

功夫

吃的是月饼 寻的是记忆

品味上海“老法”月饼

中秋佳节，吃的是月饼，寻的是记忆——在上海，许多市民对“老字号”月饼总有一种特殊情结。法式西点和苏式酥皮交融的制作工艺，上世纪五十年代起就在国管金辰饭店延续至今；南京路功德林门前又排起长队，只为尝一口净素月饼；杏花楼甜糯绵软的广式玫瑰细沙月饼饱含的是童年的回忆……

实实在在的原料、实实在在的工艺、实实在在的分量——老味道是一种对货真价实的直观感受。手工揉面、手工分馅儿、手工包饼，所有工序坚持手工制作。不争一时、独具匠心，或许这就是上海“老字号”们经久不衰的秘诀所在。

当各种“网红”不断“轰炸”让人觉得有些疲惫的时候，传统手工艺总能让人找到心灵深处的坚守与美好。



“百年秘方” 前世今生

■本报记者 徐晶卉

中断供应了十多年的猪油豆沙月饼又重新面市了。经典再现，离不开一张秘方。

今天，就让我们从一张“百年秘方”的前世今生说起，来看看古法传承与创新改良在消费者的味蕾上究竟怎样融合。

一张“百年秘方”的觉醒

去年初，月饼界的泰斗人物宋泰来的子女专程赶到新雅店里，拿出了一份珍藏60年的月饼制作秘方，配方上详细记载着猪油细沙月饼的配料和制作工艺。

猪油细沙，是老上海一代心中满满的回忆。新雅总经理陈耀良说，在物质还不丰富的年代，最能解馋的就是大颗猪油了。细沙就是豆沙，研磨得非常细腻，所以叫细沙。猪油则用开水烫过、晒干，再与豆沙搅拌。烘烤前，猪肉膘还保留固体状；烤制后，猪油的香气渗入豆沙中。

“过去，猪油细沙月饼是新雅的当家‘花旦’，——因为猪油放得足，在老百姓心中的名气很大，年年都会抢着买，甚至在一些人的记忆中，每年的中秋就是和猪油细沙月饼连在一起的。”陈耀良说。

猪油细沙的再次出现，并不仅仅是一种怀念，它的意义在于对百年月饼工艺的传承的认可与重视。在工业化大批量生产的今天，“古法”“手工”两个词，都已经是“小概率事件”；当工业机器的轰鸣声盖过了一颗一滴的匠心汇聚，吃在嘴里，人们的心里也许也就少了那么点味道。

宋泰来的手上有几十张月饼配方，都是手写的。宋泰来的女儿宋惠卿回忆说，她还在上小学时，父亲就经常让她帮忙整理月饼配方，“他一边思考一边叙述，我一边听写一边整理。”每一张配方上，原料配比、馅料和饼皮的配比、烘烤的温度、蛋清的涂抹，都有详细的记载。比如，饼皮和馅料的配比要达到2:8，出炉的月饼才会既柔软又扎实；又比如，烘烤要分两次完成，第一次烘烤时间不能长，为的是将月饼外表烤干，第二次才能将里面烤熟，两次之间还要涂蛋清，甚至烘烤时间如视天气而调整也都有笔记。

虽然现代工业已经解决了月饼的制作工艺，但懂经的上海人都知道，手工包制的月饼品质最佳。“只要听到‘咚咚’的倒模声，就知道又有月饼要进炉了；经过手工千锤百炼的月饼，柔软度更好，外皮薄，馅料更有发挥余地。”陈耀良举了个例子，深受上海人喜欢的双黄莲蓉月饼一定要手工包制，机器根本完成不了。

传承传统并非照搬历史

“百年秘方”拿出来，并不是“照本宣读”。

经过几代大师摸索、积累而成的严苛标准和工艺，是要传承的。在新雅位于松江的月饼生产基地，手工月饼车间的高级技师大都有些年纪了，不少都是跟着新雅一路走来，有着40多年制作月饼的经验。他们用“传、帮、带”方式，将手工月饼制作工艺一代代传下去。一位师傅告诉记者，“手工月饼的饼皮更薄更松软，馅心也更多，但是包制起来繁琐费心——就算有经验的师傅，一分钟也只能包两个手工月饼。”

