



记忆中的味道

小小月饼，传承中秋味道

编者按

“一样饼师新制得，佳名先向月中题。”2022年中秋节将至，作为团圆的象征，月饼早已摆上商超柜台C位。祭月、拜月、赏月、赏桂花、饮桂花酒、吃月饼……中秋节的许多传统习俗中，我们最熟悉的还是吃月饼。

中秋之夜，嚼着月饼赏月，品的不仅是收获的味道，也是团圆的味道和思念之情，还有历史的味道、人情的味道、故乡的味道和记忆的味道。正如清末沈兆提在《吉林纪事诗》中所言：“中秋鲜果列晶盘，饼样圆分桂魄寒。聚食合家门不出，要同明月作团圆。”

岁岁年年月相似，年年岁岁饼不同。今年月饼市场百花齐放，传统和创新“双飞”。数据显示，2022年中国月饼礼盒销售额达188.7亿元，同比增长11.8%。在口味方面继续推陈出新，除了传统的蛋黄莲蓉、五仁、鲜肉、净素、自来红等月饼，流心奶黄月饼已跻身主流，椰蓉、巧克力、黑松露、藤椒鱼、小龙虾、佛跳墙、抹茶蛋黄月饼等新型口味逐渐受到越来越多人青睐。月饼礼盒包装也在“瘦身”中更具创意，或通过跨界联名“破圈”，或融入文物元素回归传统文化，或二次利用变身扭蛋机、飞行棋等，既还原了中秋本味，又成功吸引了一波年轻“粉丝”。

“饼儿圆与月儿如，更兆嘉祥食有余。”中秋节又称团圆节，月光所照，皆是故乡；双脚所踏，皆是生活。每一个中秋，你听过的传说，你念过的诗词，你吃过的月饼，都会和当下的明月光辉幻化成为永恒。明月夜，美食前，但愿人长久，千里共婵娟。

年年岁岁月相似，岁岁年年饼不同

千年月饼，只为这一份中秋团圆

沈薇

随着龙华寺一年一度的开炉钟声响起，四川北路的点心铺也飘出了月饼馅料的甜香，光明邨大酒楼外等着买鲜肉月饼的长龙一直排到了马路转角，各大商超的中秋专柜也早早被各式月饼塞了个盆满钵满。这一切都告诉我们，今年的中秋节要到了。

沪上月饼，广式月饼和苏式月饼争奇斗艳

上海人的中秋情结，往往是被一个简单的苏式鲜肉月饼填满的。在“光明邨”“真老大房”“泰康”里随意挑一家老字号，刚出炉的鲜肉月饼外酥里嫩、肉汁饱满，咬上一口，汁水立刻在嘴里爆开，和着酥皮的香味，充盈了整个口腔。吃不完的月饼，隔天在微波炉里一转，肉汁浸入酥皮，口感绵实香浓，是另一种深沉的好吃。

江浙地区传统的月饼还有百果、豆沙和金腿。一位上海“70后”告诉我，她少年时代最常吃的就是百果月饼。当时因为物资匮乏，月饼里的水果馅儿通常被青红丝取代，造成了她一生对青红丝的恐惧，却也成了难忘的回忆。在那个时代，鲜肉月饼是稀有的，火腿月饼更珍贵到只舍得拿来送给贵客。

如今，重油重盐重糖的月饼，不管里面放了什么名贵馅料，都不再是稀罕之物。每到中秋，很多家庭都会对着成盒的月饼发愁，但如果我收到的是龙华寺的素月饼，就不会有这种忧虑。今年8月底我就买了龙华寺出品的苔条果仁月饼，微甜微咸的口感余味无穷，因为其净素、少油，更符合现代人的健康观念，配上刚切好的碧螺春或龙井，暖融融地吃下肚，就是一顿很美好的茶点。

