

# 代加工月饼坊，悄然退出市场

□市民自己拿着白面、冰糖等原料加工月饼时代已消逝  
□代加工月饼作坊若转型，可面向固定人群下“订单”

本报记者 董梦婕

“小饼如嚼月，中有酥和馅”。自己拿着白面、冰糖、油、馅料等原材料到作坊中加工月饼，品着月饼的美味佳肴，但这或许已成为菏泽人的记忆，代加工月饼小作坊已悄悄退出历史舞台。

## >>代加工月饼作坊市场逐渐萎缩

在曹县闫店楼镇刘庄村，孙春兰是制作月饼“高手”。她从二十多岁开始做月饼，至今已经有二十多年，每到中秋节前夕，他们夫妻俩大部分时间都在小作坊忙活揉面、拌馅、压花膜。近几年，在市场冲击下，每年提着原材料来加工月饼的人越来越少，虽然为适应大家口味变化，店内由只能定做五仁月饼变为可定做五种口味，但这仍旧没为小作坊带来更旺人气。

孙春兰的月饼加工作坊只

有两间屋大，由于做月饼的工艺十分复杂且季节性又强，一年销售旺季只有个把月，所以至今店内仍没有购买机器，每个月饼都是手工做出来的，费时且费力，今年最忙的时候，店内请了七八个工人，仅工资就是一笔大开销。

“今年做月饼的人少得很，从阴历七月二十开始加工一直忙到八月二十左右，现在已停止加工。”孙春兰说，作坊主要以收取月饼加工费，由于今年原材料费和人工费上涨，

工人工资由去年每人40元/天涨到50元/天，所以今年月饼加工费也由4元/斤涨到6元/斤，价格上涨让作坊失去不少老客户。

回想前几年，孙春兰不禁骄傲地说：“一斤面能做两斤月饼，前几年附近几个村子的人每到过节都自带原材料来这里打月饼，一般人都会提着十几斤面，烤月饼的炉子一天都闲不着，经常忙到晚上八九点。”而现在自带面、油来打月饼的人少了，传统手工月饼作

坊陷入发展困境，这种经营矛盾越来越明显。

“一斤月饼加工费6元，集市上一些散装五仁、枣泥月饼5元/斤，还不如买划算。”曹县市闫店楼镇市民孙春英说，已经两年没再加工月饼吃了，往年每逢7月份就买好面、油、馅料到加工点加工月饼，但是加工出来的月饼不仅硬而且口味单一，渐渐地家人都不吃了，而且月饼加工费连年上涨，也越来越觉得加工月饼不划算。

## >>传统月饼加工手艺人越来越少

记忆中，代加工出的月饼基本都有一个特点，硬邦邦的敲在桌子上砰砰作响，甚至放上一一年也不会变质。代加工出的月饼很硬很甜，一些牙口不好的老人只能将这些“饼化石”蒸着吃，蒸好的月饼更是香甜异常。

做了二十多年月饼的孙春兰并没有将这个传统手艺传下去，“孩子嫌加工月饼手艺太累，没兴趣，在外地打工

呢。”代加工月饼市场萎靡不振，让传统月饼加工手艺难招接班人。

便宜是加工月饼小作坊最大卖点，但是最吸引市民的还是有新意、吃出美味、吃出健康。“以前只觉得这种月饼硬点，现在想想，能放一年的月饼得放多少防腐剂啊，我是不敢吃了。”曹县一中学生李月说，对于现在的年轻人来说，月饼只能点缀中秋节并吃

不多，如果月饼作坊能对外开设自制月饼的业务，倒是愿意尝试自己亲手做的月饼。

孙春兰解释说，保质期和加工工艺、储存条件、馅料品种等都有一定关系，之前制作的月饼坚硬异常是因为不舍得添加过多油等原料，而现在月饼中添加的原材料种类多样，所加工出的月饼并不像前几年那么坚硬，而是饼皮酥脆，由于月饼加工过程较繁

琐，没有条件也没有想过对外开设月饼DIY。

从事多年糕点制作的戴师傅表示，市场上大部分月饼都是机器大批量加工而成，大部分月饼不再能够满足现代人低糖少油的饮食要求，一些怕吃糖怕发胖的顾客都会对原材料的添加很在意，在保证作坊卫生安全的基础上，代加工作坊可面向企业、特殊要求人群开通特殊月饼定制渠道。

## 单县：查获23公斤假月饼



为确保群众消费安全，欢度一个欢乐、祥和、愉快的节日，近日，单县工商局采取多项措施，强化月饼市场监管。在月饼市场专项检查活动中，重点检查各类食品市场、超市、农村集贸市场、城乡结合部及月饼销售的各个网络和摊点。共检查月饼经营户280余户，查处无照经营3户，检查各类市场37个，查获变质、虚假标注生产日期月饼23公斤。本报通讯员 宋健 彭健 摄

# 双叶家居·木门 店庆9周年

比签售更实惠！比砍价还便宜！实实在在为您省钱9天！

## 新系列隆重特惠上市

## 9年辉煌家具首次打折

## 活动仅限9天 错过一次 再等9年

活动时间：9月29日至10月7日 详情店内咨询

同时可参加本商场“四十份免单大礼”抽奖活动

本次活动不与双叶家居其它优惠活动同时进行

中国味道  双叶制造  
SHUANGYE FURNITURE INDUSTRY CO.,LTD

体验馆地址：菏泽市名家居广场 贵宾热线：0530-5320988