

空心粗月饼制作技艺： 百年匠心载乡愁

秋意渐浓，桂香浮动，一枚质朴无华的空心粗月饼静静地躺在瓷盘中。它没有广式月饼的油光锃亮，亦无苏式月饼的层层酥皮，朴实无华的外表下，却藏着几代人舌尖上的家乡。这枚月饼的守护者，就是空心粗月饼制作技艺市级非遗代表性传承人苗海维。2023年，这项具有百年历史的技艺被列入第六批山西省省级非物质文化遗产代表性项目名录，老味道有了新“身份证”。



苗海维在包月饼

师傅们在制作月饼

细琢藏心法

空心粗月饼的灵魂，藏在“空心”二字里——不靠模具撑形，不凭馅料填隙，全靠面皮在高温中自然隆起，撑出一方圆润中空。这看似轻巧的“鼓起”，藏着数代匠人的真功夫：面粉要选筋度刚好的品种，水要掐着30摄氏度的花椒大料水，烘烤火候更要眼观鼻闻，差一分就没了那口酥脆。

“用料讲究的是‘纯’，手法求的是‘准’。”苗海维的话语里满是对技艺的敬畏。馅料要先把白芝麻、黑芝麻用慢火炒出焦香，花生仁切碎，再拌上白糖、红糖与玫瑰酱，最后裹进熟面粉，再搅到均匀透亮。

和面更是关键步骤。师傅们把面粉倒进面盆，中间按出凹坑，倒入豆油、撒少许碱面，先把面与油搓得不分彼此，再分次添入花椒大料水，揉到面团软硬适中。“以前靠手分面团，大小全凭感觉；现在用机器称重，效率高了，每枚月饼大小重量均匀。”苗海维笑着说。

包馅、压模、入炉，步骤环环相扣。面皮裹住馅料时，收口必须严丝合缝，哪怕一丝裂缝，烘烤时糖浆就会外溢，空心便没了踪影；压模的力度也得拿捏，重了挤没了内部空间，轻了饼壁厚薄不均。10分钟后，烤箱里飘出焦香，出炉的月饼轻轻一掰，“咔”的一声脆响，空心里裹着热气，甜香瞬间漫开。

岁月酿香醇

“还是小时候的味道。”苗海维掰开一枚刚出炉的月饼，指尖沾着细碎的饼渣，眼里闪着光。一说起空心月饼，今年60岁的苗海维话里话外都是藏不住的热爱。

在他的记忆里，家永远飘着月饼香。打记事起，家人就围着案板忙碌，揉面、拌馅、烤饼，动作自然娴熟。“在我心里月饼不只是吃食，更是中秋的念想，是一家人凑在一起的热闹温暖。”

18岁中学毕业，他毫不犹豫扎进自家作坊，从最基础的“打杂”学起——起初只是帮着筛面粉、洗芝麻，可眼睛却从没离开过父亲的双手，偷偷记下揉面的力度、包馅的手法，连父亲烤饼时观察火候的眼神，都刻在了心里。为了练出“揉面不粘手、包馅不露缝”的本事，他每天天不亮就起床，在案板前一站就是大半天。包馅时，因收口不严导致糖浆外漏，他就反复琢磨面皮的厚薄、捏

合的角度。“那时候不觉得累，就想着啥时候能做出跟父亲一样好吃的月饼。”苗海维笑着回忆。

上世纪90年代初，苗海维子承父业靠着打月饼撑起了一家人的生活。如今，妻子是他的好帮手，28岁的儿子已经跟着他干了八九年。“以后这摊子，就交给孩子了。”他说这话时，语气里满是欣慰。

苗家的房子在孟封镇杨房村的交通要道上，3个空间各有分工：临街的店铺摆满月饼礼盒，中秋将近，订单早已排满；中间是住家，透着生活的暖意；后院是生产车间，拌馅、和面、包制、脱模、烤制，每个环节都有条不紊。“每天要做两万多个月饼，农历七月就忙开了，客户都得提前半个月预订。”苗海维全家人和20多个师傅一起，每天起早贪黑忙活近10个小时。他的空心粗月饼远近闻名，订货不断。

坚守续新篇

时代在变，老味道也面临新挑战。年轻人对传统节日的仪式感渐淡，对月饼背后的文化故事也少了几分好奇，传承断层、市场萎缩的难题，像一块石头压在苗海维心上。

可他从没想过放弃。“家里靠打月饼过日子，我闻着这香味长大，一辈子都忘不了。不守着老祖宗的技艺和口味，还叫啥非遗？”

他把“坚守”二字刻在心里：去学校讲传统文化课，让孩子知道老手艺的故事；去省市级非遗展览会，把空心粗月饼的魅力展现给更多人。

守得住传统，也探得出新路。苗海维没停下创新脚步：他筹划着给老技艺建“数字档案”，用视频、文字记下老匠人的诀窍，还四处搜集老月饼模具，留住岁月的痕迹；他在保留核心工艺的前提下，开发出低糖、咸味月饼，贴合现代人的健康需求；用汽模替代木制模具，效率翻了一倍，却没丢了手工的温度。

如今，苗海维的客户遍布省内，靠着京东等电商平台把月饼发往全国各地，还有家长专门买了寄给国外的孩子。“大家认这个味道，我特别开心。”但他的心愿不止于此：想拍短视频、开直播，让更多人看见空心粗月饼的制作过程；想办加工作坊，让消费者亲手做月饼，从“吃月饼”变成“体验月饼文化”；想把月饼背后的故事讲给更多人听，让老手艺人续写出更具魅力的新篇章。

记者 雷永莉 程俊强
段晓宇 文/摄

记忆档案

空心粗月饼，清徐人又叫它“土月饼”，是山西美食文化中的一种地方特色食品，又是一种传统文化符号和实物见证，是非物质文化遗产“见人见物见生活”的实例体现。有100多年的历史，皮薄内空，香甜不腻，酥脆可口，手工制作，且保存时间较长。

展示空心粗月饼模具