

充满乡情记忆,从未打广告却拥有大量忠实粉丝 定安琼式月饼正宗海南味

■ 何慧

中秋将至,有百年历史的琼式月饼,今年走俏起来。而来到定安,这里传统的琼式酥皮月饼早已吸引大量忠实粉丝将它带回家。

酥皮月饼引来八方客点赞

中秋临近,在定城镇见龙大道千华城的许氏三家做传统琼式酥皮月饼的南香、琼芳园、旺旺饼家,门庭若市,从外地过来的小车拥挤地停放在门口。

从海口专程赶来的姚先生和家人正忙碌着把从南香饼家刚购买到的琼式酥皮月饼填满了这辆商务车的后车厢。姚先生告诉记者,去年其朋友来这里买了月饼带给他,自己和家人吃后就赞不绝口,所以今年便特意从海口驱车过来购买,今天可以说是大丰收。

在“琼芳园”同样围满了大批“粉丝”,尤其是这12位女宾客尤为惹眼,老板许照强热情地搬出桌子、椅子,摆上茶水和月饼招呼她们。陈女士告诉记者说,她的姐妹团是定安琼式酥皮月饼的忠实粉丝,今天大家约好一起组团过来购买。老板许照强说,像陈女士这样一传十传百一群群过来的客人很多。他从未打广告,但海口、琼海、儋州、文昌等地的客户都亲自开车上门买饼,三亚也有固定的顾客群,每年中秋都会结伴过来。

“啵啵”“啵啵”在这家旺旺饼家店内,记者看到师傅们正用特制的木模具娴熟又紧张地制作琼式酥皮月饼。老板许照强介绍,中国每年既传统又重要的两个节日是他最忙的时候。端午忙着包粽子,中秋赶着做月饼。顾客不仅喜欢他家的定安黑猪肉粽,对他家的琼式酥皮月饼也是情有独钟。由于顾客众多,他应用了月饼券

的营销方式做好生产计划。

注重传统走亲民路线

如今,人们的月饼消费观念越来越理性,更加注重质量、口感,而不是外包装。定安琼式酥皮月饼遵循古法,传统朴实的外表,实在的馅料,亲民的价格引人爱。

据了解,一筒传统馅料五仁、蛋蓉蛋黄、椰蓉蛋黄的定安琼式酥皮月饼价格在28-32元间,纸盒包装的加2元,可谓物美价廉。

“去掉花俏的包装,价格也比较亲民,当然也符合一般消费者的需求。”市民黄先生告诉记者,定安琼式酥皮月饼保留了琼式月饼最传统的做法和味道,在他心中,这就是最纯正的中秋味道。

目前,定安的一些食品企业也在做琼式酥皮月饼,并运用网络营销方式进行推广销售,但大多数还是小作坊制作。许氏三家做琼式酥皮月饼的饼家常苦于产能有限,为保证质量放弃数量推掉大量订单。“买不到饼,顾客抱怨是常有的事。”

许氏三兄弟从父辈那里传承了制作琼式酥皮月饼的手艺,不受西式糕点的影响一直保留着最传统的老方法,从父辈开始到现在已做了五十几年的琼式酥皮月饼。

上世纪九十年代,海南市场刮起了港式、粤式月饼风,华丽惹眼的包装让人赏心悦目,并以秋风扫落叶之势狂扫海南市场。本土辉煌一时的琼式酥皮月饼市场份额急剧下降,最后琼式酥皮月饼不得不在夹缝中求生存。定安许氏三兄弟也曾动摇过随大流,放弃制作琼式月饼转向受市场欢迎的其他派式月饼。最终,父亲的坚持让他们坚定了做琼式酥皮月饼的决心。现在销量大好的形势,他们明白父亲的坚持是对的。



定安琼式酥皮月饼,最传统的中秋味道。

“那个时候,人们觉得买华丽包装和显眼外表的月饼是一种时髦,本土琼式酥皮月饼的‘土气’让人看不上眼。”50岁的许照强回忆道,父亲不让他们跟风,教育他们,会做琼式酥皮月饼的越来越少。但他不希望带有文化印记又具有本土特色的月饼消失,并嘱咐,越是传统的就越是自己的。

过了中秋节还有订单

中秋前夕,记者走访在定安的这几家老字号月饼生产间,其中在这家南香饼家,切开一个蛋蓉蛋黄馅的琼式酥皮月饼,发现它与广式、港式等以及冰皮月饼,很明显的不同之处就在于饼皮。刀一落下,月饼的皮就一层层分明地散开,层次感很强的饼皮皮质软而不韧,酥而不脆,入口伴有阵阵醇香,馅没有别家派的甜,

酥皮包馅吃着不腻。

师傅文兴利告诉记者,秘诀就在于,饼皮加入了熟猪油才有这样的特点,而定安黑猪肉油质上乘,使得定安出产的琼式酥皮月饼饼皮特酥特有层次感。

据南香饼家的老板娘沈玉波介绍,自家的琼式酥皮月饼每到中秋都供不应求,而一般情况,这与月饼在过了中秋节就“消失”的现象实属罕见,但是定安琼式月饼“口碑好”、“味道好”过了中秋节依然有订单。

