

探访亭林月饼手工制作过程 中秋前夕日销两万多只

“朴素”的亭林月饼虽没有网红月饼洋气，但那松、软、甜而不腻的味道，却能引发人们对于传统的留恋，也是老一辈金山人回味儿时美味的载体。

距离中秋节越来越近，此时金山区亭林镇上的月饼作坊也开始了一年中最忙碌的时节。

8只月饼用纸筒简单包在一起，拿起时还要当心饼屑散落开来。单看这“土土”的外观，恐怕没法和现在市面上的网红月饼相媲美，但在金山人心中，亭林月饼那松、软、甜而不腻的味道，却能引发人们对于传统的留恋，也是老一辈金山人回味儿时美味的载体。

月饼皮和月饼酥混合在一起才能在烘烤后产生“层次分明”的口感。

作为金山区亭林镇的特有美食，亭林月饼有着几十年的历史。“朴素”的亭林月饼坚持60年来的全手工制作工艺，猪油夹沙、芝麻椒盐、什锦白果等，品种繁多，而28元一卷八只的价格也可谓是价廉物美。

“通常我们一年仅制作两三个月的亭林月饼，高峰期每天能做两万多只。”亭林镇古松园食品有限公司负责人彭军说道。

糖猪油就是用糖腌制的猪油：把猪油切成丁，再用白砂糖腌制存放2—3个月。

记者了解到，亭林月饼原料选用优

质小麦粉、白糖、食用植物油、赤豆、猪油的合理配方，根据制作人多年累积的经验配制而成。其中最负盛名的是猪油夹沙口味：腌制两三个月，变得晶莹剔透的糖猪油，拌上土灶头炒制的豆沙，经过高温烘烤，糖猪油就会浸到整个豆沙馅儿里，吃上一口，酥软可口，甜而不腻，让人回味无穷。

月饼做好后放进烤箱烘烤。烤箱的温度在300摄氏度左右，根据馅儿的不同，月饼的烘烤时间也不一样。

据介绍，《亭林镇志》中所记载的关爷饼，是亭林月饼的雏形。“小饼如嚼月，中有酥和怡”，是诗人苏轼对他的评论。亭林月饼沿袭了传统制饼工艺，从馅料的古法熬制，到酥皮的手工制作，原汁原味地保留了苏式月饼的口感与口味。

令人意想不到的是，外观不洋气、工艺很传统的亭林月饼在“网红”月饼泛滥的今天，每年的销量也一直在增长。就拿古松园食品有限公司来说，近年来，亭林月饼的销量一直以每年10%的速度稳步增长，2014年之后增量甚至达到50%。

记者 杨清悦 摄/文

