#### 新闻热线: 88987777

# 酥皮簌簌落 酥香传百年

# 块苔菜月饼的家族匠心

## 奉城拾兜·守艺》

记者 郑连乔 王层裕 王巧玲 何腾涛 王红雨 邬怡灵

八月十五月儿圆,中秋月饼香又甜。 当街头巷尾飘起熟悉的酥香味,中秋的脚 步便伴着桂香悄然临近。对中国人而言,中秋 吃月饼从来不是简单的节令饮食。家人围坐, 吃饼赏月,是吾心归处最好的承载,也是人月两 圆的朴素寄托。

在西坞街道康亭村的昇仟食品厂,这份藏 在饼里的团圆意,被一代代人用心守护着。走 进车间,一个个色泽金黄的月饼便映入眼帘,苔 菜香、饼香与坚果香交织弥漫,老顾客忍不住凑 上前:"老味道,交关香!"不等包装好,掰一块塞 进嘴里,酥皮层层剥落,唇齿间的香气瞬间唤醒 了味觉记忆。



■扫码看视频













百年"乡愁饼":思念为线,串联手艺薪火

化人王瑞远在上海办起呢绒绸缎商 的依靠。上世纪四十年代,绸缎商行日 行,十里洋场流光溢彩,却抵不过心头 渐萧条,丁阿月握着儿媳张金玲的手,把 那抹家乡的苔菜香。妻子丁阿月读懂 制饼的诀窍一字一句教给她。"荒年饿不 了这份乡愁,学习制饼技艺,又托人从 死手艺人",婆媳俩支起小摊,"乡愁饼" 家乡捎来冬苔,反复调试。"就是这个 味!"刚出炉的苔菜饼摆在王瑞远面 撑起了一家人的生计。上世纪六十年 代,张金玲的儿子王维昌在松洋村接过 前,那咸鲜里,是对家乡绵长的思念, 擀面杖。物资匮乏的年代,乡邻们提着 也让"乡愁饼"成了家族手艺的开端。 米粮上门预约,"乡愁饼"的香气成了乡 乱世浮沉中,这门手艺成了安身

村最踏实的烟火气。

时光流转,手艺在坚守中慢慢扎 根。上世纪七十年代,丁阿月的曾孙王 乾松带着传承的嘱托到奉化华奋食品厂 当学徒,三年间,他把揉面的力道、拌馅 的比例、控火的分寸,刻进了掌心的纹路 里。1984年,他在庆登桥支起小摊,竹 篮里的苔菜饼刚出炉,就被街坊们抢购

一空。"趁热吃,酥到心里头!"十年间,摊 位从庆登桥到沙滩街,从天鹅商城到炒 货市场,"乡愁饼"的香气飘到哪儿,"王 家苔菜饼"的名气就传到哪儿。2004 年,王乾松建起昇仟食品厂,让这门手艺 从"街头小摊"成为"正规厂房"。如今, 作为"老宁波苔菜饼制作技艺"代表性传 承人,他带着10多名村民揉面做饼,车 间里此起彼伏的"沙沙"声,手艺的薪火 在时光里稳稳传递。

"做饼如做人,急不得,糙不得。' 在昇仟的生产车间,王燕已经将父亲 王乾松的这句话刻进心里,每一道工 序都藏着"较真"的态度。

昇仟的月饼香,要从一段跨越百

年的"寻味"故事说起。清末民初,奉

凌晨4时,天未亮,车间里已飘起 混合着苔菜、芝麻、坚果的香气。王燕 和弟弟王栋围在操作台前,按古法"三 揉三醒":揉面时手臂要稳,力道均匀 地渗进面团,"揉少了没筋道,揉过了 发硬",醒面时要让面粉与水分在静默 中交融。面皮醒20分钟后,再包裹住

守得住传统的根,也容得下新鲜

"我们主打苔菜、百果、黑芝麻、椒

的尝试。在昇仟,百年手艺从未停下

盐四种苏式月饼,其中咸香口的苔菜

最受欢迎。"王乾松笑着说。如今,昇

仟的产品不仅供应超市、社区团购、企

业中秋礼,还拓展了星级酒店渠道,随

着销量增加,引入月饼制作机器代替

部分人工,效率大大提升。

"生长"的脚步。

细腻的油酥。数次的等待里,藏着对食 材的敬畏——不催、不赶,让每一份原料 都在最合适的节奏里舒展,为"匠心饼" 打下好底子。

面皮要擀得薄而有筋骨,"2到3毫 米的厚度,多一分则厚,少一分则破。"王 燕说,"全凭多年练就的手感。包馅更是 细功夫,裹进足量的馅料后,每一枚月饼

控制在45克左右的重量。"苔菜馅中,新 晒的苔菜磨成细粉,混着白芝麻、熟粉调 和,咸鲜里带着一丝回甘;百果馅里,金 桔、核桃、花生碎切得大小均匀,透着自 然的甜。"这是老宁波刻在味觉里的记 忆,差一点都不行。"王燕说。

