

探寻大同饮食老字号之十二

“马兵月饼”：精于工 匠于心

本报记者 牛瑞芳



岁月更迭，华章日新，“马兵月饼”在大同已走过24个春秋。24年，“马兵月饼”从一个名不见经传的街边小店到家喻户晓，成为大同月饼的知名品牌；24年，“马兵月饼”从一个只有5平方米的店面发展到有3家门店和一个现代化生产加工厂的马兵食品有限公司。每一步前行，每一次升级，都缘于此：精于工，匠于心，品于行，创于新。

又是一年金风送爽之际，中秋节的脚步日渐临近，“马兵月饼”各个门店的盛况一如既往：购买月饼的顾客络绎不绝、摩

肩接踵，月饼的香甜味弥漫在空气中。记者在采访中了解到，“马兵月饼”今年又有新气象，他们的月饼制作工艺成为区级非物质文化遗产项目；他们的产品不仅增加了新品种，而且在制作工艺上也进行了创新，使得产品质量更优，口味更佳。

记者在采访中还了解到，为了保证月饼的独到口感，“马兵月饼”的大多数产品都是手工制作，最具代表性的是混糖月饼和老大同带馅月饼。采访中公司一位负责人告诉记者，他们制作月饼时是手工和面，在适宜的温度下，用铁铲慢慢翻拌和

面。如果翻拌的速度过快、力度过大，会增加面的筋性，破坏月饼松软的口感。“马兵月饼”的混糖月饼主要有4个品种，白糖月饼、红糖月饼、玫瑰月饼和五仁混糖月饼。白糖月饼是“爆款”，五仁混糖月饼是“独家”。今年又新增了红枣混糖月饼和低糖混糖月饼，其中红枣混糖月饼选用优质新疆灰枣，将红枣打碎、熬浆，和于面中。新疆灰枣皮薄、肉厚，甜度适中。每一次熬浆要熬40分钟，在这个过程中要一直小火慢熬，而且要不停地搅动。红枣混糖月饼枣香浓郁，清甜可口。低糖混糖月饼是一款功能性月饼，用木糖醇代替了糖，其他用料则在普通混糖月饼用料上做了些调整，既保证了口感，又满足了消费者的低糖需求。这些没有华丽外表的月饼，在市场上产品极其丰富的今天，何以能做到让人们排队购买？“用品质征服消费者，就是凭消费者的口口相传才有了今天的成就。”“马兵月饼”的负责人给出这样的答案。

“马兵月饼”的带馅月饼有经典五仁月饼、酥皮五仁月饼、提浆五仁月饼、提浆枣泥月饼。其中，经典五仁月饼便是老大同带馅月饼中最具代表性的“大杂”。“马兵月饼”把经典五仁月饼做成小“大杂”，馅料也进行了升级，除了传统的葡萄干、核桃仁、芝麻等，还加入瓜条、南瓜子仁、西瓜子仁。精心加工的瓜条清甜酥脆、入口即化，南瓜子仁、西瓜子仁都是手工去

皮，再加入胡麻油、大豆油，使得馅料不仅口感丰富，有坚果的香味，而且油润香软。据了解，“马兵月饼”的酥皮五仁月饼的外皮都是手工开酥。“虽然费时费工，但口感很好，很难大块掰下。”采访中一位工作人员边向记者展示边说。为了还原老大同月饼的风貌，“马兵月饼”还增加了“寿桃”和“寿星”提浆月饼。“寿星”，便是老大同人唤作“糖老汉儿”的中秋节特产。一个“糖老汉儿”，会勾起多少人儿时的中秋记忆……

“质量第一”是“马兵月饼”始终坚守的信条，为了保障产品质量，马兵开了自己的油坊，并选用本地的厚皮胡麻籽榨制。这种胡麻籽虽然出油率低，但香气浓、色泽亮。葡萄干、核桃仁、白糖、冰糖等辅料，也都选用知名品牌的产品。为了使月饼有好的口感，在制作时更不吝添加，上好的蜂蜜、新西兰奶粉……“口碑比利润更重要”，是记者在采访中听到最多的一句话。



推荐

新中式茶馆渐流行



近来，去药店开酸梅汤方子的视频在网络上很火。其实，随着人们对健康饮食的日益关注，中式茶饮近几年来一直都很受欢迎。其中，零添加、养生、新中式这几个特点，为中式茶饮的发展奠定了基础。而且，记者在采访中发现，去新中式茶馆喝养生茶，现在已经成为许多年轻人社交的新模式。

最近，记者在绿地缤纷汇附近发现了一家名为“Tea’s seasons”的新中式茶馆，这家茶馆可以说满足了年轻人对养生中式茶饮的需求。店内茶叶种类很多，点单后由工作人员冲泡完成，不留茶底，一人一席一壶。这种模式不仅可以把一壶茶最好的味道呈现给顾客，同时还免去了泡茶的繁琐环节。

记者点了一壶台湾乌龙茶，汤色金黄，茶汤清甜，并散发着淡淡的花蜜香和熟果香。环顾四周，也许是所点的茶品不同，周围顾客桌上的茶具各不相同，但是都很好看。此外，店里还有各式美味茶点。而且，环境也很安静，很适合三两好友前来打卡。

（孟维鹏）

■广告

2023《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

