



在线投稿: <http://tg.gytoday.cn> 新闻热线: 84683100 QQ: 486720458

详情请浏览“今日高邮”网站 <http://www.gytoday.cn>

我们的节日·中秋

难忘老月饼

□ 宰蓉 尤炳元



临近中秋,江苏扬州高邮市北门老街上的烟火气愈发浓厚了,菱角、莲藕、月饼等与中秋相关的食物摆满街头,散发出诱人的清香,氤氲出中秋节的味道。

在老街深处有一家叫富春园的老月饼厂,30多年来,该厂只做一些传统的老月饼,特别是高邮人喜欢吃的椒盐月饼。

制作椒盐月饼从和面、擀面、配馅、摘皮、包馅料、按压直至烘烤出炉共有二十多道工序,每一道工序都是纯手工制作。尤其是擀面,是个体力活,也非常有讲究,月饼皮软硬度要拿捏合适,这样才能把馅料完全包住。

椒盐月饼的核心在于馅料,馅料的好坏关乎着口味的好坏。椒盐月饼的馅料以核桃、芝麻、南瓜仁等拌制

而成,再加入适量的盐即可。

为了馅料咸甜适宜,得精准把握馅料的重量。尽管师傅们能凭着经验掌握到八九分,但他们仍会将馅料放在秤上称一称,确保每只月饼馅料为一两二钱重。

纯手工压型也是传统月饼的一大亮点,这种用了十几年的压型模具随着节奏发出清脆的响声,一个个面团眨眼间就成了一个个圆月的月饼。

经过二十多道工序制作好的月饼,被送进了烤房进行烘烤。烘烤时,每四至五分钟便要转动烤盘一次,以保证月饼受热均匀,只有这样烘烤出来的月饼才会口感酥脆,香甜美味。

刚出炉的椒盐月饼,金黄滚烫,散发出食物的特殊香

味,轻轻咬上一口,表皮酥到掉渣,内里咸甜浓香,令人难以忘怀。

每年中秋,我和母亲都去老街买椒盐月饼。从前是她带着我,现在我带着她,岁月就这样匆匆走过几十年。如今,月饼的内涵早已走出了单纯的食物范畴,我们期待美味,更怀念与月饼相关的人和事,多种滋味夹在一起,才下舌尖,又上心头。

