



借问月饼谁家好 人人都说杏花楼

中秋，最早出现在东周《礼记》：“中春，昼击土鼓，吹豳诗，以逆暑。中秋，夜迎寒亦如之”。到了唐代，中秋成为固定节日，并盛行与明清两朝。古往今来，中秋节早已代表着“花好月圆人团聚”的中国人最重要的节日之一。有道是吃什么都需要一个理由，如此重要的节日，当然必需有一种特别的食物来搭配，没错，那就是月饼。曾看过某本书上说，当年唐高祖李渊看到盒中胡人进贡来的圆饼时，指着天上明月说的那句“应将胡饼邀蟾蜍”，奠定了月饼的雏形。也有民间传说，吃月饼与朱元璋在八月十五发起的一场起义有关……但很多人从小对中秋节的记忆，可能都是与月中嫦娥相联。说起这嫦娥仙子，特别是在中秋将临的今天，就不得不教人想吃杏花楼月饼。

杏花楼月饼的初事

创始于清朝咸丰元年（公元1851年）的杏花楼得名于唐代诗人杜牧“借问酒家何处有，牧童遥指杏花村”诗句里，是上海历史最悠久的广帮菜馆之一。1928年，杏花楼的餐饮风声水起，当时的经营者看到广式月饼在当时上海的需求增大，便开始试做月饼，初次也只是作为送给老顾客的应季礼品，没想到试吃之后，获得了赞赏，同时也收到十分宝贵的意见和建议。到了第二年的中秋，杏花楼精心制作月饼正式对外销售了。因其源于传统、优于传统，同时又融入了海派元素，并由此形成自己独特的制作工艺和不同于传统广式月饼的特有口味，以独树一帜的上海广式月饼打出了名头。在此之后，经历了一代又一代杏花楼人的传承与发展，那句不知出自谁口的“借问月饼谁家好，人人都说杏花楼”开始流传开来，也令很多上海人一到中秋就想起了杏花楼月饼。



杏花楼月饼的秘密

秘密往往与神秘联系在一起，杏花楼的月饼配方锁在浦发银行的保险箱里，是众人皆知的事儿。但你不知道的是这配方是经历了将近九十年的不断完善，经历了几代人的积累和经验凝聚而成，单涉及秘制的月饼配方工艺就达109个。当然，还有那神秘的

十六道工序和其中的八个关键控制点。这十六道工序均系一师一徒单传；八个控制点各有高师带徒，因此各有棋高一着的秘绝，形成了严格的操作程序。这些也造就了而杏花楼月饼所具有的外型美观、色泽金黄、软糯润滑、口味纯正、香甜适口的鲜明特色，尤其以久放依旧软糯的出众品质而闻名于世。早在2007年，杏花楼月饼的制作工艺就被列入市级非物质文化遗产名录。时至今日，在杏花楼月饼第四代传人徐惠耀和第五代传人沈全华的手里，令这杏花楼月饼的金字招牌又亮了几分呢。

杏花楼月饼的美味

其实杏花楼的秘密并不是成就杏花楼月饼美味的全部。好的月饼原料也很重要，要确保月饼“先天足”，这一步是关键。杏花楼人在这一点上，要求高的近乎苛刻。一个小小的月饼汇集了来自全国各地的优产精品，海门的赤豆，新疆的杏仁，广东西山的榄仁，海南的椰丝，青岛的生油，台湾的白糖，湖南的莲子。不仅如此，还对入库的原料更要经过细致的抽查，如若遇到不符合要求的，全数退回不说，还

会在供货商档案中记录一笔，若再次发现此情况，则会被划出杏花楼供货商名单。这样做出来的月饼，哪能会不好吃。

如果要问杏花楼月饼最喜欢的是哪一种？“四大金刚”基本会得出现大部分人的口中。由玫瑰豆沙、椰蓉、莲蓉、五仁组成的杏花楼“四大金刚”，绝对是月饼界的超级联盟，就算被黑无数次的“五仁”兄，在杏花楼里照样是风头十足，热卖不衰的当红小生。若是不信，可去买只杏花楼的五仁月饼尝尝，汇集了五湖四海的各位“仁兄”，绝对可以让你刮目相看。今天暂且不表玫瑰豆沙月饼，因为已经不需要再花笔墨描述口感和味道了，金刚中的金刚非其莫属。这里要讲讲杏花楼的椰蓉月饼，很多人几乎是一“吃”钟情，那来自热带的椰香与软糯的饼皮相得益彰，椰蓉不干，湿润度刚刚好，咬上一口，细细咀嚼，有种令人舒服的甜度开始蔓延，伴随着缓缓释放出的十分清爽的椰奶香，好吃的让人停不了口。



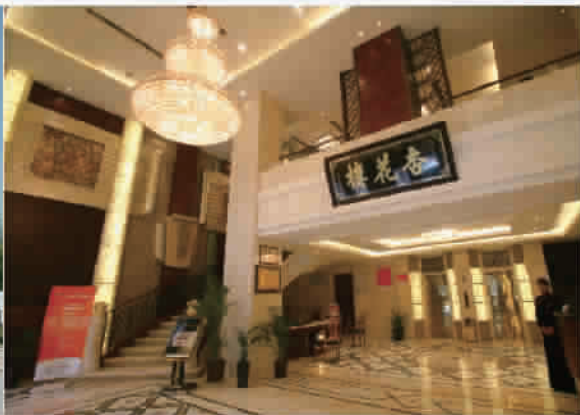
杏花楼月饼小提示：

未拆封的杏花楼月饼一定要放在阴凉、通风、干燥的地方。

如果已拆封未吃完的月饼，请连同包装盒一同放入冰箱冷藏，吃前一小时取出，软糯度和风味与放入冰箱前一般无二。



杏花楼食品厂



杏花楼总店大堂

杏花楼 产品荣誉

- | | | |
|------------|----------------|---------------|
| 1998-2016年 | 上海市著名商标 | 上海市工商行政管理局 |
| 1999-2016年 | 上海名牌产品 | 上海市名牌产品推荐委员会 |
| 2007年 | 上海市级非物质文化遗产 | 上海市人民政府公布 |
| | 上海市文化广播影视管理局颁发 | |
| 2008-2014年 | 中国月饼文化节中国名饼 | 中国焙烤食品糖制品工业协会 |
| 2008-2014年 | 中国月饼文化节金牌月饼 | 中国焙烤食品糖制品工业协会 |

预订请认准

- 杏花楼总店：福州路343号
总机：63553777 直线：63280504
杏花楼食品营销公司：博山路128号
总机：68536303 直线：58855476
杏花楼龙祥食品公司：宜山路55号
总机：64692363 直线：64289367