



调馅料。



展示模具。



包馅料。

老式月饼的周口味道

□记者 梁照曾 文/图

随着中秋节临近,传统美食月饼进入销售旺季,月饼市场也逐渐火热起来。

周口老式月饼,因花饰考究、味道独特等,深受人们的喜爱。

近日,记者走街串巷,探访周口月饼老店,寻找周口人的中秋美食记忆。位于中心城区关帝庙人和街上的韩记月饼店,是周口众多月饼老店中的一家,其月饼制作工艺在沈丘和川汇区两地传承了百年。

韩记月饼传承人韩燕君介绍,韩记月饼制作工艺是由奶奶从娘家带来。奶奶是沈丘县槐店回族镇人,祖上几代人均在槐店回族镇制作月饼,后来,传给父亲韩文轩。

五仁月饼是周口的招牌月饼,主料为花生仁、核桃仁、瓜子仁、芝麻、桔皮、白糖等,各家因用料各异,味道各不相同。韩记月饼注重传统工艺,从选料、配馅、手工制作到入炉烘焙,格外考究。①6



制作饼坯。



烘焙饼坯。



取出饼坯。



成品展示。



刷糖色。