



传统工艺制作的各式各样的月饼摆上柜台。



传统工艺的月饼包馅对手法要求很高。



为保证大小均匀,每捏好两个团就称重量。



传统月饼里 寻找中秋味

文/本报见习记者 高雯
片/本报记者 张晓科

又快到中秋佳节了,在济宁市核桃园路东头,有一家传统的糕点房,推门进去,空气里飘满糕点的香味,玻璃橱柜上一摞摞整齐地摆放着五仁、椒盐、白糖等十几种口味的月饼。

橱柜后面,一个三层的烤箱正在工作,旁边的架子上摆放着刚烤出来的五仁月饼,泛着金黄,还热着。47岁的糕点师岳兰正端着一盘刚包好的月饼,拉开烤箱上层的小门,准备把月饼放入烤箱烘烤。

“中式月饼很讲究,每一道工序和每一个细节都很重要。”岳兰说,传统工艺的月饼全是

手工活,从选材、配料、和面、包捏、按花到烘烤,看似简单的工序里都有大学问。

“配方都是按比例来的,需要用秤一样一样称好配起来。”岳兰围着围裙,手上捏着面团,站在大大的案板旁边,弓着腰显得有些疲惫。

面和好,她和徒弟一起切面、揉成小团、按压成皮,然后开始包馅、捏团。“包馅很讲究,馅跟散沙一样,想包在一起凝固住,对手法要求很高。”岳兰边娴熟地包着馅儿边说,包馅捏团是最讲究的,上皮、下皮都要捏均匀,不然会成面疙瘩。

为了保证大小均匀,她每捏好两个就放在秤盘上称重量,然后摆到旁边的托盘上。四个一排,捏好六排后,她开始拿

着模具按花。“按花也需要浑身使劲按压至少三次,不然会按不彻底,花纹不明显。”岳兰说,干一天下来,手都会发麻,现在很多做糕点的都用机器按压,但是经传统工艺纯手工做成的月饼,有着机器做不出来的味道。

按花之后,岳兰拿着小棍对月饼一个一个插孔,她说插孔看似很简单,但是如果少了这一步,放到烤箱里高温烘烤时,月饼很可能会炸开。

岳兰之前是食品厂的工人,十六岁就进工厂学手艺,那时候学到的都是纯手艺活,所以她不用机器做糕点,也不添加任何添加剂。即便卖相可能没那么精致,但是都是真材实料。

“现在手工活干的人越来越少了,我现在年龄大了,也干不了几年了。”岳兰感慨地说,“现在支撑我干下去的动力就是带出好徒弟,如果带不出徒弟,手艺得不到传承是最遗憾的事情。”



▲经过几道程序,烘烤成功的月饼终于出炉。

◀用模具按花,最少要按三次,否则花纹不明显。