



一个月饼的自述

□袁凤

我叫月饼,今年3000多岁了,但我依然年轻,充满活力。我是团圆的象征。看到我,你的心里会充满温暖;看到我,你会感受到亲情的珍贵。

据说我的第一个名字叫做“太师饼”,与商朝太师闻仲有关。说的是在商、周时期,江浙一带为了纪念商朝太师闻仲而发明了我。也有人说我是闻仲亲自发明的,用作行军干粮,后来传到民间,闻仲也因此被糕点业供奉为祖师。到了汉代,我叫做“胡饼”,传闻和张骞出使西域有关。

咋不叫“汉饼”呢?张骞从西域带回很多新东西,其中就有胡桃,也就是核桃,于是核桃仁就进入了我的身体。此后,在相当长的历史中,我一直用这个名字。那时的我,还没有和中秋节联系起来,也不是大众食品。我是很高贵的。

我和中秋节联系在一起,据传是在唐代。据说有一年中秋之夜,唐玄宗觉得“胡饼”这个名字太难听了。杨贵妃见状,看着天上那轮明晃晃的月亮,灵机一动:陛下,要不就叫“月饼”吧?

到了明清,我更是成了全国人民过中秋节必备的美食了。明人田汝成在《西游志余》中写道:“八月十五谓之中秋,民间以月饼遗,取团圆之意。”因古人称中秋为“团圆节”,我又被称为“团圆饼”。人们对我的追求越来越热烈,这个时候,关于我的制作工艺,有了较大的提高,品种也不断增加。

沈榜在《宛署杂记》中记述了明代北京中秋制作我的盛况:“坊民皆造月饼相遗,大小不等,呼为月饼。以果为馅,巧名异状,有一饼值数百钱者。”

我最喜欢的描述还是清代诗人袁景澜的一首长诗,叫做《咏月饼诗》:“人厨光夺霜,蒸釜气流液。揉搓细面尘,点缀胭脂迹。戚里相馈遗,节物无容忽……儿女坐团圆,杯盘散狼藉。”将我的制作、亲友间互赠我到设家宴及赏月等场景,描述得十分生动形象。

而围绕中秋拜月、赏月还产生了许多地方民俗,如江南的“卜状元”:把月饼切成大中小三块,叠在一起,最大的放在下面,为“状元”;中等的放在中间,为“榜眼”;最小的在上面,为“探花”,以掷骰子来争夺前三名,也以此激励子弟奋发读书,将来金榜题名。

民国时期,军阀混战,人们生活不安定,更重视中秋节的团聚。据《天津志略》(民国二十年铅印本)记载:“十五为中秋节……将祀月之月饼按人数切块分食,谓之团圆饼。”在陕西关中平原,到了中秋节晚上,家中人要将我分成若干份分享,还会给身在外地不能回来团聚的家庭成员留一份。

上世纪六七十年代,物资比较匮乏,我也成了珍贵的食品。当然,包装也是很简单的。那是一个勤俭节约的年代,谁也不敢奢华,但即便如此,

这个时期,我在中秋节还是受到了前所未有的欢迎。尤其是孩子们,就像盼望过年有肉吃一样,渴望是非常强烈的。

而中秋节送礼,如果有我,那是很大的面子了。城里人,有单位的,一般也会发一筒筒装的我。而在农村,还是有很多人吃不上月饼。但过中秋,没有我怎么行?人民群众的智慧是无穷的,在一些乡村,买不起我,就自己动手。于是制作我的原料就五花八门了,有的还是清糠和麸皮,叫做“忆苦思甜饼”。改革开放后,人们渐渐富裕起来,每到中秋佳节,我被大量生产,品种也多起来了。先富起来的人,吃上了更好的我。

那年头,包装炒作是硬道理。商家围绕着我的包装,费劲了心思,以赚取更大的利润。据统计,我的包装,占到了生产总成本的1/3以上。唉,我也不想这样,但有什么办法呢?我身不由己啊。

我肚子里的东西,也是五花八门,有人参,有燕窝……总之,只要你想到的,都有,你想不到的,也有。不过,现在这种天价月饼不见了。越来越多的人,喜欢简单和朴素的我。这才是原来的我。

如今人们的心态平和,虽然我不那么受欢迎了,甚至在某些人心里,我变得可有可无,但我并不沮丧。人民的消费观念变得理性,是我最大的快乐与收获。

故乡的月亮

□林颐

孩提时代,最喜欢的就是中秋节了。因为端午节在农历五月,正是青黄不接的日子。春节是在数九寒天的季节,万物凋零,小雪嗖嗖地刮,吐出的唾沫立刻冻成了丁。对贫穷的人家,年是一道关,虽有爆竹声声,新桃换去旧符,依然有对生活的无奈。记忆中的春节,是父母最难捱的眼神,虽强装笑脸,却有酸楚挂在眉梢。

中秋却不同了,“地得清秋一半好,窗含明月十分圆。”中秋,正值农历八月,万物皆熟,大地一片金灿灿,父母躬身在田里,收获着一个又一个沉甸甸的日子,那心情,那满足感流淌在心里,却挂在脸上,何况更有明月相伴,嫦娥舞袖呢。

春天虽好,充满了生机和希望,但得有夏锄和老天的恩赐,汗水和智慧结晶,否则是收获不到的。中秋已见硕果累累,丰收在望,悬着一春到八夏的心大可放下,准备着去收获、去冬藏。所以与春天和冬日的比较,我喜欢秋天:“几处笙歌留朗

