清宫月饼精制作

苑洪琪

曾任故宫博物院研究馆员，主要从事清代宫廷历史研究

我国农历八月十五日，正好是一年的秋季，而且是八月中旬，此日三秋恰半，故称为「中秋」。在一年四季中，每季分为孟、仲、季三部分，秋季（农历七、八、九三个月）的第二个月名为「仲秋」。《礼记》云：「天子春朝日，秋夕月。朝日以朝，夕月以夕。」这里的「夕月」指的就是祭拜月亮，古时帝王，春祭日，秋祭月，中秋之时天子要到都城郊外举行迎寒和祭月，设香案，摆瓜果。逐渐地，这样的习俗从帝王到士族大夫，再到文人学士、市井百姓相传开来，世俗味儿、热闹气儿越来越浓，花样儿也越来越多。

到了唐朝初年，中秋成为了固定的节日，赏月、玩月颇为盛行，唐明皇亦有中秋游月宫的传说。《开元天宝遗事》中就有：「中秋夕，上与贵妃临太液池望月」的记载。到了宋代，中秋赏月之风更盛，「中秋夜，贵家结饰台榭，民间争占酒楼玩月。丝篁鼎沸，近内庭居民，夜深遥闻笙竽之声，宛若云外。闾里儿童，连宵嬉戏。夜市骈阗，至于通晓」。每逢这一日，京城的所有店家、酒楼都要重新装饰门面，牌楼上扎绸挂彩，出售新鲜的佳果和精制的食品，夜市热闹非凡，百姓们多登高赏月，一些富户人家也在自家的楼台亭阁内摆上食品，安排家宴，子女团圆，通宵达旦赏月叙谈。在宫廷中，中秋佳节的习俗同样历代沿袭。

清代宫廷视中秋节为全年之中仅次于元旦的重要节日，而清乾隆皇帝的生日是八月十三日，赶上中秋节前两日，因此清宫对中秋节尤为重视。虽然皇帝生日按例「旬寿」（即十年整寿庆祝），但从乾隆朝《节次照常膳底档》中的记载来看，从八月初一开始宫中就进入中秋和皇帝寿日的筹备，每天早晚两膳都摆上有寿桃的饽饽桌，还有桃、石榴、苹果、花生、大枣等象征多子多孙、健康长寿、连年有余等吉祥寓意的时鲜，八月十三日的寿宴更达到高潮。寿日过后，膳桌上才出现月饼。

月饼最初是用来祭奉月神的祭品，其名最早见于宋代典籍中，从《梦粱录》和《武林旧事》的记载看，月饼最初只是一种菱花样的饼形食品，并且「蒸作从食」，「四时皆有」，看来不似今天这种特别用于中秋节的月饼。元代的食俗基本延续宋代传统，直到明代月饼才真正与中秋节结合起来，并逐渐具有了团圆的美好寓意。

清宫过中秋节最有特色的就数宫廷月饼，清宫月饼种类很多，有用香油和面制成的香酥皮月饼，也有用精炼后的奶油和面制的奶酥油月饼，还有猪油和面的月饼。有糖馅、果馅（蜜饯果脯）、澄沙（过滤后很细的豆沙）馅、枣馅，还有芝麻椒盐的甜咸馅月饼。清宫制作月



明　谢时臣　谪仙玩月图轴

绢本水墨　纵一七六·四厘米　横九八厘米　故宫博物院藏

阅读链接

呈送果报

◎　乾隆二十六年的中秋，乾隆帝照例木兰秋狝而不在宫内。留守宫中的嫔妃们每隔五天向木兰围场发送果报（节令食品或零食点心）。《御茶膳房·宫中杂件》记载：“八月十一日皮库库使六十五随果报发去瑜妃、颖妃恭进万岁爷：奶酥油枣馅月饼四十个，香油果馅月饼四十个，椒盐芝麻馅月饼四十个，香油澄沙馅月饼四十个，猪油松仁果馅月饼四十个，二百个月饼共二柳条箱；皇太后：奶酥油枣馅月饼二十个，香油果馅月饼二十个，椒盐芝麻馅月饼二十个，香油澄沙馅月饼二十个，猪油松仁果馅月饼二十个，一百个月饼共一柳条箱；皇后：（同皇太后）。乾清宫总管看发。”同日，随瓷器库库使德兴阿向乾隆帝送去“果房甜桃三担，小槟子一柳簸箩，白枣一柳簸箩，御茶膳房奶子月饼一匣，山楂糕一匣，御花园玛瑙葡萄一柳簸箩，南花园红白石榴一柳箱，北小花园白葡萄一柳簸箩，英华殿白枣一柳簸箩，圆明园白葡萄、小粒回子绿葡萄、木瓜一柳簸箩。”



