

# 手工月饼, 老外婆的最爱

杨浦区 马蕴梅

现如今这个年头,要讲什么最奢侈,就是纯手工打造的东西。在“量产”和“规模化”充斥着商业领域时,“手工打造”就变得尤为珍贵。

同样,月饼也如此。中秋月圆之夜,在大规模流水线生产的时代,若能吃到手工制作月饼,实在是一种口福。咬上一口,唇齿留香;吃上一只,回味无穷。

每到中秋节前,我外婆一定会叮嘱家人去新雅捎上几只手工制作的精品月饼,品尝时还不停夸赞:“迭格手工月饼味道每年都一样,真好吃!”

外婆是老一辈上海人,出生于1920年,现已90多岁了,还依旧对新雅的月饼情有独钟,有时也会帮我们讲一些有趣的轶事,而我们小

时候往往靠在她身上津津有味地听着,不时就进入了梦乡——

“咚咚叭,咚咚叭……”听到熟悉的声音响起,就知道新雅师傅又开始制作手工月饼了。那时每年做月饼,新雅都会整车皮整车皮地从金华进火腿,皮和骨卸下来用不了,就送给附近居民。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十来只。如此一来,与邻里的关系就和谐了。

后来时代进步,可以机械化大规模生产月饼了,但新雅仍保留着手工月饼的传统。“唯手工制作月饼,方可彰显出悠久、独特的新雅月饼文化。”这句话,就作为老外婆对新雅月饼情有独钟的理由吧!

# 新雅月饼, 百姓自己的选择

徐汇区 沈福鑫

说起新雅粤菜馆,让我津津乐道的是他们的月饼。

记得那年我刚被一家公司录用,有了一份称心的工作。这天,我第一次单独上夜班,培训时领导反复重申岗位纪律,说夜班时不能打瞌睡,也不能离岗,否则的话,将作为违纪处理。为了珍惜这份工作、为了让自己拥有良好的精神状态,我特意泡上了一杯浓浓的酹茶,上班时果然精神焕发,毫无睡意。也许是浓茶的作用吧,下半夜,肚子居然唱起了“空城记”。而缺乏夜班经验的我,既没带吃的、为了遵守纪律又不敢离岗去隔壁便利店购买食物。正当我一筹莫展时,领班来查岗了。见着我的精神状况、工作情况,感觉颇为满意。临走之前,从口袋中拿出两只“新雅月饼”,和蔼地对我说:“饿了吧?吃点月饼

垫垫饥吧。”我心中喜不自禁,想着这真是雪中送炭呀。但见新雅月饼颜色油光锃亮,吃一口,口感香甜、馅料糯滑,我一口气吃下了这两只月饼,感觉这是我平生吃过的最美味的月饼了!

天将亮时,我准备下班了,忽然领班又叫住了我,说:“中秋节马上到了,公司发了月饼,每人两盒。你运气真好,上班第一天就能享口福了。这牌子是我们大家投票选的,口感可好了,你记得一定要自己吃。”我接过一看,更加乐不可支了,因为恰恰正是——新雅月饼!回家路上,我觉得路人看我的目光中都带着羡慕,哦,不,是对我手中的两盒新雅月饼满怀羡慕!我想象着,在中秋之夜,星光灿烂,月色如水,我与父母团聚在圆月之下,品尝着新雅月饼,谈论着我们美好的未来。

# 金牌老字号 情系四代人

静安区 虞志灏

记忆中的新雅,是从月饼开始的。

新雅豆沙月饼,是母亲的最爱。记得小时候,一到中秋,她总要步行十多里路到新雅总店去选购豆沙月饼。上了年纪后,母亲出不得远门了,我们几个儿女便承担了采购任务。母亲总会说,只有吃了新雅豆沙月饼,才算真正过过了中秋节。

当我成家后,最感头痛的事莫过于每天的买、汰、烧了。老婆不善下厨,经常是买熟食应对。可是不知从何时起,情况发生了变化。那年中秋,老婆兴致高昂地宣布,要开个家庭宴会,把两家的兄弟姐妹都请来。我说,你掌勺行吗?老婆笑而不答。宾客来齐后,只见她在厨房内叮叮当当捣鼓了不到半小时,哇,一桌色香味俱全的菜肴上来了,有荤有素、有煎有炒,一招一式,俨然是宾馆酒店的架式。正当大家惊诧不已时,老婆得意地透露:是新雅半制成菜品菜肴,让我无师自通地成了宾馆大厨了。

转眼间儿子将办婚事。也许是从小在奶妈家受到新雅月饼的影响,抑或是对新雅菜肴的深刻记忆,在选择喜庆酒店时,小两口不约而同地说,就办在新雅粤菜馆!富丽堂皇的喜宴大厅,雍荣华贵的粤式菜点,细致周到的贴心服务,一场婚宴办得隆重热烈,让各方来宾赞叹不已。据说,来参加婚庆的儿子的同学、同事中,事后有好几对都将婚礼办在了新雅。

光阴荏苒,不知不觉中已孙女绕膝。小家伙聪明活泼,可就是不肯吃饭。不料有次在我家吃了个新雅蔬菜大包,竟爱不释口,直呼好吃。以后,每当孙女来我家,新雅蔬菜包、叉烧包等是必不可少的主食,而小姑娘亦百吃不厌,再也不用担心她因不肯吃饭而挨饿了。

