



宁波晚报官方微信

宁波日报报业集团主管主办 国内统一连续出版物号 CN 33-0087	今日 12 版 第9246期	2020年9月14日 星期一 庚子年七月廿七	新闻热线 87777777	今天 多云到阴 22℃-28℃ 明天 阴有阵雨 22℃-27℃
---------------------------------------	--------------------------	---------------------------	-------------------------	------------------------------------

2020世界数字经济大会暨第十届智博会圆满落幕 一大批重大前沿项目落户甬城 宁波晚报、东南商报获最佳媒体支持奖

▶ A07

在米其林餐厅学过糕点的小伙
回到象山老家研究宁波月饼

做好传统美食 为家乡打 Call



图为郑开元做出来的酥皮月饼。

1997年出生的郑开元，年轻、文弱、腼腆，看起来像个小孩子，令人很难把他与厨师联系在一起。不过在看过他的简历、吃过他亲手做的月饼后，便会改变看法。

他在象山县西周镇经营了一家糕饼店，由于口味好，生意很不错。9月4日，他作为志愿者，受邀为村里的小学生讲述如何制作月饼。

“现在的我，就想做好传统美食，为家乡‘打call’。”小伙笑道。

郑开元是西周镇隔溪张村人，从爷爷开始，一家三代都是厨师。和作为乡厨的家里人不同，大学期间，郑开元便前往迪拜，在当地一家米其林餐厅学习粤菜制作，接触了很多广式点心，之后又获得高级厨师、高级面点师的称号。

回国后，他曾先后到杭州、上海学习料理。原本以为自己会在高级料理的道路走下去，因为今年突发的新冠肺炎疫情，发生了很大转变。受疫情影响，餐饮业不景气，他所在上海餐厅持续亏本，在家待了一段时间的郑开元，索性辞职，准备自己开店。

“我以前就想过，把自己在外面学到的东西运用到改造家乡传统美食上来，也就是在小时候的味道的基础上，加上一些高级的元素”，有了这样的念头后，便有了如今的这家糕饼店。

郑开元的第一个产品就是宁波老月饼，他本以为在外面学到的东西能让他很快征服这个月饼，然而真正做起来并不容易。

就月饼的酥皮来说，他花了一个月左右才找到其中奥秘。

“因为我们常规的酥饼，都是用冷水打的面团，但是这个老月饼是用烫

面团做，才能做出这个效果，我是通过做烧饼的概念，才找到这一方法，其间我试用了数十种面粉，最终挑选出一种口感最佳的粉来制作酥皮。”郑开元回忆道。

酥皮没问题了，可月饼做出来后，郑开元的母亲却说：“没有小时候的味道。”“一开始我还不信，但后来我逐渐意识到，食物的最高境界并不是好吃就可以，还得带有情感，可以引起食客的回忆或是情感共鸣。”郑开元说。于是，他继续摸索，每次做出成品后，便拿去请镇上老一辈的人品尝，经历了几十次失败后，直到9月初，才真正做出大伙儿都叫好的月饼。

眼下，他做的月饼得到了大家的认可，每天都能收到很多订单，再加上临近中秋，他一天的工作时间有十七八个小时，虽然每天只能睡上5小时左右，但小伙子仍然精力充沛、信心满满。

“月饼只是第一款产品，等过了中秋后，我想再出去学习并研究新的产品，用自己的专业知识去传承并改造一些传统美食，比如在我们西周很有名的米馒头、灰汁团、八宝饭等。”他憧憬道，他也希望可以带动一些不太愿意吃传统小吃的年轻人改变看法，重新青睐家乡美食。

记者 朱琳 实习生 袁先鸣 通讯员 应红鹃



小伙郑开元。

我市全面提升改造农贸市场
还通过立法规范管理

家门口的菜市场 升级换代了

▶ A02

责编 高凯 曾嘉
 审读 胡红亚 美编 严勇杰



广告

宁波银行 私人银行
 BANK OF NINGBO PRIVATE BANKING

汇通天下 洞见未来