

# 但愿人长久 千里共婵娟

## 中秋将至,老字号月饼抢先上市

□记者 孙煜 整理报道

以前的月饼,分为两大阵营,一为重油重糖的广式月饼,一为轻巧秀气的苏式月饼。鲜肉月饼的异军突起,源自食者对月饼的甜腻有所厌倦而转向咸鲜。月饼市场由广苏两厢颉颃,进入广苏肉三足鼎立。牛肉月饼、鲜肉月饼、五仁月饼、榴莲月饼……中秋将至,种类多样的月饼已经日渐进入销售旺季。一心斋、杏花楼、真老大房等众多老字号店铺内,各色月饼纷纷上市,为赢得市民的味蕾纷纷使出浑身解数。

### 牛肉月饼——月饼界走红的“新贵”

一心斋是中国清真餐饮特色名店,其“清真菜点制作技艺”入选上海市非物质文化遗产、店内的牛肉煎包更是荣获中国十佳清真美食。近些年来,一心斋推出口味独特的“牛肉月饼”走红市

场,日销量近万只。

一只牛肉月饼,最重要的就是馅料的调配,一心斋在制作牛肉月饼时选择黄牛腿肉,剁成肉糜后加入特制配方,馅料里还要带一点儿汤水,保证新出炉

的月饼又鲜又嫩。记者在位于平凉路1503号的一心斋总店了解到,今年的牛肉月饼与往年价格相同,五香牛肉月饼和咖喱牛肉月饼每只6元,咸蛋黄牛肉月饼每只8元。



### 广式月饼——经典的“嫦娥奔月”

上海的“广式月饼”不是从广州传进来的,而是在上海的广东人首创的。

“杏花楼”是广东人于1851年在上海开设的饮食店,原名“杏华楼”,上海的广东人很多,杏华楼经营状况良好,店主扩大经营,听取了顾客的建议,取杜牧“借问酒家何处有,牧童遥指杏花村”而改名为“杏花楼”,生意蒸蒸日上。

杏花楼约1928年开始制作和经营

月饼,当时,杏花楼经营者在中秋节前一个月就向报纸预定广告版面,这个广告没有图画和文字,就是一个大大的圆圈,直到中秋节前,在这个大大的圆圈里出现了嫦娥奔月的图案,上海人恍然醒悟,这是杏花楼的月饼广告,使杏花楼月饼一炮打响。

店家还请了当时走红的广告画家绘制《明月嫦娥图》为月饼包装盒,上海人

乃至全国人民都知道,这是上海杏花楼的月饼。

由于杏花楼的月饼与苏州的月饼不一样,是用半醒的发面为皮,烘烤制作,上海人就把杏花楼月饼叫作“广式月饼”。以前,杏花楼月饼主要有豆沙、椰蓉、莲蓉、五仁,后来增加金腿(金华火腿)等,直到今天,豆沙、椰蓉、莲蓉、五仁仍然是杏花楼月饼的主打产品。



### 鲜肉月饼——老字号的新创意

“老大房”是百年老店,约1850年由旅沪苏州人陈某开设于南市董家渡。以制作和经营苏州茶食为主。当时的上海是一个小地方,上海人以自称“小苏州”为荣,苏州茶食颇受上海人欢迎。以后,由于兄弟析产,上海出现多家“老大房”。

“老大房”出名后,许多商家争相仿效,加上当时店招、商标的法律法规不健全,于是上海先后出现真老大房、老老大房等。据说,最多时上海称之为

“老大房”的茶食店有数十家之多。后来重新调整,冠以地区名,如沪西老大房、沪东老大房、沪北老大房等,开设在南京路的“老大房”(今南京东路536号)被同行视为正宗,称为“真老大房”。

南京路是著名的商业街,人流如织,而老大房占据了绝佳的市口而生意兴隆。老大房主要是茶食店,到了中秋节也制作和经营苏式月饼。南京路上的

游客买月饼主要是充饥,苏式月饼最大的特点就是酥皮,一碰就碎,弄得满嘴、满地狼藉,食客颇为尴尬;再者,月饼以甜馅为主,浅尝可以,充饥不宜。

20世纪下半叶(最迟1970年代末),老大房在苏式月饼的基础上进行改良,使酥皮不易碎裂,馅心改为鲜肉咸馅,多吃不腻,号称“鲜肉月饼”,老大房的鲜肉月饼一炮走红,以后各家争相仿效,成为上海月饼的“代表作”。



### 高桥松饼——茶楼酒肆中走出的本土月饼

在城市经济尚不发达的年代,上海本地的月饼主要由家庭自己制作,农家自己制作的月饼大多是南瓜饼,条件好一点的家庭会在南瓜浆里添加一点糯米粉或面粉。据说,在1900年前后,高桥镇上有一户大户人家家道中衰,其妻善做“塌

饼”,于是在家里做塌饼,提篮小卖于镇上的茶楼酒肆,他们制作的塌饼小巧玲珑、松软可口,于是被人们叫作“松饼”。

1927年上海设立“特别市”,高桥镇划入“特别市”,市政府在高桥大兴土木建设高桥海滨浴场,大量的上海游

客蜂拥而至,1931年高桥镇出现“起首老店松饼专家周正记”。

高桥松饼大小适中、皮薄馅足、咸甜适口、方便储存,颇受上海人喜欢。高桥人因势利导,在上海开设分店和代销点,使“高桥松饼”成为上海本土月饼的佼佼者。



### 净素月饼——“佛系”健康月饼

为了提高月饼的口感,月饼的皮和馅里含有猪油或肉馅,中国的佛教徒吃素忌荤,对于此类月饼只能望而却步。

到了1922年,上海出现一家素食馆——功德林蔬食处,这家店由佛教徒创办,最初在北京路贵州路口,10年后

迁到黄河路,如今已经迁到繁华的南京西路。这里起初只是一个提供素食的场所,后来邀请各地名厨,使菜肴的品味大大提高,成为上海著名的素食馆。

而那时,每当到了中秋节,许多人对月饼大快朵颐,而佛教徒却不能一饱口福。于是,功德林蔬食处灵机一动,制

作和销售净素月饼,既满足了客人的需求,也提高了商店的营业额。当然,也为丰富上海食品品种出了力。

如今,上海的多处寺院到了中秋节也纷纷制作和推出各具特色的净素月饼,成为沪上中秋的一道别样美食风景。

### 鱼肉做馅——咬开一口汤汁鲜香浓郁

今年,新雅粤菜馆新增芥末金枪鱼和藤椒鱼月饼这两款新口味,每天可以卖掉千把只,鲜肉月饼、腌笃鲜月饼等则更是销售主力,8个品种的现烤月饼整体销量已经超过2019年同期。

芥末金枪鱼月饼选用金枪鱼松,加入芥末调味,但其呛辣的口味不重,更有海鲜的咸鲜口感,灵感来自咸蛋黄肉

松点心。另一款新品藤椒鱼月饼,则选用了鱼刺少、肉质嫩的巴沙鱼入馅,再结合年轻消费者喜欢的麻辣味,丰富整个月饼的口感。“前者是鱼松,后者是鱼泥,虽然同是鱼,口感却完全不同。而相比鲜肉馅儿,鱼肉更加易碎,所以我们都是手工调馅的。”

两款鱼月饼的零售价是10元/

只,而鲜肉月饼、腌笃鲜月饼受到原材料猪肉价格上涨的影响,分别提价了0.5元和1元,今年售价5.5元和9元。

广式月饼上,今年新雅一方面继续降低馅心甜度,适当减少了5%的糖料投入,另一方面则对蓉沙馅心继续改良,调整含水量,让其更加细腻。

