



吕梁日报

3

新观察

● 中秋节特刊

吕梁的秋天倒是来得利落。

农历七月十五刚过，暑气还未完全消退，离石街头便多了一道特殊的风景——足足有上百家“空心月饼”摊位次第铺开，炭火烤炉大都换成了煤气烤箱，旧时烟火虽不再有，但胡麻油的醇香迫不及待地沿着大街小巷漫溢。

“空心月饼”在离石仍有烟火，更具乡愁。

9月21日上午，中国共产党吕梁市第六次代表大会开幕。李云峰同志代表中国共产党吕梁市第五届委员会向大会作了题为《牢记嘱托走在前 勇担使命开新局 奋力谱写中国式现代化吕梁新篇章》的报告。其中，对老城改造作出清晰定位：老城要突出“烟火”“乡愁”，在有序更新、功能补短、文脉传承、环境美化、民生暖心方面精准发力，把老城塑造成为承载历史记忆、彰显市井温情的暖心城区。

殊不知，“烟火”与“乡愁”，这两个词精准地概括了“空心月饼”摊位所承载的内涵价值。

而在这时，在离石区田家会街道正街的马路边，44岁的贺新旺师傅正围着烤炉忙活着。揉面、包馅、拓模、烘烤，每道工序行云流水，金黄的空心月饼在炉壁间渐渐鼓了起来。贺新旺面前的枣木模具刻着传统花纹，按出的月饼边缘清晰，“这是我们老贺家老一辈传下来的老物件”，贺新旺一口气连着“三个老”中提到的模具叫“月饼拓子”，这个“拓子”放在他手中似乎重量不轻。

“空心月饼”是离石一带人的叫法，它的讲究就在这“空壳壳”里。贺新旺捧着刚出炉的月饼笑道，“既藏着老一辈储粮的智慧，也裹着团圆的心意。”

一个“空”字，虽然空，却藏着离石地域民俗的全部秘密。当上百家摊位在街头同时亮出招牌，当胡麻油的香气年复一年地弥漫在离石老城的空气中，这个“空壳壳”里装着的，远不止红糖与芝麻。

一块饼的百年溯源

“空心月饼”在离石一带盛产，其历史可追溯至数百年前。打了一辈子饼子的张建红16岁就跟着爷爷街头卖饼，至今已有37年的时间，这门从爷爷手中传承下来的手艺从未变味。上世纪90年代，还是娃娃脸的张新平从临县三交镇来到离石闯荡，在市区步行街永宁市场附近开起了饼子铺，几十年间地点在变，“空心月饼”的制作技艺却在时光的磨砺中越来越纯熟。

这样的手艺在贺新旺这里，已经是第四代了。贺新旺自小跟着长辈耳濡目染，15年前自己独立门户，做起了打饼子的营生，把自家临街的门面改造了出来，卖一些杂七杂八，久而久之成了街道上小有名气的小商店。但是饼子摊位没有变，平常日子打饼子，八月十五临近了，主打月饼，而且就是这种“空心月饼”。

至今，贺新旺依然坚持用传统发面方式，每天提前备好面团，花生、芝麻都亲手炒制，延续着传统“空心月饼”的老味道。

“空心月饼”的制作，遵循着一套严格的工序。用熟油和上白面，以红糖、芝麻、碎花生仁、核桃仁等拌成馅，在雕花的月饼模子里拓实，磕出，在抹过油的热鏊上烙，再放入鏊下与火有适当距离的炉壁内烤制而成。两次烤制是形成空心结构的关键——第一次定型，第二次利用糖分挥发产生的气体使月饼鼓起，最终形成自然空心。

“空心”的形成，本身就是一种烹烤手艺。而这份技能，最初源于生存。“祖辈走西口时，带着这样的月饼上路，轻便、耐放、不易坏。”这段故事也是离石老人们口口相传下来的，贺新旺每次和别人讲起，语气里明显带着一丝朴素的郑重。

在老一辈看来，走西口是吕梁人祖辈无法绕过的集体记忆一背井离乡，跋涉千里，一枚轻飘飘的空壳月饼，是离家人行囊里最轻便的干粮，也是最能勾起乡思的味道。

“空心月饼”饼皮用胡麻油和面，馅儿主要是拌着芝麻仁、核桃仁、瓜子仁、花生仁以及少量面粉的绵红糖。最传统的离石“空心月饼”一般只是红糖和芝麻和馅，而现在行里已经有“三仁馅”“五仁馅”。“三仁馅”主要是红糖配芝麻、花生、瓜子，“五仁馅”则以核桃仁、瓜子仁、花生仁等为主，吃上去非常有嚼劲。