最后入炉烘烤或下锅煎制,老师傅 们不用温度计,只凭眼睛看、鼻子闻:看 饼皮从乳白变成金黄,闻香气从清淡变 得醇厚。"听到炉里'滋滋'的声响变缓, 就知道火候到了。"王燕说,这是"手熟" 后与月饼磨合出的默契。刚出炉的"匠 心饼",金黄油亮,轻轻一碰,酥皮便簌簌 落在掌心。

天色渐亮,居住在附近的小朋友俞 可欣拉着爷爷闻着香味赶来。"几十年 了,还是这个味。"咬一口孙女送到嘴边 的月饼,老人感叹道。匠心打磨出的地 道味,熨帖了一代又一代人的味蕾。

#### 乡土"新意饼":故乡沃野,生长时代风味

方寸"匠心饼":匠心为尺,丈量地道本味

"西坞的'坞米'那么好,能不能让它 和月饼搭个伴?"这个念头,在王燕脑海中 盘桓许久。父女俩带着团队钻进厨房,用 当地优质稻米磨成细粉,按比例与糖浆、 油脂调配,既要让饼皮保持透亮的质感, 又要留住稻米最本真的甜。"第一次试做 时,饼皮太软。后来我们调整了十几次米

浆浓度,才找到最合适的配方。"王燕说。

如今,这款充满新意的米月饼成了 热销款。"好多人反馈,吃着米月饼就想 起了西坞秋天的稻田。"王燕说。除了米 月饼,昇仟还在传统口味里做了调整,降 低油盐糖比例,加入咸蛋黄等新食材,让 老味道更符合现代人的健康需求和口 味。他们还为月饼包装花了不少巧思, 设计出中式、西式各种创意包装。

这两年,厂里还建起糕点技艺工 坊。孩子们围着木案学揉面、包饼,小手 沾满面粉。看着孩子们学做饼的样子, 王燕仿佛看到了小时候的自己。"那时爸 妈总在忙,我和弟弟就主动帮忙做月饼, 面团成了我们的'玩具'。"王燕希望通过 工坊,让孩子们知道月饼制作不仅是技 艺的传承,还藏着绵长的乡土情怀。

中秋前夕,昇仟食品厂的订单堆 成了小山,王乾松带着家人和工人穿 梭在生产线旁,为即将到来的中秋紧

"7月中旬就进入备货期,现在临 近中秋节,日产量能达到4000余斤。" 王乾松笑道,车间里的老师傅们已经 连轴转好几天了。

"从跟着他在街头摆摊,到现在在 厂里做饼,一晃40年了。"王乾松的妻

### 团圆"牵挂饼":饼香为引,见证人生小满

子张锡飞指尖麻利地系着包装绳,笑着 说,当年走街串巷,风里来雨里去,如今 厂房里机器轰鸣,可揉面、拌馅的手法, 还是当年的老样子。在车间另一头,王 乾松的父亲王维昌正查看出炉月饼的色 泽,王乾松的儿子王栋跟着老师傅学控 火。三代人围着月饼忙碌,就像百年前丁

阿月带着儿媳做饼那样,时光在饼香中流

如今,昇仟的"牵挂饼"卖到了宁波、 舟山、杭州,甚至到了港澳台和新加坡。 "这是家乡的味道,是中秋的味道。"一名 在海外的游子收到包裹,咬下第一口月 饼就红了眼眶,老顾客喜欢一次买几十

筒,仔细包好寄给外地的儿女,将故乡的 牵挂送往远方。

夜色渐浓,月光洒满西坞的街巷,昇 仟食品厂的灯光依旧明亮,"牵挂饼"的 香气顺着晚风飘向远方。这香气,从百 年前的上海商行飘来,从乱世中的街头 小摊飘来,从一代代人的掌心飘来,最终 落在千万个家庭的中秋餐桌上。家人围 坐,月满中庭,这便是"人月两圆,吾心归 处"最动人的模样。

