# 市民热衷自制月饼迎中秋

## 提醒:宜现做现吃,冷藏保存不宜超过24小时

我们的节日

随着中秋临近,月饼当仁不让成为这个节日的主角。除了在超市选购传统月饼之外,越来越多的市民更愿意花几个小时到烘焙生活馆体验制作月饼,通过“私人定制”让家人朋友吃得健康又放心。专业人士提醒,自制月饼宜现做现吃。

□ 浔阳晚报记者 **金璐**

### 1 烘焙生活馆体验制作月饼的人不少

9日上午,浔阳晚报记者在大中路一家烘焙生活馆看到,长约5米的操作台上,几名市民在做月饼。圆形、花形、卡通图案的月饼模具放在桌子上,各式各样的月饼馅摆成一排,甜点师傅正手把手教市民做月饼。

正在做月饼的刘女士说:“这已经是我第2次来做月饼了,第一次是和朋友来体验,感觉学到很多,这次带着孩子来,让孩子也体验制作月饼的乐趣。我们准备多做一些带回家,和家人分享。”

“他们都是来体验做月饼的,有的是想做月饼送亲友,有的是想带孩子练习动手能力。临近中秋节,来自制月饼的市民很多,每天差不多有20人。”烘焙馆老板告诉浔阳晚报记者。由于做月饼很简单,很多人学会了就自己回家买模具和烤箱自制月饼。

浔阳晚报记者来到德化路,发现一家烘焙室向消费者开放,也做起了烘焙体验的业务。烘焙师王师傅告诉浔阳晚报记者:“很多人喜欢体验烘焙,应广大客户要求,我们也开始做体验烘焙业务,特别是冰皮月饼,既漂亮又简单,更能让体验者有成就感。”

“自己制作的月饼既新鲜又健康,还可以根据家人口味来调整糖分和油量,而且写上祝福后,送家人送朋友情意更浓,让享用的人心里暖暖的。”一名体验做月饼市民说道。

### 2 个性化月饼模具热销

市民张女士告诉浔阳晚报记者:“以前我也不是特别喜欢吃月饼,会感觉比较腻,但现在看到网上卖的模具很新颖,所以买了一些有家人名字的月饼模具,准备跟家人一起动手做。”她认为亲手做的月饼不但满足自己的口味,把对家人的爱浓缩于DIY的月饼中,更有过节的味道。

制作月饼必须要用到的月饼模具,也随之成为中秋节前热销的产品。浔阳晚报记者采访中了解到,今年销售火爆的月饼模具中,除了传统的图案、文字样式以外,卡通人物形象、个性化祝福语、网络流行词语都很受欢迎,而一些网络定制月饼还可以加印照片或者刻字,满足不同人群的需求。一名卖家表示,今年个性化模具订单量比去年高出一倍以上,订购从半个月以前就开始了,一直到中秋节前三天左右,都是订购的高峰。

价格方面,这些个性化的模具并不算贵,以一套配有6种图案样式的模具为例,算上配件全套价格仅20多元。浔阳晚报记者浏览电商平台时看到,部分卖家还随模具赠送一些烘焙的小工具、配件等,有的卖家则附赠多种月饼馅料、饼皮的制作攻略,方便消费者自己做出个性化的月饼。浔阳晚报记者看到不少商铺月销量达到上千件。

### 3 自制月饼宜现做现吃

自制月饼怎样才能吃得安全又营养?专业人士表示,购买的月饼一般都添加了防腐剂,因此有一段时间的保质期。但市民自己DIY的月饼,肯定不会放防腐剂,所以在保存上就要特别注意。对于自制的月饼,市民最好能现做现吃。万一做多了吃不完,应当及时放入冰箱保鲜,但时间最好不要超过24小时,且在拿出来吃之前,一定要先高温加热,将细菌杀灭。

另外,在市民DIY月饼的材料搭配上,适当在面粉中加入一些玉米粉,做到粗细搭配、营养均衡;在调馅时,除了甜味之外,也可以考虑咸味的,加点肉丁、香菇、豆丁、黄瓜等,荤素搭配,或者将水果切成丁做馅。另外,市民还特别要注意,在给糖尿病患者做月饼时,千万别加白糖,可用适量的木糖醇来当甜味剂。

湖口县马影镇

## 手工发饼留住“老”味道

工人们有条不紊忙碌着。

本报讯(**郑飞华** 浔阳晚报记者 **洪永林** 文/摄)有一种老味道,承载着太多人的情思和回忆。

9月9日,初秋的清晨,位于湖口县马影镇集镇一个手工发饼作坊早已热气腾腾。循着发饼的香味,浔阳晚报记者来到一间有些年头的老作坊。和面、称重、滚胚、压面、包馅仁、上麻、按压成型、出炉……店主夏细钗和工人们有条不紊忙碌着,他们分工明确,配合默契,只见一个个又大又圆的发饼从炉中搬出,一股芝麻、面粉香味扑鼻而来。

“今年是从农历八月初开始做的,一般在中秋前要连续忙十几天。”夏细钗说,手工制作,一天最多能做200多斤发饼或花生桂花等馅仁的月饼。传统手工月饼要想好吃,做起来非常讲究。“揉面有劲道,火候掌握准。”做了40多年手工月饼的老师傅沈爱喜说,这样烤制出来的月饼甜而不腻。

