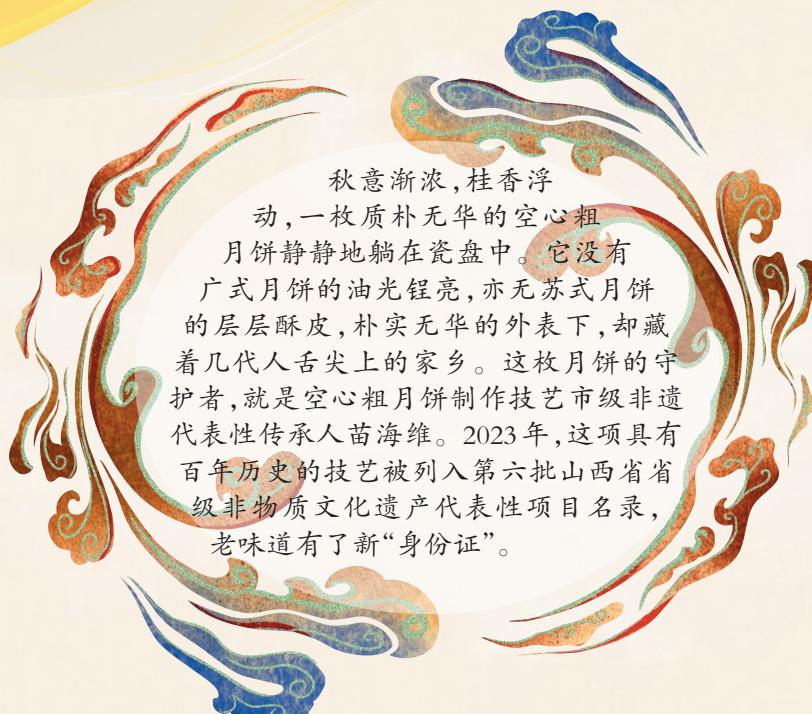


空心粗月饼制作技艺：

百年匠心载乡愁



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，先将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；压模的力量也得拿捏，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。苗海维没停下创新的脚步：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外，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

