

微卷首

月饼咏叹

□韩爽

说起来，月饼这一传统节日里的传统吃食已被我冷落了许多年。究其原因，多半是因为如今的月饼早已难寻记忆里那缕唇齿留香的传统味道。

电视剧《武林外传》里有这样一个关于月饼的经典桥段——中秋节前，钱掌柜高价订购一批月饼送给知县，要求做到“天下独一份”。厨子李大嘴绞尽脑汁研制出一种上尖下圆、点着红胭脂的面点交差，钱掌柜表情复杂地凝视着这件作品，半晌吐出一句话：“这东西在月饼界的确是独一无二，可在馒头界遍地都是啊！”当时看到这段差点笑喷。

然而每年中秋前夕，这出令人哭笑不得的戏码便会在现实中热闹上演。各路商家如同李大嘴附体一般，借月饼比拼想象力，为赚钱出尽噱头，热衷创新却不得其法——月饼的外观从圆形衍生出方形、心形等各种几何图形；饼皮从白面变成冰皮的、绿茶的、咖啡的；馅料更是越来越重口味，除了燕鲍月饼、人参月饼这类醉翁之意不在“饼”的高端养生月饼外，一些奇特的组合简直令人匪夷所思。某知名论坛上，有网友发帖抱怨说自己被一种“XO干贝味”月饼恶心到了，立刻引来众人争相吐槽对各类怪味月饼的恐惧，什么牛肉味、叉烧味、橄榄味甚至海带馅月饼、韭菜肉丝月饼……面对商家们“创新无止境”的如火热情，网友们集体飙泪：“这哪里是月饼？分明是包子啊！”更有甚者，曾有媒体报道石家庄一位市民吃月饼时被呛出眼泪，低头一看，“月饼的馅儿竟然是一个个紧紧排列的大蒜瓣儿，除此之外别无他物”！郭德纲曾在相声里调侃暴发户过节定制“带鱼馅”、“腰子馅”月饼，而现实中各类重口味月饼则有过之而无不及。

小小一块月饼，硬要学孙悟空七十二变，跨界抢起了蛋糕、冷饮、包子、火烧们的生意，花枝招展地取悦食客，却越来越不像月饼；半中半西、不上不洋的模样和口味，也与中秋节的题旨相去甚远。

年纪越大，就越发怀念小时候那些大众口味的经典月饼——传统的五仁、豆沙、青红丝、枣泥月饼，朴朴素素的外表，包裹着中规中矩的馅料，却自有一种本真的味道。最爱那种酥皮月饼，用白色油纸包着，皮酥馅香，一口下去，酥皮便簌簌往下掉，吃的时候须得用两只手托着，小心翼翼，细嚼慢咽，不然便会沾得满脸满身都是。小孩子哪里会顾及这些，每次狼吞虎咽吃完，起身拍衣踩脚，留下一地残渣，那个年代，月饼是只有八月十五才能吃到的精致甜点，中秋夜吃罢晚饭，母亲便会取出两个月饼，横竖各切两刀，这样一家四口人便可分食两种不同口味的月饼，虽是浅尝辄止，却品得心满意足，吃得和睦喜气，节日的味道，便与这月饼的香甜融为一体……

不知是老百姓日益挑剔的口味逼迫商家改良创新，还是商家一味求新猎奇而颠覆了传统，总之这些年经典口味的老式月饼是越来越难买到。已经习惯于将单位发的、旁人送的那些精美的月饼礼盒转手送人，中秋之夜在老妈一再催促下，才不情不愿地捡起一块月饼，啃掉饼皮，把乱七八糟的一团馅料自行处理掉，全然没有了儿时眼热嘴馋的期盼。

月仍是旧时的月，饼却已非凡时的饼，不知发生变异的是味道，是传统，还是心境。有位朋友在博客里感慨：人永远放不下的是最初感动。也许吧，有些味道，只能在记忆深处封存、发酵，直至化作一缕岁月的馨香，供人感怀。



微声态>>



@齐鲁晚报都市消费
山东，济南 已关注

五花八门各色消费
物语、败家宣言、生活
感悟持续搜罗中……

◎齐鲁晚报都市消费

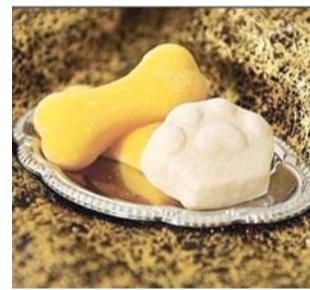
【月饼吃不完咋办？】可以把剩月饼切成片夹在粗粮中食用，或者把枣泥、豆沙馅掏出来，混在八宝粥和燕麦粥里，以降低高油高糖的危害。在此我们倡议，中秋节来临之际，不妨把家中富余的月饼分给身边的中低收入者，如家政工人、孤寡老人、保安保洁等，为他们送上一份祝福，又能避免浪费，何乐而不为？

◎成都美食

【月饼花样多，养生月饼不养生】眼下，不少月饼商家纷纷打起了“养生牌”，莲子、玫瑰、干贝、红枣等食材统统被放进了月饼里，普通月饼摇身变成了具有滋补功效的“养生月饼”，同时价钱翻了几番。专家表示“吃两个月饼就能养生”？

◎皇子茶餐厅

【给狗狗吃的月饼见过没？】香港某宠物用品供应商今年中秋首创“狗仔冰皮月饼”，包括南瓜鸡肉和甘笋芝士2款口味，用南瓜当咸蛋黄，番薯取代莲蓉，低糖低盐低脂，狗狗吃了不会蛀牙，也不会损害肾脏和肠胃。狗爪和骨头造型萌翻了！



(以上言论来源于网络，不代表本刊观点)

振华集团
济南人民商场

但博尔特邀嘉宾
许诺

《星光大道》
情歌小王子
许诺9月15日
莅临济南人民商场
与您互动



参加店铺：济南人民商场、人民商场羽绒制品广场、人民商场东门店

地址：济南市经四路3号 电话：0531-83185611 83185606 (东附楼羽绒广场) 86953888 (东附楼)

★前广场多家大型特卖热销活动 团购贵宾卡满10000赠300

*活动内容详见店内海报，特殊标注商品除外。

时尚百货 感恩钜献