



以“月”为证 与“饼”相约 “嫦娥”与乌兰察布的不解之缘

□本报记者 张丽娟

6月25日,嫦娥六号完成人类首次月背采样壮举并成功返回地球,无疑是全球关注的热点事件。

有幸,乌兰察布见证了这一历史事件。乌兰察布市四子王旗航天着陆场是“嫦娥归故里”的主场。

表取完成后,嫦娥六号着陆器携带的五星红旗在月球背面成功展开,这一抹鲜艳的“中国红”闪耀在宇宙天际。

与此同时,地处祖国北疆的乌兰察布也声名鹊起。更为称奇的是,丰镇月饼在媒体的推动下,以黑马的姿态顺势出圈。

从嫦娥五号到嫦娥六号,在古老传说与航天科技奇妙结合下,“嫦娥”与乌兰察布结下了不解之缘。

这份缘,一方面来自乌兰察布视野开阔、地势平缓、地表坚实,利于探测器着陆的硬性条件;另一方面来源于一种与月亮有关的美食——丰镇月饼。

在神话传说和古典诗词中,“嫦

娥”“月宫”是具有丰富情感的意象词汇,而与之相关的月饼,也被赋予了团圆美满之意。今天,月饼还预示着嫦娥六号顺利回家,圆满完成使命之含义。

史书记载,早在周朝就有帝王秋分祭月的习俗,再到宋人苏轼说“小饼如嚼月,中有酥和馅”,月饼于国人,绝对是团圆餐桌上的“主角”。

那么,在“嫦娥六姑娘”着陆归家之际,让我们一起来听听丰镇月饼的故事,品味“嫦娥”与乌兰察布的“缘”味。



嫦娥六号返回器在乌兰察布市四子王旗预定区域成功着陆。
本报记者 张晓鹏 摄



溯源

在乌兰察布,说起月饼,丰镇月饼是永远绕不开的话题。

刚出炉的丰镇月饼,外表焦黄,内里香糯,老百姓称之为“飞毛利刀”,虽面锋如刀,但内里入口松软。因是高温滚油和面制作,故烤好之后几乎无水,十分耐储存,这便有常吃常新的感觉。如密闭久藏于瓮坛,则更加松软和绵甜适口。倘若在坛瓮之内放些许香果,那更

是闻之四溢飘香,入口满嘴果香。

独特的制作工艺与常吃常新的口感使得丰镇月饼成为内蒙古名产、中华名点,被称为“中国地域十大名小吃之一”。

追根溯源,丰镇月饼的起源地就在乌兰察布丰镇市的隆盛庄,至今已有260多年的历史。早在清朝乾隆年间,丰镇人便开始自制月饼,并称制作月饼等糕点的店铺为炉食铺。清末时,

丰镇城内较大的炉食铺就有十几家,到了民国年间较有名气的炉食铺有盛记和同义兴两家,后又相继出现天福楼、文星楼、兴盛楼等炉食铺,常年制作和经销丰镇月饼,逐渐成为丰镇月饼制作和传承的主要聚集地。进入新世纪后,丰镇月饼生产企业和作坊同步发展,各展风姿,为繁荣月饼市场增添了活力。



传承

丰镇月饼是秉承“胡饼”的制作工艺加以改进而成。

传统的丰镇月饼,其原料只用小麦粉、胡麻油、食糖和少量碱面揉和,烤制。老传统老比例制作的“满油糖”,粮油短缺困难年代制作的“二油糖”,适应现代生活需求的“超油糖”,不同比例制成的丰镇月饼有着不同的时代印迹。

传统的丰镇月饼制作工艺并不复杂,先在面粉中加入一定的碱面或小苏打,再把胡麻油、食糖在锅内烧开溶化,不加一滴水,然后将其倒入备用的面粉中搅和揉匀,待发一会儿即可上案制

