

手工月饼，暖暖的

文 / 大巫 图 / 周馨

“八月十五月儿圆呀，爷爷给我打月饼呀。”这首儿歌，时常在记忆的通道里回响。一家人在瓜架下摆上小桌，品尝香甜的手制月饼，沐浴着牛乳般的月光，听爷爷讲嫦娥和吴刚的神话故事，在妈妈的怀抱中不知不觉睡去……如此值得回味的时光，带着一丝淡淡的忧伤，凝固成了记忆里泛黄的老照片。

手工制品，总能呼唤出人们心底那股隐藏着的回忆。中秋时节，摆上几只手工月饼，这个季节，就多了一丝暖意。

新雅，有手工制作的月饼，月饼名子前有“加头”二字的便是。

这种港式月饼本身的加工工艺不同于普通月饼，个头又大，机械制作不利于保证质量，全部采用手工，因此产量不大，平均每天才出3000盒。一盒4只，一个中秋节控制在3万盒以内。而普通月饼每天出品3万盒，是“加头”月饼的10倍。

新雅能做“加头”月饼的师傅不超过10个，年龄也都在45岁以上，正是年富力强、技术过硬的时候。这个活，劳动强度大，技术要求高。老师傅体力上撑不下来，嘴上没毛的小伙子也做不来。新雅这些师傅，手臂都做得一只粗一只细，每个中秋，整天反复一个动作上千次，手腕也容易发炎。

分馅

分馅，是制作的第一道重要工序。根据模具和皮馅比例，每个馅团170克，不能多也不能少，全都要过秤。

“加头”月饼的最大特点是：皮薄馅大。皮和馅的比例是1:9，而且周围、底面都得厚薄均匀，不能露馅。这道工序技术难度相当大，

老师傅们一般得将馅舀到皮里后，两只手兜着，慢慢地、慢慢地，把馅包到皮里去。

机械包馅1分钟能飞快地包55只，损坏率几乎为零，而一个熟练的老师傅，1分钟只能包2只“加头”月饼，有时候漏馅了还得重新来过。但机械包馅经过挤压，松软度和口感都比手工包的要差。

包好的月饼还被填到模具里，用巧劲按紧压实，与模具“亲密接触”，保证花纹清晰。

出模

最有韵味的工序是出模。以前全靠手工做月饼时，手工作坊里一片富有节奏感的出模声，“咚咚叭、咚咚叭”。所以，中秋前三个月，最苦的还不是作坊里的月饼师傅，而是附近的居民。24小时连轴做月饼，“咚咚叭、咚咚叭”吵得人睡不着觉，谁受得了，听说为了这事，还曾经闹到了派出所。不过，新雅粤菜馆始终和街坊四邻维持了良好的关系。为啥？原来，每到做月饼时，厂里都会整车整车地从金华进火腿，皮、骨卸下来用不了，就送给附近居民，并顺便打个招呼：“接下来要做月饼喽，多多包涵。”做好的月饼，也先给每家每户



送上10只。

出模的这三声，是传下来的工艺。左一下——咚，模具里的月饼左边松动；右一下——咚，右边松动；再一下——叭，成形的月饼脱模。曾经有个小师傅，自作聪明，觉得敲两下也能出模。他一试，敲出来的月饼躺在台面上，看起来表面确实十分完整。但经过烤

制出炉，后遗症出来了：斜的——月饼一头高一头低，成了残废。结果，小师傅被老师傅劈头盖脸一通骂。

因为是纯手工，“加头”月饼的价格比机制月饼要贵15%。不过，在中秋之夜，能品尝着手工月饼，与家人共赏月色，寻找过去的岁月，这才是最重要的。

新民携手杏花楼

家常月饼传温情

洋节盛行，不过中秋。月饼难挑，放弃不吃。很多人认为这是现今大多数上海市民的写照。真的是这样吗？



亲人团圆，品家常月饼

今年的中秋节是9月25日星期二，对于大多数人而言，那一天是个工作日。只是家中的老人会在那天的早上反复叮嘱：“今天早点回家啊。”

“那天肯定是要加班的，回去其实也就我自己，只会更想家吧，希望能够跟同事一起分享月饼，热闹，有氛围。”新上海人小王说。

“是个回家跟爸妈一起吃饭的好机会，带几盒月饼给他们，才有中秋的感觉嘛，他们就喜欢吃老牌子的月饼。”白领李小姐说。

“在外地啊，这里吃不着咱们杏花楼的月饼啊，蛮想念的。”在西北工作的林先生说。

其实，在我们心里，一块小小的月饼，钩挂着儿时的中秋灯笼回忆，牵连着中秋团圆相聚的思念情怀，连带着各种美好的幻想和传说，也蕴含各种祝福祝愿。

一盒纯粹的月饼，一份月圆的心情。在我们咬下这月饼的时候，也就激起了心中的古老情思，无需语言表达、无需注解解释，直达内心的那片家常幸福。

家常月饼，传递别样情

自家常月饼开始订购至今，在保证产品新鲜高品质的同时，坚持送票上门、企业订户可以送货上门的服务，以实实在在的内容，给消费者传递了一片温情，让市民感受到一份惊喜。

“上海市的两大标志性老字号品牌啊，希望员工们中秋时能够代我感受这大上海的特殊情怀。”

——远在武汉的郑先生不远千里给上海公司的员工订购了一批家常月饼

“价格适中、包装大方、内容实惠、量够足，又有杏花楼的高品质保证，感觉中秋送给职工，让大家高兴一下，很合适。”

——在张江开公司的陈经理刚收到送货上门的家常月饼

“订购了3盒月饼自己吃吃、送送家人，不仅券也送上门，还有机会中奖呢。”

——在每天送出5盒家常月饼活动中，幸运的丁女士中了奖

“莲蓉、椰蓉、绿豆蓉、双仁豆沙，样样都是经典传统好口味，一只月饼足180克，好大的，内容实在，一家人一起掰掰吃，蛮热闹温馨的。”

——王阿伯又订购了2盒家常月饼，前天刚提的2盒已经被分光了

家常月饼，家常不寻常

“开门见山”的纸盒设计，没有了打开一层一层只见小小几只月饼的尴尬；

4只大月饼，每只月饼都够4个人一起“掰掰乐”；

莲蓉、椰蓉、绿豆蓉、双仁豆沙，经典口味，上乘用料，源自杏花楼；

随月饼附赠一份中秋特刊“月圆寻常人家”，或许您会在上面读到他/她送来的祝福；

时值新民晚报78周年庆，每天抽奖送出5盒家常月饼，惊喜随时可能出现在您身上。



小贴士

上海市区包括散户在内均免费送票上门，量大的企业订户可以专门送月饼上门。

962288 家常月饼订购电话7天24小时等候着您的垂询！（详情以962288电话咨询为准）