



海南省博物馆展示的月饼木质模具。  
本报记者 张茂 摄

## H 知味海南

■ 本报记者 刘晓惠

中国人对月亮有着亲切的情感，中秋节吃月饼的习俗也有着悠久的历史。你知道吗？小小的一枚月饼也蕴含着时代的特色，从不同历史时期的月饼模具，能看出不同时代的民俗民风；不同年代的月饼口味，见证着社会变迁给人们生活带来的改变。其实，月饼就像是一张月圆形状的浮世绘，折射出不同的时代特征。

观形，月饼饼面上有嫦娥奔月、龙凤呈祥、玉兔捣药；赏味，月饼内馅分双黄莲蓉、豆沙枣泥、五仁百果……今天，让我们一起从“形”到“味”，走进月饼的时光隧道，在月饼的发展史里，品味让人动容的家国情怀。

三亚吉阳区红沙社区李家月饼店的手工月饼。  
本报记者 武威 摄

# 月饼模具里的民俗民风

■ 本报记者 刘晓惠

## 月饼模具最早起源于宋代

制作月饼，模具不可或缺。月饼模具最早起源于宋代，但流传至今的月饼模具以明清和民国时期的居多，它们也被称为“生活木版画”。

在海南省博物馆“仙凡之间”海南风情陈列展厅，摆放着三个民国时期的琼式月饼模具。琼式月饼比较精致小巧，模具体积也相对较小。这三个木质模具上，雕刻着精致清晰的图案，其中有两个圆形的模具上分别刻着“莲蓉”和“蛋黄莲蓉”，还有一个双面月饼模具，一面是寓意年年有余的鱼造型，另一面则是代表健康长寿的寿桃造型。

海南省博物馆讲解员陈凡慧介绍，这几件琼式月饼模具，是省博物馆从富有南洋风情的海口骑楼老街征集而来的，都是民国时期的文物，用这种琼式月饼模具制作出来的月饼，酥香松软，拿不腻手，吃不甜喉，让很多老海南人一辈子都难以忘怀。

旧时很多人家里都会自己制作月饼，月饼模具也大多是自制的，形式千姿百态，图案丰富多样，蕴含着人们对美好生活的向往。

在儋州市新州镇黄月莲老人的家里，收藏着各式各样的琼式月饼模具。这些模具雕刻着各种各样精美的图案，有月亮、玉兔、莲花、蝴蝶、金鱼……每一个图案都美轮美奂，栩栩如生。

黄月莲从年轻时开始做月饼，一直做到七十七岁因为腿脚不便，才停了下来。每一个模具里都有一段关于中秋的故事。黄月莲孙子小羊说，以前每年过了立秋，奶奶就开始为做月饼忙起来。白天灶台、劈柴、磨粉、腌瓜条，晚上制作月饼，包好馅料的面团放进模具里，一压、一扣，一声响，一个完整的月饼就出来了。

月光下，此起彼伏的扣模声一声接一声，月亮西沉的时候，所有的月饼便制作完成，等待上火烘烤。小羊说，奶奶会特意给每个孙辈制作蝴蝶形和虾形的月饼，寓意着吉祥平安，健康成长。

月饼模具上的图案，如同反映中秋文化的一面镜子。留住这些精美的模具，也就留住百姓艺术化的民俗生活，留住传统文化的时代印记。

2022年9月，广州国家版本馆曾举办过“团圆——广式月饼文化专题版本展”，展示了一方制作于1906年的月宫玉兔捣药板式月饼模。

这个一百多年前的“玉兔捣药”月饼，并不是像今天标准月饼这一般大小，而是长达35厘米，阔29厘米，中间圆形饼心直径也有25厘米，像一个意大利薄饼那么大。这个模具右上角刻有“光绪卅二年制”字样，

画面上玉兔在桂树下捣药，嫦娥在月宫凉台翩翩起舞，周边还有花朵草

木图案作装饰，雕刻设计丰富而典雅。从这个月饼模具可看出，清朝时期，月饼已是庆祝中秋节的隆重食品。

海南省非物质文化遗产项目琼式月饼制作技艺传承人符志仁说，月饼就像一个特定的文化符号，圆圆的形状象征着团圆、团聚、阖家安康，月饼模具的纹样则传递着更为具体的意象，兔形、寿桃形、双鱼形、莲子形等纹样，从古至今都表达了人们祈求富贵吉祥、平安团圆的心愿。

## 月饼图案凝结中国审美

月饼模具是中国民间传统审美意识的物化载体之一，其造型和题材均不同程度受到民俗民风和地域的影响，讲究“图必有意，意必吉祥”。如今大多数的月饼生产已被机械化流水线所取代，在少数的一些地方，还保留着木质模具制饼方法。

“邢氏东风月饼”是万宁当地历史最为悠久的月饼品牌之一，是万宁一代代人记忆中的儿时味道。这个品牌的月饼出自万城镇老街红东路的东风茶楼，茶楼现在还保留着传统的制作工艺。