但变化也不少。猪油细沙月饼十年前退出市场，就是因为消费者的口味出现了变化，而若是将这种口味原封不动地传递给“90后”“00后”的年轻人，未必有市场。

“传承传统不能照搬历史。”新雅食品有限公司副厂长徐虎说，比如猪油细沙月饼，一方面，猪油和豆沙无论是原料还是制作工艺，都采用了新雅的传统工艺；另一方面，在烘焙生产流水线上进行了多次试验，对月饼含水量和烘焙温度进行了匹配，使得月饼吃口一点不油腻，符合现代人对于口感和健康的需求。

新雅行政总厨任康告诉记者：去年，除了猪油细沙月饼，还有玫瑰细沙、瓜子豆沙、蛋黄细沙；今年，则新推出了陈皮豆沙月饼、柠檬细沙月饼，皮子都是用传统的工艺来制作，而馅料则追求创新。

在一些辅助环节，现代工艺则为月饼增加了品质。今年，新雅生产基地经过了改造，流水线增加到了六条，尤其是月饼烘烤的洁净车间，均经过了一轮设备改良和提升。新雅食品副总经理、新雅食品厂厂长钱良说：“如今，我们的月饼从烘烤到冷却再到包装，全程采用自动化——从托盘直接到包装机中，不需要接触工人，实现了没有二次污染的目标。”

延续匠心：16年学完16道工序

■本报见习记者 王嘉旖
本报记者 何易

也是他们的心头好。家住杨浦区的吕女士特意从家里赶来为女儿买点粤式点心当早点，已经吃了十几年杏花楼点心的一家子早已是“铁杆粉丝”。而在对面大楼上班的小白领也常常在这里解决早饭问题，既美味又实惠。

虽然点心、熟菜都颇受欢迎，但杏花楼真正声名远播的仍是月饼。吃杏花楼月饼长大的并不只有本地人。来自江苏的王先生吃杏花楼的月饼已有十几个年头了。并不在上海定居和工作的他，品尝美食全靠亲戚们的“带货”，“每次亲戚来上海都会带几盒杏花楼月饼回去，这次我带小孩来，也打算买几盒带回去。”

古早味的豆沙、奶椰、莲蓉，还有为迎合时下小年轻口味研发的抹茶蔓越莓、奶油芝士和巧克力蓉等等……经过多年产品的研发，杏花楼的月饼品种丰富。但下至垂髫、上至白发，一致交口称赞的，还是那传统的“四大金刚”——玫瑰豆沙、椰蓉、莲蓉和五仁。其中，又以玫瑰豆沙馅的月饼最为人所知。

代代相传的古法技艺

非物质文化遗产传承到沈全华师傅已是第五代了。自1996年进入杏花楼，沈全华已经在这里度过了21个春秋。“我的婚礼、孩子的满月酒，都是在

这里办的，太有感情了。”从烹饪学校毕业以后，沈全华就进了杏花楼。刚开始，沈全华被分配到酒楼做粤式点心和小吃，与月饼完全不搭界。后来，随着杏花楼食品厂的成立，生产线上缺人，当时许多小年轻又大都不愿去偏远的市郊食品厂。就这样，沈全华学起了做月饼的手艺，也见证了杏花楼食品厂这些年的发展。

名师带徒曾经是手工作坊时期的常见做法。随着生产线的流行，师徒制似乎已经淡出人们的视线许久，然而，杏花楼却依旧坚持着这一项传统。沈全华的师傅是非遗传艺第四代传承人徐惠耀。从铲蓉、熬糖、抓馅、搓皮、包敲直到成型，沈全华认真地向师傅学习着杏花楼月饼制作的16道工序。“每道工序至少学一年，全部学完少说也得16年。”回忆起自己的学艺过程，沈全华至今觉得十分幸运。

