

月饼,向传统致敬

文 / 本报记者 徐秀秀 实习生 陈逸宁 摄 / 姚志伟

几场雨一下,这几天的夜晚倒真有几分清意了。翻翻日历,发现又一个中秋快来了。在经历了让人热血沸腾的奥运一月后,是时候静下来看看月亮了。不知道从什么时候开始,月饼开始成为一种礼品,味道如何也没人在意了。但总还是有这么一些人,执着地寻找好吃的月饼,他们买月饼就是为了满足自己的口味,买来是为了痛快的吃掉而不是送人。月饼,也可以很美味。



云腿红饼的包装,白纸上印着线描,彻底的传统味道。



云腿松仁月饼

私房菜

妻子很懒,这点我知道。要结婚的时候,幻想我耕她织的生活,每每想到这些我俩都美得“一塌糊涂”。但是,现实是残忍的,从小娇生惯养的她竟然是个厨房“白痴”,原本认为结婚后在环境的逼迫下她会“改过自新”的,我算到了开始,但是我没有算到结果。婚后我俩的工作极度地忙,尤其是午饭问题,一直得不到有效解决,而她也以此为借口不入厨房半步。

吃饭馆,低档的不卫生,高档的吃不起;吃公司食堂,算了,还是泡包面吧!无奈之下,和妻子趁周末

去逛了商场,扛回一台格兰仕光波炉,名字还蛮好听的——中国红系列,听说是由中国红瓷的灵感设计而成,喜气洋洋,特别适合今年的中国年!我和妻子约法三章,每天一人做饭,一人买菜,晚上提前做好隔天中午的午饭,放在冰箱。原来并不认同微波炉的我突然发觉现在的产品的确不一样啊,微波的光波功能很有烧烤的感觉,用中国红蒸汽光波炉做的饭吃起来不干口,不像以前那些产品,嘴里全是木头。

午饭问题在我的“英明”决策之下暂时得到了缓解,我和妻子商量过了,我的下一个目标就是——教妻子学会做饭!



NO.1 云南的云腿月饼

云南的小小月饼,让人牵挂了一整年

有这样一个杭州人,专门去买云南的月饼吃,并且为了吃这个月饼整整等了一年。这个杭州人就是 coco。

“你们马上就有好东西吃啦!”上周五,coco就在办公室里激动地嚷开了,“我刚买了云南的云腿月饼。”Coco喝了口水,眉飞色舞地讲开了。中国有两大最有名的火腿,一种是金华火腿,还有一种就是云南的宣威火腿了,也就是云腿,这在古时候也是上贡的火腿呢。这个云腿月饼就是用云腿做馅料的。

其实 coco 想吃这个月饼已经是一年前的事情了。去年,coco就在常上的论坛上关注到了云腿月饼,但她找到网上卖云腿月饼的卖家时,却被告知已经卖完了,并且厂家也不再生产了。而那个时候正是中秋的前三天。卖家说,你明年赶早吧,对美味心心念念的 coco 果然今年赶早了,在距中秋还有三个多星期的时候成功下了订单。

收到从云南远道而来的月饼,coco小心翼翼地剪开了包裹,coco向我们推荐,最好吃的是像批萨一样大的云腿月饼,整整400克,像个六寸的批萨。朴素的包装上印着“云腿红饼昆明嘉华食品厂”的字样。Coco说云南的传统月饼有两种——白饼和红饼,白饼的面皮是用面粉做的,红饼的面皮是用荞麦做的。

这个红饼的颜色很漂亮,饼的表面泛着油光,散发着一股火腿的香味,令人食指大动。coco用一把瑞士军刀把这个硕大的月饼分成了小块,几丝鲜红的火腿肉不甘寂寞地钻了出来,看得出这个月饼的馅料还是很饱满的,这么大的月饼,价格是三十块。

外面的饼皮厚实绵软,让人想起小时候常吃的一种糕点,里面的馅除了云腿外还夹着一颗颗粗糖,粗糖中中了火腿的咸味,吃口鲜而不腻,回味无穷,这个月饼,值得 coco 等一年啊。

