



曲靖老牌月饼百花齐放

迷你月饼成新宠 一口云腿满齿香

故事
 中秋临近，又到云南滇式月饼高光时刻。皮薄馅多，散发香气的老火腿饼、鲜花饼和各种小粑粑等又妥妥地占据了各大卖场的“C位”。云南曲靖籍月饼产业越做越大，农校、鸿一、云维、老浦家、宣威总站、曲靖小粑粑等糕饼老品牌百花齐放，齐头并进。近年来，在昆明等地也占有一席之地，与昆明冠生园、源兴园、嘉华等一争高下。

日前，本报记者对多家曲靖牌月饼生产企业及市场进行了走访调查，在疫情及国家倡导勤俭节约、反对铺张浪费等政策引导下，与往年相比，今年部分月饼企业兴起“瘦身”主义，在包装及个体上为月饼“减负”，迷你款月饼畅销，消费渠道线上线下更便捷。

变化 月饼“瘦身”可以散装混合论斤卖

离中秋尚有10天，在曲靖鸿一品牌月饼销售仓库外，早已挤满了前来订货的车辆。走进车间，消毒、测温等环节把控很严，无菌规范的制作车间内，上百名工人正忙得不亦乐乎，面团、老腿馅料经大家一双双娴熟之手，几秒后洁白圆润的纯手工月饼便跃然眼前。烘烤、出炉、冷藏、装袋……一个个烤制得金黄的火腿饼出炉，车间内香气四溢，让人垂涎欲滴。

据鸿一公司总经理范吉春介绍，鸿一月饼在曲靖有20多年的历史，1999年在农校生产，其前身有农校月饼的渊源。因月饼色泽金黄、香气纯正、口感酥软，多年来赢得了市场的认可，提早半年订货是常事，省外上海、浙江、四川等地的订单很多。目前有工人300余人，2019年销售月饼200多万个，产值1000多万元，在昆明沃尔玛、家乐福、金格、王府井等大型超市、商场均有销售。今年，鸿一仍然以火腿月饼为主，滇式、粤式、各种中式糕点等相辅，种类近30多个品种。“过去我们都是以100克的月饼为主，今年响应政策重推30克、50克的迷你小月饼，目前市场反响很好，自己食用的购买者较多。”范吉春说。

在南宁西路一家大超市，货架上的不少曲靖本地品牌月饼也以散装形式出售，月饼个头也小了很多。“现在生活好了，用一个传统的100多克大的月饼真会腻，年轻人更中意小巧、口感多样的月饼。”销售员说。月饼“瘦身”后，销售模式更为灵活，可以散装混合论斤卖，也可独立包装按个卖，同样的钱可以多买几种月饼。

包装“减负” 火腿涨价月饼价不涨

除了体积，月饼包装也变化不少，即使是盒装月饼，也采用了尽可能简洁的包装。

宣威总站月饼和花山云维月饼一样，充满了时代感和企业情怀。据该公司经理陈顺云介绍，宣威总站的月饼至今有27年历史，火腿月饼选材于宣威西泽广大农村，至今保留手工擀皮、制作等技艺，尤其酥皮火腿是一绝。滇腿之所以好吃，最关键的就在于火腿馅料的正宗醇香。今年，总站牌月饼也打起“瘦身”牌，过去主打以10至20个100克的饼子装盒，现在在月饼个体上主推30克/15个礼盒装、80克/6个装等伴手礼。同时在产品包装上“减负”，省掉花哨的包装，月饼更加迷你、精致，女性朋友两三嘴就能吃完一个，能有效避免舌尖上的浪费。

记者从一超市货架上随手拿起一盒月饼，长方形的纸盒里有8个月饼，没有任何繁琐的包装，在火腿等原材料上涨的今年，厂家节减了成本，月饼价格和往年出入不太大。

在销售渠道上，受疫情影响，曲靖鸿一、总站等月饼生产企业更注重线上销售渠道的建设，纷纷花钱和精力在淘宝、京东、拼多多等比较大的网络平台注册专卖店，开发各自的销售小程序平台等，实现线上线下双管齐下接单，城区推出送货上门，当天接单当天就能发货等贴心服务，力争把市场覆盖面更大化。

外地人专程坐车来选购

“曲靖的月饼口碑不错，哪家的最好吃，给我买几盒嘛！”每年临近中秋节时，曲靖人张女士不时接到总部昆明同事及朋友的求助电话，咨询和代购曲靖最正宗的火腿月饼。甚至还有—些昆明食客邀约伙伴坐着昆明至曲靖的城际列车到曲靖选购月饼。