我在沪上生活这些年，每到中秋都见识了两大月饼流派征战上海滩——以杏花楼、美心、新雅为代表的广式月饼和以龙华寺、光明邨等为代表的苏式月饼各表一枝，明争暗斗。

很多人小时候家里都有一小嫦娥奔月的月饼盒，它就来自杏花楼。创办于1851年，总店位于福州路的广东风味老店杏花楼的拳头产品，是享誉多年的“四大金刚”：豆沙、莲蓉、奶椰、五仁。其莲蓉馅必用湖南通心湘莲，软糯香甜；椰蓉则用海南特级椰丝，椰香浓厚；玫瑰豆沙选用海门大红袍赤豆，配以糖玫瑰；五仁中的杏仁产自新疆北山，核桃来自云南，榄仁来自广东西山。除了用料讲究外，杏花楼还有至今还存放在浦东发展银行保险箱里的独家配方，其制作工艺也在2007年被评为上海市非物质文化遗产。

源自香港的老牌美心月饼就不用说了，它首创的双黄白莲蓉月饼和流心奶黄月饼，一直是广式月饼中畅销不衰的经典。“新雅”年头虽短，却像个古灵精怪的小朋友，除了传统广式月饼，还推出了脆多鲜、藤椒鱼和日式芥香金枪鱼等一系列备受年轻人推崇的新口味月饼，是妥妥的创新派。

苏式月饼的拥趸者，除了中意不同门派的招牌鲜肉月饼外，还推崇江浙一带特有的净素月饼，比如功德林、静安寺、龙华寺等各大寺庙出品的月饼，自食和送客都是绝佳选择，其中以龙华寺的净素月饼名气最响。

有着1700多年历史的龙华禅寺素食文化悠久，其古法月饼制作工艺在2019年被列入上海市非遗名录，主打产品有苔条果仁月饼、糖醇黑麻等。净素月饼最大特色在于外皮的“千层酥皮”，层层分明，酥松爽脆，很受老年人欢迎。每年月饼

开炉前，龙华寺都要举行隆重的洒净加持仪式，一年开炉一次，过了中秋便封炉。因此，很多人宁愿辗转几趟公交也要亲自来趟龙华寺，买新鲜出炉的现烤净素月饼，将祝福带回家或赠送亲友，这是老一辈人最体贴的心意。

穿越千年，传统月饼与创新风味“比翼双飞”

“小饼如嚼月，中有酥和怡。默品其滋味，相思泪沾巾。”月饼作为中秋佳节的团圆符号，早在宋代，“吃货”苏轼就在诗中将与月共赏融为一体了。当时的月饼是用煮的方式烹饪，月饼皮选用米粉而不是面粉，馅料用的是杏仁、杏仁、松子仁、南瓜子、芝麻等物。宋代的月饼，其实就是一个五仁馅儿的“小清新”白米糕。《红楼梦》第67回中，贾母所食的月饼就是“内造瓜仁油松瓤月饼”，更证实了五仁月饼在中秋茶点中的王者地位。

到了清代，人们又发明了分层起酥工艺，制作出雪白金黄、酥香满口的酥皮月饼，苏式月饼从此开山创派，成为一代宗师。苏式月饼的代表当属苏州稻香村和采芝斋，位于苏州观前街上的稻香村和采芝斋总店，分别创建于乾隆三十八年和同治九年。稻香村除了出产鲜肉和玫瑰、豆沙、椒盐月饼等招牌茶食，还以各色江南小点著称，春天的定胜糕和酒酿饼，夏天的薄荷糕，秋天的如意酥，冬天的核桃酥，四时不断。采芝斋的三大经典月饼则是鲜肉、火腿和葱猪肉咸味，由拥有数十年经验的苏式糕点师傅坐镇，是苏州市一年一度月饼节的招牌产品。

伴随着糖浆皮的诞生，广式月饼隆重登场。由于加入了糖浆和碱，广式月饼的外皮轻薄绵软，红灿灿的色泽不仅令人食指大动，更延长了月饼的保质期。

在酥得掉渣的苏式月饼和软得心醉的广式月饼基础上，又陆续出现了自成一格的地域流派，比如云南的云腿月饼，虽是酥皮但外皮较韧，食不掉渣，馅料采用宣威火腿和白砂糖，火腿的咸鲜和白砂糖的甜颗粒分明。再如京式翻毛月饼，酥皮飞起如雪白鹅毛，“薄如粉笺，细如棉纸”，由慈禧亲自赐名，从紫禁城流入市井，一路南下扎根在上海“悦来芳”中，也是普陀区的非遗技艺之一。