味在变，形未改。那份与离石人血脉相连的情感纽带，也从未断开。

空壳壳，实心心

“空心月饼”最大的特点是“空”，给人的感觉是“不实在”。比起平川地域的实心月饼，无论是在分量上还是在做派上都无法等同。但恰恰是这份“不实在”，让“空心月饼”获得了一种特殊的青睐。

这份青睐在这几年愈发重要。

酥脆不腻的饼皮，是“空心月饼”给人的第一感觉。不同于其他月饼特别酥、特别软的口感，“空心月饼”带有一点酥但不硬，嚼在口中，饼皮的酥脆让咀嚼更加有层次感。更关键的是甜而不腻——由于馅心只在月饼内表皮少量粘连，甜度有限，正是这种有限度的甜，让“空心月饼”成为可以常吃的食物，不至于吃几口就因过油过腻而放弃。

贺欢娥是地地道道的离石人，远嫁新疆。打小就喜好“空心月饼”的她，连着几十年因为交通和网络通讯的不发达，没能吃上一口心心念念的家乡月饼。每当中秋月圆，望着天边那一轮明月，远在千里之外的她，心里总惦记着那一口胡麻油烤制的酥脆香甜。

那枚带着烟火气的“空心月饼”，于贺欢娥而言早已不是简单的吃食，而是烙在心底的乡愁。

“以前物流不畅，想从老家捎上几块月饼到新疆不容易。”如今快通四通八达，每到临近中秋，贺欢娥都会早早叮嘱家里人，把刚出炉的离石“空心月饼”打包寄给自己。拆开快递的那一刻，熟悉的胡麻香气扑面而来，一口咬下去，酥皮簌簌往下落，漂泊在外的乡愁，就在这一口家乡味道里得到慰藉。

上世纪80年代，在外求学的学子中秋返校时，都会带一大包月饼作为零食，几乎能满足一个月的吃食需要。这种消费习惯延续至今，“空心月饼”的“空”，使其区别于传统月饼“重礼轻食”的礼品逻辑，成为一种日常化的、可高频消费的食品。在月饼市场被各种豪华包装和奇巧馅料裹挟的今天，一枚朴素的空心月饼反而因其“轻”而获得了不可替代的位置。

如今，随着电商平台的日益发展，离石“空心月饼”迅速出圈，独特的造型和新奇的口感吸引了众多网友的关注。一项数据显示，2024年中秋期间，空心月饼销量同比增长1277%，成为当之无愧的顶流单品。山西中通吕梁临县网点负责人陈小梅介绍，近期“空壳月饼”日均寄递量在1000至2000单，临近中秋前日均寄递量可能突破5000单。

「空心月饼」里装着什么

□ 本报记者 冯海砚

然而，“空心”结构也给物流运输带来了难题。月饼皮薄易碎，运输损耗率远高于普通糕点。一些商家开始在包装上下功夫，街头每一家制作空心月饼的摊位都在网上预订了精美的包装盒、包装箱，一个箱子至少可以装十个月饼。

这种“空而不虚”的消费逻辑，恰恰暗合了当下年轻人对传统食品的某种期待——不追求过度包装和奢靡馅料，而是回归食物本身的口感与记忆。

“空心月饼”的走红并非偶然，它用一种近乎“减法”的方式，完成了对传统月饼的一次有力反击。

为什么会有上百家摊位？

“上百家摊位是一晚上突然冒出来的。”

这句话一点都不夸张。每年农历七月十五一过，离石大街上的“空心月饼”摊位便如雨后春笋般冒出来。有的是从原来的饼子铺临时改造过来的，有的则是专为中秋节搭建的临时摊位。上百家摊位似乎是商量好了同时开张，离石人不惊奇也不觉得突兀。

这个数字值得琢磨。上百家摊位，意味着上百个家庭在这一个月饼内获得了季节性收入。一位摊主告诉记者，中秋前一个月便开始制作月饼，作坊里每天至少要做出500斤面的月饼，依然供不应求。一家饼子店2025年的销售总额为5万元。这个数字在动辄数百万流水的月饼行业中并不起眼，但乘以上百家摊位，便是一笔可观的民间经济增量。

