



华南饼家的豆沙月饼,多年来坚持使用统一朴拙饼印。

“睦洲月”“三江月”“双水月”……中秋节临近,街头巷尾早已飘起月饼的香甜气息。商铺橱窗里,各式新潮月饼造型别致、创意纷呈;而在新会的乡镇里,朴实的传统豆沙月饼却依然以绵密细腻的豆沙馅、温热酥香的饼皮,和那一口浓得化不开的乡土味道,将一代代人的中秋记忆,牢牢系于舌尖。

文/图 江门日报记者 简家琳 冯瑶君

中秋节临近,本报记者探访新会老字号“豆沙月” 一炉柴火 照亮万里乡愁

不变的“儿时味”

老饼店推出“中秋限定款”

在月饼口味推陈出新、包装日益华丽的今天,双水镇上凌村华南饼家的豆沙月饼,却固执地“倒退”着:坚持手工炒制,统一朴拙饼印,每年仅在中秋前开炉。然而,正是这种对传统的近乎执拗的坚守,让这口细腻油润的豆沙,成为本地人心中“不变”的象征,更成为海外华侨品味乡愁时,最熨帖心肺的一抹甜。

三代人的炉火

“豆沙月”的守正与创新

在三江镇人心中,一个个油润饱满的豆沙月饼,是刻在骨子里的中秋符号。这座小镇上,七家月饼企业与作坊延续着传统老味道,其中,“新庆饼家”的豆沙香已飘散了四十余年。

非遗技艺的新生

从乡镇飘出的豆沙香

凌晨四点,睦洲镇的天空还挂着星光,有名的“豆沙月饼文化街”桥光路上,数家饼家作坊已灯火通明。洪祥饼家里,老板肖华珍和妻子温团珍开始了一天中最忙碌的时刻。空气中弥漫着陈皮红豆馅的香气——这是中秋的味道,也是睦洲人共同的记忆。

四十多年,一口不变的味道

清晨六点,双水镇上凌村还笼罩在薄雾中,华南饼家作坊里已飘出第一炉豆沙月饼的香气。铁盘碰撞声、柴火噼啪声、饼印敲击声、豆沙在锅里咕嘟冒泡声……这些声音交织成华南饼家“月饼季”每日的清晨交响曲。这豆沙月饼的香气,在这条老街上已经飘散了四十多年,成为一代代双水人共同的中秋记忆。

华南饼家至今保持着传统的经营方式:每年只在月饼季开售,售卖纯豆沙、陈皮红豆沙、纯莲蓉、纯冬蓉、纯五仁等9种馅料的传统月饼。所有月饼都采用统一饼印,外观朴实无华,却格外亲切。

“我们坚持不添加防腐剂,所以都是现做现卖。”店家表示。这种对品质的坚守,在机械化生产盛行的今天显得尤为珍贵。

“牛屎馅”里的匠心

华南饼家的门面朴素得让人容易错过,但门口排队的顾客却格外醒目。今年从8月11日开售以来,每天早晨开始,前来购买月饼的顾客就络绎不绝。

记者在店面留意到,还不到10分钟的时间里,该店已卖出近100个月饼。黑豆沙月饼每个售价5.5元,价格亲民,但制作却很讲究。饼皮极薄,经烤制呈现诱人的焦糖色,包裹的豆沙馅料足,入口即化。一口咬下去,豆香的清新瞬间充盈口腔。

这种味道的恒定性,源于饼家对传统手工制作的坚持。据店家介绍,为了保持豆沙风味,他们几十年都是用柴火来煮豆,煮好的豆沙色泽黑亮油润、细腻香滑,因远观与以前农村常见的湿牛粪相似,本地人戏称黑豆沙月饼为“牛屎馅”月饼。

“刚出炉的‘牛屎馅’月饼特别香,我这次买了7盒,不仅是自己吃,还有几盒是帮会城的朋友代购。”本地顾客谭女士笑着说,“往年最热销的时候,排队几个小时是常事,但大家都愿意等,就为了这口不变的味道。”

跨越时空的情感符号

事实上,像谭女士这样的“忠实粉丝”在华南饼家比比皆是。甚至有不少外地新会人,在临近中秋的时候自驾回乡买月饼。“周六日时,饼家门口能看到粤A、粤B、粤C各地车牌。”街坊华叔说道。

对于许多本地人来说,华南饼家的豆沙月饼早已超越食物本身,成为跨越时空、承载记忆的情感符号。每年中秋前夕来购买豆沙月饼,已成为一种“仪式感”。

“不少老同学到了深圳、广州、佛山等地发展,每年中秋我都会买一份豆沙月饼给他们寄过去。”土生土长的双水人梁女士一边说着,一边向记者展示她与老同学们的群聊——她在群里发了现场拍摄的新鲜出炉的月饼照片,后面紧跟着一连串的“感谢”“想吃”。

