



中秋将至,又到一年月饼季。“八月十五月儿圆,中秋月饼香又甜。”一句谚语道出人们在中秋之夜赏月与吃月饼的习俗。然而很多人不知道的是,最初的月饼并不叫“月饼”,甚至与中秋节也没有什么联系。这一切还要从月饼的起源与演变说起。

古代月饼 都有些什么花样?

□邱俊霖

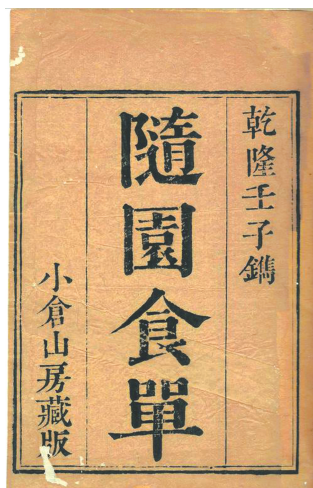
与中秋结合象征团圆之意

月饼与“中秋”产生联系,大致是从元明时期开始的。传说朱元璋起义时,曾将藏有“八月十五夜起义”的纸条藏入月饼里,作为联络各路起义军的工具,后来明朝建立,朱元璋便将“月饼”作为中秋节糕点赏赐群臣。此后,中秋节吃月饼的习俗便流传开来。

虽然这只是一个传说,但月饼与中秋节相结合的时间在元明时期并非空穴来风。明代宦官刘若愚编写的《酌中志》中记载:“自初一日起,即有卖月饼者,至十五日,家家供奉月饼、瓜果……如有剩月饼,乃整收于干燥风凉之处,至岁暮分用之,曰团圆饼也。”可见,明朝人在中秋节祭月后,便有一家人围坐在一起吃月饼、月果的习俗,月饼“团圆”之寓意也逐渐深入人心。

此外,明代田汝成所著的《西湖游览志余》中记载:“八月十五日谓之中秋,民间以月饼相遗,取团圆之义。”那时,月饼不仅代表着“团圆”,还成为人们在中秋节相互馈赠的佳品,互送月饼的习俗已蔚然成风。

到了清代,一位叫潘荣陛的人曾在雍正年间进入皇宫任事,退休后赋闲在家,根据自己在皇宫多年的经历,逐月记录当时京师一年四季各节令的相关习俗事务,汇编成一本《帝京岁时纪胜》,其中在中秋节这一条也提到:“中秋,十五日祭月,香灯品供之外,则团圆月饼也。”那时候的月饼已经与“中秋”和“团圆”无法再割舍了。



清袁枚所著《随园食单》记载了月饼的做法。

出现直径二尺的超大月饼

月饼在古代就有多种花样,层出不穷。明人沈榜的《宛署杂记》中有记载:“八月馈月饼:士庶家俱以是月造面饼相遗,大小不等,呼为月饼。市肆至以果为馅,巧名异状,有一饼值数百钱者。”由此可见,当时的月饼不仅有不同规格的尺寸,而且形状不一,甚至还出现了数百钱一块的豪华版月饼。

不仅如此,明代还出现过一种直径二尺的超大月饼。明末的刘侗、于奕正在《帝京景物略》中记载:“月饼月果,咸属馈相报,饼有径二尺者。”“径二尺”说明月饼直径达到了六七十厘米。此外,《万历嘉兴府志》中也有提及:“八月望以百果为大饼名月饼,以百果和糖名俸糖,赏月达曙。”说明当时已经出现水果馅的月饼了。

到了清代,月饼的制作技巧不断提高。知名吃货袁枚在《随园食单》中便记载了一种“刘方伯月饼”。这种月饼的做法是:“用山东飞面,作酥为皮,中用杏仁、核桃仁、瓜子仁为细末,微加冰糖和猪油作馅,食之不觉甚甜,而香松柔腻,迥异寻常。”这种以果仁为馅料的酥皮月饼,即类似于现在的五仁月饼。

