

“莲蓉、五仁、豆沙、云腿……在商家们巴不得一个盒子装满八种馅儿的月饼，解决用户选择困难症时，山西的“空心月饼”火了——这种月饼外壳酥脆，一打开里头居然是空的！网友点评：“这月饼居然是空心的，一看就热量低。”其实，这种空心月饼不仅构造独特，还是非遗美食，在山西已有百年历史。近日，华西都市报、封面新闻记者采访了山西空心月饼制作人，了解到这款“来头不小”的美食背后的故事。

## 山西非遗月饼：它怎么是空心的？



传统的红糖馅空心月饼。

1

空心月饼火上热搜 网店商家称能按时发货

王平今年59岁，是山西吕梁人。她从2012年开始在网上售卖空心月饼，“这几天月饼生意突然变好了些，但我不确定是因为临近中秋还是因为热搜。”记者联系上王平时已经超过晚上10点，她已在店里忙了一天。

王平售卖的空心月饼，有红糖（五仁馅）和咸味（木禾五仁馅）两种口味，38元10个。“北京、浙江、河南的客户比较多，买甜口的客户多一些。”因为是现做发货，在订单数量剧增的时候，王平和店里的月饼师傅们会从早晨六七点开始一直忙到傍晚，“我都不知道空心月饼在网上火了，只是和往年一样按照节前的量来准备，订单多我们就工作久一点，基本上都能做到按时发货。”随后，记者询问多家山西空心月饼网店，得到的回复均为“承诺48小时内发货”。

除了吕梁，临汾市乡宁县所产的空心月饼人气也很高。张少卓在县城拥有一个食品工厂和饮食品牌，他从2018年开始生产空心月饼，订单主要来自周边月饼零售商，均为线下销售。“听说空心月饼在网上火了，但我们的销量和往年相比没有太大区别。”在价格上，张少卓的月饼要稍高于其他商家，“我们因为有礼盒包装费用，批发价50元一盒，一盒16个。”和其他月饼生产商家一样，张少卓工厂生产的空心月饼也是手工烤制，但他只生产传统的红糖馅儿。“据我所知，整个乡宁的月饼都是手工的，没有机械化生产。”



张少卓工厂生产的空心月饼。

2

以糖做馅儿烤至酥脆 这款非遗月饼不走寻常路



王虹婷家生产的空心月饼。

随着空心月饼走红，“山西月饼是非遗的秘密藏不住了”也登上热搜话题。

王虹婷是乡宁空心月饼市级非遗传承人张瑞琴的女儿，据她介绍，空心月饼制作流程共有七步：选材、调料、和面、切剂子、包馅、托模、烤制。

“面粉选择大家认可的品牌就行，但馅料要用本地且无添加剂的，才能保证口感。”王虹婷说。

空心月饼的馅大多由红糖、芝麻、核桃、蜂蜜、果酱调和而成。在和面阶段，需要将食用油加热，以热油烫面后和水而揉。对此，王虹婷解释：“这样制作而成的面皮才能酥脆爽口。”

所谓剂子，就是将面皮卷成长条后分成大小一致的面团，用于包馅。将剂子在手心压成扁圆，放入馅料，合紧面片，一个空心月饼的雏形便诞生了。随后，将其放入模具中，凸显花纹，令其美观。

空心月饼的“空心”诀窍有二，一为馅料，二为烤制。烤制需经过两次，第一次表皮定型，第二次烤化内馅。因为高温会让糖融化并膨胀，这样月饼便会被“吹”出空心状态。而经过高温烤制的面皮也会变得酥脆化渣，吃起来别有一番风味。

山西空心月饼因烤制脱水，且内馅多为坚果，故保质期比传统月饼更久一些，为3个月左右。

保质期长的空心月饼在山西历史悠久，几百年来，它不仅是中秋节的主角，也是当地人一年四季的零嘴。每当节日来临，吃货们总要开启“咸甜党、南北党”之争，更有料理界“馅眼包”推出过螺蛳粉馅、榴莲馅、香菜馅、韭菜鸡蛋馅等“非主流”月饼，但山西空心月饼不给食客发挥的机会，以“无心”应“万变”。

其实，不管是五仁馅还是莲蓉馅，或者“空心馅”，月饼除了让我们解饥解馋，更是寄托乡愁和归家团圆的期盼。今年中秋，你准备和谁一起吃月饼呢？

华西都市报·封面新闻记者 刘叶  
本版图片由受访者提供



空心月饼外观看上去并无二致。