

中秋节，古人吃什么馅的月饼

□ 赵瑶瑶

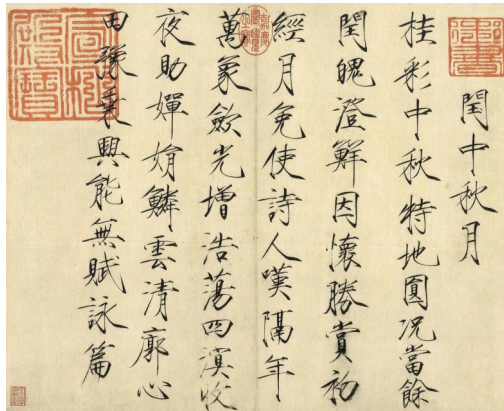
一年月色最明夜，千里人间共赏时。中秋的月光照着团聚的餐桌，也照着桌上的月饼。月饼以圆为形，取的是月圆人圆之意；馅料的香气里，包裹着自古以来人们对美好生活的向往。这枚小小的圆饼从何而来？古人过中秋，又能吃到什么馅的月饼？

从“饼”到“月饼”

月饼的身世，要从“饼”说起。汉代人把面食统称为饼，“随形而名之”——胡饼、蒸饼、汤饼，各按样子起名。北魏的“髓饼法”已颇具月饼气象：“以髓脂、蜜合和面”，入炉烤熟，“饼肥美，可经久”，用骨髓油、蜂蜜和面，炉烤后味美耐存。

“月饼”之名，南宋才见于文献。它出现在周密《武林旧事》“蒸作从食”类中，可见那时的月饼很可能是蒸的；在临安街市上，它与菊花饼、梅花饼并列，“四时皆有，任便索唤”（吴自牧《梦粱录》），还是四季常供的普通点心。

月饼与中秋正式结缘，是在明代。北京百姓八月造面饼相互馈赠，呼为月饼；杭州“民间以月饼相遗，取团圆之义”；京城人家祭月，“其祭果饼必圆”，讲究的月饼“有径二尺者”，祭罢明月，全家分食（刘侗《帝京景物略》）。至此，圆饼、圆月、团圆，在中秋这一夜交相辉映。



北京故宫博物院藏北宋赵佶《闰中秋月》。

作者供图

馅里有乾坤

北宋文学家苏轼有“小饼如嚼月，中有酥与饴”的诗句，酥油和饴糖或许是饼馅的雏形。明代人热衷记录馈赠、祭月，虽然对馅料的描述不多，但也记载市场上已经出现“以果为馅，巧名异状”的月饼。真正把月饼馅写得活色生香的，仍数清代的文献。

最经典的是果仁馅。袁枚《随园食单》记载“刘方伯月饼”以松仁、核桃仁、瓜子仁研为细末，再加冰糖和猪油一起作馅，成品“食之不觉甚甜，而香松柔腻，迥异寻常”，正是今天五仁月饼的配方骨架。芳香四溢的桂花、玫瑰也被加入月饼的配方中，人们把团圆吉祥的美好寓意都揉进月饼里。除此以外，还有雍正

《浙江通志》中“以百果为大饼”的月饼，《随园食单》中的枣馅“花边月饼”，以及童岳荐《调鼎集》记载的“水晶月饼”和“素月饼”……月饼馅的花样翻新，一直都是生活富足的注脚。

外酥里嫩的功夫

一枚好月饼讲究外酥里嫩：皮要层层起酥，馅要香松柔腻，古人对此早已谙熟。

皮酥靠“叠”。清代“制酥月饼法”说：面粉一半上笼蒸透，勿见水气，以猪油和作熟油面；另一半生面加油、水和作生油面；生面包住熟面，擀开、叠方、再擀、再叠，反复多次方可包馅。它的奥妙在于，油脂将面隔成极薄的层，入炉后面皮中的水气把层层薄面撑起，出炉便是松酥的千层。

