

月饼象征着团圆,是中秋佳节必食之品。话说月饼最早是用来祭奉月神的祭品,后来演变成赏月的美食,作为家人团圆的象征,慢慢月饼也就成了节日的礼品。月饼发展到今日,品种更加繁多,风味因地而异。赏月品月饼之余,不妨让我们共同追忆下,从解放后至今,咱们手中这枚月饼的进化史。

本报记者 赵清华

从油纸包装高糖高油  
到轻糖轻油单个卖

# 一枚月饼的成长蜕变史

上世纪50年代到70年代:  
油纸包装月饼堪称“奢侈品”

关键词:  
奢侈品 凭票销售 苏式月饼 油纸包装

众所周知,传统月饼馅料以莲蓉、枣泥、豆沙、五仁为主,那时候月饼正是以苏式月饼为主,酥皮、高油,并配以传统馅料。据介绍,当时,济南的老字号泰康月饼最为典型。

“那时候的月饼很硬,有这样一段相声,说的是月饼掉到地上被车轧了过去,月饼被轧得镶嵌在了柏油马路上,后来拿撬棍撬出来那个月饼还是完好无损的。”采访中,在省城某食品厂工作多年的胡先生告诉记者,受生产工艺水平和技术水平的限制,中国的月饼在相当长一段时间内“硬”得很。

将单个月饼用简单的黄油纸包裹,把四个月饼卷成筒状,用一张大的红色光纸包上,上面是金粉画的嫦娥奔月图,再用经绳(纸制成的一种绳子)一勒,这一打月饼曾经是最拿得出手的送礼的月饼包装。

然而,这种貌似简单的制作

步骤并不意味着月饼随手可得。恰恰相反,它在相当一段时间内称得上奢侈品。处在计划经济时期,自1959年下半年开始用粮票,到1960年,拿着粮票也不容易买到月饼。中秋凭证供应少得可怜价钱也是贵得惊人。

根据相关资料显示,当年中糖公司门市部的月饼卖10元一个,10元,在当时就是天价!一个青年工人月工资可能才20元,那一个月饼相当于半个月工资,按现在的收入计,相当于1000元一个月饼。不仅仅是价格的问题,在物资匮乏的年代,要想吃到作为节令点心的月饼,必须有中秋节特供的月饼购买券。月饼只在高档商场才能看到,就济南来说,那时候能买到月饼的地方只有去商业街——芙蓉街、人民商场,西市场这些地方。文革时期,月饼很“金贵”,是不少人难以看到的“稀罕物”。“赏月,吃月饼”还曾一度被禁止。

上世纪70年代到90年代:  
高糖高油广式月饼成主流

关键词:  
传统馅料 广式月饼 高糖高油 塑料托盘包装

“上世纪七八十年代月饼产业从传统开始走向现代化。”采访中,济南市食品工业协会副秘书长、专家委员会主任刘庆年表示,高糖高油的广式月饼开始占据上世纪七八十年代的月饼市场。

从月饼馅料来说,仍以传统馅料为主。上世纪80年代中末期开始出现“水果馅月饼”——“哈密瓜月饼”、“凤梨月饼”、“菠萝月饼”等,但这些“水果馅月饼”不同于如今的水果月饼,它的“水果馅”中并没有水果,而均是冬瓜泥加食用香精制作的水果味馅料。

另外,这一时期的月饼里出现“青红丝”,“青红丝”的原料是用橘子皮,经过切丝、上色、拌糖、晾晒等工艺腌制而成的。网友对儿时青红丝味道的评价是,“清爽的橘皮味道溢满口腔,果仁的香味遮盖不了它,果酱的甜味掩盖不住它,吃起来爽口,嚼起来有韧性,看上去有食欲。”这也是如今月饼商家

重新回归老月饼尝试青红丝的重要原因。

这个时期月饼的包装工艺也有了明显变化,对此,84岁的市民王庆英告诉记者:“在上世纪70年代的市面上,已经很少见到用经绳捆着油纸裹着的月饼,都是塑料袋的塑料托盘附加干燥剂包装了。这样一来,不光好看,月饼搁得时间也长了。”