饼所用木模有大小八种规格，构成了清宫的月饼大小与重量的「悬殊」：最大的重十斤，直径四十厘米；最小的重一两五钱，直径三厘米。其间还有重三两，直径七厘米；重四两，直径十厘米；重五两，直径十二厘米，重五斤，直径二十八厘米等十多种不同的规格。另外，清宫月饼不论是清帝后御用，还是祭祀月供、赏赐所用，月饼的规格、大小都是成套的。据清宫档案记载，清宫祭月供桌上的月饼由大至小摆成塔形，顶尖月饼直径两寸（约六点六厘米），最底的

阅读链接

饮食好尚 · 八月

◎ 宫中赏秋海棠、玉簪花。自初一日起即有卖月饼者。加以西瓜、藕互相馈送。西苑躐藕。至十五日，家家供月饼、瓜果，候月上，焚香后即大肆饮啖。多竟夜始散席者。如有剩月饼，仍整收于干燥风凉之处，至岁暮合家分用之，曰团圆饼也。始造新酒，蟹始肥，凡宫眷内臣吃蟹活洗净蒸熟五六成。群攒坐共食，嬉嬉笑笑，自揭脐盖，细细用指甲挑剔，蘸醋蒜以佐酒，或剔蟹胸骨八路完整如蝴蝶式者，以示巧焉。食毕饮苏叶汤，用苏叶等件洗手为盛会也。凡内臣多好花木，于院宇之中摆设多般，并养金鱼于缸，罗列小盆细草以示侈富。有红白软子大石榴，是时各剪离枝，甘甜大玛瑙葡萄亦于此月剪下，缸内着少许水，将葡萄枝悬封之，可留至正月色尚鲜。

——【明】吕毖《明宫史》



清人绘　万寿图卷（局部）

故宫博物院藏

此图描绘的是乾隆八旬万寿节的盛况，图中可见饽饽桌上摆着具有吉祥寓意的时鲜

大月饼直径两尺（约七十厘米）。大月饼用面十斤，小月饼用面一两五钱。

今故宫还珍藏各种图案的月饼木模多件，内刻清宫月饼用梨木月饼模子印制，至中两广寒宫殿、桂树和持杵玉兔等。其下的广寒宫为主要构图，边上刻有八仙法物纹饰。持药杵的玉兔站在广寒宫的一侧，广寒宫阶下的曲栏蜿蜒，高大的桂花树枝叶婆娑，广寒宫、玉兔都在它的覆盖之下。另一木模以玉兔为图案主体，亦有八仙法物为边饰。重檐飞脊的广寒宫坐于须弥台基上，四周设栏板、望柱。广寒宫左、右各有一棵桂花树，繁茂的枝叶与云朵融为一体。神态专注的玉兔持药杵立于台阶正中。工匠运用生动的阴刻雕刻的手法，刀法纯熟，图案形象木模纹饰也有缺损情况。由于年代久远、使用频繁，两件

寒宫后羿人向面粉西北

中秋节所吃的月饼上常常印有广的图案，或认为是源于「嫦娥奔月，造饼」的传说。嫦娥奔月后一位仙羿指点了方法：八月十五月圆时用做丸，团成如月的形状放在屋子的方，连声呼唤嫦娥，三更时分嫦娥



