

新雅月饼的前世今生

文 / 大巫 图 / 周馨(大部分由新雅粤菜馆提供)

30年代 三大师合战月饼泰斗

一块小小的月饼,也有人能做成大师,手艺精湛,无人能敌。上世纪30年代,新雅粤菜馆挖来的“名角”宋泰来师傅,就是这样的人物。当时的月饼界,还流传出一段“三大师合战宋泰来”的佳话。

当年,新雅粤菜馆名震南京路,老板蔡建卿不惜重金,从广东延请3位著名的糕点师,除了制作方式糕点,主要就是潜心研究月饼工艺。经过3人通力合作,新雅月饼渐渐小有名气。可是极具气魄的蔡老板,对此仍然十分不满,因为不远处有家“大三元”,月饼始终比新雅的叫得响,卖得好。为啥?人家有号称“月饼泰斗”的大师傅,宋泰来!

宋师傅的手艺,精,妙,绝。蔡老板处心积虑,想让新雅月饼成为上海滩月饼当中的“第一”——要做,就做最好的。蔡老板屡次诚心邀请,终以真心和诚意打动这位宋大师加盟新雅。

没想到,原来的3位师傅对宋大师并不服气,凑在一起,整日冥思苦想,就想把宋大师比下去。可是不怕不识货,就怕货比货,3人联手制作出来的月饼,无论色泽、口味、松软度,还是比宋泰来做的差那么一点点。不要那么多,只要一点点,就是大师和别人的区别。

3人输得心服口服,从此对宋大师毕恭毕敬。



80年代 买月饼,一票难求

上世纪八十年代初,月饼可不像现在这么好买,供应有限,还要凭票购买。那时候,生产月饼的厂家总

共只有几家,出名的更少,不外乎新雅和杏花楼。每近中秋,从南京路到广西北路,从九江路到云南路,整个新雅被围得水泄不通。最倒霉的要数附近的居民,前后一个多月,根本无法安安静静地休息,整天被吵得头晕脑涨,甚至闹到派出所。

托关系,寻朋友,为了一张月饼票,大家都动足脑筋。那时候,谁认识新雅的人,谁就是老大。为此,新雅的食堂门口还曾经贴了这样一张布告:一不准员工私下通知出售月饼的时间;二不准提供方便;



三不准员工代替亲友领月饼;四不准员工请假排队买月饼;五不准重复排队。

以上条款,如有人违反,轻则罚款,重则记过甚至停职处分。那架势,比早期的证券交易所规定还严格。

新雅有个员工小陆,平时欢喜“扎台型”,夸海口。每次中秋,亲朋好友求他买月饼的不计其数,小陆总是一拍胸脯说:没问题。包票是打过了,可新雅的制度摆在那里,他自己也知道。咋办?小陆同学只好自掏腰包,花钱雇人排队。那时候工资低,一个月才几十元,可怜的小陆,为了要面子,常常把一个月的薪水打了“水漂”。

今时今日 时尚包装 风味依然

牌子是老的好,东西是新的好。新雅每一年,都有新变化,无论是包装还是馅料。

百果月饼,久违了吧?今年新雅推出的4款百果烧鸡、百果叉烧、百果香肠、百果金腿,既是老品种,又是老口味,回归广式月饼经典。配方上,更是低糖低脂,咸中带甜,以咸为主,紧跟健康潮流。

今年新雅月饼的包装,既充满时尚感,又富于传统韵味,清新高雅,经典大方。新雅的总经理说,新雅的创始人是一个广东人,新加坡归国华侨,新雅是老广东餐馆。如今换的新包装,在血脉上依然延续老品牌的经典风格。三个色系,洋溢着浓郁的节日气氛,理当成为馈赠亲友的上选佳品。

大红:常规色系,大富大贵,60%的品种选用这种喜庆的“衣服”。

橙黄:经典色系,温润宜人,配上时尚包装材料,形象诱人。

明黄:新生色系,富贵惹眼,双层食盒造型,新潮中透出丝丝复古气息。

中秋月餅融入法國味道

可頌坊推出新款月餅系列

品味篇 中秋之夜品月餅

月餅年年吃。每年中秋節一邊賞月一邊品月餅是最令人愜意的。除了傳統的蘇式廣式月餅、豆沙蓮蓉口味,今年我們又能嘗到哪些新鮮美味的月餅呢?