曲靖的农校月饼，在当地属于“扛把子”，老牌子下积攒的食客众多。记者在曲靖农校旁的一家月饼销售店看到，慕名前来购买农校月饼的人络绎不绝，很多是从昆明坐城际列车或自驾赶来的消费者。农校外面的停车道上，不时就有人提着月饼装车。店员说，这些客人拿的也不多，一般一两盒，方便带走。有的现场试

只有吃过真香过才有发言权

据市场反馈，省内外钟情于曲靖老牌月饼的人还挺多。在云南昆明、文山、开远等地月饼市场，曲靖牌月饼也成香饕餮，成为市民青睐的舌尖美食。据不完全统计，目前曲靖月饼品牌近百家，其中在老牌行列有一定“江湖地位”的有10多家。整个市场并非一家独大，诸如以曲靖福圆农校月饼、鸿一、月源、云维、宣威总站、金兰世家、老浦家、宣和坊等老牌品牌，还有古

监管 每年抽检300批次左右 合格率平均在98%以上

曲靖月饼品种多，市场琳琅满目，相关部门如何强化月饼市场监管，严把食品安全关？据曲靖市市场监督管理局相关科室负责人介绍，每年他们都会在中秋节期间开展专项整治及抽检活动，重点对持证生产企业、小作坊和外地进入曲靖市流通领域的月饼等进行专项检查。在加工环节上严查原辅料采购、加工工艺、食品添加剂使用、食品存放及运输、出厂检测等过程控制，索要进货票据等，确保能追溯溯源，全力保障食品质量安全。

对月饼市场开展专项抽检中，每个持证企业不少于1批次，扩大外来月饼和小作坊月饼的

本报记者 蒋琼波 摄影报道



吃，觉得正宗后付款发快递，“人到家了，快递的月饼也跟着到了。”

“昆明也有卖的，就怕买到假货，坐城际列车到厂门口买才放心。农校月饼很好吃，好多昆明人每年都要买，放微波炉热一下口感更好。”来自昆明的陈大妈笑呵呵地说。记者走访发现，曲靖家乐福、沃尔玛等一些副食品销售市场，但凡有月饼销售的地方，几乎都能看到农校月饼的身影，有些是直奔它来的，足见农校月饼的魅力之大。“每年平均销售月饼500万个以上，生产总值3000至5000万元。中秋节半个月以前就停止接单，有时候临近中秋的时候，就只能凭身份证限购。”曲靖福圆食品有限公司负责人尹荣宽表示。

滇文火的曲靖小粑粑、沾益滇源圆小粑粑等糕饼系列，近年来又冒出了一些新的自创品牌，产品经典主打款以滇式火腿月饼为主，配有五仁、苏子、莲蓉蛋黄、白糖等馅料，精深加工配有各种鲜花饼、红薯饼等伴手礼，苦荞大红饼也是必不可少的。“曲靖众多月饼，你说哪家是老大，这个还真的不好定论，只有吃过真香过才有发言权！”曲靖一位吃货如此说。

抽检力度。近年来平均每年糕点抽检量在300批次左右，合格率平均在98%以上。此外，加大查处力度，重点对超范围、超限量使用食品添加剂、环境脏乱差、不履行食品安全管理职责、过期变质等问题进行查处，有力督促了生产经营单位加强整改，保障食品质量，强化技术指导、服务和培训工作，向社会公示问题企业产品质量问题、违法查处情况，营造了社会共治，有力督促了企业为保障食品安全下功夫。目前，曲靖针对市场月饼的抽检尚在如火如荼进行中。



丽江纳西手工月饼“班涛”

最是这口载乡情 走亲访友都带它



从做月饼到买月饼 再回归做月饼

变化
 中秋节，纳西族又叫“月饼节”，中秋节前夕，有分送班涛给亲戚或近邻的习俗。每逢佳节前一个星期左右，小辈需带上月饼、水果到长辈家里拜节，纳西传统手工月饼班涛，是不可缺少的礼品。

2020年的中秋，是和秀兴嫁到荣华村的第四十个年头，也是连续做班涛的第四十年。从到荣华村的夫家，每年中秋节前，和秀兴就随婆婆一起做班涛，即便是最困难的年月，也都没有落下。

“亲戚家要送，自己家也要吃，每年都做，做了40年，只是说有的年份做得少一些。以前放不起馅，现在好了，可以放好多馅。”和秀兴说。

工序 和面、和馅料、制圆形饼及炭烤

一家人分工制作班涛，团团圆圆，其乐融融。制作过程一般分为：蒸面粉及和面、和馅料、制圆形饼及炭烤4个基本步骤。表面看似一块简单的炭烤大饼，内容却很丰富。由于手工炭烤制作工序复杂，原料繁多费时，如今仅上了年纪的纳西老阿妈们掌握这门传统烘焙手艺。

