

新雅月饼

文 / 大巫 图 / 周馨

“送自家人,买新雅月饼。”在上海人当中广为流传的这句话,看重的是“新雅”这块牌子,上海滩月饼市场上,最有名的不超过5家,新雅是其中之一。做月饼81年,新雅人最在乎的,就是这块金字招牌。

经久不衰的品牌,靠的是百年不变的品质。新雅月饼最值得一提的,就是它货真价实的馅料。如今,老百姓选月饼,第一个评判标准就是馅料是真是假,是好是坏。

不少月饼厂家为了降低成本,将芸豆甚至土豆和莲子搀和在一起,以次充好。芸豆的价格比莲子便宜1/3,土豆则更不用说。老百姓不知真假,还以为是纯正的莲蓉,买回家后,只能空叹“月饼是越做越不好吃了”。

用真货、好货做馅,老百姓尝得出,价钿贵点,没关系。新雅选的原料,都要到产地采购,选用最上等的货色。

赤豆:用的是江苏启东上等的“大红袍”。这种红豆皮薄心糯,炒出的细沙乌黑锃亮,细腻滑爽。

莲子:必须是湖南特产的一级湘莲,色白肉细,口感润滑。

椰蓉:所用椰丝均来自海南岛,且未经榨制,椰油丰富,保证良好的口味。

猪肉:特选上食五丰品牌。

牛肉:只用北大荒品牌的精选牛肉。

黄油:原料中的“舶来品”,漂洋过海从新西兰而来。

白糖:选用江西一级白糖。

原料运抵新雅月饼加工厂后,还要由原料师傅抽检检验,如含水率、色泽和新鲜度等其他感官指标鉴别或化验,绝不含糊。

好的原料,还要有好的工艺,严格的把关。新雅有自己的蓉沙制作车间,按传统工艺,用秘制配方,制作蓉沙馅料。现在,沪上自行加工、生产蓉沙馅料的月饼厂家,屈指可数。

从选料,到拌料、分馅、包馅、成形、烘焙、小包装、大包装,新雅月饼制作的16道工序都有技师把关,成品有严格的质检师检验,保证出厂的月饼符合标准。如此精工细作的月饼,怎能创不出叫得响、过得硬的品牌?

今年推出“百果月饼”

“走,上新雅买几块月饼带回去。”去逛南京路的上海人,都喜欢顺便到新雅粤菜馆的一楼大堂,捎上几只月饼带回去,当点心给家里人尝尝。今年,离中秋节还有将近两个月,新雅便专门开出一只散装月饼专柜,方便络绎不绝的老主顾,让他们免受排队之苦。

眼尖的主顾一眼就看出,今年的散装月饼比往年多了好几个品种,除了传统的“四大金刚”——奶油椰蓉、玫瑰细沙、莲蓉月饼和上等五仁外,多年不见的“百果月饼”又“重出江湖”,不仅如此,还披上了新“战袍”,有“百果烧鸡”、“百果叉烧”、“百果香肠”和“百果金腿”4个新品。

“百果曾经是上海人最熟悉的月饼品种,可是原料价格贵,利润率低,已经从市场上销声匿迹很长时间,老主顾特别怀念它。”新雅粤菜馆总经理陈耀良说,谷料涨价幅度最大,加工工艺又复杂,做这种“硬货”月饼的厂家,越来越少。

