

最早见于《梦粱录》： “月饼”的前世与今生（下）



中秋节相互馈赠的佳品，互送月饼的习俗已蔚然成风。

到了清代，一位叫潘荣陛的人曾在雍正年间进入皇宫任事，退休后赋闲在家，根据自己在皇宫多年的经历，逐月记录当时京师一年四季各节令的相关习俗事务，汇编成一本《帝京岁时纪胜》，其中在中秋节这一条也提到：“中秋，十五日祭月，香灯品供之外，则团圆月饼也。”那时候的月饼已经与“中秋”和“团圆”无法再割舍了。

出现直径二尺的超大月饼

月饼在古代就有多种花样，层出不穷。明人沈榜的《宛署杂记》中有记载：“八月馈月饼：

士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。”由此可见，当时的月饼不仅有不同规格的尺寸，而且形状不一，甚至还出现了数百钱一块的豪华版月饼。

不仅如此，明代还出现过一种直径二尺的超大月饼。明末的刘侗、于奕正在《帝京景物略》中记载：“月饼月果，戚属馈相报，饼有径二尺者。”“径二尺”说明月饼直径达到了六七十厘米。此外，《万历嘉兴府志》中也有提及：“八月望以百果为大饼名月饼，以百果和糖名俸糖，赏月达曙。”说明当时已经出现水果馅的月饼了。

到了清代，月饼

的制作技巧不断提高。知名吃货袁枚在《随园食单》中便记载了一种“刘方伯月饼”。这种月饼的做法是：“用山东飞面，作酥为皮，中用松仁、核桃仁、瓜子仁为细末，微加冰糖和猪油作馅，食之不觉甚甜，而香松柔腻，迥异寻常。”这种以果仁为馅料的酥皮月饼，即类似于现在的五仁月饼。

在袁枚的眼中，“刘方伯月饼”口味甚佳，也是那个时代月饼中的标杆。另外他还提到过一种“花边月饼”，袁枚评价这种月饼“不在山东刘方伯之下”。这种月饼以枣肉为馅，之后慢慢制作成精致的轮廓和花纹，面团的清香和枣泥的甜香经过炙烤之后完美融合在一起。这是当时一户明姓大户人家所制的月饼，袁枚难以抗拒这种月饼的美味，便常用轿子接明家的女厨到他的园子里做月饼。

清代嘉庆年间，杨光辅的《淞南乐府》有云：“淞南好，时物荐秋香，月饼饱装桃肉馅，雪糕甜砌蔗糖霜，新谷渐登场。”一边品尝着桃肉馅月饼，一边

感受着粮食丰收的喜悦，该是何等惬意与满足。

广式月饼在清末遐迩闻名

清朝末期，月饼的种类已经非常多了，不同地区的月饼也有着不同的风味与口感，广式、苏式、京式、潮式等传统月饼种类让人目不暇接。清末至民国初年，南京史志学家陈作霖写了一本《金陵物产风土志》，这本是详细叙述南京历史文化的史志，但里面却提到“中秋月饼，以广东人所制为佳”。看来，广式月饼早在清末便已经遐迩闻名了！

广式月饼品质繁多，主要特点是重油，皮薄、馅多，传

统广式月饼按其馅心不同可分果仁型、肉禽型、椰蓉型、蓉沙型等。其中，尤为有名的当属莲蓉月饼。然而，莲蓉月饼出现的时间却很晚，在十九世纪末才诞生。

当时广州城西有家糕酥馆，他们用莲子熬成莲蓉作酥饼的馅料，清香可口，大受顾客欢迎。光绪年间，这家糕酥馆改名为“连香楼”，那种莲蓉馅的饼点已定型为现时的月饼。宣统二年，翰林学士陈太吉品尝该店月饼后大加赞赏，但觉“连香”二字不雅，建议改成“莲香”，并手书了“莲香楼”招牌，沿用至今。

来源：华西都市报