馅嫩靠“细”与“润”。果仁研为细末，糖只微加，再以猪油润泽调和，方能香甜柔润；水晶月饼的馅料先蒸后包，油、糖、果仁在蒸汽中融为一体，自然松软。手上劲力更不可省：“花边月饼”用山东飞面拌生猪油“千团百擀(nuò)”，越多越妙；包入枣馅后手捏菱花边，再用两个火盆上下相覆烤熟，使皮与馅均匀受热。擀叠出千层酥香，调和出满口柔腻，每一分用心，都是古人对一年一度节日的郑重。

千年月色不改，满盘馅香常新。人间的团圆与祈愿，悉数收进这一枚小小圆饼中，随中秋满月，年年升起。

（作者系中国农业博物馆助理研究员）

古时过中秋为啥要用“豆”

□ 潘怀晋

国宝里的中国智慧

古时，秋收过后，先民总会祭祀社稷之神，拜谢天地护佑，这套古老仪典被称为“秋报”。八月十五正值秋收时节，中秋节正是演化自这一古老的传统。

提起秋日，人们最深的印象莫过于“五谷丰登”一词，然而，这四个字中居然有三个字都与“豆”有关联。“丰”取自繁体字“豐(fēng)”，描绘的正是豆器之内盛满谷物的模样；“登”的甲骨文上方是两只脚，中间是“豆”，下方是两只手，刻画了古人双手高举盛放食物的器皿，缓步登阶献祭神明与祖先的场景。而“五谷”中的“菽(shū)”本是豆类的总称，最初为“尗(shū)”。“叔”的本义指俯身捡拾豆粒——“尗”，“菽”是“叔”的分化字。秦至西汉吕后时期，“豆”开始替代“叔”“菽”指称豆类作物及其籽实，至西汉文景时期，日常生活中“豆”已基本完成了这一替代。一个“豆”字，将豐、登、菽串联起来，见证了中国文字与器皿塑造、演化的发展历程。

祭月是中秋最古老的仪式之一。古代民

间女性拜月祭月的供品中，除了各类时令瓜果，新收的毛豆也是必备之物。在盛放供品的盘形器皿中，陶豆便是最古老的器型之一。

《尔雅·释器》曰：“木豆谓之豆，竹豆谓之筩(biān)，瓦豆谓之登。”登就是陶豆，陶豆是古代陶制食器，形似高足盘。造型为浅盘之下接细柄，底部为喇叭形圈足，高而稳的器形既便于握持，又能凸显盘中供品。陶豆最早出现于距今8000—7000年的浙江萧山跨湖桥文化，后逐步扩散至长江中下游，并在河姆渡文化时期定型。在良渚文化中，陶豆已经成了祭祀祖先、神灵时的重要礼器。

伴随着文明演进，陶豆完成了从食器到礼器的转变，其文化内涵远超器物本身。商周时期，豆作为礼器常与鼎、壶配套使用，构成原始礼器的基本组合。《周礼·掌客》载：“凡诸侯之礼，上公豆四十，侯伯豆三十有二，子男二十有四。”可见豆的数量与贵族的身份等级有着严格的对应关系。“禮(lǐ)”字的组成中，“豆”正是主角，这充分说明豆器在先民心中的分量之重。

从“豐”字中豆器盛谷的象形，到“登”字



浙江杭州良渚博物院展示的盛食器——“陶豆”。

作者供图

中双手举豆的虔诚，再到“禮”字中以豆为核心构件——农耕、文字、器皿与礼制，在中华文明的长河中彼此交织、相互成就。陶豆跨越千年历史长河，它的演变与发展，无一不在体现着先民们对天地的敬畏，感恩丰收的朴素心愿。而中秋月圆之下的文化传承，就藏在这无数看似微小的器物与文字之间，层层累积、相互滋养。

（作者系良渚博物院社教专员）