

最火爆月饼

只做两种口味的手工月饼店每天排长龙

# 巢娣驰：“黄牛”把票抢光了，别排队了

16日正午，长沙室外温度将近35℃，雨花区桔园小区附近的巢娣驰手工月饼店前还排着长龙。20多位市民撑着太阳伞，坐着小板凳在排队，附近居民说，这还算少的，前几天都排到马路上了。而早在8月26日，该店门口就贴出了“月饼票售罄”的通知，但很多市民并不知情。

种种阵势，足见巢娣驰月饼在长沙的火爆程度。

不少人吃了“闭门羹”

“为了公平起见，凭票进去买月饼。”巢娣驰月饼店门口，两位“保安”守着，阻止插队和没有月饼票的市民入内。

据了解，巢娣驰月饼是纯手工制作的，每天最多能做一千多斤，还真是供不应求。巢娣驰定了一个规矩，早上6点开始发号，每天只发300个号，每个号限购6斤，可以预约三天内的号子，售完为止。其中1-100号，上午7:00-11:00购买；101-200号，11:00-15:00购买；201-300号，15:00-20:00购买。

记者看到，除了买月饼，每隔两三分钟就有市民来拿号子。店内工作人员不时对外提醒：“现在没有票了，不要排队！”不少市民白跑一趟，也有人仍然抱着侥幸心理迟迟不肯离开。

“黄牛党”坐地起价

在巢娣驰月饼店附近，十几个“黄牛党”光明正大地摆开桌子，叫卖月饼和月饼票：月饼60元一斤，票100元一张。买不到巢娣驰月饼，不少人只能光顾“黄牛党”，因此他们的生意相当不错。

“上个星期来看了，没票。这个星期还是没有，只好买了黄牛党的。”一位排队的市民告诉记者，只有“黄牛党”手上有票，要吃月饼别无他法。还有不少市民直接在“黄牛党”手上买月饼，说票要凌晨领，买月饼还要排队三四个小时，一年就吃一次，贵点也认了。

看到这么多人喜欢吃自己做的月饼，巢娣驰表示，明年就搬到都市兰亭的新店面去。届时，她可能会多请人手，提高产量，买月饼就不会这么难了。

巢娣驰只做两种口味

“月饼受欢迎，因为六个字：料好、卫生、现做。”巢娣驰分享月饼好吃的秘诀，就是坚持用好油、好鸭蛋、好配料。她今年仍然坚持走传统路线，只做蛋黄和五仁两种口味，而价格相比去年分别涨了4元/斤和2元/斤。

对于现在市面上新出现的“冰皮月饼”、“水果月饼”，不少市民表示还是支持传统手工月饼。“新鲜出炉的，又香又脆！我们在这里吃了好多年了，就是喜欢这个口味！”桔园小区附近的街坊蒋娣说。

■三湘华声全媒体记者 李琪  
实习生 黄子为



## 韭菜馅月饼横空出世 遗憾的是只能自己做

@curlw: 最近网上热传的韭菜馅月饼长沙哪里有卖吗？好想去尝尝新鲜。可否自己在家做各种馅儿的？韭菜馅、白菜馅、腊肉馅，想吃什么就做什么。@Hi都市报

近日，一款奇葩月饼——“韭菜馅月饼”横空出世，在网上引起热议，被称为“颜色翠绿，青黄相间，闻一下沁人心脾，咬一口唇齿留香。”不少长沙网友吐槽，长沙是否有卖，换个口味尝尝。

9月15日，记者走访了长沙几个大型的超市，发现目前在售的月饼基本还是传统口味的，网上盛传的韭菜月饼暂无出售。不过，记者通过走访长沙市区内几家烘焙店发现，想尝尝各种花样月饼的读者，可以定制手工月饼。同时，只要有月饼模具和材料，在家里就可以做出任何形状、任何口味的月饼。

