2024.9.12 星期四
责编：谢卫东 杨成 美编：李荣荣
现代快报+

江苏高校月饼：有颜又有料

中秋佳节，月圆人团圆。马上就是中秋节了，江苏各大高校的月饼又推出新花样。从舌尖上的校园地标到校庆定制，各高校的月饼礼盒花式上新，颜值不俗。东南大学将校园地标融入饼皮设计，围绕“东大限定美景”精心定制；而扬州大学的文创月饼有颜又有料，他们将传统中药材石斛兰融入馅料中，推出了口味独特的石斛兰月饼。

现代快报/现代+记者 李楠
综合各高校官微

东南大学

江苏大学

南京师范大学

南京医科大学

扬州大学

东南大学

东南大学总务处联合东南大学出版社旗下文创品牌“东南印记”苏州科桥餐饮服务有限公司、东南大学建筑学院研究生会，倾情打造颜值与口感并存的“月映东南”中秋定制月饼，既是味觉盛宴，又是视觉享受。

从礼盒外表到月饼内里每一处，都隐含着满满的巧思。饼皮围绕“东大限定美景”精心定制，历经沧桑的六朝松、见证学子成长的校园大门、百年建筑大礼堂……东大人耳熟能详的地标建筑成了舌尖上的美味。

这份独具匠心传递东大光辉与佳节祝福，营造“月映东南”的浪漫氛围。

南京师范大学

又是一年团圆佳节，一抹相思味一份厚生情。南京师范大学推出专属月饼“随园有礼”，别出心裁的设计与工艺，兼具美观与实用性。

“随园有礼”用米白作为主色调，精美的纸雕盒盖融入圆月与南师标志性建筑，纸张纹理细腻，使人感受到岁月的沉淀与文化的厚重。

花窗设计的外轮廓好似一幅细腻的画框，绘有“随园大门”“南师校徽”“仙林大门”，印有“宝藏南师”，更有“银杏”和“玉兰”竞相绽放于方寸之间。

饼盒内有乾坤，蕴藏岁月温情。

南京医科大学

南京医科大学学生工作部联合后勤管理处、后勤服务集团，共同设计、开发了一款医学盲盒中秋月饼，并免费发放给在校学生，这也是每年中秋佳节南京医科大学的传统。

精美设计的盲盒包装融入校歌歌词、校史校名，为南医九秩华诞献礼，更是收藏留念的佳品。盲盒里有1枚限定款月饼、1枚盲盒惊喜月饼、1张抽奖卡券。每盒必有的限定款月饼是桃山浓情巧克力月饼，巧克力与桃山皮的完美融合，带来丝滑甜蜜的双重享受。

盲盒惊喜月饼是随机抽取广式红豆沙或浓香枣子蓉月饼，两种口味，两种惊喜，采用传统工艺制作，饼皮金黄酥脆，馅料香甜可口，回味无穷。

江苏大学

2024年江苏大学专属月饼如“月”而至，带着独有的浪漫与诗意。江苏大学校园地标等经典元素变身月饼的饼皮，可“颜”可甜。

饼里的心意同样令人印象深刻，榴莲芒果奶黄、海盐芝士奶黄、桂花芋泥奶黄、酸奶草莓奶黄、粒粒山楂奶黄、单枞青柠奶黄等馅料令人口水直流。

一枚油润清香的月饼，一口至臻深浓的情意。遥遥千里，相映皎皎月色。

扬州大学

扬州大学推出的文创月饼有颜有料，远看赏心悦目，细品浓香醇厚。紫红的渐变为主色，典雅古朴又不失喜庆，一轮明月居中以寄相思之情，校训、校风、教风、学风镶嵌其中，体现匠心底蕴。

八枚月饼八种口味，每款月饼都有扬州大学的风景建筑，在美食中刻画风华。扬州大学是奶黄流心味，口感绵密咸甜交织；小轩窗式的月饼造型颇具传统美学色彩；传统中药材石斛兰配上清香白茶，让月饼吃出养生范；月饼做成书卷模样徐徐展开，诗意无限。

值得一提的是，为欢迎2024级新同学，扬州大学向每一名新生免费发放两枚月饼。

传承盐城亭湖这项非遗老手艺

指尖“生花”，90后广告人转行做花馍

这几年，传统的新中式面点正悄然兴起。惟妙惟肖的仙桃、灵动吉祥的锦鲤、精致美味的福袋……“90后”盐城亭湖非遗传承人、花馍高级面塑师孙玮，每天制作着各式各样的组合小花馍，给千家万户带去美好寓意。

