

【短史记】

## 意趣盎然的月饼文化

□马晓伟

月饼,又称胡饼、官饼、月团等,自古以来就是中秋节不可或缺的美食。它不仅是舌尖上的享受,还承载着中国人深厚的情感与记忆,成为团圆与美满的象征。在漫长的历史传承中,月饼积淀了丰厚的文化内涵,为中秋增添了一抹隽永的韵味。

殷商时期,据说为纪念太师闻仲,当时出现了一种边薄心厚的“太师饼”,被后世视为月饼的“始祖”,闻仲也因此被尊为糕点业的祖师。汉代张骞出使西域,带回了芝麻、胡桃等物,“太师饼”由此演变出以果仁为馅的“胡饼”。到了唐代,月饼逐渐成为中秋节的节令食品,至宋代风俗日益盛行。明代田汝成在《西湖游览志余》中记载:八月十五日谓之中秋,民间以月饼相馈,这时的月饼已被赋予“团圆”的寓意,成为人们馈赠亲友、表达情意的载体。清代杨光辅的《淞南乐府》诗:“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”,将中秋时节品饼庆丰收的

满足与欢愉描绘得跃然纸上。

历代文人对月饼亦是情有独钟。唐代白居易在《寄胡饼与杨万州》诗中以“胡麻饼样学京都,面脆油香新出炉”的佳句,描述了月饼的制作工艺和香气,展现了当时月饼受“热捧”之程度与美味。清代袁景澜的《咏月饼》:“形殊寒具制,名从食单核。巧出饼师心,貌得婵娟月。入厨光夺霜,蒸釜气流液。揉搓细面尘,点缀胭脂痕。戚里相馈遗,节物无容忽。”诗人从制作工艺写到节俗寓意,字里行间尽显月饼所蕴藏的人情与匠心。

与典雅诗词相映成趣的,是那些活泼生动的民间谚语。“八月十五月正圆,中秋月饼香又甜”,既点明了时令,又勾起了味蕾的期盼;“男不拜月,女不祭灶”,折射出月饼在传统礼仪中的特殊角色;“宁舍一月粮,不舍中秋圆”,更见人们对团圆时刻的深切看重;“八月中秋哥送饼,九月重阳妹送鞋”,流露出节庆中亲人互赠之情的绵长。而“月饼好吃各有爱,五仁豆沙各有所好”

“月饼甜,月亮圆,家家户户庆团圆”等谚语,点明口味之别不说,还呈现了一幅阖家团圆、温馨和美的新秋画卷。

中秋灯谜中,月饼也常是引人“入迷”的主题。诸如“圆圆像个月亮,里面甜又香,中秋它当家,团圆它为先”“才脱中秋月,又登佳节宴”等,皆为流传已久的经典。更有许多别出心裁的创作,如“一轮明月落盘中,香甜可口情意浓”,以明月入盘,喻其形亦传其情;“圆圆身子披金甲,中秋佳节上桌来,切开方知内心美,甜甜蜜蜜乐开怀”,不但绘其金黄外观,还赞其甜美内涵;“生在麦田里,死在模具里,重生蒸笼里,团圆宴席里”,道出从麦粒到团圆象征的完整旅程;而“月亮代表我的心,咬下一口见真情”巧用现代歌词,平添几分俏皮与亲切。这些灯谜质朴亲切,意趣盎然,为节日注入了乐趣。

月饼是一种食物,亦是一个意味深长的符号。千载滋味未改,一轮明月依旧,小小的月饼,始终映照着我们 对家的眷恋、对文化根脉的世代相守。



□刘中才

素华流年,星霜荏苒。不知不觉间,中秋节悄然而至。吃一枚月饼,更是中秋时分不可或缺的文化象征。

单从月饼的馅料上说,就有枣泥、豆沙、莲蓉、芋泥、凤梨、瓜酱、蛋黄、咸肉之分,而近几年变化形成的抹茶红豆、牛奶芝麻、绿茶瓜子、山楂话梅等新式馅料更是延伸了消费者的味蕾。那么古代月饼都有什么馅料呢?

《洛中记闻》里记载,唐僖宗在中秋节吃圆饼,味道极美,又听闻新科进士设开喜宴,便命御厨房用红绫包裹月饼赠予新科进士们享用。可见,有唐一朝,中秋节已有吃月饼的习俗。不过,唐朝的月饼称之为圆饼,月饼一词最早出现在南宋吴自牧的《梦粱录》中,同时期的周密在《武林旧事》里提到过“月饼”二字。

宋朝的月饼又叫“荷叶”,后又衍生出“金花”“芙蓉”等其他雅称,制作方法也比较讲究。苏轼在《留别

廉守》里说“小饼如嚼月,中有酥与饴。”由此可知,宋朝的月饼馅料是用饴糖和油酥做成的,这便是今天莲蓉和五仁两种月饼最早的雏形。然而,宋朝的月饼馅料单一,同其他糕点几无差别,这与宋朝人向来偏爱清淡口味的饮食习惯不无关系。

明朝的月饼馅料开始丰富起来。例如,明朝官员沈榜在其编著的《宛署杂记》中记载:“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。”沈榜生活在明朝中后期,当时已经用水果来制作月饼的馅料,而且价格较高,动辄百钱一个。

迨至清朝,中秋节的月饼已经有质的突破。清代美食家袁枚在《随园食单》中专门讲述过一种叫“刘方伯月饼”的制作用料:“用山东飞面,作酥为皮,中用松仁、核桃仁、瓜子仁为细末,微加冰糖和猪油儿馅,食之不