月,万家箫管乐中秋”。

儿时的中秋节虽然家境有些贫寒,可父母还是尽量想些法子满足我们的渴望。父亲因为每年冬天去县里送粮,认识了一个卖烧饼的老乡。那老乡有一个旧式的烤炉,平时除了烤烧饼卖,逢年过节也烤些时髦的果子和月饼。中秋节了,母亲便想起了那老乡,对父亲说:“人熟为宝,你不是认识那位卖烧饼的老乡吗?过节了何不托他打些月饼,一来送礼于人,平时麻烦到的都沾巴点,多少是个情分;二来也好让孩子们尝尝鲜,借着月光图个吉利。”于是母亲准备些打月饼的白面、鸡蛋,还有自家熬出的麻籽油,外加些零用钱,让父亲去集上买些花生或者瓜子仁儿当馅……

父亲去了两天,回来时已是月上中天了。他背着一个褡裢,前后装满了月饼。母亲数着月饼,我伸着脖子跟着看,口水不时地流出。母亲看我那模样禁不住笑了:“馋了?给!一边吃去吧!”母亲说着抽出一块金灿灿的月饼塞给我,我如获至

宝,接过来就是一口,咬去了四分之一。吃到几颗花生、瓜子仁儿,我却舍不得咽下去,想将那香味在舌间多萦绕一会……那种感觉除了眷恋,还有快乐!

母亲数完月饼,分别用棕色薄纸一包5块地裹住,再用麻绳捆好,让父亲分别送给上下屋的亲属和邻居们。等父亲用褡裢背走了月饼,炕上只剩下了四块月饼,母亲看看我说:“这一块月饼给你,你姐和哥哥各一块,最后一块留给你父亲,他跑了两天陪着笑脸求人,也让他沾沾边儿。”我眨着眼睛:“妈!你呢?”“妈不喜欢吃……”现在想来原本那一块该是留给妈妈的,可妈却舍不得吃给了我,儿时的我贪了母亲多少情分?!

如今住在城里,心里总放不下故乡的月亮,那月亮早已挂在心上。“天若有情天亦老,月如无恨月常圆。”故乡的月亮啊,我分明嗅到了你的味道,还有童年的味道、乡土的味道、家的味道。

中秋时节话饼模

——读《小点心,大文化》 □夏雨

月饼模,顾名思义,就是制作月饼的模具。它是传统工艺制作月饼必不可少的器具。

记得小时候,中秋将临,家家户户都忙着打模。大家把小麦面粉与豆油和在一起做皮,面粉发好后揉成长条,切成一小块一小块的,用擀面杖一一擀成圆饼,把白糖、红糖、芝麻、碎花生、桂花干等拌在一起做馅,再把包着馅料的面饼边缘紧捏在一起,月饼的雏形就出来了。小孩们都爱“帮忙”,小心地往月饼模子里放面团,边放边轻轻挤压,等到月饼烘烤后从模子里出来了,开心的笑声随风飘荡。



对月饼模的美好回忆,让我一眼看见《小点心,大文化》这本书就很感兴趣。该书是于小菜的创始人、设计师于进江编著的。于进江历时四年从全国各地精选了四千余块古代点心模具,加以整理和展示,对其中最具有代表性的器具进行了艺术化的拍摄和呈现,图文并茂,随手翻阅,就能经历一次美的享受。

现在能找到的月饼模几乎都是明清的产物,主要是与饼模材质的耐久性有关,大多为杜梨木所制。杜梨木又叫“杜木”,木纹纤细、板面光滑、便于雕琢且不易开裂,可以长期保存。

除了杜梨木,民间也常选用枣木、杏木。木料选好之后,要锯成大约20厘米厚的坯料,根据计划好的月饼造型,刻出初步轮廓,即俗称的“开方”;接着是“打边牙”,在饼模四周刻制出排列整齐的花纹,这道工序不仅可以增强月饼的装饰性,而且便于月饼顺利脱离饼模;最后一道是最关键且最繁琐的,那就是月饼模的正面图案,一般都由老师傅亲自操刀,从立意的体现,到刻制工艺水平的展现等,精雕细琢,决不能有丝毫疏忽。

我国有着悠久的点心文化,月饼是其中最具代表的种类。这本书除了讲月饼,还讲了其他点心及其历史。周朝时,孔夫子做了极好的表率,和合文化的萌芽为点心用于伴手礼创造了前提。

汉代时,相传张骞从西域引进了胡麻(芝麻),出土的汉画像石上的点心模具刻着很多“长生”符号;隋唐时,“贵字五色饼”雕琢“刻木莲花,藕禽兽形按成之”,饼的表面印有美观的花纹图案,很多文献还记载了八月十五吃“饼”的习俗;明代十分注重仪式感,点心祭月成为时尚,苏式点心风行一时;到了清代,满汉结合,西点东渐,模具上的广寒宫成了晋商大院,寓意生意平顺、家族安康;时代更迭,中国历史文化依然在点心上雕刻着痕迹。大丰收、合作社、抗美援朝等时代题材,都透过一块点心模具表现得淋漓尽致。二十四节气、七十二物候,点心伴随着中国人的每一个日常。

这些纹理斑驳的饼模,不仅是当时百姓人家不可缺少的生活用品,它还体现、包涵了丰厚的文化寓意。正如作者所说,“一块点心就是一个时代的缩影”。

《小点心,大文化》发散传统民俗的魅力。随着近几年DIY休闲活动逐渐兴起,饼模悄悄地回来了。当饼模和生活相融合,它所传承的中华点心文化更具有生命力,凝聚了更多文化价值。