沈全华介绍，杏花楼月饼的选料极为讲究。就拿最受食客们欢迎的玫瑰豆沙月饼来说，红豆一定要选来自海门的大红袍赤豆。杏花楼曾经用过产自其他地方的赤豆、赤砂糖等。然而，这样铲出的豆沙时常有砂，还带有苦味。1985年以后，经上海有关部门批准，杏花楼独家采购议价的红豆、白糖和面粉，这才用上了大红袍赤豆，做出的红豆沙口感果然软糯细腻。

选料上极讲究的玫瑰细沙月饼，

对师傅的手艺又是另一层考验。传统豆沙的煮豆、去皮、甩水、出沙，每一道工序都考验着师傅几十年的功力。水量和出沙的多少都影响着豆沙的细腻程度。铲沙时下料的先后、快慢以及火候，都要严格按照工序的步骤来操作，快了或者慢了都会影响到最终的口感。经验丰富的师傅只消看一眼沙蓉的成色，便知晓操作工序是否得当，小伙子们有没有偷懒耍滑。铲好的豆沙颜色乌黑、质地油润、味道清甜、入口软滑，才是合格的豆沙，加入了玫瑰以后，更是芳香四溢。

在传承中创新

做了几十年月饼的沈全华，早已对古法月饼的制作步骤了然于心。然而，他深知，传统的味道只有不断创新才能永葆活力，而创新并不是跟随潮流的人云亦云。在各家流心蛋黄月饼趁热抢滩市场的时候，沈全华并没有着急。他选择跟随内心，就跟师傅曾经教导过的那样，不断尝试食材，直到选出心目中的最佳搭档。

经过两年的反复研究，尝遍上百种食材，他精心选择了来自泰国的原庄椰浆、德国的芝士、新西兰的黄油以及日本的海藻糖作为最新产品的原料。“日本海藻糖相对来说没有那么腻，因为本来椰浆甜度就比较高了，所以这样搭配最好。”沈全华在多种样品糖中一眼就相中了海藻糖。

将月饼轻轻掰开，一股伴着奶香的椰浆顺势流出。“我们推出的这款月饼，无论放多久，椰浆都是流动的，这非常考验技术的。”说起刚刚推出的新产品，沈全华眉飞色舞。

面粉和油酥的比例要恰到好处，粉多了起酥会不到位，而油酥多了又显得过分厚重。只有恰到好处才能做出完美的起酥，入口层次多却不显厚。老上海的小点心属于“慢时光”，和面的师傅不紧不慢地来回揉制，每天这样的工作要重复上千次。

等待时光发酵的美味

时间赋予美味另一层口感。

谷师傅从冰箱中取出前一天冷冻好的肉馅和皮子。刚刚打好的肉馅和经过一夜的时光流转，低温让肉馅和皮子都更富有弹性，也方便谷师傅包起来。

鲜肉月饼的灵魂除了酥皮，还有鲜肉。谷师傅手下的猪肉馅极讲究，要用上海古早味的姜汁调味，才能最大限度吊出肉馅本身的咸香浓郁，而回味又有丝丝甘甜。老传统也要精准测量，每只包好的鲜肉月饼正好65克，不多也不少。精准的分量背后，是师傅们的满满诚意。

国际连锁快餐店可以制定统一的标准，让每个出炉的蛋挞色相、口味都好一致。然而，鲜肉月饼的烘烤却是好坏全在师傅手里。辰辰大酒店的月饼，迄今仍遵循古法双面烘烤。由于需要在烘烤中翻个面，烘烤师傅的手艺显得尤为重要。刚出炉的炉温跟随轴转的炉温大不相同，无法准确测算究竟过了多少时间适合翻面，全赖烘烤师傅的一双“慧眼”。表面色泽金黄，就是“火候”到了。而这一眼的功力，是几十年经验的积累。