更重要的是真的让上百个家庭有了收入，这个收入也是突然增加的。

离石“空心月饼”的制作高度依赖手工，从和面、拌馅、拓模到烘烤、包装，每一个环节都需要人手。一家中等规模的月饼摊在中秋旺季往往需要专门找三到五人来帮忙，这些人多为家无工作的妇女和中老年人。再仔细算算，上百家摊位同时运转，意味着数千人在这段时间里拥有了临时就业机会。

还有一个突然的问题也就来了，这么多摊位，这些月饼到底卖给了谁？

对于离石人来说，中秋没有吃一口“空心月饼”，就像过年没有饺子一样不可想象。在位于市区龙山路的一家月饼摊前排队等候的市民中，有专程开车来拿预订月饼的白女士。“这里的月饼很出名，我是慕名而来的，亲戚朋友都喜欢吃这里的老式月饼，口感好，又酥又脆，而且也很实惠。”白女士说，中秋节快到了，她想让亲戚朋友也一起尝尝“空心月饼”的味道。

市民刘前平也在排队等着下一炉出炉的月饼。“老手艺做出来的月饼吃得放心，这里面的料都是自制的，不会添加什么不健康的成分，老人们特别喜欢吃这里的月饼。”她顿了顿又补了一句：“老手艺做出来的月饼有种儿时的味道，这种带着回忆的老味道特别美味。”

在离石，“空心月饼”的消费群体中，中老年人占了相当大的比例。“每个喜欢吃空心月饼的人都会回忆起上学的时候，大人们在中秋节前和邻居，或者亲戚朋友凑在一起围打月饼的情景。”用刘前平的话说，

这些人买回去也不一定是自己要吃，而是喜欢送给亲戚朋友，“这样觉得中秋节才过得有意义”。

这样看来，中秋节买“空心月饼”，在离石是刚需。

2025年9月，一则新闻在吕梁人的朋友圈刷了屏：吕梁神头食品加工有限公司生产的2000个空心月饼，从广州港启程，经过半个月海运，成功登陆美国洛杉矶港。这家公司的负责人任雄伟介绍，他们已入驻淘宝、京东、抖音、快手等电商平台，线上销售占比高达60%，让吕梁空心月饼成功链接了全国市场。

这2000个“空心月饼”的买家，是北美华人市场的一家电商网站。“虽然这只是一笔小小的外贸订单，但它却进一步提高了我们对食品安全的重视程度。”任雄伟说，“以后我们将更加注重产品质量，加大创新力度，让咱们吕梁非遗美食的香味飘得更远！”而在杭州，95后运营李梅拆开老家寄来的红糖空心月饼礼盒时，同事们围着追问配方；在太原，有顾客在大赛现场一口气买了200个带回家。随着电商和物流的完善，空心月饼正从离石的街头摊位走向更大的舞台。

“这月饼居然是空心的，一看就热量低。”社交媒体上，不少年轻人被空心月饼“中空”的独特形态吸引，从抖音、小红书等平台下单尝鲜。不同于广式月饼的莲蓉蛋黄、苏式月饼的鲜肉，空心月饼的“空心”在年轻人眼中天然带有“低热量”“不腻口”的标签，正好契合了当下健康消费的趋势。

烟火气里的乡愁经济学

烟火气不是凭空制造的景观，而是来自真实的经济行为和日常的人际交往。

当贺新旺师傅的烤炉在清晨点燃，当胡麻油的香气沿着田家会的马路飘散开来，当老主顾们三三两两聚在摊位前一边等月饼一边拉家常——这些看似寻常的场景，构成了城市最本真的肌理。前段时间，吕梁市委书记李云峰在离石区调研时也强调，用心守护老城历史肌理与传统风貌，丰富人文内涵，让城市兼具厚重本土文化底蕴与浓郁市井烟火气息。

“空心月饼”摊位扮演的正是类似的角色。它不是政府规划的产物，而是民间自发形成的经济生态。上百家摊位沿着街道自然铺展，不依赖任何政策扶持，完全由市场需求驱动。这种“自下而上”的烟火气，比任何精心设计的商业街区都更真实、更有生命力。

