



扫码看视频

“能不能给我先拿上啊，我过来买月饼坐了将近两个小时的公交车呢。”9月4日上午，一位看起来五六十岁的女士正焦急地在潍坊糕点铺酥香斋的门口等待购买月饼。中秋将至，潍坊的很多点心铺子都排起了队。大街小巷也飘起了点心的香气，伴随着团圆的喜悦与幸福，人们身上仿佛沾染了一份独有的甜蜜。很多店铺在中秋节前一个月，就开始加班加点制作老潍县传统的“重油月饼”，为市民们献上中秋美食。

点心，潍坊人俗称“甜食”，其制作始于清初，发展到现在，有的店铺的制作技艺已经成为市级甚至是省级非遗项目。潍县点心为何如此受欢迎，来看本报记者的探访。



市民在窗口排队买月饼。

文/片 吴昊 王佳潼 潍坊报道

### 蒸酥月饼，有人一订就是上千个

在潍坊十笏园文化街区，有一家远近闻名的恒盛斋，专门制作、经营老潍县点心，2021年，恒盛斋点心制作技艺被评为省级非遗项目。

恒盛斋如今的主人刘盛海今年已经68岁了，是恒盛斋点心制作技艺第四代传承人。平日里，老刘会在店里摆上茶桌，邀请来往的朋友坐在一起喝茶吃点心。这时若有老顾客上门“进货”，他就直接起身走向柜台，老顾客找到心仪的点心，顺手就递给老刘结账，无需多言，自有一番默契。但若有新顾客上门，老刘就会走到点心柜台的后面，顾客问老刘哪种点心好不好吃，老刘就拿出哪种点心，顺手切开给顾客。“你会一口，比我说再多都管用。”这是老刘常说的一句话，点心不尝尝，怎么知道好不好吃，不好吃买来干什么。在这个大多数人都追求“距离感”的年代，老刘的热情就像是包在重油月饼里的那一口蜂蜜，一下子就化开了干涩疏离，化出了温润香甜。

恒盛斋点心由刘盛海的祖辈刘振清所创，距今已有100多年。老刘听祖辈说，自己家铺子开业那天，是清朝同治四年七月初八，那时候还叫“恒盛斋糖食铺”，主要卖各类老潍县糖果、芝麻片、橘子糖、薄荷糖等。那时候人们生活条件差，平民百姓很少能吃到点心，偶尔拿了工钱买点甜食，就能让一家人开心好几天。

恒盛斋蒸酥月饼有传统的枣泥馅、山楂馅、红豆沙馅、五仁馅，也有创新的金丝火腿五仁、紫米莲子等口味，重量从1斤至8斤齐全。多年以来，恒盛斋最有代表性的产品是重油月饼，其制作工艺繁琐，先精选杏仁、核桃仁、花生仁、芝麻仁、瓜子仁、熟面、白砂糖、花生油、青红丝、冰糖按一定比例搅拌均匀，并按月饼馅料比例制成团圆，和水面和油面融合，一层层叠起来，按月饼皮面比例做成剂子；将做好的面皮包馅，打扁，盖上盘条，插气孔，入炉烘烤至金黄色即可。重油月饼深受全国各地食客的喜爱，不少外地游客专程来潍坊，就为了这一口恒盛斋的香甜。

但对于老刘来说，如果只守着一样特色固步自封，早晚会被更多更有特色的美食给替代。2024年中秋前夕，老刘跟儿子刘晓禄（潍坊恒盛斋点心制作技艺第五代传承人）一起在老潍县蒸酥月饼原有基础上创新了一款名叫“白月光”

# 一口蒸酥饼

## 中秋将至，老潍县非遗点心火爆，

好一个月饼，再重重捶打几下，一轮轮“圆月”便被放上了烤盘。中秋前的一个月，李雪梅说大家每天几乎要做六七千个月饼。“没什么特殊技巧，就是原料要好，熟能生巧。”李雪梅说，即便到了今天，在潍坊会做重油月饼的人也有很多，她从来都不认为这项文化是专属他们一家的“财产”，每一家做出来的月饼和糕点都有每一家的特色，每一家的味道都是独一无二的潍坊味道。

“蒸酥月饼，是地地道道的潍坊特色，在别的地方你都吃不到这一口又酥又软的香甜，更是因为它承载了老刘家的一种情怀。”李雪梅说，蒸酥月饼必须先用当年下来的新麦子磨成低筋面粉，然后起锅把面粉蒸一下，让面本身的清蒸出来，随后采用独特的搓、揉、擀、压、挤、打等手法用鸡蛋清和面，再将提前调制好的各种馅料包在里面，最后上炉烘烤即成。麦子不新蒸酥不白，和面不行蒸酥不白，烤得不好蒸酥也不白。这几道工序下来，有一步差池都出不来这让人念念不忘的“白月光”。

