

浓浓月饼香—深深中秋情

编者按: 小饼如嚼月, 中有酥和饴。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?

从小吃到大的老字号月饼, 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, 厂里的几位手工艺师傅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正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, 每一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

潮式月饼又称朥饼, 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。其主要特点的: 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。主要是 梅干月饼。

(本报综合)