

短史记

意趣盎然的月饼文化

□马晓炜

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“月饼好吃各有所爱，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，宋朝的月饼馅料简单，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、核桃仁等各果的内核研制成末，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，清代纳音居士撰写的《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“万人鼓噪慑吴侬，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“百里闻雷震，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，有人欣赏钱塘江“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，激扬为濑。夫涛濑，一也。谓子胥为涛，谁居溪谷为濑者乎？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，钱塘江河道自澉浦以西，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，前浪遭遏，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，又为此地带增添几分神奇之处。王充《论衡》指出的潮汐、涌潮与月亮、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。

小饼如嚼月，中有酥与饴