

中秋将至 说说老北京月饼 那些事儿

□主讲：户力平



中秋佳节将至,月饼早已悄然上市,成了人们热议的话题。月饼,又称月团、丰收饼、团圆饼等,最初是古人用来拜祭月神的供品,后将其与中秋赏月相联系,寓意家人团圆,吉祥如意。那古代祭月的月饼是什么样子?老北京人为何青睐五仁月饼?送月饼时又是如何包装的?慈禧赐给的月饼盒是什么样儿?

明代有“径二尺”的“超级月饼”
清代祭月曾用十斤重的“大月饼”

月饼最初是用来祭奉月神的祭品,其名最早见于宋代典籍。周密《武林旧事》“蒸作从食”和吴自牧《梦粱录》“荤素从食店”中均提到“月饼”,但当时只是一种普通面食,为“市食点心,四时皆有,任便索唤,不误主顾”,与中秋节未有任何联系。真正确提到中秋月饼的是明代文献,田汝成在《西湖游览志余》“熙朝乐事”中记载:“八月十五日谓之中秋,民间以月饼相遗,取团圆之意。”

就北京地区而言,明代以前有关中秋吃月饼习俗的记述极少,元代熊梦祥所著《析津志》是一本专门记录大都(北京)风俗的史籍,其中写了中秋节赏月风俗和各种新上市的瓜果,但没有提到月饼。直到明代,史籍中才有了关于月饼的记述。明万历年沈榜在《宛署杂记·民风》“八月馈月饼”条目下称:“土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。”而明末刘若愚在《酌中志》也称:“自(八月)初一日起,即有卖月饼者,至十五日,家家供奉月饼、瓜果。如有剩月饼,乃整收于干燥风凉之处,至岁暮分用之,曰团圆饼也。”

在古代,月饼首先是祭奉月神的祭品,尤其是宫中,每年中秋节都举办隆重的祭月活动。明代《帝京景物略》曰:“八月十五祭月,其祭果饼必圆。”“家设月光位于月所出方,向月而拜,则焚月光纸,撤所供,散之家人必遍。月饼月果,戚属馈相报,饼有径二尺者。”月饼“径二尺者”,可谓“超级月饼”。而清代乾隆年间,宫中供奉给月神的月饼则重达十斤,上面还印有玉兔捣药图案。据说月饼重达十斤,是按乾隆皇帝旨意制作的,因为他自称“十全老人”,“十”在他心目中有着特殊的含义,寓意“十全十美”。

相对而言,皇宫中秋节供奉的月饼较大,而民间供奉的月饼较小,多为径直一尺及八、九寸,故《燕京岁时记·月饼》载:“供月月饼,到处皆有,大者尺余,上绘月亮蟾兔之形。”

老北京的月饼包装讲究礼数 慈禧赏赐月饼盒子极为简洁

北京有句老话儿:“中秋送月饼,送的是礼儿,走的是面儿。”月饼应月而圆,寓意吉祥,亲朋好友及邻里之间互送月饼,表达的是“以月之圆兆人之团圆,以饼之圆兆人之长生”的美好祝愿。

明代宫中已有中秋送月饼的礼俗。《明实录·神宗实录》中记载了万历皇帝十次赐给大臣月饼。而万历二十年(1592年)《起居注》则有“十五(中秋)赐饌,另赐菜七道、酒两瓶、月饼四块”的记载。

清代中秋送礼被称为“贺节”“送节”,也称“送节礼”“送秋节”,所送之礼多为月饼及时令水果。富察敦崇《燕京岁时记》称:“每届中秋,府第朱门皆以月饼果品相馈赠。”“中秋月饼,以前门致美斋者为京都第一,

他处不足食也。呈供月月饼到处皆有。大者尺余,上绘月宫蟾兔之形。”

据《清官史话》载:“乾隆年间,每逢中秋,皇上便颁旨,令御膳房准备月饼,除自食之外,还遍赐王府福晋、格格以及军机大臣、内务府大臣、总管太监,以示共享团圆之意。月饼包装以圆形、方形、六棱纸盒居多,色艳而绘祥图,多题吉祥如意、福禄寿喜、四季平安吉字,内置月饼四、六、八不等,(八月十五)日前分赏。”

慈禧太后也曾在中秋节送过月饼。那是光绪二十八年(1902年),她因八国联军进京出逃西安一年多后回京,为了赏赐护驾有功的重臣,在中秋节前令内务府派人到京城老字号“正明斋”饽饽铺定制了百余盒“精品月饼”,赏赐给五品以上护驾有功的官员。说是“精品月饼”,其实每个点心匣子里只有两块桃酥月饼和两块黄酥月饼,只是盒子的外形比较精美,是一个明黄色的纸质锦盒,系着黄绦子,上面印有“慈禧皇太后御赐”和“福寿康宁”字样。收到月饼的大臣一个个受宠若惊,谁也不敢吃,而是将月饼供在家中,以谢老佛爷隆恩。

老北京人礼尚往来很讲究礼数,中秋送月饼也是如此。首先,所送月饼的数量讲究送“双儿”不送“单儿”,取“好事成双”之意,图的是一个吉利,而所送月饼种类视所送对象与自己的关系而定。

