



老顾客到老梁传统手工糕点店购买中秋月饼。



人民布厂巴掌月饼店,刚出炉的月饼在静置降温。



传统月饼皮薄馅多,酥脆松软,承载了家乡的味道。



老梁记下月饼订单,顾客以购买百果和鲜肉居多。

城里城外月饼香

记者 伊凡 施莉娜 摄影报道

中秋又近了。每天早上7点,位于吴兴区飞英街道新华路上的人民布厂巴掌月饼店人头攒动,月饼飘香。老街坊们习惯性地排起长队,采买心仪的月饼。“老板,百果和鲜肉月饼来两份”“‘老四样’来一份!”伴随着一盘盘新鲜出炉的月饼上架,说话声和移动支付声音此起彼伏。不大的门店里,月饼师傅们正在忙碌,擀皮、放馅、套模具、盖红章、进烤炉……巴掌月饼,用老百姓的话来说,就是好吃得“打巴掌都不放”。“每年中秋前生意最好,每天要做两三万个月饼,还常常供不应求。”月饼店业主巴利告诉记者。

同样忙得不可开交的是南浔区双林镇老梁传统手工糕点店店主梁卫民。这些天,每天清晨4点,老梁和妻子就起床开工了。烧水、和面、擀皮、包馅、烘烤……虽然小店位于窄巷子里,离得远也能闻到扑面而来的香味。“所有月饼都现做现卖,一天要做一两千个。”老梁今年65岁,曾在双林镇上的国营食品厂工作了17年,擅长制作传统糕点。他开店至今已有25个年头,中秋做月饼,过年做八宝饭和椒盐桃酥等,小有名气。

无论是市中心的月饼店,还是乡镇小巷里的糕点铺,每逢中秋佳节,鲜肉、百果、椒盐、豆沙这“老四样”传统风味的月饼最受欢迎。特别是鲜肉月饼,酥、松、香、脆,其考究之处在于酥皮,一层油酥一层皮,烤出来的酥皮入口即化,轻咬一口,丰腴的肉汁便慢慢渗透入酥皮之间,可谓一绝,吸引了一波又一波的回头客。

传统方式烘烤的月饼,承载着太湖南岸百姓记忆里的舌尖味道。



传统手工月饼馅料丰富。



中秋节前,巴掌月饼日售两三万个。



师傅给月饼盖红章。



老梁给月饼翻面,两面各烤制20分钟便可出炉。



市民采买心仪的月饼。