

琼式
乡土月饼 **新味道**

琼海用鸡屎藤、班兰叶制作月饼 老字号试水新味道

文\海南日报记者 袁宇



琼海的鸡屎藤月饼。 海南日报记者 袁琛 摄

健康食品,班兰月饼就是我们针对这一市场需求所做的一次尝试。”从1985年就开始从事点心制作的李兴林有着丰富的点心制作经验,在他的主导下,始创于1996年的昌隆月饼已经陆续推出了低糖莲蓉月饼、鸡屎藤月饼等产品,“昌隆月饼还全新制作了五仁馅月饼,使用核桃、桃仁、瓜子仁、白芝麻、腰果等材料,让新五仁月饼更香、更鲜的同时,糖度更低。”

昌隆月饼自上世纪末创立以来驰名琼海,它选料考究,注重挑选优质食材,制作精良,口味极佳,月饼质量出类拔萃。“现在昌隆月饼的年销售量已超过10万盒,在琼海月饼市场上影响力很大。”

李兴林说,昌隆月饼的发展一年比一年好,他们也开始更多注重开发出一些具有海南特色或琼海特色的产品。

据介绍,2006年,昌隆月饼推出了鸡屎藤月饼,把极具海南地方特色的鸡屎藤与月饼相结合,通过把鸡屎藤磨制成粉,再加工成饼皮,最后加入椰子馅和蛋黄,形成独具特色的鸡屎藤月饼。

“中秋前后,鸡屎藤月饼的销售量已经达到一万盒。”李兴林说。

在李兴林看来,一款老字号的月饼品牌,要更加重视产品的创新能力,紧跟不断变化的市场需求。“我们现在有16个口味的月饼,而且还将不断开发出新的产品。”李兴林说,明年将换一个更大、更新、更智能的生产厂房,进一步提高月饼等产品的生产能力。

而此次首批5000多盒班兰月饼全部售空,也进一步鼓舞了李兴林的干劲。他说,琼海杂粮非常有名,很多杂粮食品很受市场青睐,下一步打算根据市场需要,开发一款杂粮月饼,“我们现在已经有一款嘉积鸭餐包,也很受客人喜欢,希望未来的杂粮月饼也能得到市场认可。”

当清香的班兰叶,遇上中秋月饼,会摩擦出什么样的“火花”呢?今年中秋节前,琼海市昌隆酒店新推出一款班兰月饼,成为当地月饼市场上的爆款,8月份生产的首批5000盒班兰月饼,在短时间内就被消费者抢购一空。

班兰,俗称班丹或班兰叶,印尼话叫Pandan,在印尼、马来西亚等地常被用来制作食物。琼海是海南的侨乡之一,饮食文化受东南亚影响较为深远。“我们也没想到班兰月饼的市场会这么好。”在接受海南日报记者采访时,酒店点心部主厨李兴林表示,今年推出的班兰月饼是一次试水,“没有准备太多原材料,所以有很多订单我们都只能放弃。”

在琼海,把班兰叶加入到点心制作中,并不是一件特别稀奇的事情。琼海有很多使用班兰加工制作而成的糕点、面包、杂粮食品,如班兰糕等。把班兰融入月饼,是李兴林想做的一个全新尝试。

班兰月饼有豆沙、香芋两种口味,薄如蝉翼的酥皮中加入了班兰叶汁,保持酥软可口的同时,增添班兰独有的天然芳香。

“班兰的色彩很漂亮,味道也很独特,清香扑鼻。”琼海市民马晓婧说,她很喜欢吃班兰糕,“班兰月饼我还没有尝试过,有机会的话很想尝一尝。”