一般的亲戚朋友送三种,多为“自来红”和“自来白”各四块,外加两块大的五仁月饼,正好十块,寓意“十全十美”。比较密切的朋友或年老的长辈送五种,“自来红”“自来白”“提浆”“翻毛”月饼各四块,外加四块大的五仁月饼,正好二十块,俗称“双十”,寓意十全十美、实(十)心实(十)意。

月饼的包装有两种,一种是用普

通糙纸包裹,即将包装纸放平后,再将月饼整齐地码放在上面,多是包上两层,最后在上面附上一张大红的盖纸,俗称“门票”,上面印有店铺的字号,最后用纸绳一系就行了。另一种是用礼盒包装,俗称“点心匣子”,算是比较讲究的。其多为长方形,也有方形、六边形和圆形的,大小不一,但外边多印有花花绿绿的图案。先在里面放一张油纸为铺衬,然后将月饼一块一块码好,盖上衬纸和盖儿,最后也附上一张大红的“门票”,用纸绳一系就齐了。

过去出售的月饼大都是现卖现包装,极少有提前装好了的,而且月饼盒子里只放月饼,因为当时人们忌讳将入口的东西与其他东西,如茶叶、钱币、饰品、餐具等混在一起,认为不洁净,所以从不在月饼礼盒里掺杂其他礼品。

乾隆皇帝青睐“自来红” 老北京人喜欢“五仁月饼”

作为中秋时令美食,月饼可谓是人人都爱吃。

自来红又称红月饼,是传统的京式点心,在烤制前是白面皮的,但出炉之后神奇的变成棕红色,而且月饼的上边会出现一个深红色的圆圈,故名“自来红”。其品质酥松,口味香甜,桂花香味浓郁。据传,乾隆皇帝最喜欢吃自来红月饼,所以每年中秋节御膳房点心局都要给他特制。乾隆二十八年(1763年),乾隆皇帝在避暑山庄祭月时,香案上的二十八种供品中包括自来红月饼。祭月完毕,乾隆下令将自来红月饼赏赐给随往山庄的皇后、贵妃、妃、嫔、贵人、常在、阿哥等每人各一盘。乾隆五十六年(1791年),已80高龄的乾隆还饶有情趣在中秋之夜品尝御膳房特制的自来红月饼。

慈禧太后喜欢“翻毛月饼”,据传这个名字也是她赐的。

有一年中秋,御膳房给老佛爷备了份月饼,只见这月饼酥皮飞起如雪白的鹅毛,老佛爷拿起一块尝了一口,不黏不硬,入口就化,鲜香软糯,回味绵长,便问这饽饽怎么翻出鹅毛来?是谁做的?叫什么名字?大太监李莲英(实为李连英)随即应道:“回皇太后,这是姑苏细皮儿点心。奴才知道您年事已高,牙口不大好,特从苏州请来糕点师傅,给您做了这松软的月饼。只是还没有个名字。”慈禧想了想,言道:“那就叫翻毛月饼,形如鹅毛翻出,看着就漂亮!”李莲英连声称好。后来其制作工艺及名称传出宫外,在京城红极一时,成为月饼中的佳品。

在中秋节各式月饼中,老北京人更喜欢五仁月饼。它是由杏仁、核桃仁、花生仁、芝麻仁和瓜子仁等为主要食材,配料考究、皮薄馅多、味美可口、不易破碎。

北京人之所以对五仁月饼格外青睐,一是名字好,古代崇尚“仁、义、礼、智、信”五种道德准则,而孔子将“恭、宽、信、敏、惠”视为道德规范,其曰:“能行五者于天下,为仁矣”,而“五仁月饼”之“五仁”正好与之同音;二是外形好,呈鼓状,边稍鼓出,花纹和字迹清晰,边角分明,中心“五仁”字迹清晰,端正、大气、朴实;三是味道好,口味香甜,绵软带酥,有多种果仁香味。由此成为早年间人们中秋馈赠月饼的首选,此外是“自来红”“自来白”“提浆”和“翻毛”四种月饼。

清末宣统皇帝溥仪退位后,仍住在紫禁城里,每年中秋便命点心局造一座“月饼山”,均为五仁月饼。中秋节之夜,御案中央码的“月饼山”,从上往下,月饼由小渐大。名为“桃顶”的月饼最小,码于顶端。重20多斤的月饼最大,用于垫底。当夜,溥仪要用最大的月饼行赏,或切开分赏众人,或整块赏给御前大臣。总管内务府大臣绍英曾得到溥仪赐的整块大月饼,形圆体大、上有吉祥图案,层次分明,甚是美观,在家中供奉多日。



主讲人介绍:

户力平 北京史地民俗学会会员。多年业余从事北京文史研究,特别是北京地名、风物、民俗及古村落研究,并在《北京日报》《北京晚报》《劳动午报》等报刊发稿千余篇。已出版《光阴里的老北京》《北京地铁站名掌故》《京西海淀说故》《香山传说》等。