清乾隆　白地粉彩雕塑蟹果盘

故宫博物院藏



明　白玉蟹

长七厘米　高二厘米　故宫博物院藏



月饼模子（两件）

故宫博物院藏



月宫全图

图片取自《中国版画全集》

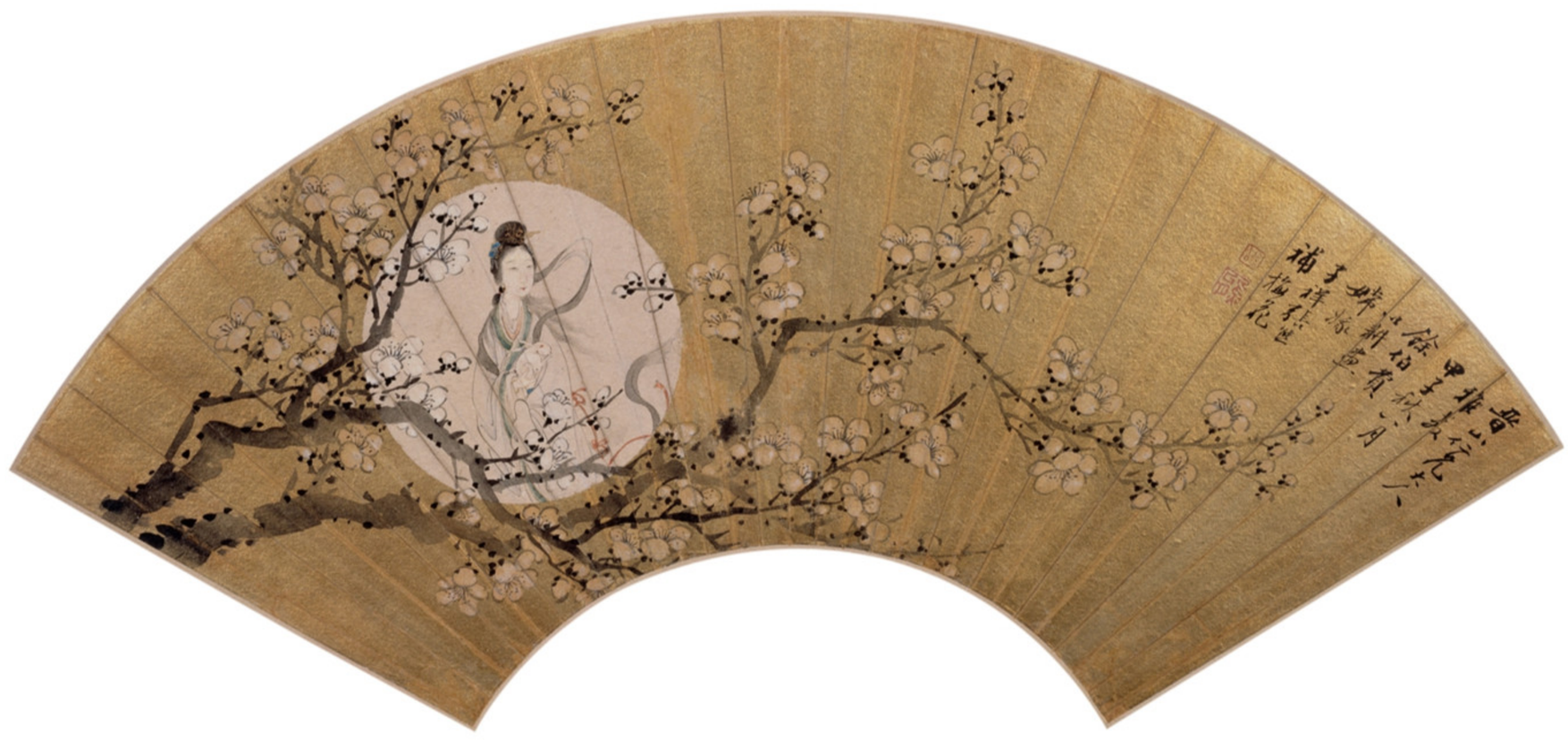
就能回家团聚。羿照做，果然见嫦娥从月宫里飞回，夫妻团圆。这种面粉做出来的圆团后来就演变成各式月饼。八月十五吃月饼与这传说有无直接关系已无从查证，但制作、食用月饼确已成为中秋节日的习俗。

