

“90后”女孩圆梦糕点师

□ 杨佳燕 文 / 图



杨静雅在操作间用心地制作火腿月饼。

火腿月饼是具有独特风味的滇式月饼，制作工艺起源于昆明，20世纪90年代传入漾濞县，是漾濞彝乡人民中秋佳节不可缺少的美食。

每逢中秋佳节，漾濞近十家糕点店都会推出自家烘烤的火腿月饼，口味各有特色，其中，“90后”糕点师杨静雅制作的火腿月饼别有一番独特的口感，深受消费者喜爱。

杨静雅出生在漾濞镇上邑村，在她的记忆里，她从小便喜欢吃糕点。2016年杨静雅怀揣着儿时的梦想，独自一人到昆明学习糕点制作，还特意拜师学习火腿月饼制作技艺，学成归来后，在集镇上开了一家糕点店，主打手工火腿月饼。

9月10日，走进杨静雅的糕点店，她正在制作火腿月饼。

切肉、做馅、和面……干净整洁的操作间里，只见杨静雅专心致志地忙碌着，每一道工序都非常认真，严格按照配比进行。

“做火腿月饼工序都差不多，重点在选材上，火腿要选优质的，我还配上

蜂蜜、芝麻、糖等食材。”杨静雅介绍，喜欢滇式火腿月饼老味道的人很多，在承袭老手艺的同时，她又根据顾客的反馈进行优化，推出原味火腿、苦荞玫瑰云腿等口味的月饼。

制作火腿月饼是一门充满匠心的“灶间艺术”。操作面板上，经过杨静雅巧手反复揉制的面团，在计重器上均匀分配后，加入肥瘦相间的火腿丁与蜂蜜、白糖、猪油等调制的馅料，包好后整齐地放入烤盘。经过15分钟烤制，表皮金黄的火腿月饼就出炉了，掰开一尝，酥香、咸香、甜香交织在唇齿间，再加上浓郁的火腿香味，碰撞出了独特的口感，让人欲罢不能。

“今年是我做火腿月饼的第3个年头，去年卖出3000多个，今年希望比去年有更好的突破。”杨静雅说，这两天订单多，她都在加班加点赶货、备货，争取在中秋节前完成更多订单。

室内，杨静雅忙着制作月饼，室外，摊位上母亲忙着张罗顾客。只见简易的摊位上摆满了苦荞玫瑰云腿、咸蛋黄火腿、鲜花等口味的月饼，一

块“月饼上新”的招牌在风中来回摇摆着，迎来送往中，顾客一波接一波，

杨静雅在忙碌中品味着创业的乐趣与满足。



杨静雅把刚烤好的火腿月饼转移到铁架上冷却。



制作火腿月饼用的蜂蜜、芝麻、白糖、猪油等配料。

手工切火腿。

揉制火腿馅。

烤制火腿月饼。

烤好的火腿月饼。杨静雅制作的火腿月饼由荞面和麦面两种食材做成，具有酥香味正、咸香、甜香的特点。



随着中秋节临近，杨静雅的业务越来越好，母亲也来帮着地一起卖月饼。3年来，母亲一直陪着她，支持她，成为她创业的最好帮手。