“自己手工做的月饼不仅个性，而且还健康，不含任何添加剂。”在长沙某烘焙店上班的年轻妈妈@小敏说，她将和儿子一起做充满创意、不同口味的月饼，让儿子感受自制月饼的快乐。

■见习记者 姜润辉

## 30残友齐庆生吃月饼 年纪最大的有79岁了

@小芋头丫丫：上午省植物园里很多残疾人朋友集体过生日，好有爱有木有？旁边一个老爹爹用脚架上的DV给大伙录像，看起来很专业哦。@Hi都市报

今日上午，30多名残疾人朋友同聚植物园过生日，有70多位志愿者参与现场服务。

其实，30多位“寿星”并非同一天生日，只为了和大家聚在一起吃月饼，共享佳节。生日在最近三个月份的残疾人朋友主动报名。

“因为行动不便，我们平时尽量少出门，能跟大家聚在一起游园、品尝月饼，这样有趣的庆生机会一定不能错过。”家住长沙市天心区书院南路的寿星蔡阿姨为了参加这次庆生，还特意穿上了自己最喜欢的衣服。

“拍视频的老人叫张岳广，今天也是他79岁的生日，他是今天到场义工中年龄最大的。”长沙市光爱之家助残服务中心理事刘江平说，得知活动需要拍视频，喜欢摄像的老人自备器材一大早就到现场。

■见习记者 林锐新  
(网友王先生提供线索，奖励30元)



“黄牛”早早抢票，月饼票早已售罄，巢娣驰(右)请大家别排队了。记者 龚磊 摄

### 小贴士

## DIY月饼:其实不难

月饼传统做法包括做馅儿、揉皮、成型、烘烤等环节。除了要会选料外，一个好烤箱也是必不可少的。

### 初级DIY攻略(五仁馅儿):

- 1、花生仁、核桃仁、瓜子仁、白芝麻、黑芝麻分别炒熟或烤熟，去皮放入袋子中擀碎备用；
- 2、低筋面粉和糯米粉混

合均匀放入锅中干炒至微黄出香味晾凉备用；

3、花生油倒入锅中烧熟晾凉备用；

4、将五仁馅中的液体用料熟油、凉水、麦芽糖混合均匀后，分别加入熟五仁、熟粉、白砂糖混合即成五仁馅；

5、转化糖浆、枧水、花生油混合均匀后加入低筋面粉和成团盖上保鲜膜松弛一小

时左右；

6、拿一个小剂子擀成比饺子皮稍厚的薄片，放上一个五仁馅包好滚成比月饼模子直径稍小的圆球，包好后放入模具中成型后倒出；

7、放入烤盘，烤盘放烤箱中层，160℃上下火烤10分钟后取出，刷一层蛋液，继续进烤箱烤15分钟至表面上色即可。

——省红妇幼“百万公益医疗基金援助”在行动

活动时间：9月1日—10月31日  
主办单位：湖南省红十字妇幼医院  
协办单位：幸福家 红十字关爱在行动组委会

**1 妇科体检公益援助**

**女性健康体检 0 收费** (每天限50名)

- 早早孕检测
- 妇科内检
- 阴道镜检查
- 白带常规
- 乳腺检查
- 细菌性阴道病检测

**2 意外怀孕公益援助**

**六免三减二赠送**

- 六免：早孕检测、白带检查、妇检、血常规、B超、心电图
- 三减：药品费减免5%、治疗费减免10%、手术费援助300元
- 二赠送：术后高级营养套餐、B超免费复查

**3 “三个100工程”公益医疗援助**

- 全市征集100名特困孕产妇 (免费分娩)
- 全省征集100名妇科疑难病人 (免费手术)
- 全省征集100名不孕不育女性患者 (免费孕前检查)

湖南省红十字妇幼医院 公益热线：0731-85421555 400-0731-120

官方网站：www.redcrossy.com

地址：长沙市芙蓉区韶山路111号(湖南中医药大学附属医院内)

最搞怪月饼

最有爱月饼