据中国第一历史档案藏的《清宫膳食档案》记载，清宫在八月十五的前后几日都要制作月饼，所用木模大小不同，纹饰图案各异，宫中同时也有不用木模的月饼，这样的月饼一定要用鲜艳的颜色做印记。我们现在还能在市面上看到的「自来红」、「自来白」月饼就属于后者。在烤制前，其饼皮都是相同的白色，烤制出炉后「自来红」变成棕红色，而「自来白」则不变色（据说，这两种月饼的制作程序十分繁杂，要经十几道工艺才能出现这种效果）。另外，档案中记载的「翻毛月饼」也不用木模，月饼外皮层次细密，面皮与油酥层次极多，食用时稍一用力就会有小片油酥剥落，轻轻一拍酥皮飞起如雪白鹅毛，这种月饼慈禧甚爱，并赐名「翻毛」。

清宫过中秋除了吃月饼，还会在紫禁城内的乾清宫前设供案，摆如意月



清　李世倬　桂花月兔扇
纸本水墨
纵一六七厘米　横四九·四厘米
故宫博物院藏



清　费以耕、张熊合绘　梅月嫦娥扇面
金笺设色
纵一七·九厘米　横五二·八厘米
故宫博物院藏

供。中秋节下午开始，按照钦天监提供的「吉位」摆设供案。供案摆放很有讲究，正中摆「月光神码」（也称太阴星君），左摆子母藕，右摆黄豆角，为第一路。第二路月光神码前摆一重十斤的彩画圆光月饼。月饼左边摆鲜果三品（苹果、梨、柿子），西瓜一品；右边摆鲜果三品（葡萄、石榴、桃），西瓜一品（切成荷花瓣形）。第三路正中设香炉，左边摆出茶三碗（内注茶水）；右边摆酒三杯（内盛满酒）。茶、酒前又摆一盘三斤重彩画光圆月饼两枚（重叠），奶子月饼由大至小呈宝塔形。突出了一年过半瓜果成熟、粮食丰收的寓意。（光绪十五年《御茶膳房·宫中杂件》）

中秋节晚上皓月当空，整个紫禁城沐浴在清色的月光下。皇帝亲手拈香，行礼。随后，后妃宫女依次行礼。香尽，总管太监请皇帝送「焚化」（即焚烧供桌上的月光神码），随焚化，撤供。祭月之后，将十斤大月饼用红绸包起依例放到阴凉处风干、收贮，因烤、烙制的月饼油量大水分少，便于存放，可以直到除夕晚上再吃，取「团圆」之意。由此可知，月饼不仅中秋吃，清宫还有存放到除夕吃的习惯。两个三斤重的月饼，按月饼的纹饰切成若干份，呈送皇帝。皇帝按月饼纹饰中的「月光」、「边栏」等不同部位赏给众人食用。（光绪十五年《御茶膳房·宫中杂件》）

清光绪十五年（一八八九年）中秋节，皇帝载湉命御茶房切团圆饼，「圆光切成十九块，边栏切成十八块。进圣母皇太后圆光两块，赏皇后圆光一块，瑾嫔、珍嫔各圆光一块。」此外，赏「储秀宫总管（太监）李莲英圆光一块，边栏一块；总管增禄圆光一块，边栏一块；内总管首领大太监等人圆光二块，边栏一块；督领侍佟禄圆光二块，边栏一块；乾绪宫总管圆光二块，边栏四块……」（光绪十五年《御茶膳房·宫中杂件》）除分食团圆饼外，每人还能领到皇帝赏赐的月饼一套：重二十五斤，内有四寸月饼五块，两寸半月饼十块，自来红月饼十五块，自来白月饼十五块，敖尔布哈（奶皮月饼）十块，及西瓜鲜果、毛豆角等各样鲜果等。

八月十五以月圆预兆人团圆，以饼之圆兆人之常生，用月饼祈盼丰收、幸福；宫廷月饼有时作为皇帝的赏赐品，用于联络后妃、宗亲和臣子们的感情。



清 “广寒宫太阴皇后星君”版画
图片取自《中国版画全集》

清人绘　胤禛十二月景行乐图轴（局部）（十二轴选一）

绢本设色　纵一八四·五厘米　横一〇三厘米

故宫博物院藏