老北京的中秋名点“自来红”和“自来白”，一个在外皮里添加了麦芽糖、花生油、香油，烤制出来金黄略硬，以桂花酱、冰糖、青红丝入馅儿；一个则以猪油和面，烤出来雪白松软，内有果脯、南瓜仁、核桃碎。“自来红”和“自来白”与其说是应季食品，更像是老北京人的家常茶点。海南人的琼式月饼更有趣，是将面粉和糖浆做成的广式饼皮，裹在苏式月饼的酥皮外头，做成了独特的双皮月饼，并裹以猪肉，这种做法可追溯到明清时期。

除了这些传统风味，各大品牌每年还会推出一些脑洞大开的创意月饼，什么澳洲和牛、麻辣小龙虾、酸菜牛蛙、毛血旺……琳琅满目、层出不穷，这种疯狂的“内卷”简直令其他节日食物自惭形秽。

月饼“瘦身”回归本意，“文创月饼”成文化“名片”

随着文博热的兴起，今年许多高校也纷纷推出了“文创月饼”，海洋大学将校区风景和月饼相结合，不同颜色的月饼对应不同的主题图案和馅料——体育馆是郁郁葱葱的青梅龙井，图书馆是粉色的樱花山楂，橘色是灯光温暖的教学楼，小清新气息扑面而来；矿业大学推出的月饼尽显工匠



精神，将校徽、校门都刻在月饼皮上，来了一场有纪念价值的cosplay；浙江大学则将自己的校训“求是”贯彻到了中秋节日的精神里，推出了三款“求是”月饼礼盒。

近年来，月饼外包装也“内卷”到了白热化，一些商家不但选用金箔、红木等奢华的材质制作饼盒，还搭售各类如红酒、燕窝、鱼翅、海鲜大礼包等昂贵礼品，月饼本身反而变成了陪衬。针对这种“月饼刺客”乱象，国家市场监督管理总局今年8月15日发布《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》，针对月饼、粽子等做出更严格规定，要求最多不能超过3层，包装材料不得使用贵金属

和红木材料。国家发改委也于近日发文，对单价超过500元的盒装月饼实行重点监管。因此，今年总价超过500元的“天价月饼”已大幅减少，老字号主流月饼价格基本在200元以内，买楼还珠的“天价月饼”将成为昙花一现的历史。

虽然月饼的象征意义已大于食用意义，但它于中秋佳节的重要性仍不可替代。月两团圆之时，和亲人团聚，共享一只月饼，闲话家常，是东方人最含蓄而深沉的情感表达。让月饼回归真实生活，让每个人都在最朴实乡土的中国滋味里得到快乐和放松，这才是中国传统文化传承弘扬的真意吧。

生活发现

魔法世界礼盒、齐白石墨韵月饼、扭蛋机月饼、飞行棋月饼、博物馆文创月饼……

今年月饼，有颜、有趣、有文化

数据显示，超过八成消费者会选择购买月饼礼盒，且类型以精致型为主，占比超过七成。

月饼礼盒不仅要有高档大方，还要有品位、有文化。今年许多月饼品牌通过外包装创新或跨界营销等方式寻求“破圈”增长。比如好利来与哈利·波特联名的一款中秋礼盒，都包含金色飞贼、巧克力蛙、站台车票等造型月饼，戳中了不少“哈迷”的心。其中一款造型为行李箱，名为“魔法世界礼盒”，内附霍格沃茨介绍与狮院徽章；另一款造型以长着眼睛、似妖怪的课用书籍为原型，命名为“妖怪们的妖怪书”，内附邓布利多或哈利·波特魔杖笔。

中国美术馆文创中心与盒马烘焙联名的“齐白石墨韵月饼”，则将国画与传统时令点心相结合，其水墨风格的外包装在一众月饼礼盒中“清新脱俗”。该系列月饼共有4个口味，分别对应齐白石的《群虾》《溪水小桥》《芙蓉游鸭》《春山图》《咸蛋小虫》5幅名画。其中把西式馅料包进了中式月饼里的黑松露芝士牛肉是主打，齐白石画过牛，黑松露又名“猪拱菌”，与《溪水小桥》中的猪相呼