就在记者的采访中,有幸见到了熬制祖传蛋蓉馅的琼式酥皮月饼传人许照信。今年60岁的他正在一口直径为一米的大锅前,把着长勺,不断搅动着一锅黄澄澄制作蛋蓉馅的原料。许照信介绍,自家的蛋蓉馅是父亲许才华密授的,他父亲当时用特方做出

来的蛋蓉馅奠定了父亲定安琼式月饼蛋蓉馅创始人的地位。全县的糕点师傅争相上门取经。“用蛋液制作,不加任何色素等添加剂,定安鸭蛋制作蛋蓉很香的。我必须寸步不离在锅前搅40分钟。”许照信师傅用行动告诉记者,制作定安琼式酥皮月饼的老笨方法,丝毫不马虎的态度赋予月饼与众不同的美味。

现在,许照强的小儿子24岁的许振旭,也开始学习如何制作祖传的琼式酥皮月饼。面对记者,他说:“爸爸从爷爷那里接过了做琼式酥皮月饼的接力棒,我又从爸爸手里接过了这根棒。”这位90后用形象的语言道出了,对琼式酥皮月饼传承的,不仅是夹缝中求生存的本土传统美食,还让人看到了琼式酥皮月饼承载的特有的文化后继有人的希望。

定安月饼市场升温

■ 叶松

中秋佳节,月饼是必不可少的“应景”美食,走亲访友、合家欢聚少不了分享月饼。连日来,定城月饼市场持续升温,9月2日,记者走访定安天安百货、春阳餐厅等各大超市、酒楼发现,虽然市民购买月饼的热潮不减,其价格与去年同期大致持平,没有大幅波动,更显亲民。

“今年进驻超市的月饼较往年显得更加的朴实,各厂商在保证品质的同时,对价格也是普遍

进行了下调,让广大市民可以有更多的选择。”定安某超市销售负责人告诉记者,虽然中秋节还没到,但超市等各月饼销售商早已开展月饼促销活动。随后,记者走访了定安多个月饼销售点发现,超市散装月饼价格从10元-30元不等,盒装月饼价位在40元到400元之间。

走访中,记者了解到,今年定安市民的月饼消费观念越来越理性,更加注重质量、口感,正

在定城春阳餐厅购买月饼的许先生对记者说:“我购买月饼看重的是质量和口感,品牌包装是其次的,只要质量有保证,好吃就行。”

亲民的价格,优质的口感,也为月饼销售商们带来了丰收。春阳餐厅相关负责人告诉记者,今年春阳餐厅推出的月饼不仅在口味上有创新,价格也在更加亲民,迎合了普通市民的需求,特别受欢迎,销量也很好。

龙湖镇: 强化中秋节前廉政教育

传统“中秋佳节”将至,龙湖镇要求全镇党员干部,认真自觉抵制和防止不正之风,筑牢廉政防线,严禁收受财物,月饼,过一个廉洁祥和的中秋佳节。

镇党委、政府针对中秋节期间“四风”问题易发多发的特点,要求镇村干部严于律己,以身作则,做到率先垂范作用,不得以任何名义收受礼金、礼品,

坚决制止各种奢侈浪费行为,树立廉洁自律、秉公办事的工作作风,违反规定者,将严格按照党纪有关规定处理。

同时镇纪委加大监督检查和明查暗访力度,加强对贯彻落实中央八项规定、纠正“四风”情况的监督检查,切实问好,把好关,认真受理群众的投诉和举报,严查各种违纪违规行为。(刘关生)

县消防大队:向社会承诺遵守“九个严禁”

在中秋、国庆两节来临之际,定安县消防大队通过媒体、官方微博微信平台,向社会郑重承诺严格遵守“九个严禁”,坚决执行中央及海南省委省政府廉洁自律的相关规定,进一步改进工作作风,全力以赴做好节日期间消防

安全保卫工作。

承诺包括:严禁用公款购买和赠送月饼等各种节礼;严禁用公款购买或接受各种商业预付卡、购物卡、消费券和电子礼品卡;严禁出入私人会所或利用培训中心、部队食堂等搞奢靡享受、

吃喝玩乐活动;严禁用公款参与高消费娱乐和健身活动;严禁借节日之机突击花钱和滥发津贴、补贴、奖金、实物;严禁组织和参与公款支付的旅游活动;严禁公款报销或支付应由个人负担的费用,以及向社会企事业单位摊派

费用;严禁借节日之机大操大办婚丧喜庆事宜;严禁违反公务用车有关规定。

广大群众若发现消防官兵违反以上禁令,可按照以下方式进行举报:举报电话:0898-65906532-3204,3221;

18907590713;海口市龙昆南路110号消防总队纪检督察处。邮编:571100;电子邮件:hainanxfjw@sina.com,海南省消防总队纪检督察委员将第一时间进行核查,核查属实的一律从严处理。(黄圣超)