

圆圆月饼甜又甜

马上就是中秋节了,这一天,我们祭月、赏月、吃月饼。对于幼儿园小班的小宝贝们来说,月饼或许并不陌生,知道月饼圆圆,晓得月饼甜甜。可这月饼怎么做的,宝贝们并不知道。这不,27日上午,市直机关幼儿园小八班的小朋友和爸爸妈妈一起动手制作月饼。

符宏伟 摄

宝贝们做好的月饼真好看



开始制作月饼啦



穿好小围裙的宝贝们自觉排队



洗干净小手乖乖坐



让我看一看怎么包才圆又圆



每位小朋友都拿着自己亲手制作的月饼,心里美美哒



让我压一压,月饼做好了

家乡的月饼

□ 郭雪萍

又是一年中秋节,商店里、超市里到处可见月饼的身影。什么枣泥的、豆沙的、五仁的、水晶的、水果蓉的……直看的人眼花缭乱、目不暇接。这些月饼做工考究,包装精美,随便搁到哪都是那么的引人注目。

与包装精美,用料考究的各式月饼相比,我更喜欢家乡的月饼,它们带着浓浓的乡土气息,朴实的就像是山坡里的野菊花,自由自在地盛开着。

那时,中秋节的前一两天,人们就开始忙碌了,从配料,到加工,大家伙真是忙的不亦乐乎。月饼馅里有核桃仁、红糖、白糖、瓜子仁,吃到嘴里香香甜甜,忍不住咬了一口又一口。

核桃仁是月饼馅里最重要的成员,是从自家核桃树上摘下来的,去了外壳,一颗一颗剥出来。之后架一口铁锅,锅底放少许玉米面,待锅热之后将核桃仁放置其中进行翻炒,这样加工出来的核桃仁有着琥珀一样的颜色,看着很是漂亮,吃到嘴里别样的可口。

有时糖放多了,吃月饼的时候会烫到嘴巴,于是聪明的主妇们就会找一些干馒头片用擀面杖压碎,或者一小碗干面粉蒸熟之后搅拌在月饼馅里,这样吃起来就不会被烫到了,效果特别的好。

馅配好之后,就可以和面了。和面时加开水,碱面,还有热油。准备工作已经就绪,下一步就能加工了。首先擀皮,包馅,之后将包好馅的面团放入木制的月饼制作模具中,压出图案后,将其从模具中磕出即可。模具中的图案也各不相同,正面和反面的图案也都不一样。有玫瑰花、梅花、水果之类的,也有孩子们喜欢的鱼、兔子等卡通造型,特别的可爱。每次,我最乐意做的事情就是压图案了,看着手中的面团顷刻间变成了美丽的“工艺品”,真的好开心哦。

最后一道工序就是烘烤了。那时候烤箱还不是那么普及,人们都是在炉子上烤。有炉子的,大家就互相帮衬着,今天给这家打,明天又给那家打。毕竟不是专业的,有时烤出来的月饼要么火候不到,要么差一点就烤焦了,硬梆梆的,咬一口牙都震得嗡嗡响,可是谁又会在意这些呢!大家伙像一家人一样亲密地生活着,相处着,这种可贵的邻居之情至今让我感动不已,无法忘怀。

不一会儿的功夫,热乎乎的月饼就出炉了,咬一口,香甜的美味便在舌间萦绕开来。吃着自己动手做的月饼,感受到的竟是一种收获的喜悦,这或许就是劳动所带来的快乐吧。



中秋将近。近日,孝义市兑镇镇后庄村的几名妇女正聚在一起制作传统手工月饼,只见她们揉面团、包馅,不一会,一个个象征着团圆的月饼,整整齐齐的摆放在大家面前,现场充满浓浓的中秋氛围。

儿时传统手工月饼让人怀念,酥醇香、皮薄馅多。孝义市许多家庭都严格遵循当地已经流传百年的制作古法,采用纯手工技艺,生产制作具有地方特色的月饼,感受传统文化魅力,探寻充满儿时味道的中秋。

(记者 曹永亮 通讯员 李竹华)

交口:月饼壳“磕”出幸福新画卷

本报讯 中秋节快到了,手工月饼壳已成市场新宠。近日,在交口县桃红坡镇中心街挑选月饼壳的王大妈一脸喜悦地告诉笔者:“这月饼壳纯梨木雕刻,图案既喜庆,手感又结实,今年过中秋打月饼再也不用东借西凑到处跑啦!”

交口随处可见的晋商大院、浓荫蔽日的奇峰沟壑、古朴传奇的红色景点蕴藏着厚重的文化底蕴,展显着浓郁的地域文化色彩,孕育了一批批农工巧匠和民间艺人。交口也是一块如诗如画的圣地,春来山花烂漫、夏日牛羊交织、秋天层林尽染、冬来飞雪素裹,为艺术创作者创造了天然独特的视角冲击。

近年来,该县桃红坡镇积极

调整产业结构,建设推动特色产业,发展,创建了大麦郊红军长征青少年德育教育基地、中药材标准种植基地、核桃林种植基地和晋谷21号示范基地,在“特”字上做足资源文章,有力助推了产业增效、群众增收,促进了农、茶、文、旅、商的有机融合,广大艺术工作者植耕泥土,勤奋耕耘,雕刻出一块块以庆丰收、迎小康为主题,以当地杜梨木、棠梨木为原料,以吉祥平安为背景,以小民俗展示大背景,小故事体现好政策创作理念的纯手工月饼壳,诠释着农耕文化的厚重,

乡村振兴的前景和全面小康的喜悦,提前“热身”,投放市场,引得市民驻足观赏,踊跃选购,成为山城一抹新亮色。

(马山)



市民正在挑选月饼壳

