



团馅

一炉老月饼 半城菏泽秋

中秋临近,菏泽街头巷尾渐渐飘起月饼的甜香。在不少老菏泽人心中,中秋的仪式感从来都不是包装精致的礼盒,而是那一口咬开就能尝到满满坚果香的老味道。61岁的赵鲁川,用近40年的时光守着一炉炉火,为这座城市留住了中秋最动人的烟火气与人情味。

9月8日,牡丹晚报全媒体记者一走进纱厂来福乐月饼老店,刚出炉的五仁月饼香气立刻裹了上来。案板上放着刚拌好的馅料,工人正在团馅料、包月饼……赵鲁川穿梭在操作间的各个角落。他俯身把一个花纹压得不够周正的月饼坯轻轻扶正,又走到刚出炉的月饼前查看。

“我这一辈子就守着做糕点这一件事,最大心愿就是把手艺稳稳地传下去,让菏泽的老少爷们,什么时候想吃这口老味道,一转身就能找得到。”赵鲁川笑着说,从1988年在旧厂区的板房里支起第一台小烤炉算起,这份藏在烟火里的执念,他已经揣了整整38年。

算上早年在菏泽糕点厂当学徒、后来担任纱厂糕点班班长的时光,赵鲁川已经在糕点行当里闯荡了46个年头。当年下岗潮袭来,捧着“铁饭碗”突然落空,他也曾把自己关在家里闷了好几天,不知道往后的路该往哪走。直到老工友、老街坊接连找上门,念叨着就馋他做的那口月饼香,他咬咬牙租下街边小铺面,凭着一身没丢的手艺重新站了起来,一头扎进满是面香与炉火温度的日常里……

在赵鲁川的认知里,从自己手里递出去的每一块月饼,从来都不是普通的节日吃食,那是老食客揣了一整年的念想,是走亲访友时递出去的一份沉甸甸的心意,半分都敷衍不得。

从称料拌馅到包酥压模,再到盯着烤炉守着每一分钟的火候,赵鲁川守着老辈传下来的规矩,不肯在任何一个步骤上省力。这么多年下来,他没想着搞花里胡哨的营销,就靠一口货真价实的老味道,攒下满城老主顾。不少早年从菏泽走出去安家的游子,哪怕在千里之外,每年中秋节前也总要托老家的亲友“捎”几盒,就为了咬下那一口熟悉的酥香,解一解藏在心底的乡愁。

如今,赵鲁川的女儿接过店里不少事务,借用电商渠道把这份老味道打包寄往更远的地方。两代人守着同一间飘着香气的操作间,传递下去的不只是拌馅、烤饼的手艺,更是在凡事求快的当下,愿意沉下心守住一份初心的老匠心。

从当年的简易小作坊,到如今拥有敞亮的自有门店、注册下专属的品牌商标,赵鲁川这一路走得不快,却每一步都踩得格外扎实。他做的月饼被回乡的乡亲塞进旅行袋,带到天南海北,甚至跟着旅居海外的菏泽人走出国门。

文/图
牡丹晚报
全媒体记
者 李艳
粉 武霏



选料



配料



查看馅料



包月饼



团好月饼入机器压模



压模成型



刷蛋液准备进烤箱



检查出炉月饼