### 员工每天都加班加点

坐落在潍坊市潍城区向阳路上的信昌糕点，最近忙得不可开交。来排队买重油月饼的顾客每天都络绎不绝，“快递现在发不了，没有晾好的凉月饼了，都是新出炉的热月饼，不能包起来发快递。”潍坊市第七批区级非遗项目信昌糕点制作技艺（重油月饼精细糕点）代表性传承人朱媛媛说，现在店里的员工每天都在加班加点做月饼。

走进信昌糕点，穿过柜台后面的一道门进入二楼，能看到各种口味的月饼整齐一地摆放在一起晾凉，阵阵香味扑鼻而来，丝丝甜意沁人心脾。再往里走一点，就能进入信昌糕点的制作间，朱媛媛的母亲李雪梅正和一群老师傅围在一起，包重油月饼。

初秋的天气还有几分闷热，制作间内烤月饼的香气连绵不断，李雪梅额头的碎发已经被汗水打湿，只见她手法极快，三下五除二就包

好一个月饼，再重重捶打几下，一轮轮“圆月”便被放上了烤盘。中秋前的一个月，李雪梅说大家每天几乎要做六七千个月饼。“没什么特殊技巧，就是原料要好，熟能生巧。”李雪梅说，即便到了今天，在潍坊会做重油月饼的人也有很多，她从来都不认为这项文化是专属他们一家的“财产”，每一家做出来的月饼和糕点都有每一家的特色，每一家的味道都是独一无二的潍坊味道。

潍坊信昌糕点的创始人叫陈振江，他在清朝光绪二十六年创办了“恒信永”点心铺，当时是在潍县白浪河南沙滩开店经营点心。儿子陈永昌在店内学徒，儿媳曹树兰就职于糕点业的老字号致新商店。公私合营后，陈永昌夫妇就职于百货公司，曹树兰在百货六点糕点厂继续从事糕点制作。1992年，陈永昌夫妇退休后，创办了信昌糕点，并将老辈世交的干孙女李雪梅及其丈夫朱洪生收入麾下，学习制作各种糕点。1995年，陈永昌夫妇将信昌糕点交给了李雪梅夫妇。二人接班后，将信昌糕点的经营理念、传统技艺发扬光大，成为广大群众满意的知名企业。而90后朱媛媛，便是李雪梅夫妇的女儿，从小到大地耳濡目染，看着父母制作糕点。

“一开始非常难，父母根本不让我进厨房，先在柜台上学习了很久。”朱媛媛说，父母告诉她，要先了解客户喜欢什么样的产品，才能制作出让大家满意的糕点，再在这个基础上不断传承创新，才能让潍坊的非遗文化真正“活起来”。经过多年不懈努力，朱媛媛终于成为一名合格的糕点制作技艺传承人。在她的不断创新与父母的坚持努力下，信昌糕点又一次焕发了新的生机。

如今已嫁为人妇的朱媛媛和丈夫一起在店里制作经营，她将传统非遗与现代潮流相结合，适时增加了各种口味的糕点，包括盐味、低糖、无糖、低油品种。目前，信昌糕点的产品种类已达20多种。

吴昊 潍坊报道

重(chong)油月饼，是无数老潍坊人念念不忘的童年味道儿。每年临近中秋，总有一批人起个大早，带着马扎，齐聚在点心铺前。不管队伍有多长，他们总会买上几斤重油月饼放到餐桌上。

潍坊的重油月饼有一斤两个的，还有一斤一个的，甚至两斤一个的。重油月饼已经深入老潍坊人骨子里的一种味道，号称“一个管饱”“实惠过瘾”。之所以叫重油月饼，有两个原因：一是表皮有层层漩涡状起酥，重重叠叠，暗喻中秋团圆、幸福重叠；二是表皮和馅料的用油讲究比例，烤制时两者所含的油分会相互重合交融，从而使月饼外酥里软、香甜甘醇。

潍坊作为我国第四个、山东省第一个世界“手工艺与民间艺术之都”，是历史上有名的手工业发达地区，素有“南苏州北潍



恒盛斋点心



经典重油五仁月饼



信昌糕点的月饼

# 飘香百年，裹在点心里的人文情怀

县”之美誉，民间艺术源远流长。

潍坊有深厚且源远流长的饮食文化，潍坊菜作为鲁菜体系中不可缺少的一部分，代表着黄河流域饮食文化的基石与传承，自古就有“江南水晶烧蹄香，不如潍州酱肴美”的美誉。潍县糕点作为市级非遗项目，起源于清初，在经年累月的发展中成为老潍县饮食文化中的重要组成部分。

