

“空心月饼”飘香街头

□文/图 本报记者 木二东



李海才夫妻俩正在忙着打月饼

每年中秋节来临之际,在我们吕梁的街头巷尾,家家户户都弥漫着一种特有的月饼的香气。在这个团圆的日子里,月饼作为最具特色、历史悠久的美食,成为了节日气氛中不可或缺的一部分。而在众多月饼中,我们吕梁本土传统的手工月饼——“空心月饼”格外受人们喜爱。

“空心月饼”是一种具有特殊制作工艺和选料的月饼。在我们吕梁,许多家庭依然保持着传统的月饼制作方式,其中以“空心月饼”最具代表性。这种月饼

颜色金黄而不焦,口感甜而不腻,外皮酥脆可口,是当地人喜爱的一种美食。

在制作过程中,师傅们将红糖、芝麻、花生、核桃、葡萄干等果仁碎与熟白面粉一起拌匀调成馅,再把馅料包入用白面、熟油和水制成的面团里。最后将制作好的面饼嵌入打月饼的模子里,模子上雕刻有各种图案,因此制作出来的月饼花纹各异。这种月饼的制作方法简单,但选料讲究,需要经验丰富的师傅们精心制作而成。

中秋节前夕,记者来到了柳林县李

家湾乡一家传统手工月饼摊前。离得远远的,一股浓郁的香味便扑鼻而来,让人垂涎欲滴。摊点的手工月饼不仅价格实惠,而且味道可口,深受顾客们的喜爱。饼摊主人李海才师傅自豪地告诉记者,他打饼已有32年了,这门从父亲手中传承下来的手艺从未变味儿。现在,李海才的饼摊每天至少要做出100斤面左右的月饼,但依然供不应求。

“这里的月饼很出名,我是慕名而来的。亲戚朋友都喜欢吃这里的老式月饼,口感好,又酥又脆,而且也很实惠。”白女士告诉记者。不只是白女士,饼摊跟前还有许多人在等待着新鲜出炉的月饼。大家都表示:“老李做出来的月饼吃得放心,这里面的料都是自制的,不会添加什么不健康的成分。”

“空心月饼”不仅是一种传统美食,更是吕梁饮食文化中不可或缺的一部分。在口口相传之下,吕梁“空心月饼”已经声名远播。它一直保持着传承传统、本土特色、手工制作的制作理念及工艺,使得这种具有独特风味的月饼在月饼市场中独树一帜。

在这个团圆的日子里,品尝着美味的月饼,感受着家的温暖和幸福的同时,也让我们感受到了吕梁深厚的历史文化和独特的饮食文化底蕴。

随着时代的发展和人们口味的多样化,许多传统食品逐渐失去了原有的特色和风味。然而,“空心月饼”这一传统美食却依然保持着独特的制作工艺和口感魅力,成为了人们心中的美食佳品。



村民们一起制作手工月饼



形状各异的月饼出炉了

老月饼留住中秋老味道

月是故乡明,饼是老味香。吃过各种新潮月饼,但最难忘的还是记忆中的那块老月饼。中秋临近,种类齐全的各式月饼早早地摆在了各大超市的显眼位置,任君选择。尽管新馅料、新口味的月饼层出不穷、创意无限,可手工制作的传统月饼,依然是孝义市城乡居民特别青睐忘不掉的中秋记忆。

在孝义市的很多乡村里,如今依然保持着一份几十年不变的传统月饼味道。每年中秋前夕,各村的巧妇都会沿着传统手工月饼的制作技艺,和左邻右舍的妇女围坐在一起忙着制作手工月饼。为了感受中秋节的节日氛围,笔者走进孝义市兑镇镇后庄村的一处农家小院,小院里弥漫着欢乐喜庆的气氛。刚一走进小院就看到村民侯秋花、王秀芝和三四名妇女正沿着传统手工月饼的制作技艺,忙着和面、拌馅、擀皮、压饼、着色……动作麻利、娴熟地制作传统手工月饼。不一会,味香情浓的月饼烤出,大家围在小院里的烤炉旁,咬上一口,唇齿留香。

传统手工月饼看上去虽然平平无奇,却能以最接地气的传统味道受到城乡居民及街坊邻居的欢迎,它不仅承载了很多人儿时的记忆,也寄托了游子对家乡的思念之情。因而孝义市城乡居民每到中秋时节,总是选购月饼原材料和左邻右舍以及全家人共同忙碌加工制作手工月饼,留住这中秋老味道。

据考证,手工月饼在孝义已有几百年的制作历史。如今,香酥可口极具浓郁口味的孝义传统手工月饼已成为孝义的特色食品,这种采用面粉、豆油、芝麻、红糖、白糖等为原料的手工月饼,不仅能在制作过程中得到乐趣和享受,还无需担心“超标添加”等质量问题,更重要的是仍承载着中秋节的甜蜜和幸福,延续着中华民族的传统民俗和礼节。中秋之夜,大家围坐在一起,拜月、赏月、吃月饼,享受一家团圆的乐趣,把中秋的老味道一直传承下去。

李竹华

传统手工月饼 寄托浓浓乡情

□文/图 本报记者 冯凯治 本报通讯员 宋继伟

月饼寓意团圆,是中秋节必备的。随着中秋节的临近,各种色香味俱佳的诱人月饼飘香大街小巷,充斥着我们的味蕾。在兴县,传统手工月饼受到本地人欢迎,成为大家寄托浓浓乡情的美食。

走进兴县城区一家传统手工月饼店,月饼的浓香扑面而来,整个制作车间满负荷生产,一片忙碌的景象。本地优质的胡麻油加上精心挑选的蔓越莓、玫瑰酱、葡萄干、松仁、核桃仁、花生仁、葵花仁、芝麻等丰富的佐料混合一起,顿时浓香四溢,制作成美味的月饼内馅,随后在工人们的一双双巧手下,从揉面、包馅、成型、烘烤等一道道工序后,新鲜美味的月饼就出炉了,其中每一道工序均由手工完成。

由于选料讲究,加上传统手工制作,烘烤出的月饼色泽斑斓、金黄酥脆,咬上一口软糯可口,回味无穷。现做现卖的月饼既美味,又保留了儿时的味道,受到市场的一致欢迎,前来选购的顾客也络绎不绝,成为广大市民中秋佳节的一道“舌尖美食”。

“临近中秋,需求旺盛,越来越多



工人们正在忙着制作传统手工月饼

的人选择了纯手工月饼,我们每天赶制以满足节日市场需求。坚持传统手工制作,用心做好每个月饼,将老一辈人留下来的手艺传承下来,让越来越多的人吃到小时候的味道。”山西乐亲食品有限公司总经理杨东升介绍。

