

中秋,是一个阖家团圆的日子。而每到中秋节,月饼始终牢牢占据着家里餐桌上的“C位”,而吃月饼,也成了中秋节特有的仪式感。

小时候,是一家人聚在一起吃一块大大的月饼,爸妈切开月饼,总要把内陷最多的那块给你。长大后外出求学,你和同学朋友们一边分享着月饼,一边都在默默地挂念着远方的家。工作后,你在外打拼,每到中秋节,家里总把月饼留出来给你一份。一个小小的月饼,蕴含的家人无尽的爱与牵挂。

那么作为一名茂名人,你了解茂名月饼吗?2019年茂名被授予“中国月饼名城”荣誉称号,这是全国首个“中国月饼名城”,是目前中国月饼界最高荣誉。那茂名月饼到底是何时出现的?又是如何发展至今的?



市民中秋节前选购月饼(资料图)

茂名月饼的前身

相传,茂名月饼源于我国唐代贞观年间,至今已有1300多年的历史,文化底蕴深厚,制作技艺源远流长。据说当时石龙城(化州城)有一男子名叫罗兴,20多岁就以做饼为业,每天担着自制的酥饼敲着铜锣到城区沿街叫卖,叫卖声和铜锣声拖得特别长。久而久之,大家就将他这种饼叫“拖罗(锣)饼”。清代以后,粤西民间已盛传化州拖罗饼“中秋不吃拖罗饼,尝尽百味也枉然”的美誉。

茂名传统月饼“四大金刚”

茂名作为中国月饼名城,月饼的品种繁多,有100多个品种。月饼的制作更是精巧,皮薄馅足,外观饱满周正,口感细腻,其中豆沙、莲蓉、拖罗、五仁被称为传统月饼中的“四大金刚”。

豆沙月饼成品乌黑锃亮,细腻滑爽,豆沙入口更加湿润,甜度适中,回味无穷。

莲蓉月饼用纯正莲子为原料做馅心,入口带有一股天然的自然清香,切开一看,莲蓉透明如薄纱,馅料金黄,入口绵密又清甜,配上一杯茶更是完美的味蕾体验。

拖罗饼色泽金黄,形似明月,皮脆酥香,馅软甜香,肉香醇浓,爽口不腻,味美无比,吃后齿颊留香,百吃不厌,令人叫绝。

五仁月饼用料考究,工艺精细,馅大油润,用上好的核桃仁、橄榄仁、芝麻仁、杏仁以及瓜子仁制作而成。

虽然年年都有不同口味的月饼出现,但是在月饼的选择上,有很多念旧的市民还是喜欢传统月饼,喜欢重温这股“儿时的味道”。

新式月饼层出不穷

随着时代的变迁,月饼也在慢慢地发生变化。月饼早已不是单一的味道、单一的品种。在过去,月饼是“又大又圆”。如今,甜的,咸的,各式各样的月饼层出不穷,月饼里的馅料也越来越丰富。现在,月饼只是好吃,还无法让它脱颖而出。要同时具备口感好,颜值高,让人吃前忍不住拍下发朋友圈炫耀一番的月饼才能让人眼前一亮。

近年来,我市坚持改革创新,加快培育食品产业发展新动能,努力将月饼打造成为我市传统特色产业,积极探索食品行业“增加品种、提高品质、创立品牌”的产业强市之路。我市月饼行业紧跟时代潮流,推出了受年轻人喜欢的新式月饼。例如人气越来越高的流心奶黄月饼。相比于口感干燥的传统月饼,这种掰开之后馅料宛若流沙般缓缓流出,口感丰富的新式月饼,成为吃货追捧的对象。此外,还有各式的水果月饼、冰皮月饼等。

无论是茂名传统月饼还是新式月饼,虽然产品在不断翻新,但是带给茂名人的感动与回忆却从未改变。



月饼生产车间



莲蓉月饼



拖罗饼



月饼文化品鉴会(资料图)

茂名月饼知多少

中秋月饼的那些事儿



文/茂名晚报记者 李茜
图/茂名日报社全媒体记者岑稳