清康熙年间，潍县城东老艺人张奉先采纳江南点心、清真糕点和北派京式糕点之所长，结合本地人的口味特点加以改进，形成了独特的糕点制作技艺。此种食品之所以受人欢迎，一是因为它香甜可口，吃着舒服；再者它是人们社会上应酬送礼不可缺少的东西。逢年过节，谁家也要买上几斤点心；走亲访友，手里提的礼物也多是点心。潍坊点心在充分体现地方文化内涵、人文情怀、民风民俗的同时，也逐渐构成了独特的地方文化性格。

老潍县的点心铺子很多，恒盛斋、信昌糕点都是其中的代表。据刘盛海讲，恒盛斋是由他的祖辈刘振清创立于清朝同治四年，距今已有100多年。清朝年间，老潍县城内有不少繁荣的大家族，尤以“丁、陈、郭、张”四家为甚。刘振清最初在丁二宅家做账房先生（会计），后来开了糖食铺子，因为手艺精良、用料扎实，深受老潍县一众大家族的喜爱。那时候，老潍县的士绅家族经常举行各类宴会，为了彰显家族实力，也让八方来宾吃到地方特色的点心，每每宴请前总要来恒盛斋订上不少好货，久而久之，恒盛斋在老潍县渐渐有了名气。

传统潍坊点心在制作时，主要讲究用料、火候和手法，缺一不可。用料要用上好的面粉、花生以及香油等，这些原料保证了点心的基本品质。手法上，和面要达到规定的次数，讲究揉搓筋道，并且强调纯手工制作，如搓、揉、擀、压、挤、打等手法，这种

制作方式不仅保证了点心的质量和口感，还使得每一件作品都充满了匠人的心血和情感。在火候上，讲究酥而不糊，脆而不硬。这种制作工艺使得潍坊点心在色泽、层次和口感上都达到了极高的标准。

潍县糕点代表产品有枇杷梗、老桃酥、桃酥、蜜三刀、蛋糕、重油月饼等，口味香、酥、甜、软是其特点。“香”是浓郁的芝麻香，酥，香酥可口，回味无穷；甜，或粘糖或多蜜汁。

对于点心的专注与仔细，在一定程度上反映了潍坊这座城市的人文情怀。一块老点心，一口香甜酥软的潍坊味道，正是无数潍坊人坚守本心不断前进之后努力追求的幸福与美好，是对于心中那一抹“甜”的向往与坚持。潍坊的手艺人，总讲究“先做人，再做事”，潍坊的老点心，也总是“先甜口，再甜心”，随时代发展传承流转，熠熠生辉。

# 百年“白月光”

## 承载了人们对团圆的期盼和寄托

### 日产上万个月饼，还是不够卖

老潍县点心铺不只是非遗项目受欢迎，9月4日上午9点，位于潍坊市潍州路与幸福街以西的酥香斋糕点铺的门前已经排起了长队，有的还带来了“小板凳”，他们都是来购买酥香斋的特色产品“重油月饼”。“我早上8点就来排队了，但是到现在9点半都没排上。”市民李颖说。

李颖还不算来得早的，为了能买到心仪的月饼，有人甚至从凌晨三四点就在店外排队，有时候排队太长，队伍能排到下一个路口。“家里老人就喜欢吃他家的月饼，我就给老人多买一些，省得光来排队。”市民刘爱峰说，母亲很爱吃酥香斋的月饼，哪怕不是节日，自己也经常来给母亲买一些回家。

记者走进酥香斋的制作加工车间看到，有的工人在揉面团，有的工人在包馅料，有的工人在将含着馅的“面团子”压成饼，一派井然有序的模样。“我们以前是早上7点半上班，下午6点半就下班。现在中秋节来临，我们从早上6点半就开始干，晚上10点半才能下班。”一位制作月饼的师傅说。

“以前店里有9名员工，现在实在忙不过来，又雇了7名季节工。”酥香斋老板孙金平称，不光工作人员有增加，店内原本30多种产品，现在已经全部下架。



桂圆馅料



包月饼



等待烘烤的重油月饼

### 月饼健康吃



#### 宜早不宜晚

月饼是高糖、高脂食品，建议早上或中午吃，既可以补充能量，也不易发胖。

#### 宜鲜不宜陈

月饼大多含有较多的脂肪，一旦存放过久，容易发生变质，不利于健康。



#### 宜少不宜多

月饼含油脂、蔗糖较多，过量食用可能会引起胃满、腹胀、消化不良、食欲减退、血糖升高等反应。

#### 不宜空腹食

如果空腹吃月饼，会刺激胃酸分泌引起泛酸，有胃病者最好在餐后一段时间食用，以减少肠胃负担。



#### 宜与茶相配

吃月饼时宜多饮绿茶，吃后最好多喝些功效茶，如开胃茶（酸梅汤等）、消滞茶，也可适当吃一些蛋白酶片帮助消化。