

饼生产车间,一边说。
业有限公司总经理陈万隆一边带记者参观同兴月
的时候,在加班点忙着做月饼呢。『同兴食品实
『中秋节就要到了,这几天是我们一年中最忙



同兴月饼:香飘160多年的美味

记者 王娟敏 实习生 梁期锋

历史悠久:
小小月饼 走过了160多年



“同兴月饼已经走过了160多年,我是第五代掌门人。”陈万隆笑着说起了同兴月饼的悠久历史。

同兴食品实业有限公司是一家百年老店,浙江名店,是中华老字号企业。

它的前身是同泰茶食店,由新昌本地人吕瑞占于清道光三十年(公元1850年)在城关鹅行街创建,前店后场,专门生产和销售四季传统糕点,并兼营南北果品。“鹅行街就在世纪联华超市斜对面,现在成了同兴食品实业有限公司的一个门市部。”陈万隆说。

1980年,为纪念同泰老店成立130周年,企业更名为新昌同兴茶食商店。1975年,陈万隆进店工作。1984年,陈万隆任商店经理。1988年,企业改名为新昌同兴食品厂,陈万隆任厂长。1993年,作为我县首批转制企业,转制为同兴食品实业有限公司,陈万隆任董事长、总经理。现工厂有六千平方米,是我县目前规模最大的一家食品生产企业。

精致烘焙
传统制作: 保持至真美味

同兴月饼一直坚持采用传统的小包酥工艺,制作工序多,有十多道工序。

在月饼生产车间,记者看到,首先要揉面,把油酥包进去,再用碾子轧过。单单是面和油酥就要分三次包,这样既保证了月饼皮层次分明,又增加了月饼皮的酥脆,使人唇齿留香。以前吃月饼的时候,发现月饼皮一层层的,薄如蝉翼,不知道是因为什么,观看了制作现场,听了介绍,总算是长了见识。

接下去,把各种馅包在月饼皮里面,再揉成上下两面平的圆形。同兴月饼有传统的豆沙、椒盐馅,也有鲜肉、水果、火腿等,根据馅的不同,有二三十种不同的月饼。传统月饼向上一面的中间一般有个圆形的洞。这又是为什么呢?做月饼的师傅解释说,这是为了给月饼的馅留一个“呼吸的口”,这样烘烤的时候,月饼会熟透心。常吃传统月饼的朋友可能会留意到,月饼有洞的一面,粘了张透明的薄薄的小方纸。做月饼的师傅说,这是宣纸,比较透气,能够粘在月饼上,不容易掉落,在烘烤的时候,也不容易焦掉。

月饼做好后,就是烘烤了。放进烤箱烤十分钟左右,拿出来的月饼黄酥酥的,散发着浓郁的香气,特别诱人,热乎乎的月饼特别好吃。待月饼冷却后,就可以一筒筒地包好了。

用小包酥的制作方法,一班工人只能做50斤月饼,而用大包酥的方法就比较简单了,一班工人能做100斤月饼,产量是小包酥做法的两倍。虽然这样成本提高不少,但为了留住同兴月饼的老味道,同兴食品实业有限公司还是坚持用传统古法制作。

原材料的选择,也是做好月饼的关键。陈万隆说,公司一直注重选取上好的原材料,核桃肉、金桔皮等原料都是料好量足,保证了月饼的美味。

经久不忘
老味飘香: 美味传遍四海

中秋是我国传统佳节,文化内涵丰富,自古便有赏花、赏月、饮酒、吃月饼等习俗,流传至今,经久不息。陈万隆表示,公司每年月饼的销售额有一百八十多万元,从中秋节前五十天就如火如荼开始制作。而买月饼,送月饼也成了中秋节的重要内容。

同兴月饼已经成了新昌特产,成了馈赠亲友的佳品。许多企业会在中秋节的时候,给职工发同兴月饼。还有许多在外地工作、生活的新昌人,总是忘不了在中秋节的时候吃同兴月饼。对他们来说,吃的不仅仅是月饼,更是一丝乡愁,是对家乡和亲人的思念。因此,许多人要买月饼寄到外地,同兴食品实业有限公司也推出了邮寄月饼的业务,让身在外地的新昌人能吃上一口同兴月饼。

为了满足不同的人的需要,同兴月饼与时俱进,同兴食品实业有限公司年年开发新产品,今年,还推出了单个月饼小包装,让携带和食用更方便。

同兴月饼,这道香飘160多年的美味,如今口味更丰富,成了中秋节的最佳搭配。