再说乡愁。乡愁不是抽象的情感，它需要具体的物质载体。对于离石人而言，“空心月饼”就是那个载体。95后的刘星在上海做电商，去年专门回离石学习如何做“空心月饼”，现在有空的时候也会带着孩子自己动手做。一位在外地工作的离石人每年中秋都让家人寄月饼，他说：“月饼到了，中秋就到了。”这些看似平凡的举动背后，是一种深沉的情感需求——在快速城市化的进程中，人们需要一种可以触摸的、可以品尝的方式，来确认自己与故乡的连接。

老城改造的核心命题是如何在现代化进程中留住“人”的温度。离石空心月饼摊位给出的答案是：不需要宏大的规划，不需要巨额的投资，只需要给一门老手艺留出空间，给一群手艺人留出摊位，给一种味道留出延续的可能。烟火气自然会回来，乡愁自然会找到归宿。

然而，“空心月饼”也面临着现实的挑战。

一度时期，“空心月饼”被外来月饼大量占据市场。工业化生产的广式月饼、苏式月饼凭借精美的包装和强大的渠道能力，一度挤压了空心月饼的生存空间。近年来，随着非遗保护意识的增强和电商渠道的拓展，空心月饼重新获得关注。山西“空壳月饼”入选非遗美食，借助网络平台迅速走红。一则消息显示：临汾市乡宁县空心月饼2026年线上订单比2025年增加40%左右，日均产能稳定在15000个月饼以上，带动临时就业2000余人。整个中秋前后，全县空心月饼销售额预计同比增长30%以上。

离石和乡宁的地域风情和人文习俗近似，其“空心月饼”产业与乡宁相比，仍存在明显差距。乡宁县已经形成了较为完整的产业链，有食品工厂、供应链公司、统一的生产标准，甚至有传承人注册了品牌“鄂山明月”。而离石的“空心月饼”更多依赖个体摊贩的传统模式，品牌化程度低、标准化程度不足、产业链条短。而在此时，电商化也带来了新的问题。“空心月饼”的“空心”结构使其在物流中极易破损，运输成本高、损耗率大。而且，一旦实现了工业化生产，手工制作的温度和个性是否会消失？“空心月饼”的核心价值恰恰在于“手工现做”——揉面时熟油与白面的比例拿捏、馅料的手工拌匀、鏊烙与烤炉的火候控制，这些环节中蕴含着机器无法替代的经验 and 手感。

还有一个更深层的隐忧：传承人的断层。贺新旺44岁，在四代传承的家族中已算年轻。但大多数“空心月饼”摊主年龄在50岁以上，年轻人愿意接手这门手艺的越来越少。打饼是个辛苦活，每天天不亮就要备料，在烤炉旁站上十几个小时，冬天冷、夏天热，收入却并不高。在离石区做打饼子生意的摊主坦言：“我做了三十多年，但我儿子不愿意做这个。”

这不仅是离石的问题，也是全国传统手艺面临的共同困境。如何在保持手工艺核心价值的同时，让这门手艺获得体面的经济回报，吸引年轻人加入，是空心月饼产业必须回答的问题。

暮色渐浓，贺新旺的父母也前来帮忙打包。四代人的坚守，让“空心月饼”不仅成为舌尖上的美食，更成了吕梁人心中抹不去的乡愁符号，在烤炉的烟火中，将团圆的滋味代代相传。

一枚空心月饼，外壳金黄酥脆，内里中空无物。但正是这“空”，盛住了离石人几百年的走西口记忆，盛住了中秋团圆的朴素心愿，盛住了一座老城最本真的烟火气。

吕梁市委提出老城改造要突出“烟火”“乡愁”，在“空心月饼”摊位上得到了最生动的诠释。这不是自上而下的政策设计，而是自下而上的文化实践。上百家摊位沿着离石的街道排开，每一家都藏着一段家族传承的故事，每一炉都烤着一座城市的情感记忆。离石老城的更新，不需要把这些摊位赶进整齐划一的商业综合体，也不需要统一的标准去规范每一种口味。它需要做的，是给这些摊位留出空间，给这门手艺留出尊重，给这份味道留出延续的可能。让贺新旺们继续在街边烤月饼，让胡麻油的香气继续弥漫在秋天的空气里，让每一个离石人在中秋时节都能买到一口酥脆的“空壳壳”。

这就是烟火。这就是乡愁。

它不是写在规划文本里的漂亮词汇，而是写在每一枚“空心月饼”的酥脆饼皮上，写在每一位老师傅长满老茧的掌心，写在每一个离石人咀嚼“空心月饼”时微微眯起的幸福中。

空壳壳里装着的，是一座城市的灵魂。