



月圆中秋夜 情满杏花楼

中秋节，总会引起人们的思乡情绪，触动内心深处一些怀旧的感念。在上期刊出的“借问月饼谁家好 人人都说杏花楼”一文后，一些读者也通过邮件或提笔写来信件，向我们诉说他们的中秋故事。有位住在杏花楼附近的晚报老读者，还专门写了他与杏花楼结缘的小记，点点滴滴人情味满满……看到这些，不禁发现老字号的魅力原来就在于此，承载着人们诸多关于味觉的记忆。或许从1928年杏花楼广式月饼诞生的那日起，中秋节就又多了一个关于美味的专属符号。

嫦娥奔月，杏花飘香。前几日路过福州路的杏花楼总店，原本就门庭若市的一楼食品专卖区，现在就更热闹了。进出的顾客几乎每个人都拎着杏花楼月饼，就这样在人来人往中，感觉有种团圆的情绪在扩张，连带着整条福州路都充盈着浓浓的中秋气氛。所以，每一年的中秋节，怎么能够少了杏花楼月饼呢？



杏花楼月饼之传承

被评为上海市非物质文化遗产的杏花楼广式月饼制作技艺，至今已有五代传承人。经过这几代人的智慧和心血，积累了秘制月饼配方工艺就达109个。就拿一枚玫瑰豆沙月饼来说，选用颗粒饱满、质地厚实的赤豆为原料，不仅配方独特，制作上亦尤其讲究，如：煮豆、去皮、甩水、出沙，必须控制好水量、出沙和细腻度；铲沙时下料的先后快慢、时间、火候，都严格按照程序操作。杏花楼的铲芸名师经不断研制，积累了一套规程严密的铲芸技术，在火候、时间、投料、顺序、铲制速度方面十分讲究。铲出的豆沙，乌黑、油润、清甜、软滑，加入“玫瑰花”，香味更浓。一个小小的月饼，折射出杏花楼几代人都拥有的对产品精益求精的专

业精神。

杏花楼月饼之安全

虽然早年前店后工厂的传统月饼制作模式早已被现代化工厂所取代，但不变的是杏花楼对品质的苛刻把控。在用隔音、散热、防震的新颖建材打造的全封闭的生产车间里，从头到脚全副武装的制饼师傅们在先进的电脑自动化程控食品生产流水线周边忙碌着，其特有的16道工序、8个关键控制点，实现了经典食品传统工艺与现代化加工技术的完美组合。

在2009年5月，杏花楼投资建成国内食品行业中检测设备领先的、检测项目齐全的食品检测中心，十几间不同类型的食品检测化验室，可同时开展各项不同理化指标的食品检验检测。记得杏花楼总经理杨培民曾说过，让消费者吃得更放心，我们就要在食品安全上做得更用心。这看似简单的一句话，却有着让人踏实的安心。

杏花楼月饼之现代

杏花楼的食品安全保障体系，不仅建立于整个生产过程，而且还延伸

到储存、配送等后续环节中。早在三年前，杏花楼现代化的物流配送中心就已开始正式运营，2万多平方米的空间内，设有0-(-18)度的低温冷冻库和0-10度的高温库，中央数据处理系统24小时记录每个库房的温度、湿度。通过配送数据终端确保合格货品装流转物流箱，同时全程GPS跟踪运输车辆，将所有过程的每个环节都在监控之下。

杏花楼月饼之滋味

曾有人说，每到中秋吃月饼，就会想到杏花楼。那外型美观、色泽金黄，软糯润滑、口味纯正、香甜适口的团圆月饼，已经成为这个团圆节日里不可缺少的美味。特别是吃罢晚饭，全家围坐一起，此时吃月饼是最佳的，不过就算有吃得下一只月饼的雄心，也要慢慢品味才好。沏上壶清茶，伴上些琴音，你会发现杏花楼月饼独有的，另一种打动人心的美好。



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。



工厂内实景图



物流配送中心

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