现代快报/现代+记者 王菲

扫码看视频

▲各种花馍造型美观 现代快报/现代+记者 王菲 摄
►孙玮制作的花馍 受访者供图

让面团在指尖“生花”

9月10日，现代快报记者来到孙玮家中，客厅和厨房放满了制作花馍的各类机器、原材料，一角的长桌上放着已经制作好的花馍，包括锦鲤、福袋、寿桃等，颜色鲜艳，造型精美。

“这里的机器包括和面机、揉面机、压面机等，原材料包括牛奶、鸡蛋等，目前主要就我一个人在制作，我一般每天早上8点工作到下午六七点结束，持续10个小时左右，一天可以做100多个花馍。”孙玮介绍。

花馍造型各异，为此孙玮还会用到3D打印塑料、硅胶等不同材质的模具，“这些模具是我在网上定制的，因为我之前是学广告的，有时候自己会设计图案，然后再和别人沟通，最后定制出自己想要的图案。”

国庆节快到了，有的客户提前一个月就到孙玮这里预订了，“订单已经爆满了，主要预订的是八九层的寿塔，一般我制作好了会用泡沫盒、冰袋等将寿桃放好了，然后开面包车到客户指定的地点安装寿塔。”

“说实话，有时候一个人确实会忙不过来，不过我现在培养了两个家庭小助手。”孙玮笑着说，“我父亲会给我打下手，比如面剂子称重、后期贴花、配送等。女儿今年11岁，她贴花、摆造型等也已经挺熟练了，这也算是下一代的传承吧。”

一条视频带火了生意

出生于1990年的孙玮，大学毕业后便一直从事广告相关工作，为何会与花馍结缘？

孙玮回忆说：“小时候家里奶奶会做馒头、寿桃等，然后爷爷用扁担挑到街上去卖，不过那基本没什么花样，造型相对简单。后来我爸爸也做过一阵子，这个手艺自然就一代代传下来了，但我没想过以后会成为我的主业。”

“疫情期间，广告生意减少了，我刷短视频无意中刷到山东有人做造型精美的花馍，也叫花饽饽。我本来就对这些有熟悉感，自己也感兴趣，于是我陆续去了山东、广西等地学习各式各样的花饽饽。”孙玮说。

学习期间，孙玮还懂得了使用保鲜膜，“我发现刚制作出来的花馍柔软蓬松，不过有时候送到客户那里，部分花馍会开裂。后来我在师父那里学会使用保鲜膜，不仅可以保湿保鲜，也相当于给花馍打了‘高光’，拍照片都更漂亮了。”

作为广告人，对于自家花馍的宣传，孙玮自然也包了，“我会制作每月产品手册，日常也会把花馍发到网络平台。一开始视频没什么人关注，也没什么人买产品，说实话当时有些气馁，都打算放弃了。但是没想到2023年初，我给老寿星做八层寿塔的视频火了，一下子很多人发信息要预订，也有想到我这里学习的。”

2023年2月，孙玮自主创业“苗小芯花样面点”项目。

让老手艺焕发新生机

“通过客户老带新以及口碑相传，现在生意不愁了。”孙玮觉得，她的花馍不是火一阵子，最重要的原因是品质好、花样美，“我的花馍原料主要是鸡蛋牛奶，不放水，各式花样颜色都是纯天然的，比如绿色用菠菜汁、黄色用南瓜汁。花样也一直与时俱进。”

“现在的人对花馍的追求和以前不一样了，他们不仅追求填饱肚子，还希望美观、健康、营养，这几点我的花馍是符合的。”孙玮告诉现代快报记者，这几年花馍的消费主力主要还是中老年人，“可能因为我的花馍没有那么甜，相对健康，老年人比较容易接受，另外在年轻人那里的普及也相对少。”

这些年，孙玮还陆续带了17个徒弟，“年龄主要是35岁左右，包括家里有孩子、不方便出去工作的宝妈等，他们在我这里学了这一技之长，也可以为家庭增加收入。”

为了让更多的人了解并且喜欢花样面点，孙玮还与一些村居、教育机构、社会团体、学校等合作，在妇女节、母亲节、中秋节、重阳节等一些传统的节日里传授一些简单的面点制作方式和流程。

“很高兴这项非遗老手艺能在传承中焕发新机。”对于未来，孙玮志气满满，“目前我这里生产能力相对弱，规划开正式的门店，进行机械流水线生产，这样一个小时就可以做上千个花馍毛坯，大大提高了生产效率，也可以让更多人了解花馍、喜欢花馍。”