觉甚甜,而香松柔腻,迥异寻常。”将松仁、核桃仁邓各种坚果的内核研制成末,再加入冰糖,吃起来不会很甜,但又香软绵柔,这样的馅料与今天的五仁月饼没有差别。

清乾隆时期另有一本美食著作《醒园录》,也同样提到过五仁月饼的馅料组合方式。其馅料,用核桃肉去皮研碎半斤,松子、瓜子二仁各二两,香圆丝、橘饼丝各二两,白糖、板油(如入饴糖,即不用板油矣)。与《随园食单》有所不同的是,《醒园录》里的五仁月饼,其馅料中还加入橘子皮制作而成的橘丝,并在橘丝中放入食用色素,使其颜色各异,以增加外观美感。这与早些年市面上广为流行的经典手工月饼几无二致。

除此之外,清代韵甫居士撰写的《三续金瓶梅》也提到过各式馅料的月饼:“有定做的桂圆月饼、山楂月饼、八宝月饼、夹沙月饼”这也说明,清朝的月饼馅料已经相当成熟。

【史地杂谭】

## 中秋观秋潮

□赵柒斤

自古以来,过中秋大都往家赶,忙着团圆、赏月亮、吃月饼,江浙一带却有“追潮游”,正所谓“万人鼓噪偃吴依,犹似浮江老阿童。欲识潮头高几许?越山浑在浪花中”。

宋代大文豪苏轼也不能免俗,看大潮后留下了千古绝唱《八月十五看潮五绝》,可见“大潮”吸引力。南宋文学家周密史料笔记《武林旧事》卷三用五百多字篇幅记录“大潮”的宏伟壮观:“浙江之潮,天下之伟观也……方其远出海门,仅如银线,既而渐近,则玉城雪岭,际天而来,大声如雷霆,震撼激射,吞天沃日,势极雄豪……”

钱塘江观潮始于汉魏时代,盛于唐宋,文字记载最早可追溯至西汉,西汉词赋家枚乘《七发》曰:“以八月之望,与诸侯远方交游兄弟,并往观涛乎广陵之曲江。”广陵者,当时吴、越,皆属扬州也。东晋著名画家、文学家顾恺之《观潮赋》说得更清楚:“临浙江以北眷,壮沧海之宏流。水无涯而合岸,山孤映而若浮。既藏珍而纳景,且激波而扬涛。”到诗人辈出的唐代,中秋前后的“观潮游”已成一种时尚,白居易叹“早潮才落晚潮来,一月周流六十回”。不独光阴朝复暮,杭州老去被人催”,刘禹锡惊“八月涛声吼地来,头高数丈触山回。须臾却入海门去,卷起沙堆似雪堆”,孟浩然赞“百里闻雷霆,府中连骑出,江上待潮观,惊涛来似雪”。钱塘江大潮成“天下奇观”,吸引天下文人纷至沓来,仅《全唐诗》收录的观潮诗歌就高达千首。

当然,有人欣赏钱江潮“光摇喷雪、浪卷轰雷”,也有人对月球运动与潮汐之间关系深感兴趣。闲翻明代史学家谢肇淛史料笔记《五杂俎》,方知古人在探索月球与潮汐背后关系方面早已领先一步。该书卷二云:“海潮八月独大,何也?潮,应月者也,故月望则潮盛,而八月之望则尤盛也。”在没有卫星、遥感和计算机等高科技辅助下,古人缘何能精准判断中秋钱塘江潮最为壮观?

其实,远古时代,先民已对月球运动产生了浓厚兴趣。《史记·历书》引先秦典籍《世本》曰:“黄帝使羲和占日,常仪占月……”意思说,黄帝命令一个名叫常仪的大臣负责预测月亮的运行变化。由此开始,历朝历代均设置专门观测日月星辰变化的官署司天监或钦天监,掌天文历数风云气象,推算历法。

东汉科学家王充《论衡》卷四“书虚篇”谓:“溪谷之深,流者安洋,浅多沙石,激扬为瀨。夫涛瀨,一也。谓子胥为涛,谁居溪谷为瀨者乎?案涛入三江,岸沸踊,中央无声。必以子胥为涛,子胥之身,聚岸涯也?涛之起也,随月盛衰,小大满损不齐同。如子胥为涛,子胥之怒,以月为节也?”由此记载可以看出,钱塘江河道自激浦以西,急剧变窄抬高,致使河床的容量突然缩小,大量潮水拥挤入狭浅的河道,潮头受到阻碍,后浪又急速推进,迫使潮头陡立,发生破碎,发出轰鸣,出现惊险而壮观的场面。同时,江口有巨大拦门沙坎,潮水涌进后遇到强大阻力,潮头掀揭天,前浪遭遇,后浪又上,波推波,浪迭浪,潮水奔腾咆哮,排山倒海般汹涌而来。潮头高度可达3.5米以上,潮差达10米。

据史料载,钱塘江最初没有喇叭口,更形不成汹涌的大潮,是历经沧桑逐渐演化而至,这一自然奇观恰好形成于北纬30°上,又为此地增添了几分神奇之处。王充《论衡》指出的潮汐、潮涌与月亮、地形的关系,成为最早关于潮涌成因的物理解释。按现代科学解释,钱塘江大潮确实与月亮和太阳的引力有关。大潮形成,是月球、太阳的引力和地球自转产生的离心力“碰撞”造成。每逢农历初一和十五,尤其是春分和秋分,三个星球差不多在一条直线上,天体引潮力特别大,海水便在月球和太阳引力作用下发生周期性涨落现象,钱塘江大潮虽为海潮倒灌引发,却与月亮和太阳的引力脱不了干系。

唐宋至今,“中秋观秋潮”已成风俗,波澜壮阔的“天下第一潮”——钱塘潮,引发了观者的心灵震撼。