“我们这些月饼都是一个个手工模具制作出来的。”东风茶楼负责人何子藩说，现在很多月饼都已更新换代，但他们还在坚持传统配方，手工制作，讲究的就是用老味道留住老街坊的心。

东风茶楼的月饼模具图案并不复杂，传统的纹饰再加上月饼的馅料名称。有意思的是，万宁许多人喜欢一家人分着吃一个大月饼，东风茶楼制作的大月饼在当地很畅销。

大月饼的模具上刻着龙、凤、圆月等吉祥花纹，最早的时候，月饼上的花纹是用手工雕画的，后来才应用模具节省了工时，何子藩说“制作大月饼时，要使用擀面杖一样的小木棍不断地擀，才能把模具里的饼压实。”

这些年，海南民间的月饼生产从不缺乏想象力和创新力，一些新品种的出现，让人叹为观止。在琼海不少厂家尝试制作鸡屎藤月饼，还制作了专用的月饼模具，在模具上刻了“屎”字，这对于不了解鸡屎藤这一小众食材的外地人而言，是个“重口味”的选择。

月饼模具，既是一种工具，也是些人赖以生存的器具。海南水晶宫月饼师傅陈观说，他1989年南下“闯海”，当时身上就带着6个大小不同的月饼模具，那是他在广东吴川找专业师傅打制的模。在很长一段时间里，这套月饼模里压出过超过10万只月饼，撑起了一家的生计。

虽然如今手压式月饼模具代替了传统的月饼模具，但陈观更喜欢将原料放在模具里，通过压紧、敲打，制出的纯手工月饼。

“我十六岁就开始跟师傅学做月饼，做了三十多年的月饼，月饼模具就像我们的伙伴，用它做出来的月饼，是有温度的，是有爱的。”陈观骄傲地说，

这有一个月饼师傅独特的仪式感。

无论是模具压制还是机械流水线生产，月饼本身所蕴含的团圆美满之意，永远是所有中国人内心中历久弥新的情感。每逢中秋佳节，一家人一起吃月饼、赏圆月，精致美味的月饼背后是精巧别致的工具，更是亲情和乡情记忆的延续。

## 月饼口味推陈出新

随着社会发展，人们对月饼口味的需求也一直变化。目前在市场上，传统口味、水果口味、新型口味“三足鼎立”。特别是近两年来，新型口味的市场呈现出接受较快、市场规模占比显著提升的特点，海南月饼界冒出了许多“新宠”，如班兰月饼、椰子月饼、鸡屎藤月饼，许多喜欢尝鲜的人纷纷下单，细品新味琼式月饼。

“班兰清新，奶香浓郁，太好吃了！”这两天，海口市民赵女士的单位发放了两盒班兰蛋黄月饼，等不及中秋节，她迫不及待地拆箱品尝。金黄的饼皮里透着一抹翠绿，内里“镶嵌”着一个蛋黄，班兰味的月饼让她感到惊喜。

不只是赵女士，班兰味的月饼一上市便俘获了许多人的口味。一位烘焙店负责人说：“班兰的香味很特殊，得到越来越多人的认可，我们今年也是首次推出班兰月饼，市场反响很好。”

往回追溯，其实月饼的花样一直在不断翻新，品种不断增加，各个地区的传统月饼也在各地“交叉”流行，使得月饼的品种外观、口感、味道更具独特风格。

“大概是三十多年前，市场上出现芋蓉月饼，我们那时看这个就感到很新奇。”海口市民刘照成回忆起月饼口味的变化，最让他印象深刻的就是芋蓉馅的月饼，他说，尽管市场上有很多新口味的月饼，但都不及当年他吃到第一口芋蓉月饼时的惊艳。

“00”后陈川豪则钟情于流心月饼，“流心月饼外皮松软，入口流心满溢，还有独特的咸甜芳香，中西合璧，小巧精致。”

近年来，月饼不光在外形上、口味上做新文章，还在内涵上玩起了新花样，许多月饼品牌选择以“联名”的方式跨界发展。

9月14日，国家一级博物馆中国（海南）南海博物馆携手海南老字号海南龙腾集团共同推出“海丝华彩”“鲸喜相聚”两款联名文创月饼礼盒，不仅在月饼口味上推陈出新，包装方面更是融入南海海洋特色和极具中式美学风格的文物元素。

“海丝华彩”灵感源于南海博物馆“源同流异——馆藏清代外销艺术品展”，包装源自馆藏文物“明黑漆嵌螺钿四层小撞盒”，设计上兼顾了美观与实用，既是包装盒，也可以用作首饰盒或者收纳盒。而“鲸喜相聚”的灵感来源于南海博物馆“南海鲸灵——馆藏鲸类标本展”，其内包装融入了“盲盒”概念和科普设计。

海南龙腾人电子商务有限公司总经理郑耀阳说，近几年很多新品牌在尝试与传统文化联名，作为海南的知名老字号企业，龙腾集团希望在传承经典老味道的基础上，不断结合当下人们的喜好进行创新、提升品质。

