

三十年光阴守住老手艺的根 她把“国营粮所”月饼卖到今天

□ 全媒体记者 杨辉/文 特约记者 宋年升/图

金秋9月,中秋近在眼前,怡海市集上热闹非凡,浓浓的节日氛围萦绕街巷。在熙熙攘攘的人群中,一处手工月饼摊位前人头攒动,排起了长长的队伍,成了集市上当之无愧的“排队王”。

为什么这家小店能如此受欢迎?答案其实很简单:好吃。为什么好吃?无非是材料实在。

走近摊位,记者看到,案板上淡黄的面团渐渐被揉搓成型,压模后送入烤炉,不多时,香气四溢的手工月饼就新鲜出炉。刘丽就是这个“人气王”摊位的主人,曾经是一名粮所职工,当年离开国营单位后,利用学到的烤月饼技术,踏上了创业之路。



一门手艺代代沉淀

“五仁、红枣、椒盐的都有,全是今天刚烤的,热乎着呢,快来尝尝!”摊主刘丽爽朗朴实,一边麻利打包月饼,一边招呼赶集的街坊。三十余载,这一幕,早已刻进日照人的中秋记忆。

“每年就盼着刘大姐家这口老月饼,从小吃到大!”来买月饼的宝妈尝着月饼连连称赞,“甜而不腻、酥香十足,椒盐口味老少皆宜,地道实在,吃着放心。”

“上学的时候就吃她家月饼,如今成家立业,依旧认准这一家。”市民王先生专程驱车赶来,“市面上的月饼花样繁多,可还是老式手工月饼最合心意,用料扎实,吃的就是一份情怀。”

老街坊也感慨:“刘大姐做事凭良心。三十余年几经搬迁,味道不变、用料不变,逢集必买,逢节必囤,这就是属于日照的老味道。”

刘丽是土生土长的日照人,在烘焙行业深耕三十余年。上世纪90年代,20岁出头的她进入东港区粮食局下属粮所工作。在那个年代,粮所、供销社是百姓置办糕点月饼的主要去处。每逢中秋前夕,全所人员加班加点赶制月饼,依旧供不应求。

为打磨本土传统月饼口味,粮所专门从青岛请来资深食品专家驻场教学,对和面、调馅、配比、烘烤整套工序做标准化改良。作为业务骨干,刘丽全程跟班学习,潜心钻研,熟练掌握全套老式月饼制作技艺。凭借过硬手艺,她参与制作的月饼拿下全月市月饼品质评比一等奖,成为当年日照粮所糕点的金字招牌。

回望过往,刘丽记忆犹新:“老石臼不少居民,都吃过我们粮所的月饼,那是一代人独有的中秋印记。”(下转04版)