一月新雅老店,情系一家四代。蛇年的中秋又将来临,新雅月饼、菜肴、点心,将继续为我们的家庭聚会添彩增乐。而新雅情结也定会像中秋明月一样,亘古不变地陪伴着子孙后代。

# “葱油鸡”背后的爱情故事

普陀区 吴幼明

1983年春,经亲戚介绍,认识了现在的妻子。记得那是盛夏的一个下午,我俩在市中心电影院看了电影。散场后已快5点了。我说找家饭店吃个饭吧。走在南京路上,心里一直在嘀咕,第一次正式请女友“上馆子”,总不能太“小家子气”吧!于是,我们来到了新雅粤菜馆。记得当时的主餐厅在二楼。人走在木制的楼梯上依稀听得见咯吱声,二楼古朴的护墙板,略带油渍的长条地板及火车座位的设置,更显这家著名饭店闹中取静的惬意。

打开菜单,我俩首先盯上了“葱油鸡”这款菜肴,因我们是同年生日,生肖又属鸡,而她尤其喜爱吃鸡。当时菜单上这种鸡分为大、中、小盘三种规格。我心里想,点小盘有点“那个”,而大盘有点“浪费”,于是点了份中盘。点菜的时候,当时还是女友的爱妻怕我身上钱带了不够

出洋相,乘服务员有事转身,硬往我手里塞了一张10元大钞。大约过了10分钟,服务员端上了这份号称“中盘”的葱油鸡。这盘鸡一眼望去确实与众不同。鸡皮颜色很黄,肉当然是白的,带葱花呈半透明稠状的汁淋上去不多不少,很是养眼。而且它的改刀装盘也和一般店里三黄鸡不同,它是近似方块的随意组合。印象最深的是它装盘的量,放在现在的10人桌面上一一定也是光彩夺目的。而它的味道,至今想起来只能用四个字来体现:香、脆、鲜、嫩。品尝完新雅的特色菜肴,下楼时我对女友说,下回还想来吗?她立即说,你一个月工资拿多少?!是啊,当时四十多元的收入,能经常来吗?

一年多以后,当我们考虑在哪家饭店举办婚礼时,尽管新雅的价格在市内已属顶级价位,但我们还是咬牙选择了这里。因为太难忘了!

# 新雅月饼 上海人喜欢的味道

《我与新雅粤菜馆的故事》征文精选之四

文 / 薛达



## 必有一款 为您而造

### 对号入座挑选新雅月饼

#### 企业团购传递祝福

**A:幸福之味 82元**  
铁盒包装尽显大气,内含玫瑰细沙、奶油椰蓉、莲蓉月饼、上等五仁等月饼,都是新雅的经典之作,月饼的数量不是8只而是9只,适合喜欢发放员工实物、营造过节气氛的企业。

**B:港式皇牌 98元**  
最能体现广式月饼的神髓,馅料丰盈,香气馥郁。瓜仁细沙、凤凰椰蓉、莲蓉双黄、嫦娥奔月等4款月饼个个经典。

#### 自己享用适口者珍

**A:特制玫瑰细沙 100元**  
这是新雅今年新推出的月饼,里面9只月饼全部是玫瑰细沙口味。玫瑰细沙月饼是新雅的拳头产品,不过,特制玫瑰细沙是限量供应的,想品尝的话一定要趁早哟!

**B:特制上等五仁 128元**  
真正的吃客,买月饼喜欢买上等五仁。因为它货真价实,里面的原料颗粒饱满看得清,吃在嘴里又有嚼头。新雅的五仁月饼也是销售榜上的“前三甲”,这款月饼的馅料选用芝麻仁、瓜仁、榄仁、杏仁、核桃仁,都是瓜仁中的精品,绝对不应错过。

#### 送给长辈尽显孝心

**A:七星伴月 158元**  
礼盒内含7个小月饼和1个大月饼,很多家庭喜欢在中秋节这一天,将大月饼全家分而食之,代表了“有福同享”,而7个小月饼则留给父母平时分而食之,每次进食适量,既不浪费又不增加肠胃负担。

**B:富贵提篮 228元**  
它洋溢着一种传统美,大气又典雅,古朴又不失精致。其实我更要说的是,这款礼盒里的月饼也特别有特色,15只月饼既有豆沙、莲蓉等传统品种,又有栗蓉、抹茶等时尚口味,让你的味蕾同时感受两种不同的风味。

#### 商务馈赠卓越之选

**A:锦绣前程 258元**  
祝朋友前程似锦,恐怕是中秋节最实在、最美妙的祝福了。这款月饼包装时尚,适合新生代企业,品种方面除了有玫瑰细沙、莲蓉双黄等传统口味外,还有松茸、抹茶等新兴口味,让这个传统节日多了一份海派大都市的味道。

**B:五福至尊 288元**  
新雅限量生产的手工月饼名扬海内外,这款月饼就是手工月饼的经典之作。它采用港式加头纯正白莲双黄,最能体现新雅原料精良、工艺精巧的特色,每只月饼都由高级技师手工制作,是能让你和你的朋友都击节称赞的选择。



新雅月饼咨询热线:63517788、63224393  
新雅粤菜馆地址:上海市南京东路719号  
企业网站:WWW.SUNYA7788.COM