## H 延伸阅读

### 月饼的“滋味江湖”

月饼作为传统糕点，在制作、风味上也因地制宜，各有千秋。其中，京式、广式、苏式三大流派月饼大致可分为提浆、酥皮、硬皮三大类。

传统京式月饼多用素油（一般为芝麻香油），为素馅，知名的品种有自来红月饼、自来白月饼、提浆月饼、翻毛月饼等。

来说说老北京的特色——自来红月饼、自来白月饼。自来红、京腔的发音听起来有点像“滋了红”。这种月饼个儿不大，一市斤可称10个左右。

包制自来红月饼选用上好的香油和面做成面皮，用白糖、冰糖渣、青丝、红丝、核桃仁儿、瓜子仁儿制成果馅。它的面皮酥松，馅料清甜爽口，颇有回味。自来红月饼与其他月饼最大的区别在于，它不是用模子扣出来的扁平状的圆饼，而是烘焙出的圆鼓鼓的，好似棕红色的小馒头。凸面上没有图案，只在正中印有一个深红色的圈儿，俗称“戳儿”。那个圈儿里还有几个小眼儿，这是为了在烤的时候把里面的热气排出来而扎上的。老北京人很喜欢自来红月饼，它不仅是中秋之夜供月的必需品，也是家家户户过大年时供佛祀神的素果。它脍炙人口，自然也成为礼尚往来的好礼品。

与自来红月饼互为姊妹的是自来白月饼。它的大小、形状与自来红月饼相近，颜色却是乳白色的，其原因是做自来白月饼和面时用白油（精炼的猪油板油），所以属于荤品。自来白月饼的馅料有山楂白糖、桂花白糖、青梅白糖、豌豆等。凸面上的红色小戳儿有不同图案，如梅花、山字、月牙等，以区别不同馅料。自来白月饼的口感比自来红月饼更松软，味道也更浓厚。

广式月饼尤其讲究馅料，莲蓉、椰蓉、鲜肉是比较有特色的传统风味。莲蓉、椰蓉月饼以清香润滑见长，肉馅月饼以鲜味浓郁取胜。比如加头凤凰烧鸡月饼，其中有糖腌的肥肉、烧鸡净肉、咸蛋黄、北菇、橘饼、芝麻、胡椒粉以及各种籽仁等，肉香、甘香、辛香交织在一起，让人回味无穷。广东月饼的模具造型有圆形的、扁圆的、方形的、鼓形的等，印文印图清晰漂亮，花色繁多。

苏式月饼又叫酥皮月饼，重油多糖，层酥相叠，它的外观与北方的白皮点心相似，甜、咸、荤、素品种多样。苏式月饼的口味有玫瑰、百果、椒盐、豆沙、薄荷、火腿、鲜肉、葱油等，甜软油滑之感引人垂涎。老苏州稻香村出品的清水玫瑰月饼堪称代表一派，曾驰誉大江南北。

上海月饼有荤素两种。早年的上海月饼仅限于豆沙、白糖、玫瑰、五仁等口味，到了晚清时，随着上海饮食的进步，月饼品种增加了鲜肉、火腿、鸡肉、虾仁等微咸的口味。同时，甜馅也多了枣泥、豆蓉、莲蓉等花色，有的馅料中还特别加入了蛋黄。上海月饼以杏花楼、冠生园、老大房、稻香村等老店所产最受欢迎。

在山西，“郭杜林”月饼、穷月饼、混糖月饼、细皮月饼、提浆月饼等，构成了晋式月饼的代表品种。据民间口碑与相关资料记载，郭杜林月饼大致起源于清康熙年间，至光绪时，郭杜林月饼已享誉全省各地，并融入传统的中秋节风俗之中，成为深受民众欢迎的节日礼仪食品。郭杜林月饼选配材料讲究，工艺独特，制作精细，味形俱佳。以郭杜林晋式月饼为代表的双合成糕点在太原市民中享有久远的声誉，并在太原周边地区以至全省各地产生了很深的影响。

位于西北高原的青海是多民族聚居之地，回族、藏族、土族等民族过中秋节，同样有拜月、吃月饼的习俗。青海的月饼一般不是烤烙的，而是蒸制的，五色斑斓很好看。制作时用酵面与颜色漂亮的苦豆粉、红曲粉、姜黄粉、红糖等辅料相结合。酵面擀开，涂一层薄油，先撒一层一色“色粉”，然后卷起，擀开再撒另一色。如此一遍遍地将不同的粉料及红糖加进去，从而形成多层多色、层次分明的特点，煞是好看。另外，巧手主妇们还要在大个儿的月饼上再用面塑出吉祥小蛇与桃子的造型。此举缘何？原来在当地的民俗中，蛇是多子多孙的象征，桃有多福多寿的寓意，人们通过中秋拜月与吃月饼的习俗活动来表达求子或祈佑儿孙平安的愿望。

（摘自《老广告里的美食滋味》，徐辑）



海丝华彩月饼礼盒。中国(海南)南海博物馆供图