店主的弟弟夏道海说,虽然机器逐渐取代了人工,但老手艺才能做出老味道,薄薄的月饼皮酥脆醇香,手工调制的馅料香甜酥绵、口齿留香,让人吃着放心,回味无穷。

傍晚时分,手工作坊里,“砰砰”的压面声还在响,一个个又大又圆的发饼出炉,那香味里透着一股团圆的味道。

柴桑区城门乡

## 打好“廉洁过节”预防针

本报讯(**余先霞** 浔阳晚报记者 **金璐**)中秋将至,柴桑区城门乡强化节前廉洁教育,自觉遵守党纪政纪和廉洁自律规定,着力打好中秋廉洁“预防针”,增强党员干部“免疫力”,助推廉洁过节成为作风建设新常态。

城门乡纪委积极探索有效监督途径,紧盯重要节点,多措并举严防节日期间“四风”问题反弹回潮。要求党员领导干部要自觉遵守各项纪律规定,自觉抵制公款吃喝、公款收送礼品、公款旅游、公车私用及违规接受宴请、违规操办婚宴、违反财经纪律等行为,切实做到廉洁过中秋,坚决反“四风”,营造风清气正的社会风气。

通过设立中秋节期间“四风”问题监督举报电话,充分发挥利用新媒体作用,引导群众和媒体对中秋节期间“八项规定”、值班值守等落实情况的监督检查,一旦发现有违规行为的,及时通报曝光,形成震慑。同时加强节点监督检查。乡纪委分管领导带领工作人员,深入村组检查了村居服务站工作作风情况。并联合乡机关工作人员对站所等窗口部门值班轮守,服务态度等进行了监督检查。通过节前教育会重申“廉洁自律”要求。乡纪委向党员、干部发送廉洁过节提醒短信,组织乡村干部学习典型案例通报。提醒广大党员干部要牢记“八项规定”,严守禁令,共同营造廉洁欢乐的节日氛围!

三大攻坚战 精准脱贫

## “党建+产业+贫困户”

### 都昌金星村脱贫有实招

本报讯(**幕文撒** 浔阳晚报记者 **金璐**)金星村位于都昌县阳峰乡东南部,临近鄱阳湖。近几年来,在金星村村党支部带领下,这个名不见经传的小村庄变成了先进村、富裕村。

5年前金星村集体经济收入单一且薄弱,为改变落后的经济状况,村“两委”坚持“党建+产业+贫困户”的发展模式,先后种植油茶270余亩,同时从浮梁县林业局引进毛竹在张家岭凤鸡涧实施毛竹低产林改造50亩,在张家岭、雷家培植柳条基地,为贫困户增收提供就业岗位。支部书记张华英带头先后投资30万元,创办了一个规模1万羽的土鸡养殖场。同时结合村情实际,大力发展“两油产业”,扩种油菜100亩,鼓励贫困户种植油茶50亩,吸纳贫困户入股54户,为贫困户提供了就业岗位。2017年和2018年分别建立两个50kw的村级光伏发电站,年收益达到8至10万元。2017年通过都昌县妇联搭建的平台,组织妇女在村里创办了“塑料花手工加工厂”,并积极引导村民种植紫皮蒜,拓宽了100多个留守妇女家庭的增收渠道。

## 优先供岗 优抚残障

### 姑塘镇邓桥村助村民脱贫

本报讯(浔阳晚报记者 **张新红**)8日,濂溪区姑塘镇邓桥村绿桥农民专业合作社挂牌成立。同日,由合作社投资建成的碾米机厂也正式投入生产。这是邓桥村通过发展产业扶助贫困户的又一项惠民政策,以供岗、入股分红的方式帮助村民脱贫致富。

当日上午,位于邓桥村村部办公楼旁的粘米机厂内机器轰鸣。据悉,这家碾米厂由邓桥村绿桥农民专业合作投资建设,设有原料间、成品间、仓储间、维修间和值班室,提供8个工作岗位,每小时可处理750公斤稻谷。

据邓桥村居民委员会书记介绍,碾米机厂是合作社下属工厂,优先录用本村贫困户,日薪不少于150元,或按时计酬不低于20元,能有效帮助贫困户实现就业。同时,村民采取自愿原则,入股合作社,年底依据股份比例分红,实现增收致富。无劳动能力的贫困户年底给予300元分红。村集体从股份中获得的分红则用于建设维护村中道路、水塘等公共事业,奖励本村优秀学子和资助贫困学子。

## 多举措规范农民建房

### 湖口县武山镇打造农旅小镇

本报讯(**周文鹏** 浔阳晚报记者 **张新红**)为进一步规范农民建房、建设美丽宜居乡村,武山镇建立健全农民建房管理制度,畅通农民建房审批渠道,全力打造“农旅小镇、醉美武山”。

为实现这一目标,武山镇结合实际,开展村庄类型调查,基本完成集聚提升类、城郊融合类、特色保护类等村庄分类工作,将王常村作为试点村进行村庄规划编制,同时实时了解农民建房管理的动态,建立农民建房台账,加强建房巡查管控;按照“农户申请、村居审查、乡镇复核、县局审批”模式,严格执行“一户一宅”的规定,严格控制建房面积。新建住房由农户填报申请,并将申报情况向村、组公示,由农房办会同国土所、测绘大队、村组干部现场勘察、测绘图纸、放线定基、统一收集资料上报审批。对已审批的在建房屋设立公示牌,实行一房一牌,接受群众监督,进一步提高农民建房的审批效率。