剂。揉和成的面团要平均分成小剂子,揉成扁圆形碗口大小的饼坯,抹上一层浮油,撒上白芝麻,为使月饼熟透和快熟,还要在饼坯上用筷子插几个眼儿,做好这些便可入炉烤制。

丰镇月饼的烤制过程具有很高的科技含量。主料面粉在70℃以上时,蛋白质开始发热变性而逐渐凝固,其筋力逐渐降低,以至随蛋白质的变性而完全失去筋力,达到膨胀、酥软。主料中的淀粉在60℃以上时,淀粉颗粒开始膨胀、破裂,进入糊化阶段,颗粒体积比常温下胀大好几倍,吸水量增大,黏性增强,并开始溶于

水,成为黏性很高的溶胶。温度越高,溶胶越浓,这样也就增强了月饼的膨润度和松脆性。同时,淀粉的分解物在受热时形成糊精,使饼面呈现焦黄的色泽。烤制时铛上有火、铛下也有火,上下齐烤,这样的月饼焦而不糊,通体熟透。

材料配比、油糖面混合,最佳的滚油温度、碱量和放碱时机,和面的手法,揉团的力道、次数……看似简单的外形,却有着复杂的制作工艺,可以说,制作丰镇月饼可是“大手艺”。

2009年,丰镇月饼制作技艺被列入第二批自治区级非物质文化遗产名录。



隆盛庄传统月饼烘烤工艺。
本报记者 周卫兵 摄



创新

每年的农历七月初到八月十五,丰镇市200余家月饼加工企业和作坊竞相开炉,生产、销售的火爆场面甚为壮观。发展至今的丰镇月饼,不仅是承载传统文化的地方美食,更成为打造提升乌兰察布对外形象的“明星产品”。

为了进一步推广这一美食文化,丰镇市通过举办月饼文化节,开展文化遗产保护与旅游开发建设项目等多种形式,不断提高丰镇月饼的知名度和美誉度。

6月8日,火爆出圈的“乌兰察布之夜”盛装开街,街区除了140余家商铺,还新建了40余家以“原味乌兰察布”区域公用品牌为特色的现场加工制作美食作坊,值得一提的是,丰镇月饼也成功入驻“乌兰察布之夜”。

“我们第一次来乌兰察布,昨天去了‘神舟家园’四子王旗,今天又尝到了非遗美食

丰镇月饼,玩也玩嗨了,吃也吃好了,这一趟乌兰察布之行真心不错。”在丰镇月饼烤炉前,聚集了不少游人,来自杭州的楠楠对手中新鲜出炉、油香四溢的丰镇月饼赞不绝口。

丰镇月饼火了。较高美誉度和产销齐升的态势背后,是传承与创新的完美融合。

为了推动丰镇月饼生产加工销售朝着公司化、专业化、品牌化方向发展,丰镇月饼传承人开始学习、总结经验,分布在市内及乡村的月饼生产企业(作坊)在沿用最古老制作技艺的同时,不断融入新工艺、新技术,以质量赢口碑,使丰镇月饼在保存传统口感的同时,呈现“低油、低糖、低脂”的健康饮食新亮点。

将燕麦、藜麦、玉米、土豆、牛肉干等乌兰察布特色农畜产品融入其中,燕麦月

饼、玫瑰月饼、酸奶月饼等新品应运而生;150克的散装大饼“变身”为40克的“迷你”月饼,让你在浅尝下也能满足味蕾。

日益增多的生产作坊在保持传统工艺的同时,引入了现代化生产线和包装技术,使得丰镇月饼的品质更加稳定,保质期更长。此外,为了拓宽销售渠道,生产企业积极利用电商平台和实体店进行多渠道销售,让更多的消费者有机会品尝到这道美食。

如今的丰镇月饼向品质和品牌双向发力,在不断创新中走向更广阔的市场。

从单一裸装、口味单调到独立包装、品种丰富,从“高热量、不易变质”的旅行干粮到成为展示城市形象的特色美食,从各自为战、自成体系到集聚发展、规范培育“原味乌兰察布”区域公用品牌,丰镇月饼释放的发展新动能越来越强。



品种丰富的丰镇月饼拥有广阔市场。
本报记者 唐璇博 摄

