

酥皮月饼 12道工序留住老味道

中秋节即将来临，记者探访青岛老字号欣发月饼的制作技艺

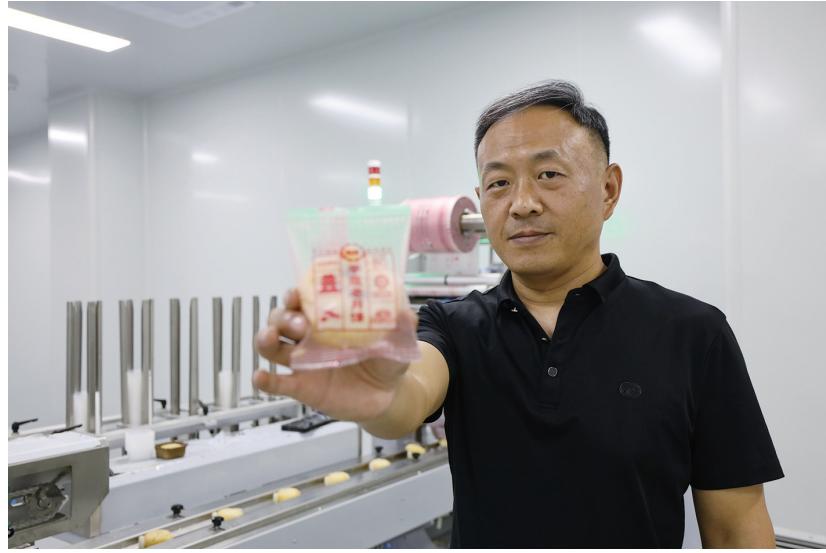


烤制出来的欣发月饼，层层酥皮
馅料饱满。

中秋节即将来临，制作月饼的企业进入了忙碌的时刻。在青岛市商务局公布的2024年第二批青岛老字号中，青岛凯立豪食品有限公司生产的欣发月饼入选其中。这家企业的老口味酥皮月饼有什么特点，为何受当地百姓青睐？记者来到这家企业一探究竟。



窦鑫在制作月饼面皮。



平度市非遗月饼传统制作技艺第四代传承人窦鑫展示成品的酥皮月饼。

地向记者说起欣发糕点传承至今的秘诀，“我们严选平度大花生为原料，将其炒制酥黄后再研磨成花生碎，增加浓郁的香味。”在生产车间，记者听了窦鑫的介绍才明白，精准的油面配比、极具技巧的和面过程、反复折叠擀压等步骤，造就了欣发月饼独特的酥皮外皮。

据了解，在制作工艺方面，需将食用油加入面粉中，沿顺时针方向搅动，按照配比加入少量水，分别制成皮和酥，再用传统包酥工艺制成月饼的酥皮。这酥皮，是欣发月饼独特口感的关键。馅料则以花生碎、黑芝麻、油和糖为主要材料。制成面皮和酥皮后，准备好馅料，将面皮和酥皮揉成长条，再分成较小的等份，以面皮包裹酥皮，用擀面杖擀压成型，包入准备好的馅料，通过按压等手法做成月饼，放入炉中烤制十五分钟，至表层金黄，便为成品。

当地人认可老味道月饼

从平度市区到平度各乡镇，中小型商超里都能见到欣发月饼。记者在平度市宏大百家福超市看到一箱重3.5斤至4斤的欣发月饼礼盒，简单的外包装与当下精致的月饼礼盒形成了鲜明的对比。“别看这包装简单，月饼口味是老味道，我和父母都喜欢吃酥皮的花生老月饼。”前来购物的刘女士向记者介绍道。在平度市同和街道的另一家超市，前来购买月饼的张先生说，“本地人都认可这种包装简单的老字号礼盒，口味不错，品牌也拿得出手。”

“企业没采用精致的礼盒包装，主要是为了惠民。用料一直延续老一辈的配方，这个包装30年来没有变过，随着物价和人工费用上涨，这么多年，我们这款产品仅涨了10元钱的原材料费用。”窦鑫向记者娓娓道来。

经过时间的检验，最终保留下来比较受百姓欢迎的月饼有三五个品种，例如广式的白豆、豌豆和红豆馅月饼，还有酥皮的老式花生月饼。“我们烤出来

的月饼比较酥脆，保质期只有两个月。这款月饼可以说是纯素食，因为整个制作过程中使用的原料都不含动物脂肪。”窦鑫随即拿起一枚烤好放凉的月饼，轻轻用手一捏，从外到内月饼变成了均匀的饼渣，馅儿也没有堆积成硬邦邦的形状。