在侨乡新会,豆沙月饼更是连接海外游子与故乡的纽带。“虽然海外也能买到月饼,但他们就是要这个熟悉的味道。”一位正在排队买饼的婆婆告诉记者,她的女儿一家在加拿大温哥华生活,每年中秋和国内的亲人们打视频电话时,总会提到家乡的豆沙月饼。“今年中秋她们一家打算回国过节,她能吃上豆沙月饼了。”

这种跨越山海的味道传递,让华南饼家的豆沙月饼成为了化解乡愁的良药。是在异国他乡打拼的游子,对家乡思念的实在寄托。

老木柜里的时光

华南饼家中的每一处,都透着与快节奏时代不符的质朴与温情。其中,最令人印象深刻的,是店面处一个用来存放月饼的木头柜子。这柜子表面平平无奇,方方正正,内里却另有乾坤——多层木架镂空设计,能够存放数十盘月饼,便于刚烤制好的月饼晾凉,同时能够对月饼种类一目了然。

据店家介绍,这个有着岁月痕迹的“存饼神器”已随着制饼手艺传承三代。“它一直就在这里保持原样,发挥着它的作用。”

也许,“保持原样”正是华南饼家历经四十年屹立不倒的真正原因——它守护的不仅是一种味道,更是无数人记忆中永不褪色的中秋。

老字号的新面孔 明星代言破圈

步入联和村“新庆饼家”的生产车间,一股热气腾腾的甜香味扑面而来:工人们围着操作台忙碌,和面时的揉捻声、馅料拌匀的沙声、烤箱运转的低鸣声交织在一起。从揉面、制馅到烘烤、包装,每一步都按部就班,透着老作坊的严谨。作为镇上的老字号,“新庆饼家”早已进入产销旺季,日销月饼逾万枚。

老板赵永新拿起一枚刚出炉的月饼,指尖还带着余温,轻轻一掰,金黄的饼皮裂开,绵密的豆沙馅料香四溢,瞬间充盈了整个车间。

车间几步之遥的门店前,立着一块醒目的广告牌——《七十二家房客》“太子炳”的扮演者彭炽权,正笑着为这家乡乡村饼家代言,“这是儿子的主意。”赵永新笑道,眼角藏不住骄傲,“1980年我从父亲手中接过这担子,现在又传给了儿子。三代人就守着这口豆沙月。”

在三江镇,老字号请明星代言,“新庆饼家”是头一家。“儿子常说‘酒香也怕巷子深’。”赵永新的话里,有对传统的坚守,也对创新表达了认可。

老味道的根脉 柴火黑豆沙,手作之魂

店里的招牌,是带着新会基因的馅料:陈皮豆沙、陈皮豆沙蛋黄、柴火黑豆沙、芝麻黑豆沙……其中陈皮豆沙月尤为畅销,每年中秋前一个月就能卖出4000多个。

“陈皮要用六七年的新会陈皮,黑豆沙必须柴火慢熬,熬到起沙却不粘牙。这是父亲立下的规矩,也是‘新庆’的根。”赵永新说。

回溯往事,他语气里满是回忆:父亲曾是村里的糕点师傅,在自家小作坊里做糕点、糕饼、嫁女饼,每天挑着箩筐走街串巷,靠这门手艺养活了一家人。1980年,赵永新从父亲手里接过揉面的盆,从拌粉、揉团、压坯学起,连烘烤火候都得一点点摸索。“后来增加了月饼的生意,每天从天亮忙到黑夜,紧是紧,

但看着街坊们、回头客来帮衬,就觉得值。”

新掌舵人的年轻心 网店与远方

如今,赵永新的儿子赵健安成了品牌的“新掌舵人”。在生产车间里,今年29岁的他一边熟练地包装月饼,一边介绍他的“新玩法”:花生油要用隔壁榨油厂当天鲜榨的;黑豆沙坚持柴火慢熬,陈皮来自自家5.33公顷(80亩)果园,从摘果、晒皮到陈化,全程都是家里人亲手管。

手作月饼是赵健安从小练就的技艺:手揪起25克饼皮,在掌心压薄,裹进100克馅料,再放进模具一压,一个印着花纹的手工月饼就做好了。“手作是慢,但有温度,一天能做一千个。”他说,父亲还未将馅料的独家配方交给他,“爸爸说,要等我再沉淀几年,把‘老味道’的魂摸透了,才放心把配方交给我。”

