

洛阳·视觉



中秋至 传统手工月饼飘香



传统工艺,简单包装,满足记忆中的味道



选料



团馅儿



包馅儿



压制



成型

□记者 赵朝军 李卫超 文/图

中秋将至,市场上月饼热销。在嵩县,具有83年历史的“裴师傅月饼”可谓家喻户晓。

近日,洛阳晚报记者来到“裴师傅月饼”制作间,糕点师傅正在忙着赶制月饼。经过和面、盘馅儿、成型、烤制、冷却和包装等工序后,一块块月饼便成为人们中秋馈赠亲朋好友的佳品。

“裴师傅月饼”的传承人裴留安介绍,“裴师傅月饼”发展到现在已有83年历史,最开始由他的父亲裴双喜创立,目前已被列为洛阳市非物质文化遗产。

提起“裴师傅月饼”的制作方法,裴留安说:“我们只做五仁月饼,除了将原来的煤炉换成现在的电烤炉外,其他工序均按照传统月饼的制法制作。虽然现在机械化程度高,但我们还保持着人工和面、人工盘馅儿和使用木质模具成型的传统工序和工具。虽然制作月饼的步骤不多,但每一步都要求很高,配料比例要恰当,包馅儿要匀称,烘烤火候要适中,每一步都精益求精,这样才能做出可口的月饼。”

别看月饼个头小,配料却很全。小麦粉、白砂糖、麦芽糖、大豆油、花生仁、杏仁、葵花仁、青红丝、黑芝麻和20多种纯天然香料等应有尽有。市区的朋友若要购买“裴师傅月饼”,可到市区各好来历专卖店内购买。

相关链接

下周一到洛博学做月饼

□见习记者 潘立阁 通讯员 胡寅

洛阳博物馆将于9月8日9时30分在一楼大厅举行“到博物馆来过中秋”主题文化互动展示活动。

届时,除了展出60件从清代至近现代的月饼模具,还会介绍中秋节的历史溯源及古人如何过中秋节等。之后,专业面点师将现场制作冰皮月饼,到场观众也可参与(人数有限),体验制作月饼这一传统技艺,咨询电话:69901020。

▼进烤箱烘烤

