

天津糕点承袭京味，但却因为天津地理环境和历史环境的原因，逐渐形成了自己的特色。于月饼亦是如此，那些技艺里、记忆里的团圆饼，依旧充满了美好的意与味。

42℃和105℃的掌控

“‘红白翻毛制造精，中秋送礼遍都城。’这句清代的话，说明传统的自来红月饼、自来白月饼、翻毛月饼、提浆月饼等糕点在当时的北方已经相当普遍了。”著名文化学者、民俗专家由国庆在接受记者采访时介绍，口味也与现今大同小异，清人杨光辅在《淞南采府》中即说：“月饼饱装桃肉馅，雪糕甜砌蔗糖霜。”

从时间上说，自辛亥革命以后，月饼成为“四时”生产的传统糕点。由有国庆介绍，在制作与风味上，月饼也有了更为丰富的发展，各具千秋的京式、广式、苏式三大主流月饼大致可分为提浆、酥皮、硬皮三大类，天津糕点承袭京味，传统月饼多用素油，为素馅，口味清甜，松软适口。

今时，很多商家纷纷打出“提浆月饼”的招牌，吸引顾客。由国庆介绍说，这是天津传统糕点重要的制作技法之一。

提浆糕点在加工前要先制糖浆，糖浆经过滤提纯后才可与面在一起，形成浆(面)皮。制浆时要将适量的水和糖(一般为5:2)用文火熬制，“在不断地搅拌过程中使白糖充分溶解，然后过滤清除糖浆中的杂质，所以提浆又俗称为清浆。”他说道，过滤后的糖浆里，还要兑入适量的饴糖，继续熬制。“饴糖(糖稀)是以谷物为原料的，利用淀粉酶把淀粉水解为糊精、麦芽糖及少量的葡萄糖。淡黄清透的饴糖浆味道爽甜，当兑入饴糖后的糖浆温度达到105℃左右时，便真正成浆了，留待和面备用。”

中国的很多传统技艺，尤其是食品类别的，火候的掌握不仅仅是“生”“熟”的分界岭，对于口味、塑性等方面，都是一种经验的考究。

在说道“提浆”时，由国庆很看重“温度”的掌控——糖浆温度在42℃左右时和面制作出的月饼口感最佳，软硬适度，外形也很完美。



由国庆收藏的月饼笺。

琳琅满目的中秋月饼市场，月饼馅料和制作工艺更是五花八门。

如今，人们更讲究回归传统，钟爱“老味”，一些传统技艺制作的月饼，也越来越成为全民追逐的天津好物。

考究火候和技艺的老月饼

5斤1个 清宫流传旧俗



这组老照片，是“华北交通株式会社”拍摄的华北地区风土。这是当时中秋市场售卖月饼的情景。唐文权提供

在相声泰斗马三立的传统相声《开粥厂》中，“马善人家”在八月节里，每人能领着俩30多斤一个什变大月饼外，还得有“十个自来红、十个自来白、荤月饼一斤、素月饼一斤”。

自来红、自来白，又是另外一种“工艺”了。由国庆介绍说，其得名来自不同的皮色：自来红是烫面制成的，自来白则是冷水面团，所以呈现不同颜色。这两种月饼个头都很小，一般做成一斤二十个，为了显得饱满，里面一半是空的。自来红烤得颜色较深，白糖、冰糖渣、果仁为馅，外皮上打一个红色圆圈，圈内扎着几个小孔。自来红月饼酥松，口味香甜，桂花味浓，用香油和面烤制，是素品，可作祭月之用。

记者在一些1950年左右的报刊报道中看到，天津人也称翻毛月饼为酥皮月饼、白皮月饼，外皮类似传统的八件点心，呈现“翻毛飞雪”效果(也有老话

说这得是“飞毛参刺”)：外观洁白，薄而多层，无论掰开还是一口咬下，酥皮层层叠叠的“断裂”，犹如飞雪白絮，口感太酥了。此外，当时的“麻饼月饼”，实际上就是提浆月饼两面都粘上芝麻。

由国庆总结说，除了自来红、自来白、翻毛月饼、提浆月饼等佳制之外，天津的百果月饼、饅子月饼、麻饼月饼、香油果馅月饼、奶皮月饼等也是老幼皆宜的美味。

在二十世纪初的天津城，早已是沟通南北、华洋杂处的繁华大都市，当然不会拒绝新鲜事物，对于南北饮食文化的吸纳与包容同样如此。

“上世纪二十年代，南味糕点传入

天津，率先在租界和小资民众中风行开来。”由国庆介绍，法租界葛公使路(今滨江道)的广吉祥曾着力推销，店家在月饼签广告中称：“月饼之制，近年各家制法虽有改良，惟其中优劣之分，诚有毫厘千里之别。敝号历年所制月饼均出自粤中名师，特别精良，久以交口驰誉。”

广吉祥月饼有金华火腿、莲蓉、瓜蓉、葡萄、豆沙、什锦等10余种口味。由国庆介绍，以每盒4个装为例，时价6角(大洋)，在当时是物美价廉。改良后的南味月饼皮薄、馅大、松软，清新徐徐，满足了人们越来越时尚的口味需求，“当然，此时的改良，并不是从上世纪八十年兴起的改良月饼。”

能吃出“翻毛飞雪”的效果

天津自家也做月饼。用由国庆的话来说，这天津妈妈自烙的家常月饼，俗称为“家做月饼”，“也是不错的口味。”

“它的馅料最简单的就是用红糖、白糖，在糖中要加少许面粉。”由国庆说，稍讲究些的馅中有青红丝、糖桂花或芝麻之类的“细货”，大宅门殷实家庭经常到糕点店去购买专用的蜜馅。用面包好了月饼馅，团成小圆饼状，压在月饼模子内，翻过来一扣，带有图案的月饼坯子就成了。

由国庆还很感慨地说，在物资匮乏的时代，能吃上一块高级月饼往往如同“轻奢”。那些到了中秋节包月饼吃的日子，毫不夸张地说，也是一种甜美记忆。

天津的糕点店，在中秋期间也售卖“大月饼”。当然，绝不是“马善人”家里30多斤一个的那种。记者曾在一家网红店里购买过一块1斤大月饼，直径达到16厘米左右。

这种大月饼起源，一说是清宫旧俗。据说，在清朝时每年中秋节当天下午，皇宫里会摆置“如意月供”，重5斤左右。在一些恪守传统的天津老糕点铺，



不同品类的月饼。右图源自谦祥益相声茶馆，十种馅儿的联名款什变大月饼。



都有标着“5斤”的特制大月饼，这都是留作全家人一起分食的。

而在明末《帝京景物略》中记载：“月饼月果，咸属馈遗相报。饼有径二尺者。女归宁，是日必返其夫家，曰团圆节。”径二尺可就是66厘米左右，如果和网红店的1斤大月饼，在用料、厚度一样的话，还不得17斤左右了。

去年，相声联名糕点，谦祥益相声茶馆与桂顺斋还真推出净含量800克“什变大月饼”，以蜜汁百果、

桂花乌龙、鲜果椰蓉、玫瑰豆沙、海燕紫苏、冰糖山楂、精品五仁、秘制枣蓉、洛神仙果、松茸牛肉十种馅料，合一做成月饼，这在国内尚属首创，还一举拿下了当年中国烘焙美食文化节暨烘焙产品·月饼创新大赛“创新金奖”——

致敬相声，致敬大师，致敬天津文化。这也就是在天津，能干出这样的眼儿事了。

新报记者 单炜炜
 图片除署名外均为由国庆提供