



泰山晚报

总第3915期
2025年9月26日
农历乙巳年八月初五
星期五
泰安日报社主办



等待烘烤的月饼。

烘烤后的月饼色泽金黄。

非遗月饼 乘云热销

本报记者 张建文 陈阳 图

中秋将至，在新泰市龙廷镇的龙福食品有限公司生产车间里，甜香扑面而来。工人身穿统一工装，在流水线前熟练地捏皮、包馅、压模。刻有传统纹样的月饼还在传送带上“列队”前行，随后被工人送入烤箱。随着温度升高，金黄的月饼逐渐染上焦糖色，香气四溢，这不仅是舌尖上的盛宴，更是新泰市非物质文化遗产的活态传承。

“我们的月饼皮要经过多次揉面、醒发，才能达到酥软不黏牙的口感。”制作月饼的师傅介绍，馅料炒制上，他们也有独特的技艺，“糖油比例差一分，口味就大不同”。正是这些细节，使得龙福月饼在机械化时代仍保有独特的口感。

该公司生产的“福食锦”品牌月饼主要有广式和苏式两种。目前，月饼已经迎来销售旺季，日销量超5万公斤，尽管工人倒班、生产线不停，依然供不应求，产品通过电商销往全国各地，“福食锦”月饼逐渐在月饼行业崭露头角。“没有蓬勃发展的电商，就没有龙廷月饼的今天。近年来，我们立足监管抓服务，定期举办电商从业人员食品安全培训，提供全方位、立体化的指导服务，有效促进了各类电商的繁荣发展。”龙廷镇副镇长程学波介绍。

据悉，龙廷月饼最早起源于龙廷镇苗庄



工人将月饼摆放在烘烤架上。



等待包装的月饼。

村，自清代光绪年间起，苗庄大白皮月饼便声名远扬。龙廷月饼作为新泰市级非物质文化遗产，长期以来深受市场的青睐，其传统工艺与现代标准化生产相结合，带动了当地食品产业快速发展。目前，龙廷镇共发展糕点类食品生产企业7家，年产值达1.5亿元，其中生产规模1000万元以上的企业有4家。

位于新泰市刘杜镇的天峰食品有限公司，月饼的生产销售同样火热。“我们坚持用古法慢火熬制糖浆，足足熬够4个小时，甜度更温润。同时，我们还推出低糖配方的蛋月烧系列，糖分比传统款减少30%，既保留了传统月饼的酥软香甜，又顺应了现代健康饮食的潮流。”该公司负责人陈光坤介绍，他们将智能化温控烘焙设备与传统手工揉面技艺相结合，打造出12款特色糕点产品，产品不仅覆盖新泰市及周边县市，还通过电商平台销往江苏、河南、浙江等省份，年产值达2800万元。

据统计，2024年，新泰市年产包括月饼在内的各类食品600多吨，年产值超6亿元，今年以来，新泰市现代食品产业新开工建设项目14个，2家企业实现“小升规”。随着烤箱中金黄的月饼陆续出炉，车间里的香气愈发浓郁。这份承载着乡愁的非遗味道，将随着中秋月的圆满，飘向千家万户。

今日，晴转多云，东北风2到3级，湖面3到4级。最低气温15℃左右，最高气温27℃左右。