味道和好卖相。“我们在每一个环节都有经验丰富的老师傅进行把关,保证每一个月饼的品质。”黄丹说。

红沙月饼走俏市场,除了坚持手工制作,还有严格的原材料把控和不断改进的配方。“我们经过多次改良和配料,无论是豆蓉、莲蓉,还是伍仁,都严格控制糖、油的用量,吃起来没有油腻感。”黄丹说,根据市场的需求,近

年来还推出紫薯、黑芝麻、香芋等新口味。

“我们的月饼也很实惠,普通四个装的月饼售价在40元至60元不等,适合家庭日常食用,很多市民吃过之后都成为了回头客。”黄丹说。

据不完全统计,红沙社区有30余家月饼店,分布在解放中路,形成了月饼特色一条街。“红沙社区常住人口约5000人,在中秋节销售旺季,红沙月饼产业能提供1000余个就业岗位。”红沙社区居委会有关负责人说。

据了解,三亚市民有在中秋节拜月祭月的习俗,他们会到沙滩上用一柱柱香将自己围在一个小圈子里,并点燃蜡烛,用月饼、水果等祭月,祈求出入平安、吉祥如意。彼时明月高照,漆黑的海面上投下皎洁的月色,美不胜收。而全家老少团坐在沙滩上,吃月饼、观月色,其乐融融。

此外,在中秋节,三亚人还喜欢逛庙会。去年,海棠区人民政府重办了被中断64年的“古藤桥观音庙庙会”。今年庙会将继续举办,由“逛、品、赏、尝、购、娱”六大版块组成,包含花灯展、花灯及群众演艺巡游、街头本土文化演艺等活动。

临高“春临系”月饼 绕不开的 酥皮蛋蓉味道

文海南日报记者 张惠宁

在临高,要吃正宗的月饼,本地人通常会告诉你:春临月饼!没有春临及“春临系”月饼的中秋,那不是临高人的中秋。而且最具临高地域特色和风味的一款月饼是“酥皮蛋蓉蛋黄”,这是临高人中秋月饼必不可少的一道口味。

1980年代中期,临高县饮食服务公司开起了当时县里最豪华的酒家——春临酒家。“当时刚改革开放,春临酒家有两层楼,上千平方米,经营餐饮、客房等项目,盛极一时。那时酒家平时经营茶点,会制作些糕点出售,到了中秋,就会加班加点做些月饼,这就是春临月饼的由来。”9月3日,春临的会计黄洪对海南日报记者说。

到了1995年,春临酒家经营不善开始走下坡路,1996年临高饮食服务公司停产,春临酒家倒闭了,但春临月饼因为有了名气,却一直坚持制作、销售至今。临城镇解放路41号就是春临月饼的唯一销售门店,平常关门闭户,一年当中只在中秋期间开张一回,专卖春临月饼。

20多年来,春临月饼主要做四种口味月饼:酥皮蛋蓉蛋黄、酥皮白莲蓉蛋黄、酥皮椰黄蛋黄和酥皮五仁。要说这些口味的由来,临高人林小川和桂杰干都可以讲出很多故事。他们是同班同学,1979年同时考上海南商业学校烹饪专业,曾是春临酒家的厨师,也曾是春临月饼的大师傅,后来从春临出来,各自成立了自己的“春临系”月饼品牌——“好家伙”和“桂芳”,与春临月饼一起,成为当下能代表临高月饼地方特色风味的主要品牌。

“临高的月饼属于琼式酥皮月饼,其中具有临高特色的月饼是酥皮蛋蓉蛋黄,临高每个生产月饼的作坊都会生产。用临高本地的新鲜海鸭蛋来制作馅料。酥皮蛋蓉蛋黄月饼,在琼海、定安也有生产,但是最流行的还是在临高。临高人把这个口味的品牌给

做了起来。”林小川说。而这道口味的月饼,得益于那时临高饮食服务公司从琼海聘请了一个归侨老师傅,林小川和桂杰干都是跟他学的。

林小川告诉记者,“好家伙”今天就卖三种口味的月饼——酥皮蛋蓉蛋黄、酥皮椰香蛋黄和酥皮五仁月饼,他也尝试卖过水果月饼,但是发现还是这三种月饼最受临高人喜爱。林小川提醒说,临高月饼,食材新鲜,不添加任何防腐剂,所以保质期比较短,像酥皮蛋蓉蛋黄最好一周左右吃完,保质期一般7至10天。

桂杰干说:“如果没有酥皮蛋蓉蛋黄月饼,月饼作坊想竞争都难,因为这是临高人最钟意的口味,酥皮蛋蓉蛋黄半成品馅料市场上没有销售,各个作坊自己生产,因为不添加防腐剂和干燥剂,所以蛋蓉蛋黄馅料的制作最考验师傅的水平,处理不好,馅料三五天就会发霉。”

每年中秋,临高本土知名品牌的月饼都供应紧张,为了满足本地食客的需求,一直到中秋节前,“好家伙”每天会在其位于解放路的门店坚持供应月饼,现做现卖,排队的人多了,就每人限购5筒。

临高月饼有着明显的“草根”属性,首先都是小作坊生产,基本上都是四头(即四个)筒装,以本地消费者为主要销售对象,价格实惠。“好家伙”今年月饼40元一筒(四头)、春临38元一筒(四头),每年这些临高最知名的品牌月饼会根据物价和食材等因素,决定月饼的价格,也影响着临高55家小作坊生产月饼的价格。

“我们的月饼是做来吃的,90%都是卖给本地人,注重的是月饼的品质,图的是经济实惠,不把成本花在包装上。”林小川说。

做了半辈子月饼,林小川和桂杰干都已年近六旬,都面临着传统月饼如何传承下去的问题。“只要有人敢叫我一声师傅,愿意用心学临高月饼制作,传承‘桂芳’品牌,我就愿意毫无保留地教他。”桂杰干说。

临高月饼的包装质朴无华。
张惠宁 摄



月
饼。
临
高
的
「
好
家
伙
」
张
惠
宁
摄