应。月饼饼皮则通过改良潮式酥皮的切割方式，不仅保持酥脆口感，层次也更分明，整个月饼纹路与齐白石水墨画中的山峦十分相似。

可扭蛋可种花可下棋，月饼礼盒二次利用增添中秋“玩趣”。扭蛋机月饼今年横空出世，让中秋节“玩趣”十足。红酒金橘百香果、冰心抹茶流心、香芋榛仁巧克力等馅料，每一款都是当红甜品的搭配；圆滚滚的“蛋壳”包装将月饼变成一颗颗扭蛋，外盒稍作改装就变成扭蛋机，旋转顶部“按钮”，随机口味的月饼即刻滚落出来，扭蛋里还有猜谜卡纸。

月光曲月饼礼盒则将包装变成了一张黑胶唱片，复古格调拉满。将指针放在唱片上的瞬间，悠扬的《月光曲》缓缓流出；礼盒还可循环利用变成花盆，唱片卡片为特制种子纸，取下后浸湿放入花盆，适量浇水，未来就能收获一朵美丽小花。

飞行棋月饼礼盒内包装上印有飞行棋盘、棋子、骰子和道具卡，给二次利用带来了新的“解题思路”。此外，美心漫威的“蜘蛛侠”月饼、迪士尼的“好塞雷”月饼礼盒、关茶的“茶立方”月饼等，或主打跨界IP联名，或比拼馅料、酥皮。

融入文物元素，博物馆月饼回归传统文化。博物馆文创月饼今年“大杀四方”。故宫文创月饼走“元宇宙风”，盒子上青龙、白虎、朱雀、玄武镇守屋四方，背后是浩瀚星空，并以乾隆帝御制诗句“共欣穹宇中秋月”发出邀请；将天上星宿化作四方灵兽，携浪漫星河与你共贺佳节明月。

三星堆推出4款月饼礼盒，采用银卡激光工艺，太空黑和青铜绿为主色调，搭配抽象设计元素，整体效果极具科技未来感。神鸟、龙、青铜面具等图案印于月饼之上，将各式渐变双色融入饼皮。

敦煌研究院选择莫高窟唐代第112窟南壁东侧《伎乐天图》为设计蓝本，以舞乐齐奏的画面营造与君共赏明月的东方意境。

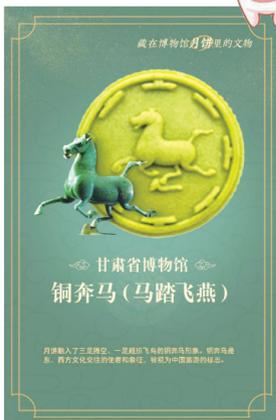
甘肃省博物馆用8个国宝文物对应8种口味，设计元素取自铜奔马、驿使图、人头形器口彩陶瓶、鼎形铜行灯、莲花形玻璃托盏、涡纹彩陶瓮、反弹琵琶和飞天等国宝级代表性文物，月饼礼盒以“月之盈亏”联结文物的历史时间线，让人们在享受舌尖美味的同时体验其背后的特色文化内涵。



陈斯

艾媒咨询数据显示，2022年中国月饼礼盒销售额达到188.7亿元，同比增长11.8%；2025年将达到247.0亿元。今年月饼在口味创新方面继续推陈出新，除了传统的蛋黄莲蓉、五仁月饼等，流心奶黄月饼已跻身主流产品，椰蓉、巧克力、黑松露等新型口味逐渐受到越来越多人青睐。

七成人购买月饼礼盒看“颜值”，传统月饼品牌占据TOP10。艾媒咨询数据显示，2022年中国消费者意向购买的月饼礼盒品牌前几位包括美心、稻香村、杏花楼、锦华等传统品牌，TOP10品牌皆为成立多年的传统月饼品牌。此外，各大品牌在月饼口味上也大胆突破，有佛跳墙月饼、苔条蛋月烧月饼、纹股蓝招牌果子月饼、抹茶蛋黄月饼、番薯芝士月饼、小龙虾月饼等，令人目不暇接。同时，精美的月饼包装、品质良好的月饼更受欢迎，



甘肃省博物馆 铜奔马(马踏飞燕)