月饼的产量及销量相对于改革开放前有了相对的提高,老百姓不管有钱没钱家家户户在中秋节的时候都会买上些月饼。“买了之后当时吃上一个半的,剩下的都拿去送人,你送给我我送给你,就这样。”49岁的市民赵左涛回忆说,“其实,那时俺娘买的那月饼就是白糖加青红丝的面疙瘩,但是当时尝着就是好吃,就是月饼太少了家里孩子又多实在是吃不够,现在的月饼再怎么好也是比不上那时候的味儿了。”



上世纪90年代到2000年  
一度被包装成行贿工具

关键词:  
过度包装 团购 天价月饼 贿赂品



上世纪五六十年代的老月饼



上世纪80年代袋装月饼



上世纪90年代初天价高档月饼



上世纪90年代末高档月饼

“过去普通月饼的外包装一般不超过月饼本身的价值,从上世纪90年代开始出现月饼过度包装的问题。”刘庆年告诉记者,我国月饼的制作工序到了上世纪90年代已是日趋成熟,普通月饼逐渐成为超市及小商店普通的点心,当时的月饼外形样式与目前的月饼已经看不出任何差别。

一个四方红色铁盒,一朵娇贵的牡丹绽放平整光滑的盒面上,传递着花开富贵的祝福——这就是上世纪90年代月饼最常见的“外衣”。

与此同时,月饼包装在上世纪90年代刮起一股奢侈风,在月饼质量没有质的提高的基础上,包括普通月饼在内均以盒装月饼为主。根据相关数据显示,当时普通月饼的外包装与盒内月饼的价

值比高达1:1,豪华月饼包装甚至达到2:1。一些厂家在月饼包装中放置茶叶、名酒、钻戒甚至车钥匙等,以增加月饼的“价值”,这也使天价月饼似乎讲得通了。

月饼的另一主要消费类型为团购,企事业单位中秋节分发各色月饼,朋友客户彼此送各色月饼。“用漂亮的盒子装的月饼送过去,等节过了,甚至月饼坏掉,自己连一个都没吃,不是因为不舍得,而是因为不爱了。”在省城某事业单位工作的赵磊回忆道。

金钩月饼、鲍鱼月饼也出现在各大超市。月饼开始变味儿,闻到的不再只是酥脆的香味,还夹杂着充满世故的金钱的铜臭味儿;不再像上世纪五六十年代亲朋好友互赠的礼品,而增添了另一种身份——滋生贪污腐败的贿赂品。

2000年后至今:  
轻糖轻油成大势所趋

关键词:  
新标准 机械化生产 散装 轻糖轻油

“2005年9月份国家质检总局和国家标准委发布一个关于月饼的新标准,这也是国家首次对销售包装进行强制性规定。”刘庆年说,“规定包装成本不超过月饼出厂价的25%,单粒包装的空位应不超过单粒总容积的35%等。通过‘新标准’的规范,市场上存在的月饼过度包装现象被整顿,天价月饼也退出历史舞台。”

“新标准”对于水果类月饼及莲蓉类月饼也做了相关规定,水果月饼馅料中水果及其制品的用量应不低于25%,低于此标准则为“水果味”月饼。

“新千年的月饼业相对于以往最大的发展在于开始机械化大生产,分馅机等相关设备的出现大大提高了月饼产量和工作效率。”

刘庆年表示,为迎合大众的不同口味需求,月饼种类逐渐繁多了起来,除了传统的四种馅料月饼和蛋黄类月饼,新增添了蔬菜类、肉制品类月饼等。

地域风味上全国范围内也出现了明显的区别与大融合的局面,各具特色的地方月饼遍地开花,以高油酥皮著称的苏式月饼,高油高糖的广式月饼,以稻香村为主要代表的京式月饼、冰皮月饼著称的港式月饼及台式月饼等。

刘庆年表示,在济南市场上,月饼将会朝着轻糖轻油的趋势发展,是现代人的健康需求,也是口感需求。同时,随着月饼团购热的退潮,单个包装的月饼也成为今后的主流。