



# 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

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的月饼。  
袁宇 摄



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。”

# 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