



用冬瓜条、花生碎、五花肉、糯米粉、芝麻等做成的馅，酥软香甜



新鲜出炉的落壳饼

■海都记者 田米 文/图

又是一年中秋节，唯有乡味解乡愁。在永春县岵山镇，提起月饼，很多人脑海里就会浮现出“岵山落壳饼”的影子，这是藏在记忆深处的乡味。

落壳饼是岵山本地月饼。中秋节的前几天，永春岵山镇茂霞村后头寨59岁的陈跃煌师傅就开始忙着做落壳饼，这可是亲戚朋友、老顾客们心心念念的味道。

永春落壳饼

乡味解乡愁



壁画里的亭子，成为月饼外包装的图案



纯手工擀饼皮



面皮包着馅料



包好后压成饼的形状

这饼一做就是四十多年

陈跃煌师傅从17岁就开始跟着父亲做香饼，一直坚持到现在。“绿豆饼、落壳饼，一做就是四十几年。”陈师傅说道。

“我们主要是做香饼，这次应大家的要求，从9月23日开始做落壳饼，到29日告一段落。因为很多人下了香饼的订单，等忙过后，若有人下单，落壳饼就会继续做。”陈跃煌告诉记者，为了保证新鲜，他们都是当天做各种所需要的材料。他们每天凌晨4点多起床开始忙碌，做到晚上11点

才睡觉。陈师傅说做这个工作很辛苦，可是看着大家都喜欢吃，自己也舍不得放手不干，就坚持下来了。

“我爸爸跟着我爷爷做饼的时候，是炭烤的，慢慢烤，现在是用烘烤炉，比以前方便多了。”陈跃煌的二女儿陈燕玲告诉记者，“这次是我身边的小伙伴都在讲，‘燕玲，你怎么不叫你爸爸再做落壳饼，太久没吃到了，真的太怀念那个味道了’。”陈燕玲的朋友们说，吃的不是月饼，而是乡愁情怀。

载满儿时中秋的记忆

说起这里的落壳月饼，岵山的远近乡邻无人不知无人不晓。陈跃煌师傅家制作落壳饼已有一定的历史了，传统手工月饼技艺仍旧在传承，成为了缠绕几代岵山人味蕾的老味道。对很多岵山人乃至永春周边的人来说，“岵山月饼”已经成为了中秋的一部分。

“从小吃到大，岵山的落壳饼，载满了我儿时中秋节的记忆。”陈旭军家就在茂霞村隔壁，他说小时候家里人多，中秋的时候，月饼就一块，要切开小块，一家人每人一小块分着吃，那种香甜的满足感，让他想念一年。如今再吃到古早味落壳饼，唤起了儿时一大家子一起过节的回忆。

落壳饼，一层薄薄的酥皮，包裹着柔软的面皮，吃的时候，饼的皮壳会掉，所以叫落壳饼。落壳饼最里面包的是酥软香甜的馅，有冬瓜条、花生碎、猪油、五花肉、蒜蓉、糯米粉、芝麻等。

烤好的落壳饼取出来，刷上一层蛋黄液，再烤一下，一屉香喷喷的落壳饼就做好了。传统工艺，配料扎实，全程手工制作，从选料到包馅直至烘烤，都饱含着手艺人的热爱与敬畏。而这记忆中经典的古早味，是陈跃煌师傅一辈子的坚守。



落壳饼包上自己设计的包装纸，满满的古早味



各式各样的月饼印模，一直保留至今