上图：从一开始的小学徒，到如今令人眼中的大师傅，谷师傅经历了鲜肉月饼配方一再改良的过程。

记者手记

硬如钢铁，但母亲吃得很开心，不时还擦擦眼角……

几时的记忆总是如此吧，身处其间的时候，只觉得这是家常一景。只有当时过境迁，回首当年，才能咀嚼出其中的味道。

时光的沉淀，也让这份记忆，越沉越香。

摄影 袁婧

一枚古法鲜肉月饼的诞生



摄影 袁婧

法式+苏式，那是上海独有的味道

■本报见习记者 王嘉旖
本报记者 何易

这几天，几乎所有的老字号门前，都排起了长长的买鲜肉月饼的队伍。刚刚出炉的月饼还带着炉子的腾腾热气，酥皮金黄油亮得恰到好处，肉汁不多不少，既没有浸润酥皮抢了它的颜色，也不会太过干涩让人难以以下咽。一口下去，酥皮顷刻间变成碎末子，让人难以继续维持温文尔雅的吃相。上了岁数的老人总要教导小孙儿“少吃点，不然晚饭要吃不下了”。然而，耐不住这四溢的香气，鲜肉月饼仍是被吃了个精光。

说起鲜肉月饼的历史，大约有100年，原是从苏式糕饼演变而来。馅完全是由一大团鲜肉(猪肉)组成，最核心的鲜肉，必须选用三分肥肉、七分精肉的新鲜夹心肉，均匀搅碎。相对于程式化的拌馅儿过程，面皮的制作，以及每只月饼中肉和面皮的比例分配，就决定了月饼美味的关键。皮脆而粉，又潜伏着几分韧，丰腴的肉汁慢慢渗透其间，可谓一绝。

上海，从鲜肉粽子、鲜肉月饼，再到鲜肉馒头、鲜肉青团，仿佛在上海老师傅的手里，所有的食材都可以拿来“包肉”。

鲜肉月饼不是油里炸的，而是慢慢烤出来的。烤的工艺能让它的水分跑掉，皮一层层的，吃起来就



酥。有些小资情调的上海人，老是想看如何把鲜肉月饼做到更西化，让它融入更多的口味元素，于是法式糕点的酥皮做法和苏式起酥开始结合，成就了鲜肉月饼这一地道的上海美食(见左图)。

满满意意的手工味道

位于淮海路上的辰辰大酒店做鲜肉月饼已经有些年头了，至今仍坚持将法式糕点的酥皮做法和苏式起酥手法相融合。每到临近中秋，这里专做月饼的七八个师傅就开始忙活起来了，各有分工，多年的功力尽在手上。由于全部是手工制作，这里的鲜肉月饼每

天限量出售2500只。

谷家礼是这里制作鲜肉月饼的老师傅了。从一开始的小学徒，到如今别人眼中的大师傅，他历经了鲜肉月饼配方一再改良的过程。谷家礼说，酥皮原是舶来品，西式点心的“点睛”都要靠它。当年蝴蝶酥风靡上海滩，老师傅们看到酥皮如此受欢迎，灵机一动，将西式酥皮里的黄油换成了更对“中国胃”的猪油，鲜肉月饼的酥皮就此诞生。

说起轻巧，酥皮做起来可十分考究：制作时间是普通面皮的两到三倍。想要达到入口千层、口感分明的效果，需将面皮均匀擀平后再进行对折，同样的工序要来回反复数十遍。

拿出一个杏花楼散装月饼，切成四块，大家一起吃。分到我手上的总是最大的一块，那入口甜香软糯的豆沙，迄今难忘。而母亲则会轻轻舔一口手中的月饼，静静地等我的吃完，然后把自己的塞进我的手里……

后来我当了兵。有一年中秋节，部队食堂给每人发了一盒月饼，我一个都舍不得吃，只等两个月后回家探亲，孝敬父母。两个月后，月饼早已

中秋的记忆

■何易

又是一年中秋，月饼对于我这个“70后”来说，有着难忘的记忆。

那个时候，父亲刚刚退伍转业到