在知名的專營各類法式麵包的可頌坊,我們找到了答案。今秋可頌坊最新推出的雪果月餅、夢派月餅、雙餡月餅、紅酒口味的月餅,僅觀其名,就不得不對法國人的想象力深表佩服。浪漫如夢派,冰爽如雪果,美味似紅酒,中西合璧的美味悉數包括,集中於這小小的月餅之內。可頌坊此次推出的2007款月餅系列,不僅包裝优雅,而且選料上乘,精選了多種營養健康的餡料,蔓越莓、堅果、松仁、抹茶,口味獨到。

中秋月圓之際,花前月下,一家人圍坐一團,在品嘗月餅時,配飲一杯淡淡的綠茶或咖啡,邊吃邊飲,味道更是妙不可言。

消費者篇 吃得放心又滿意

中秋節家人團聚,吃月餅是中國人的傳統習俗,我們從上海可頌食品有限公司了解到,可頌坊花費大力氣提高生產與品質控制,從原料生產開始層層把關,並與生產設備供應商緊密合作,保證可頌坊月餅的品質處於領先地位,讓消費者吃得放心、滿意。

其次,考慮到消費者的口味,可頌食品不斷推陳出新,以滿足不同需求。最近,他們就推出了獨具新意的紅酒月餅和雙餡月餅。

時尚篇 美味健康加時尚

月餅是我們的傳統食品,早在唐朝就已

在民間開始流傳,這麼多年來,一提起中秋,就想起寧靜的月夜,飄香的清茶,蘇東坡的詩詞,以及可口的月餅。代代相傳到了今天這樣求新求變的世界,月餅也要時尚一回。

近年來,除了中國傳統月餅以外,隨著國外飲食業的加入,看來,要再加一類:西式月餅。以可頌食品有限公司的月餅產品為例,他們採用歐式花樣圖案,進口原料,制作出了頗具新意的月餅這樣時尚的餡料,以前還真是難以想象,真是月餅也時尚呀!

浪漫法國篇 月餅的新生

法國人是浪漫、唯美的,情人節里,他們極可能宣洩自己的情感,一次燃盡一年的激情。而中國人則不同,表達情感的節日既有七夕又有中秋,所以,我們的感情含蓄又細膩,並且講究細水長流。世界上恐怕再也不會有什麼國家,像中國與法國一樣,彼此這樣不同,卻又極度相似。

中國人對吃的執著,絕對比得上法國人對美的癡情。一旦兩者結合,爆發出的能量恐怕就很難估量了,當聚焦至月餅時,一切就變得更加扑朔迷離,因為其中夾雜著傳統與現代、經典與時尚的碰撞。

看來,同樣博大精深的中法文化,在月餅這一尋常百姓的普通食品制作中,合作得十分默契、協調乃至融合。中國月亮,法國味道。



月是中秋越想新僑

卓越品質铸就新僑健康中秋



“每逢佳節倍思親”,更何況是自古便承載著“人月兩團圓”美好願望的中秋佳節。雖離中秋節尚有時日,作為寄托情思的月餅,已然成了名副其實的明星。有道是:“月是中秋越想新僑。”

隨著生活水平的提高,品質優良、健康安全的月餅就成為大家的首選品牌。作為上海知名食品企業的上海瑞萊新僑食品有限公司,通過三大法寶來保證月餅的卓越品質。

法寶一 體系保證

上海瑞萊新僑食品有限公司成立至今已經有16個年頭,長期來一直秉承“安全、健康、美味”的经营理念。2000年在同行中率先通過了ISO9001和HACCP質量管理體系認證,2006年又通過SAC ISO22000質量管理體系認證,2007年,先于其他同行取得了食品生產許可證,並借此作為公司運行和品質的保證。企業連續多年獲得“中國名牌月餅”“名特優新月餅”“月餅銷量前十強”的重要獎項和殊榮。產品品質和口味贏得了消費者的一致推崇和專家、評委的一致好評。

法寶二 選料嚴格

瑞萊新僑月餅選料非常嚴格,豆沙,必定是大紅袍豆制作的;蓮蓉,是最好的湘蓮蓮蓉;椰蓉,必定是來自產地海南的上等香



椰,而新品口味——云腿八寶,則選用上等金華火腿,添加腰果、棧仁等上好果仁,貨真價實,顆粒可見。另外,還對原料供應商加強了索證的力度,需要供應商提供三證是基本要求,特別要求供應商簽訂質量承諾,承諾原料中的添加劑用量符合糕點生產企業國家標準。而在原料檢驗方面,在驗收和投產等環節,嚴格遵循HACCP的各項國際標準,並將原料送交質量監督檢驗所等權威機構進行測試。只有對原料各個環節層層把關,才能使產品質量得到有力的保證。

法寶三 工藝嚴謹

瑞萊新僑月餅的制作尊重傳統工藝,嚴格按照工藝要求,一丝不苟。如生產環節控制點方面,特別對國際標準中食品衛生危害分析與關鍵控制點進行了技術攻關,使產品質量在原有基礎上又有了質的提升,達到了藥品級別的安全標準。如外皮和餡心的量化控制,使用日本全自動生產流水線,既實現了無手工接觸,避免二次污染,又精確控制其配比,杜絕了比例不合標準的可能。如月餅出廠前要經過的兩道檢測——試驗劑測試與壓力泵測試,來檢測包裝的漏氣情況。每批月餅出廠都有自己的“出生證”記錄,建立了完備的質量安全追溯制度,所有情況一一進行詳細記錄。正是經過這一系列的嚴格控制,有效保證了新僑月餅的優良品質。