#### 指尖触摸干年瓷韵

# 亲子研学解锁越窑文化"活教材"

本报讯(记者 康诗文 何 腾涛 通讯员 王琳娜)近日,由 区妇联发起的"千年越窑情·亲子 寻'青'旅"儿童友好亲子研学活 动在奉化越窑青瓷研究所举行, 20余组亲子家庭通过文物触摸、 陶泥创作等沉浸式体验,开启一 场跨越千年的文化寻根之旅。

在宁波大学教授、奉化越窑青 瓷研究所负责人周鸿带领下,大家 沿着越窑青瓷的发展脉络,拆解复 杂精妙的制作工艺,感受釉色里藏 着的宁波人"敢闯敢创"密码。

"这些青瓷道具,和电视剧《国 色芳华》里的一模一样。"当72件复 刻青瓷亮相时,现场瞬间响起孩子 们的惊叹声。这组还原唐宋风貌的 香炉、茶具、酒具,正是周鸿教授团 队依据陕西博物馆和浙江博物馆馆 藏文物复刻而成,每一件都再现了 越窑青瓷"如冰似玉"的釉色质感。 这场"沉浸式追剧",让孩子真切感 受到了家乡文化的魅力。

随后,亲子家庭走进陶泥体验

区,开启"与'泥'趣玩"环节。揉泥、 塑形、刻画,家长的手掌护住孩子的 小手,一起将陶土捏成一艘艘小巧 的乌篷船。

从触摸文物到探秘青瓷,从陶 泥创作到合影留念,亲子家庭在 "看、听、摸、做"中,完成了一次对越 窑青瓷文化的深度探索。

# 锦轩未来社区举办法律主题讲座

本报讯(记者 孙申磊)日前, "奉化丨家门口"社区平台联合区司 法局在锦屏街道锦轩未来社区举办 "保障'她'力量 维护'她'权益"法 律主题讲座。浙江锦屏律师事务所 律师李洁璐结合实务案例,深入解 读婚姻关系、财产认定、债务纠纷等 热点问题,用通俗语言解析法律条

文,帮助居民提升维权意识。

一个个贴近生活的案例、一句 句通俗易懂的解读,让原本晦涩的 法律知识变得清晰,讲座获得了居 民的一致好评。社区工作人员徐珊 珊表示,未来将持续推出贴合女性 需求的法律服务与活动,推动法律 知识融入日常生活。

#### 衍纸绘就爱国情

# 多部门联动助力特殊群体重塑价值观

本报讯(记者 毛超峥)近 日,一场由区委政法委牵头,区公 安分局、区教育局、区关工委等多 部门共同举办的以"红旗扬起未 来"为主题的衍纸画创作活动在 区观护中心开展。20名观护少 年在区锋之社社会工作服务中心 社工与志愿者的陪伴下,用指尖

巧思勾勒家国情怀,在艺术创作中 接受爱国教育的滋养。

活动伊始,社工以五星红旗、麦 穗等象征性元素为切入点,通过贴 近生活的案例和真挚的情感叙述, 生动诠释新时代爱国精神的内涵, 让抽象爱国情感具象化为可感知的 文化符号。

在衍纸画制作环节,少年们全神 贯注,将红色纸条层层叠卷,拼贴出 飘扬的国旗形象;通过金色纸条勾 勒党徽图案。每一道褶皱的弧度、 每一次黏贴的力度,凝聚着他们对祖 国的真诚祝福与对未来的美好期盼。

"这是我第一次用衍纸画制作国 旗,完成之后特别有成就感。"一名参

与活动的观护少年手捧作品轻声分 享道。活动尾声,少年们纷纷展示 自己的衍纸作品,并交流创作过程 中的体会与收获。志愿者借此机会 引导大家树立正确的价值观,鼓励 他们把在活动中获得的信心与平静 转化为回归社会的积极动力,用实际 行动表达对祖国的热爱与责任。

### 长汀未来社区开展自制泡菜活动

本报讯(记者 孙申磊 通讯 员 王林梅)日前,由"奉化 | 家门 口"社区平台和锦屏街道长汀未来 社区联合举办的自制泡菜活动在社 区党群服务中心开展。

活动现场,居民分工协作,纷纷

上手尝试,将生姜、大蒜切成碎末, 小米辣剪成圈,与提前备好的醋、泡 椒、盐、糖一同倒入盆中,沿同一方 向缓缓搅动。不到一个小时,蔬菜 便挥发出酸中带辣的香气。

2025 宁波.奉化 品牌魅力/服装服饰/外贸商品/居家床品/特价商品/土特产食品 全国南北地方特色食品展

10月1日-10月17日 早上9:00-晚上8:00 奉化惠政老街