融入现代化制作工艺

在传承传统技艺的同时，欣发月饼也融入了现代化的制作工艺。机械的精准与匠人的用心相结合，让这份美味更加独特。从配料间、和面间、成型间到烘烤间、内包装间和外包装间，五六位师傅忙前忙后，一位师傅负责打面和馅，另一位师傅负责油面开酥，还有一位师傅负责调设备，最后一位师傅负责将月饼摆盘到包装线的机器中。

“机器自动化，节省劳动力的同时，也避免了人与食物的过多接触，保障了食品安全，同时保证了每个月饼的口感都是一样的。”窦鑫说，“15年前，中秋节最忙时，需要雇100多个师傅制作老月饼。2008年企业投入了近

30万元，上了新设备，手工配合设备一起做月饼，替代了三分之一的人工，大约三四十位师傅就能完成订单。2024年5月企业又投入了200万元，更新换代成三代的生产机器，如隧道烤炉、打面机、月饼生产线以及包装线机器，现在八九位师傅就可以完成生产了。”

“未来，欣发月饼不仅在中秋佳节能吃到，平时也能吃到。”窦鑫憧憬着，今后将增加面包和中式糕点的生产，如桃酥、酥饼等。说到传承，他更希望自己的两个女儿窦浩铭、窦浩月也能爱上这道传统糕点的制作，“小女儿窦浩月才12岁，平日很喜欢烘焙，这让我很欣慰。虽然干糕点行业不容易，但还是希望将来女儿们学有所成后，能在坚守初心的同时，超越我们这一辈人。”

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者
马妮娜 马丙政 摄影报道



月饼的馅料以花生碎、黑芝麻、油和糖为主要材料。



刚烤制出炉的酥皮月饼。

窦鑫将月饼的面皮包裹酥皮，
用擀面杖擀压成型。

窦鑫在给月饼包馅。

酥皮月饼需要12道工序

日前，记者来到这家企业的食品加工车间看到，糕点师傅换上工作服，经过严格的消毒环节后，开始了一天的月饼制作。在工厂外，欣发月饼第四代传承人窦鑫，正在招呼进料的师傅们，准备月饼的配料。

“小时候，每逢寒暑假都会帮制作糕点的父母打下手，那一道道工艺已经刻在脑海里。”43岁的窦鑫是平度市同和办事处崔家庄村人。2001年，20岁的他从父亲窦玉银手中学到糕点制作技艺。从小耳濡目染，加之勤奋好学、精于钻研，经过多年的发展，他的糕点制作技艺炉火纯青，还在原有制作基础上进行了一系列的改良。

“一道美食之所以能让人回味无穷，主要在于选料和制作工艺，小小月饼的制作工序多达12道。”窦鑫自豪

说起欣发月饼的诞生，要从1916年说起。据介绍，当时的手艺人李茂斋在淄博博山香市街创建“东升太”糕点，主营糕点产品。李茂斋热衷于制作各类糕点，尤其是他制作出来的老月饼，饼皮酥脆，表面金黄，饼体圆润。

1940年，李茂斋将制作技艺传给女婿窦永顺。窦永顺精研技艺，学成后回到平度老家，开设商铺。为了推广产品，窦永顺跑遍大街小巷，和各类小百货、杂货店、饭馆等达成合作，代销糕点。后来，窦永顺将糕点制作技艺传给儿子窦玉银。为了稳定产品质量，窦永顺严格制作工序，糕点整体质量开始趋于稳定。

代代传承 价廉物美

2001年，窦玉银将糕点制作技艺传给儿子窦鑫。为了保护品牌，窦鑫立即申请注册商标，可惜晚了一步，“鑫发”已被别人抢注，只好注册了“欣发”。

为了规范经营，2013年，他注册成立青岛凯立豪食品有限公司。多年来，窦鑫始终将产品质量放在第一位。由于质量优、价格实惠，欣发糕点在当地广受欢迎，先后被评为“青岛名吃”“平度名点”和“315消费者信得过产品”等称号。2021年，欣发老月饼制作技艺获评平度市级非遗；2024年，“欣发糕点”商标被认定为青岛老字号。

■深读一点