为了让“新庆”的豆沙月走得更远,赵健安玩起了新平台:在抖音开店,拍短视频记录父母凌晨做月饼的场景——仙娥揉面时的专注、赵永新调馅时的认真、车间里飘起的热气……这些画面,让不少网友隔着屏幕就闻到“家的味道”。

“现在光靠线下门店不够,得让外面的人也尝尝三江的豆沙月。”赵健安表示,为了保证月饼新鲜,他们只和京东、顺丰合作,当天订单当天发,最远的能送到北京。采访时,门店里不时有客人进来,联和村村民赵齐买走两盒陈皮豆沙月笑着说:“从小就吃‘新庆’的月饼,一直是这个味道,每年中秋都得来囤几盒,自己吃,送亲戚都合适。”

去年深中通道通车后,“新庆饼家”又多了群特殊的客人——挂着粤B车牌的车主,特意从深圳开车来买月饼。“他们说在网上刷到我们的视频,想尝尝‘柴火豆沙月’,临走时还会多带几盒,说要给朋友尝尝鲜。”赵健安眼中闪着光,“未来我想把‘新庆’的牌子做得更大,让更多人知道,新会不只有陈皮,还有这乡土味的豆沙月。”

守正创新 老手艺的新味道

晨曦微露,洪祥饼家作坊里已是一派热火朝天。肖华珍仔细调和着馅料,妻子温团珍则带着从广西来的子侄们分工协作:揉面、包馅、压模、烤制……每一道工序都依靠熟练的手工完成。

肖华珍是睦洲本地人,原是酒楼大厨,闲暇时喜欢做些小吃给大家品尝,渐渐钻研出独特的豆沙月饼配方。2019年,他与妻子决定在睦洲镇开店专营月饼,从此与月饼结下了不解之缘。

“我现在还保留传统做法,最早3点就要摸黑起床煮豆沙,现煮的豆沙更浓更香。”肖华珍道出了豆沙月饼受欢迎的秘密。这种传统的制作方式,成就了机器无法复制的醇厚味道。

值得一提的是,洪祥饼家是镇上首批在豆沙月饼中加入新会陈皮的饼家之一。肖华珍将新会陈皮浸泡打碎后加入到豆沙馅中,既保留了豆沙的甜香,又增添了陈皮的清香,巧妙中和了月饼的甜腻。这种创新在保留传统味道的同时,还赋予了豆沙月饼新的风味。

“外来媳妇” 架起两地桥梁

洪祥饼家的另一个特色是家族式的协作模式。老板娘温团珍来自广西,戏称自家是“外来媳妇本地郎”的真实写照。这位“外来媳妇”成了广东与广西两地月饼制作手艺融合的桥梁——她把广西的子侄们都请来帮忙,形

成了分工明确的生产线。

有人专门包月饼,有人专注煮豆沙馅,还有的制作饼皮、熬制糖浆,各项工作井井有条。这种家族式的协作不仅提高了效率,更保证了月饼质量的稳定性。

豆沙月饼香飘远

如今,洪祥饼家的客户已覆盖珠江三角洲。随着深中通道开通,越来越多外地游客专门到睦洲镇的“豆沙月饼文化街”购买手信。

“我们现在也有线上销售,客户有佛山的、广州的,外省的也有。他们在微信上下单,我们制作好就发快递过去。”这种线上线下结合的销售模式,让传统的睦洲豆沙月饼走出了小镇。

睦洲镇的豆沙月饼产业已形成独特的产业生态。近年来,该镇月饼产业蓬勃发展,从最初数家增至十余家,尤其在桥光路不到800米的路程,6家月饼店集中经营,销量稳步增长。这不仅丰富了当地的美食文化,也推动了文旅产业的繁荣。

2023年,豆沙月饼制作技艺入选区级非物质文化遗产代表性项目名录。手工艺一代传一代,师傅们用信念传承的匠心,让手工月饼成为许多新会人心中家鄉的味道。

对于许多睦洲人来说,豆沙月饼不仅仅是食物,更是情感的寄托。在广州发展的睦洲乡亲小邓一次性买了10盒月饼:“我是土生土长的睦洲人,每年临近中秋都要回来买家乡的月饼。别人吃的是月饼,而我吃的是‘家乡味’。”

★图说

- ① 每天上午10时,洪祥饼家第一批陈皮豆沙月饼将近售罄。
- ② 新庆饼家的“新掌舵人”赵健安从小就开始学习手作月饼技艺。
- ③ 正值销售旺季,新庆饼家每天能卖出逾万个月饼。