

41年时光 守护高邮人舌尖上的月饼老味道

□ 记者 木杉

随着中秋佳节临近,市窑巷口桥北面的月香园食品厂也开始忙碌起来。这家只做月饼的食品厂,每年只有中秋节前才会营业。

记者来到月香园食品厂时正值上午9点,厂长刘宝太正在后门清点货物,就在40分钟前,他预订的面粉、油、糖等原材料刚刚送到。虽然供货商是他精心挑选的老厂商,但他还是一如既往地亲自做质检员。日期是否新鲜、材料是否送齐、有没有运输途中因包装破损变质……事虽小,责任却重,关乎着月香园的信誉与食品安全。刘宝太说,他做的是高邮人记忆中的老味道,有众多老顾客的期待在,必须用心对待。

“我们的前身就是大名鼎鼎的高邮麒麟阁食品厂。”刘宝太介绍,41年前,在粮食系统工作的他赶上商业改革的浪潮,决定创办一家月饼厂,就这样,麒麟阁诞生在了当时高邮的繁荣路。当时高邮的月饼只做苏式,刘宝太带着四名员工前往上海学习

广式月饼制作新技术,并带回来一个专门制作广式月饼的上海师傅。当年广式月饼一经推出,销量大好,超过了总销售量的一半。2001年由于种种原因,刘宝太离开了这个他一手创办的月饼厂。为了留住这一高邮人舌尖上的老味道,他另立门户创办了食品厂,继续专注月饼生产。2023年,75岁的刘宝太第三次创业,带领老员工创办月香园食品厂,延续麒麟阁的美食记忆。

与刘宝太交谈的时候,生产间工人正将一盘盘晾凉的月饼推出来打包。生产间不算大,却井井有条,里外隔成制作区、烘烤区与打包区,工人们围案而坐,各司其职,每个人的动作都老练娴熟。做饼皮、备馅料、搓剂子、称重、馅料印模,没有借助任何机器,是真真正正的手工制作。进炉烘烤后,刚出炉的芝麻椒盐月饼能够尝出小麦淡淡的回甘甜感,饼皮层叠夹着烤化的油酥,厚实、酥脆却

不干涩,更有一种入口即化的热乎绵软,其中裹着扎实的椒盐馅料,足以解猪油之腻。“纯手工制作是我的坚持。机器和手工是有很大的区别的,仅仅只是印模这个工艺就能尝出不同。高速运转的机器确实又快又精准,但却会破坏面团的口感;手工印模是靠师傅多年来积攒的经验,他们知道什么样的力度能在成型的同时留住面团的口感,烤出来的月饼会更软更酥。真正的高邮味道,一定是由高邮人亲手做出来的。”刘宝太笑着告诉记者,“而且手工做的每一只月饼都是独一无二、诚意满满的,这也是我给顾客们一年一见的礼物吧!”

虽然是高邮做广式月饼的第一人,刘宝太最拿手的仍是高邮人的老口味苏式月饼。苏式月饼有椒盐、五仁、火腿、肉松等多种口味,其中以芝麻椒盐月饼为“当家花旦”。这些老“菜式”至今仍保留着,只是在用料上略有调整。“现在人的生活过得越来越精细了,追求少油少糖、健康饮食,我们也要与时俱进。”刘宝太着手对苏式月饼的糖油配比进行改进,最终敲定了如今符合健康理念的版本。为了让这一老味道传承下去,刘宝太还围绕青年群体的偏好和需求,将时新甜品、水果与月饼配比融合,推出了奶黄椰蓉、提拉米苏、鲜花玫瑰和草莓蓉沙等各种口味的广式月饼。

中秋大忙期即将到来,早在8月10日左右,刘宝太就带领员工对生产间进行了一次彻底清理、打扫与消杀,整理寄到外地以及高邮本地需要的大额订单,按量提前预订材料,到8月19日开始生产。“现在做月饼的商家越来越多,来月香园买月饼的都是从麒麟阁就开始吃起的老客户,他们



还是只认我的月饼,有的甚至会专门从乡镇赶来买两斤回去。每次听顾客们反馈还是记忆里的那个味道,我都很高兴。”刘宝太指着角落里高高堆起的纸箱说,“这些是要发往苏州和广州的快递,顾客都是在外创业的高邮人。中秋是团圆的日子,除了给员工当福利,他们也想尝一尝家乡的味道。”

据刘宝太介绍,月香园每天做一千到两千斤月饼,十几天的售期能卖出几万斤。由于是纯手工制作,每天产量有限,员工们都是加班加点。但这一切在刘宝太心中都是值得的,这是他的初心。

刘宝太介绍,“月香园”有月饼团圆、香气扑鼻的寓意。现在的月香园没有辜负刘宝太的苦心,在传承老味道的路上越走越远。

寻访高邮美食
追忆家乡味道



绿色低碳新风尚 简约生活好习惯