“现在大家很关注绿色



琼海昌隆酒店已经流水线生产鸡屎藤和班兰口味月饼。 袁宇 摄

澄迈瑞溪一老字号推陈出新 咖啡味月饼 刷新中秋记忆

文\海南日报记者 李佳飞 通讯员 王家专

对于许多人来说,儿时的中秋记忆里,不仅听过嫦娥奔月的故事,更有香甜的月饼味道。又一年中秋节临近,澄迈县瑞溪镇富兴路一家传承了三代的“回味咖啡店”里,做月饼的阿公阿婆们又忙碌起来了,椰蓉味、叉烧味、莲蓉蛋黄味、咖啡味……各种馅料的月饼散发出浓郁的香味,让人忍不住想挨个品尝一遍。

三代传承的老店

店主叫陈元忠,今年45岁,做月饼的手艺传自其祖父。只不过,40多年前,陈家祖父制作月饼的用料和方法,与现在大有不同。陈家三代人传承的是恪守诚信的经商理念,出品货真价实。

“以前做月饼都是用炭火烤的,火候的掌握全凭经验判断,很难拿捏得准。”陈元忠说,他还记得小时候,过中秋节,爷爷就会挑着月饼到集市上卖,他最喜欢吃爷爷做的月饼,虽不如现在的馅料丰富,但香甜的幸福滋味始终如一。也因此,他后来给自己的饼店取名“回味”。

后来,父亲在镇墟盘下店铺,开始做老爸茶生意,月饼也成为店里不可缺少的一道美食。

陈元忠是2000年从父亲手里接管老爸茶店的,与父亲一般只在中秋节前后售卖月饼不同,他决定将美味的月饼做成像茶点一样的小食,成为当地百姓生活的日常,所以,平时他的茶店里也常常做月饼。

新口味回味无穷

起初,陈家的月饼都是传统的琼式月饼,馅料以五仁为主。后来,随着时代的发展,新式月饼层出不穷,冲击传统琼式月饼市场。2008年,为迎合消费者口味,陈元忠开始摸索新式月饼的制法,将传

统工艺进行改良,并逐渐增加了果味馅、叉烧馅的月饼。

陈元忠注意到,琼式月饼与广式月饼最大的不同主要在于饼皮,广式月饼的饼皮使用的是糖浆皮,即在面粉中加入熬制好的糖浆搅拌制成,皮软而甜腻;琼式月饼则融入了苏式月饼的酥皮制法,即在面粉中加入了猪油和花生油,所以琼式月饼的饼皮软而不韧、酥而不脆。在发现饼皮的诀窍后,陈元忠又调整了自家月饼的糖油比例,降低了甜度和油腻感,并在熬制糖浆的时候加入新鲜水果,使得饼皮中带有淡淡的水果清香。“现代人的口味不喜欢太甜和太腻,口味清淡、酥软适中的月饼似乎更受欢迎。”陈元忠说。

当然,除了饼皮,馅料也很重要。陈家月饼中最特别的是一款咖啡椰蓉馅的月饼。据说有一天,一个朋友在陈元忠的咖啡店里一边喝咖啡一边吃月饼,突发奇想:“既然有各种口味的月饼,能不能有咖啡味的月饼呢?”想到澄迈当地人素有喝咖啡的习惯,当地福山咖啡更是远近闻名,陈元忠决定试试这个创意。

咖啡味月饼的做法其实并不难,只需将煮好的浓咖啡与蒸熟的椰蓉搅拌做成馅料即可。“关键就在于用料要好,馅料要新鲜。”陈元忠说,为保证月饼的口感,他的店一般不会一次性大批生产再“囤货”销售,而是选择现做现卖。

浓香四溢又富有特色的咖啡月饼一上市,便深得消费者喜爱,一些外地游客到澄迈瑞溪品尝过咖啡月饼后念念不忘,中秋前夕,会特地打电话回来订购,成了“回味月饼”的回头客。陈元忠粗略计算了一下,去年一年,他家的月饼就卖了约4万个。销量逐年增长,但是他家月饼的价格却一直没变,亲民的价格也深受当地百姓的好评。



澄迈瑞溪回味饼屋生产的咖啡味月饼。

李佳飞 摄