



丰镇月饼： 爱的就是这个味儿

文/杜 磊

北山盛开秋海棠，土塘飘出月饼香。混糖月饼合道妙，一水调和面油糖。圆如明月庆中秋，九孔莲蓬喻吉祥。上下烘烤色金黄，茬口层层进嘴香。在内蒙古阴山之南，黄河流域，河套地区的人们中秋佳节偏爱吃誉满长城内外的丰镇月饼，其特点是焦黄松软、香脆可口、绵甜悠长、油而不腻、常吃常新。

诞生于隆盛庄

月饼起源很早，大约在周代即有。西汉史游著《急就篇》载：“饼饵麦饭甘豆羹”，饼饵即指扁圆形的食品。把月饼同中秋节完美结合是明朝年间。

追根溯源，丰镇月饼的起源地在乌兰察布市丰镇市的隆盛庄。乾隆三十三年，清政府招兵垦荒在此设庄，以兴隆昌盛之意取名隆盛庄。由于开荒拓垦，引来山西、河北等地工商农户聚集于此，各谋生业。到嘉庆年间，形成规模较大的食品加工业，尤其是当地最有名的干货铺上三元的月饼最好吃。

清朝末年，一户常氏人家从山西逃荒来到隆盛庄，将家乡的糕点制作手艺带到了丰镇，从此诞生了“丰镇月饼”。那时候，丰镇月饼在丰镇周边地区以及山西、河北等地十分畅销，每到八月十五前夕，各铺门前都是车辆，成车往外地拉月饼。

月饼在北方也称作胡饼、官饼、丰收饼。“丰镇地处边塞，月饼的制作完全秉承了胡饼制作的技艺。原料只用面粉、胡油、糖和少量碱面揉和烤制。”丰镇市海鹏月饼有限公司总经理魏华说。

成为非物质文化遗产

丰镇月饼的制作工艺并不复杂，不像广式、京式月饼制作程序繁杂。按照原材料配比的不同，丰镇月饼分为满油糖以及二油糖、四油糖等。100斤面，油糖各用30斤，变成成品货共160斤，此为满油糖；100斤面，油糖各用25斤，叫四油糖；100斤面，用20斤油糖称为二油糖。

魏华介绍，在面粉中，加入西北地区特有的胡

油，与山泉水煮沸的糖水，趁高温快速翻搅均匀。雪白的面粉在油与糖的浸透下呈现出金黄的色泽，软弹细腻，然后把制作好的面团迅速分称，制成大小均匀的剂子，经过揉面、收口、捏牙子，一气呵成。再在做好的剂子上，裹上芝麻，整齐码放在烤盘里。放入烤炉后，在时间与温度的作用下，月饼表面的水分被逐渐蒸发。“这时候，要注意在月饼表面刷油、扎孔，让膨胀的热气从气孔中不断排出，保证月饼酥脆的口感。”魏华说。

很快，散发着胡油和芝麻香气的丰镇月饼便出炉了。品尝一口刚出炉的月饼，饼内层次分明、入口松软。如果在瓮坛内储存一段时间，则绵甜适口。在坛瓮里再放些许美酒、香果，那更是闻之香味四溢，入口满嘴果香。

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，丰镇月饼被广泛推广。

“丰镇月饼个头大，外表看上去有点儿粗糙，但入口绵软醇香，爱的就是这个味儿。”在上海生活的杨娟时常会想起家乡的月饼。“每次回家都要带一些，实在馋了就托朋友从家乡邮寄。”

美食文化的重要符号

魏华的丰镇月饼制作手艺，传承于父亲魏海鹏。魏海鹏从上世纪80年代开始，在家门口搭建一个泥炉，纯手工制作和烘烤月饼。30年来练就的手艺，让他成为了乌兰察布市非物质文化遗产传承人。

在魏海鹏那一辈，丰镇月饼靠口碑相传，由于技艺精湛，制作的月饼味道香美，每逢中秋前来做月饼

的人也越发多了起来，逐步在周边有了名气。后来，魏华兄弟传承了父亲的衣钵，“海鹏月饼”也从一个土炉小作坊，一步步发展壮大。魏华表示，胡油、面粉等优质的原材料是保证丰镇月饼质量的前提。丰镇月饼在保持传统的发展过程中，也在不断创新，努力适合现代人的口味。

近年来，丰镇月饼从原来的家庭作坊到现代化企业生产，从季节性生产到全年销售，从地方产品辐射到周边区域，已经逐渐发展成为地方美食文化的重要符号，地标性的品牌特色产品，地方经济发展的重要支撑。

百年传承香飘四海

丰镇月饼是乌兰察布众多美食中具有独特地域性代表的美食之一，更是丰镇的一张特色名片，历史悠久，文化底蕴深厚，距今已有300多年，传承了世世代代丰镇人民的精神情感和味觉记忆。随着烘焙艺人的不断探索和实践，丰镇月饼在传承传统配料和技术工艺等方面实现了创新发展，产业规模逐步扩大，经济效益稳步提升，呈现出良好的发展态势。每年仅中秋前后全市就生产月饼近万吨，销售收入近1.5亿元，纯利润约1500万元，直接间接带动就业8000多人。

为了推动丰镇月饼产业升级，把丰镇月饼打造成一个标准更高、延续性更强的文化品牌，打造丰镇市文化旅游产业升级版，从2017年至今，丰镇市连续举办了两届丰镇月饼美食节，通过节庆活动让“丰镇月饼”这张特色名片更加靓丽，让“丰镇月饼”走向全国，享誉全球。