

浓浓·月饼香·深深·中秋情

编者按：小饼如嚼月，中有酥和馅。默品其滋味，相思泪沾巾。一年一度的中秋节就要到了，中秋节是最有特色的传统节日之一。明月寄托了人们对亲人、朋友美好的情感，中秋吃月饼更是象征着团圆和平安。不过，月饼的口味、形状各异，南北口味更是大不相同。如何挑选一盒合适的月饼送给亲朋好友？

从小吃到的老字号月饼，每一口都是回忆

全媒体记者 宋美慧 通讯员 金晓燕

每到一年中秋时，每个张家界人心中都有一个月饼界的白月光。不少人千里迢迢跑来，就是为了那一口滋味，一年等一回。相比于如今名声在外的宝塔岗永久月饼，还有一个同时期出来的太师月饼，也同样是儿时中的记忆味道。

从大庸城到张家界，经过几代人传承的太师月饼，至今已经走过了五十多个年头。毫不夸张地说，大多数张家界人都是吃过太师月饼。据太师月饼的负责人介绍，原本的太师月饼出自上世纪张家界的一个国营食品厂，后来国营厂倒闭后，厂里的几位手艺人便把这个品牌和配方买下来，合伙做成了如今的湖南老字号太师月饼。

酥脆的外壳，传统的苏式内陷，小时候，小伙伴们爱吃那甜甜的馅儿，而我更偏爱那几块掉落在油纸包装上的碎月饼皮。

作为老字号，太师月饼除了包装外，擀皮、和料、揉团、压饼等全流程都是手工制作，这其中最关键的就是起酥包油。作为传统中式糕点，太师月饼用的油是自己专门熬制的猪油，和面也用的是纯净水，两者的比例以及揉面的手法则是重中之重，考验着师傅的手艺，稍有差池就会让月饼外皮干裂，掉壳，无法起酥。在太师月饼的制作过程中，拥有几十年老手艺的师傅们则担负起了这项重要的环节，如今年岁已高的他们也在培养下一代手艺接班人，让大庸味道永久传承。

市面上的月饼在不断更新换代，太师月饼却经久不衰。小小一个月饼，从开始到成品要经过多道工序，每个月饼都经过反复甄选，细细揉制，让所有爱吃太师月饼的老张家界人都无比安心。为了满足更多人的口味需求，太师月饼已经推出二三十多种馅料，并且

配合当代年轻人的需求，在原料上少油少糖，减少油腻感又不失原本风味。

一块小小的月饼，不仅勾起了味蕾的渴望，更勾起了浓浓的思乡之情。印象中的太师月饼，一直是用白色油纸包裹着，随着时间的推移，在传承匠心手工艺的同时，太师月饼还在不断推陈出新。新包装以澧水河、南门口、回龙观、普光禅寺等几个张家界标志性的场景为题，带你找回点点滴滴的大庸记忆。

不知不觉间，太师月饼已经陪伴了几代张家界人。无论你身在何处，中秋只要尝上一口太师月饼，那个记忆中的大庸城，便又回来了。

订购热线：0744-8281258



这6种月饼很出名，看看你都吃过几种

每年中秋节前夕，不少人都会挑选月饼，准备送给自己的亲朋好友，看着超市里琳琅满目的月饼，都不知道该选择哪一种，今天给大家介绍全国最出名的6种月饼，看看你吃过哪几种。

京式月饼

京式月饼，是北方地区月饼类食品的代表品种之一，花样众多。起源于京津及周边地区，在北方有一定市场，其主要特点是甜度及皮馅比适中，一般皮馅比为2:3，重用麻油，口味清甜，口感脆松。主要产品有北京稻香村的自来红月饼，自来白月饼，还有五仁月饼等。



苏式月饼



苏式月饼是中秋节的传统食品，起初名为酥式月饼，后演化为苏式月饼。属于苏式糕点，皮层酥松，色泽美观，馅料肥而不腻丰富多样。苏式月饼用小麦粉、饴糖、食用植物油或猪油、水等制皮，小麦粉、食用植物油或猪油制酥，经制酥皮、包馅、成型、焙烤工艺加工而成。苏式月饼的制作技艺实际上是古代人民集体智慧的结晶，源于唐朝，盛于宋朝。

广式月饼



广式月饼，是广东省地方特色名点之一，广式月饼因主产于广府民系的分布地区而得名，起源于唐代，成型于明代，兴盛于近代，流行于广东、海南、广西等广大地区，清末已走出国门，远传至东南亚及欧美各国的华侨聚居地。

广式月饼闻名于世，最主要的还是在于它的选料和制作技艺无比精巧，其特点是皮薄松软、造型美观、图案精致、花纹清晰、不易破碎、包装讲究、携带方便，是人们在中秋节送礼的佳品，也是人们在中秋月圆之夜不可缺少的佳品。

潮式月饼

潮式月饼又称酥饼，是广东省潮汕地区传统糕类名点，属酥皮类饼食，是中国四大月饼流派之一，常见的潮式月饼(圆形)的主要特点是皮酥馅细，油不肥舌，甜不腻口，其按内馅种类可分绿豆、乌豆、水晶、紫芋等种类，内核则包括蛋黄或海鲜等多种(可无内核)。

滇式月饼



滇式月饼属于滇菜系，是地方传统糕点，其中的云腿月饼和鲜花饼是滇式月饼代表，滇式月饼主要起源并流行于云南及周边地区，有别于其他地区的各式月饼，其主要特点是馅料采用了滇式火腿，饼皮疏松，馅料咸甜适口，有独特的滇式火腿香味。滇式月饼也是中国月饼的新四大流派之一。

徽式月饼

徽式月饼是一种安徽省徽州特色的月饼，是中秋节传统食品。其主要特点：小巧玲珑，洁白如玉，皮酥馅饱。徽式月饼其表皮是油酥皮，用上等面粉与素油搅拌加工制成，饼馅采用野菜(苦板菜)，经过腌制加工，拌以新鲜猪板油和白糖而成。主要代表是梅干月饼。

(本报综合)