



张旭展示刚出炉的吊炉月饼。

传承古法月饼 制作技艺的年轻人

张旭是河南省商丘市夏邑县太平镇聂陈楼村人，31岁的他已是河南老字号月饼品牌景盛昌的掌门人。

景盛昌创始于清咸丰十年(1860年)，其吊炉月饼皮层酥松、馅料充实，独具特色。2007年，张旭高中毕业后便跟随父亲学习月饼制作技艺。除用现代化手法制作月饼外，他坚持传承古法月饼制作技艺，使用传统

工艺自制的麦芽糖浆和面，经过选料、拌馅、制皮、包馅、成型等十多道工序，以传统的吊炉果木烘焙工艺精心制作而成。

“古法月饼制作技艺是一笔宝贵的文化财富，我愿意把它好好传承下去，留住乡土美食记忆。”张旭说。

文图均据新华社



张旭查看月饼馅的湿度。



月饼上炉。



张旭在拌月饼馅。



张旭用麦芽糖浆和面。



张旭将月饼上炉。