当然月饼还是有很多口味的,云腿松仁、云腿鸡枞、纯云腿等等,绝对云南特色。

只可惜昆明嘉华食品厂在杭州还没有代理,所以想要品尝这等美味只能通过网购了。最关键的一点是,动作要快!据网上卖家 siqimama 说是至少提早一个星期。

NO.2 长发、采芝斋的鲜肉月饼

苏州的肉月饼值得排长队

苏州观前街上聚集着许多老字号,有着许多口碑很好的小吃,如袜底酥、酸梅汤、酒酿饼等等,但是一到秋天,长发西饼和采芝斋的鲜肉月饼就成为了绝对的明星,很多人愿意排很长时间的队伍就为了买到鲜肉月饼。往往刚拿到手里就趁热吃掉一个,再带些回去和家人分享,然后还要到网上吆喝几声,“太好吃了,排了很久的队呢。”还附上图片一张,几个盖了红印的鲜肉月饼亲热地挨在一起,盒子里都是油印,酥皮散落了一盒。

小木对苏州月饼的回忆更是充满了感情,“苏州街上的鲜肉月饼是有季节性的,中秋节前一个月开始,观前街上的老字号,寻常巷陌的小吃铺子,甚至有些杂货店,都在门口摆个炉子摊子开始卖。中秋一结束,立即事如春梦了无痕,消失得无踪无迹。因此,每年都会遗憾很久,那么好吃的东西,我怎么不多买几回来吃?总觉得中秋还远,结果,又一个中秋也就这样过去了。”

苏州大学的学生钱冰川在周末的时候就常到采芝斋买肉月饼吃。“我对吃没有什么爱好,所以开始也没有什么热情,看到排这么长的队真的不愿意吃。但是同学非常喜欢吃,他去排队买了几个请我吃,吃了以后我觉得比想象中的要好吃。”这个腼腆的大男孩不好意思地笑了,“味道还是不错的,之后我再去观前街,只要人不是很多,都会去买来吃。”

据苏州新闻网的记者介绍,早在六月份就有顾客来采芝斋买鲜肉月饼了,应广大顾客的要求,采芝斋提早了现烤月饼的上市时间,12号第一天出售的4000只月饼供不应求,第二天就增加到了7000只。

NO.3 九月生活的榨菜鲜肉月饼

萧山的榨菜农家的猪 杭州鲜肉月饼名堂多

让苏州人民如此喜爱的鲜肉月饼其实在杭州也有不少商家在卖。比如九月生活,门口鲜亮的“榨菜鲜肉月饼又上市啦”条幅刺激着人们购买的欲望。九月生活是裕达饼家旗下的面包店,裕达做榨菜鲜肉月饼已经十六年了,在市场上的销量是一年比一年好。

九月生活的负责人对这个产品充满了自豪感,“我们自己感觉,不管是工艺还是馅料以及口感,裕达的榨菜鲜肉月饼在杭州都是数一数二的。”

鲜肉月饼可以说是江浙地区一种传统的小吃,裕达就是发扬了这个传统,迎合了杭州人不喜欢吃甜腻食品的饮食习惯,在鲜肉中加入了爽口的榨菜,使现烤月饼更加美味。十六年的烤制下来,自然有了一套自己的经验秘诀,据该负责人透露,小小的月饼里面可有大大的学问。

首先是酥皮的制作,现烤月饼之所以好吃,就是因为它的饼皮一定要酥,要一层一层的起发,这样口感才好。要使面皮起酥最关键的一点是控制水份,由于猪肉里含有较多的水份和油脂,所以控制水份成为了一道难题。目前市面上许多厂家,能做出非常好吃的现烤豆沙月饼,但是鲜肉月饼就做不好,皮不够酥。所以当裕达解决了这个问题,这个月饼的口感就保证了一半。

其次就是馅料的选择了,猪肉新鲜自然是第一位的,不会使用冷冻过的肉。除了新鲜,这个肉来自哪里也大有讲究,早几年裕达都是选用农家猪,“但是凭良心讲,现在已经不可能保证还用农家猪了,不过我们还是会用准农家猪,吃的玉米等饲料。”该负责人说,这个肉最好是猪腿肉,这样就保证了鲜肉的脂肪含量。至于榨菜,裕达从去年开始只选用萧山榨菜,因为只有萧山榨菜在经过烤制后还能符合裕达的要求,能保持爽脆的口感。