

老味道 传统月饼寄乡愁

□施新第 赵喜春 何丽璇 文/图



施灿萍(右)在揉制月饼面料。这一道工序非常考验人的经验与手感把控。



汲取老街千年古井活水和面,井水清冽,水质纯净,能更好地唤醒面粉的麦香,制作出来的月饼口感层次更佳。



给月饼表面刷上一层菜籽油并添上白芝麻。

中秋临近,月饼飘香,走进洱源县城青昌街月饼制作传承人施灿萍家中,月饼的香甜味扑鼻而来,施灿萍和家人、邻居们正忙着做手工月饼。凭借一双巧手和一套传统制饼技艺,施灿萍家历经四代薪火相传,烤出来的月饼饼香如故,独具中秋佳节的烟火韵味。

这份地道的中秋味道,是施灿萍家四代人的匠心坚守,只为做好这一脉

醇厚绵长的传统手工老月饼。母亲16岁时便开始随老一辈深耕月饼制作,祖父辈更是老街最早一批手工制饼匠人,家族代代深耕,薪火不息。施灿萍同样在十多岁时开始跟随父母潜心钻研传统制饼手艺,一做便是三十余年。多年来,她坚持严选优质面粉为基底,搭配陈皮、红糖、芝麻、核桃、薄荷、玫瑰糖等十余种配料,辅以纯正菜

籽油提香,当年采收的馅料增鲜,全程遵循传统工序制作。

“让老味道被看见,让老技艺被记住。吃传统月饼,吃的不仅是舌尖上的味道,更是儿时的中秋记忆,是刻在骨子里的民俗情怀。街坊邻居都认准我们家的老味道月饼,过节就要吃一口传统月饼,这是刻在大家心里的节日情怀。”在施灿萍心中,传统月饼早已不再

是简单的中秋月饼,更是承载着童年记忆、寄托乡土深情的载体。

备料、和面、拌馅、包制、压模、烘烤……每一道工序恪守传统,环环相扣,非常考验人的经验与手感把控,烘烤的火候、时长依靠多年的经验把控,精工细作,在烟火蒸腾之间,沉淀出属于地方的中秋味道。其甄选当年采收的核桃仁、陈皮、薄荷、芝麻仁等,样样仔细挑选,保证馅料饱满新鲜,守住传统月饼朴实醇厚的本味;汲取老街千年古井活水,历经岁月沉淀,井水清冽,水质纯净,能更好地唤醒面粉的麦香,口感层次更佳;饼面配上精致的“中秋快乐”、兰花等字样和吉祥纹样,工艺考究,既是家庭赏月佳品,也是走亲访友的节日馈赠礼品。一口咬下去,都能吃到核桃的脆爽、陈皮的鲜香,中秋的味道,滋味层层递进,在舌尖漫溢,余味缠绵绕齿,让人回味无穷。

“每年的中秋佳节,我们都聚到她家来做月饼,无论是自己家里吃,还是送给亲戚朋友,都非常受欢迎。”邻居张炳芝谈到传统月饼有说不完的话。当下市场上新式月饼层出不穷,风味多样,但这款主打匠心传承的老月饼,味道一直没有改变。

“月饼,我还是比较偏爱这种传统做法的老月饼,满满的果仁香,香而不腻。中秋团圆,吃上一块老月饼,聊聊家常,这就是过节该有的样子。”消费者李海燕的话语道出了邻里心声。

洱源传统月饼老手艺人如故,它不只是舌尖上的美食,更是当地乡土文化的鲜活缩影,牵起乡愁,承载团圆,延续着代代相传的中秋民俗。坚守传统手工艺制饼,饼香醇厚,老少皆宜,这份古老的中秋美味在当下依旧焕发着活力,让千年手艺、老味道历久弥香,在烟火人间持续传承延续,生生不息。



施灿萍取出烤好的月饼。烤月饼烘烤的火候、时长以前依靠长年累月的经验把控。现在使用现代烤炉,烘烤月饼更简单了。



施灿萍(右)家烤出来的月饼饼香如故,一口团圆,更是尽览中秋佳节独有的烟火韵味。



切成块的月饼。其色泽金黄油亮,饼皮软糯,内馅饱满醇厚,果仁酥脆爽口。