在袁枚的眼中,“刘方伯月饼”口味甚佳,也是那个时代月饼中的标杆。另外他还提到过一种“花边月饼”,袁枚评价这种月饼“不在山东刘方伯之下”。这种月饼以枣肉为馅,之后慢慢制作成精致的轮廓和花纹,面团的清香和枣泥的甜香经过炙烤之后完美融合在一起。这是当时一户明姓大户人家所制的月饼,袁枚难以抗拒这种月饼的美味,便常用轿子接明家的女厨到他的园子里做月饼。

清代嘉庆年间,杨光辅的《淞南乐府》有云:“淞南好,时物荐秋香,月饼饱装桃肉馅,雪糕甜砌蔗糖霜,新谷渐登场。”一边品尝着桃肉馅月饼,一边感受着粮食丰收的喜悦,该是何等惬意与满足。



广式月饼在清末遐迩闻名

清朝末期,月饼的种类已经非常多了,不同地区的月饼也有着不同的风味与口感,广式、苏式、京式、潮式等传统月饼种类让人目不暇接。清末至民国初年,南京史志学家陈作霖写了一本《金陵物产风土志》,这本来是详细叙述南京历史文化的史志,但里面却提到“中秋月饼,以广东人所制为佳”。看来,广式月饼早在清末便已经遐迩闻名了!

广式月饼品质繁多,主要特点是重油,皮薄、馅多,传统广式月饼按其馅心不同可分果仁型、肉禽型、椰蓉型、蓉沙型等。其中,尤为有名的当属莲蓉月饼。然而,莲蓉月饼出现的时间却很晚,在十九世纪末才诞生。

当时广州城西有家糕酥馆,他们用莲子熬成莲蓉作酥饼的馅料,清香可口,大受顾客欢迎。光绪年间,这家糕酥馆改名为“莲香楼”,那种莲蓉馅的饼点已定型为现时的月饼。宣统二年,翰林学士陈太吉品尝该店月饼后大加赞赏,但觉“莲香”二字不雅,建议改成“莲香楼”,并手书了“莲香楼”招牌,沿用至今。

据《羊城晚报》



广州老字号莲香楼。图据视觉中国

「月饼」一词最早见于《梦粱录》

关于月饼的由来,有一种说法,说的是月饼原叫“胡饼”,是从西域传进中原的。汉朝时期张骞出塞时带回当地人用胡桃仁做馅的一种圆形饼,这就是胡饼。后来,传说唐玄宗和杨贵妃一起赏月,一边看月亮一边吃胡饼。唐玄宗说:“胡饼这个名字不好听。”杨贵妃望着又大又圆的月亮,顺口说:“这饼很像天上的月亮啊,就叫月饼怎么样?”唐玄宗说:“好!”从此,胡饼就被叫作月饼了。

传说很美,但可能并不真实。北宋时期流行一种民间俗称为“小饼”“月团”的小吃,被认为是现代月饼的雏形。这种饼以小麦粉、饴糖、猪油等材料制皮,口感酥甜。饼馅有猪油丁、松子、果仁等,类似于现在的苏式月饼和京式月饼。在当时,这种饼是一种日常甜点。苏轼在《留别廉守》一诗中曾写道:“小饼如嚼月,中有酥与饴。”但这里的“月”与中秋并无联系,只是说明这种饼形如满月,并不能推证是中秋十五所食的月饼。

两宋之际的《东京梦华录》中详细记录了宋代中秋节的各类“项目”,其中,在吃的方面提到了刚上市的螃蟹和时令水果。此外,两宋之际郑望之的《膳夫录》也提到,中秋夜的节令食物有“玩月羹”,这是用桂圆肉和冰糖、莲子以及藕粉熬制而成的羹。然而在众多记载中,并没有出现“月饼”的身影。

“月饼”一词正式出现在南宋吴自牧所著的《梦粱录》中,不过这种月饼和芙蓉饼、菊花饼、蟹肉包儿等等众多名点心一样,只是一种市井小吃,而且“四时皆有,任便索唤,不误主顾”。可见那时候的月饼并没有与某个特定节日关联在一起。

同时代的周密在《武林旧事》中提到,当时南宋都城临安有五十多种蒸食,如春茧、荷叶饼、月饼、大包子、羊肉馒头等,“月饼”只是众多蒸食中的一种。