今年,公司经过一再讨论,决定重新推出百果月饼,满足广大消费者的需求,帮他们找回“失去的记忆”。果然,这4个品种一经推出,便受到顾客大力追捧。

这几款新月饼,在口味上回归了广式月饼经典,在配方上低糖低脂,咸中带甜,以咸为主,符合健康潮流。

众所周知,月饼是中华民族的传统美食,自古对于月饼的传说就有许多版本。相传,唐高祖年间,大将军李靖在八月十五征讨匈奴凯旋。当时有经商的吐鲁番人向唐朝皇帝献饼祝捷。高祖李渊接过华丽的饼盒,拿出圆饼,笑指空中明月说:“应将胡饼邀蟾蜍。”说完把饼分给群臣一起吃。之后有诗写道:“小饼如嚼月,中有酥和饴。”又有传说,元朝初年,元蒙统治者惧怕民众起来反抗,采取每十家派一名兵监视,十家只许用一把菜刀的高压政策,人民忍无可忍,便乘八月十五中秋节互赠月饼之机,在月饼里放一个蜡丸,蜡丸中裹着纸,纸上写着誓言,饼底还贴一张纸做暗示,以此互相号召反蒙复国。随着时间的推移,月饼的人文内涵不断被丰富,时至今日,它已经象征着团圆和美满。

文
来
回

新雅口号

演绎时尚,高品质月饼世家
传承经典,好月饼有口皆碑



一年一度中秋将临,本报好吃周刊开辟“月饼”专版,如要宣传与月饼相关的企业,可直接与我们联系。
新民晚报活动部:52921234—609042,609035 威海路755号909室



月饼的种类

我国月饼品种繁多,按产地分有:苏式、广式、京式、宁式、潮式、滇式等;就口味而言,有甜味、咸味、咸甜味、麻辣味;从馅心讲,有五仁、豆沙、冰糖、芝麻、火腿月饼等;按饼皮分,则有浆皮、混糖皮、酥皮三大类;就造型而论,又有光面月饼、花边月饼和孙悟空、老寿星月饼等。目前,全国月饼可分五大类:京、津、广、苏、潮。

各种类的特色

花色近似,但风味却迥然不同:京津月饼以素字见长,油与馅都是素的;而广式月饼则轻油而偏重于糖;苏式的则取浓郁口味,油糖皆注重,且偏爱于酥酥;潮式月饼身较扁,饼皮洁白,以酥糖为馅,入口香酥。

曾几何时,苏式月饼一统天下,后来被广式月饼“攻城略地”,市场份额下降到不足两成。如今苏式月饼重新闹腾市场,让喜爱苏州糕点文化的人们感到满心欢喜。

苏式月饼,皮层酥松,色泽美观,馅料肥而不腻,口感酥松,是苏式糕点的精华。苏式月饼的花色品种分甜、咸或烤、烙两类。甜月饼的制作工艺以烤为主,有玫瑰、百果、椒盐、豆沙等品种,咸月饼以烙为主,品种有火腿猪油、香葱猪油、鲜肉、虾仁等。其中清水玫瑰、精制百果、白麻椒盐、夹沙猪油是苏式月饼中的精品。苏式月饼选用原辅材料讲究,富有地方特色。甜月饼馅料用玫瑰花、桂花、核桃仁、瓜子仁、松子仁、芝麻仁等配制而成,咸月饼馅料主要以火腿、猪腿肉、虾仁、猪油、青葱等配制而成。皮酥以小麦粉、绵白糖、饴糖、油脂调制而成。近年来,经



过改良苏式月饼逐渐走出低谷,那挂炉肉月饼的香味又重新飘荡在苏州的大街小巷。尝到改良的甜头后,苏式月饼更加活跃。苏式月饼推出的薄荷口味,比广式月饼的含糖量还少;去年采芝斋尝试推出了“麻油苏式月饼”,因口感不油腻受到广大消费者的青睐,销量非常好。因此今年生产苏式月饼索性就全面弃用荤油,用麻油、花生油、葵花子油代替荤油做苏式月饼。推出了30多个品种。一系列举措后,苏州市民终于重投苏式月饼怀抱。

苏式月饼的火爆,从一定程度也反映了如今消费者的心理需求。其实,苏式月饼既是食品,更是种文化。“苏式月饼的外形之美、口味之美,都符合中国人的审美情趣,而其不改的油酥皮,也能勾起人们对往日的回忆。”中华民族传统文化注重家庭的团圆、美满,月饼的外形正好符合中国人的传统观念,成为中华民族的传统食品。在海外,还被称为“龙饼”或“国饼”。月饼的生命力,就在于其悠久历史积淀的深厚文化。