蒸面，是做班涛的第一个步骤。麦面粉上屉蒸熟，然后趁面热乎时捏散，放进筛子筛细，之后放入苦荞粉、发粉、香油、红糖水拌匀，随后将和好的面团放入容器内封好发酵，第二天用的面一般需要在头一天备好。

之后，便是馅料的准备。传统口味的班涛馅料，一般会放豆沙、苏麻、核桃、白糖和余累奥直（纳西语，也就是野生香薇，别称野苏麻）。之后，各家的班涛模子就要上场了。

“我们家的这个模子应该有百年的历史了，我婆婆从她婆婆手中接过，又传到我手上。已经算保存得

演变 新口味层出不穷 见证生活变迁

演出
 选用上好的奶渣，用榨汁机打碎，放上白糖拌匀备用；肥瘦适宜的火腿，剁细，放上少许白糖拌匀；食用玫瑰，经过清洗、腌制，根据口味选择放入少许的白糖。在纳西传统月饼回归的过程中，也演变出了各种新奇的口味。

“奶渣口味的这一两年卖得还不错，很多年轻人喜欢，吃起来酸酸甜甜的。传统的会更甜一些，吃多了会腻，而这个奶渣就是那种很清爽的口味。”和秀兴的儿媳郭玉玲说，除了奶渣的，还有火腿的、鲜花口味的，都有人喜欢，年纪稍大的喜欢传统口味和火腿味，年轻一些的则更喜欢奶渣味和鲜香味。

奶渣，在丽江的传统小吃中，占有不可动摇的地位，在一些老字号的小吃店里，一份炒奶渣酸酸

传承 班涛回到视野 是传统文化的回归

“记得有段时间，中秋走亲访友都不带班涛了，用食用油之类的代替。近几年，大家又开始送班涛。传统文化的回归，让手工月饼又回到了视野。”丽江市古城区职教教师王立英说，因为自己在教学中教的是面点，所以对当地的传统面点、传统文化格外关注。如今班涛的回归，也是大家对民族文化认识、重视的一个转变过程。

40年，让和秀兴制作班涛的手艺得到了认可，从送亲朋好友到主动有人来询问购买，今年已是和秀兴家订做月饼的第四个年头。仅2019年中秋，就卖出了1000多个班涛。除了丽江本地外，怒江六库也有订单，还往北京、昆明等城市发了不少快递。喜宴、春节也有人家寻来订做。

曾经村里家家户户做月饼，到从街上买月饼，再到某几家恢复月饼订制，也开始了一个班涛从吃为荣到做吃为荣的变化过程。“家里做班涛”成了如今不少丽江纳西人家可以拿出来说的事情。

中秋节前一个月左右就有订单，中秋前一两个星期是和秀兴最忙碌的时候。

很好了，但每年都在用，你看，旁边还是有缺块。”和秀兴的月饼模子，有着丽江月饼最传统的花样，另一面是饵块模子。

做月饼的模子一般用栗木做成，模子上大多刻着花纹和“寿”字图案。

将和好发酵好的面取适量，揉成圆形放入模子中压平，将馅料平铺满面饼，然后再揉一块面团覆盖上，继续压紧压实。之后取来粉红色的纸垫上，将模子里的饼倒出，班涛就做好了。

最后一步就是炭烤。纳西人家有专门烤制月饼的锅灶，叫“松鼓恒芬”，由一口贴饼用的瓶子状铁锅和一面用来炭炭烘烤月饼的铁盘组成。将做好的班涛，撒些芝麻，放在一口平底锅里，用栗炭火烘烤，上面再覆以烧着栗炭火的平锅。待闻香味，取掉上面平锅，取出放入竹簸箕。“炭烤最好的就是，焙烤途中可以再刷一道油，为了不把饼烤糊，一般还会在饼上面盖瓜叶。”和秀兴说。

甜甜中浓浓的奶味，足以勾起一天的味蕾。还有的甜品糖水店，奶渣切碎后放置在甜品上的操作，也是勾魂。而鲜花，对于爱美的人来说，那是绝对的首选。

“我记得以前的月饼其实是没有什么馅的，上了年头的混合了豆沙、紫苏、核桃、白糖的老口味，生活好了后才开始有了火腿馅，奶渣、鲜花这些味道这几年才出现的。”和秀兴说。

谈到村里的纳西传统手工月饼，郭玉玲说，如今荣华村里制作手工月饼售卖的人家一年比一年多，现有十余户。随着旅游的发展，在束河，种地的少了，许多人家没地种好多年了，一些传统技艺慢慢恢复了起来，生活也越来越好了。

本报记者 木晓雯 摄影报道