



“侨”见乡味美食系列报道之七

四海共赏中秋月 何人不起故园情

即将到来的农历八月十五，是中国传统的中秋节。其始于唐朝初年，盛行于宋朝，至明清时，已成为与春节齐名的中国主要节日之一。

中秋吃月饼，是国内民众与海外华侨华人共同的传统习俗，在秋高气爽的夜晚，备几块香甜的月饼，外加一壶佳酿，一家老少仰望皓月，幸福美满。每到中秋时节，厦门传统饼屋门口都会排起长长的队。月饼刚被手工制作出来，还带着温度，咬上一口，唇齿间弥漫着猪油和绿豆馅的香，这是游子对故乡的记忆。



中秋会饼：闽南博饼民俗

一轮明月，声声骰响。那清脆的声音，是厦门人相聚“博饼”的传统民俗。

关于“博饼”的起源众说纷纭，流传最广的说法，是由郑成功及其部下发明的。明末，郑成功屯兵厦门，恰逢农历八月十五中秋节，将士们乡愁难遣。部将洪旭取几方饼、几粒骰子，以掷彩定输赢，既解了士兵的思乡苦，又掷出了热闹劲儿和昂扬士气。

经过数百年的发展，“博饼”的规则逐渐成形，中秋投骰子的游戏也深入了寻常百姓家。“博饼”习俗不只流传于厦门。在漳州、泉州的部分乡镇，以及中国台湾地区，甚至部分东南亚国家的华侨家庭、华人社区，都保留了这一习俗。“博饼”成为海峡两岸同胞、华侨华人共庆佳节的桥梁。2008年，它入选国家级非物质文化遗产，让300年的故事，伴随着年年的月色，继续往下说。

厦门会饼，由63块饼组成，大小不一，分别代表状元、榜眼、探花、进士、举人、秀才，63块饼叠得好看、叠得圆满。厦门传统饼屋里，制作月饼、馅饼的名店有不少，而制作中秋会饼的，以老字号“义兰”最为知名。

义兰创办于1942年，因饼皮酥脆、风味独特而名噪一时，产品远销海外。后来，为响应公私合营的政策，义兰并入厦门食品厂的前身——中式糖果合作社。直到2011年，位于大同路的义兰重新开张，许多老顾客慕名而来，寻觅数十年前的香味。



中秋博饼，讲究的是开心，博好兆头，倾注了人们的感情寄托。所以厦门人对中秋节格外重视，甚至有“小春节，大中秋”的说法。远在海外的华侨华人，也时时心系故乡。于是，在家庭、商会的组织下，“博饼”民俗在海外流传开来。

每逢中秋节，菲律宾马尼拉中国城，骰子撞击瓷碗的清脆响声此起彼伏。亲朋好友之间或社团，在中秋前后至少要“博”一次饼，既加深对中华文化的了解，又能增强社团凝聚力。在新加坡，也曾上演1500多名华侨华人欢聚一堂，用传统博饼游戏欢庆中秋的大场面。“叮铃铃”的骰子声穿越了时空，是对故乡故土、家人亲友的思念。

厦门馅饼：游子舌尖乡愁

1988年，广式月饼传入厦门，较早引进广式月饼的是位于中山路的东海酒店。起初是传统的莲蓉馅、蛋黄馅，后来，水果味、抹茶味、海鲜味……凡是能吃的，几乎都被做成内馅，包进月饼里。其他派系的月饼，如五仁馅、云腿月饼等，也借着口味改换的东风，进入厦门市场。

近些年，流行的风再次转换，口味各异的月饼

逐步淡出舞台，老厦门传统的绿豆馅月饼“重出江湖”。其实古早味的厦门月饼，就是我们儿时熟悉的馅饼。

其内馅由绿豆沙构成，去掉外皮、熬制两小时的绿豆沙，绵密细软；外皮是低筋小麦粉制作，形成一层层酥层。这是厦门馅饼的特色，制作外皮时加入了猪油，经过多次的揉、压、碾，最终形成酥皮，烘烤以后，十分香脆。

厦门人吃糕饼的历史悠久。如今人们熟知的厦门馅饼，雏形大约是在19世纪末形成。1892年，诏安的邓央仔夫妇来到厦门，在桥巷头摆摊制售盆煎馅饼，因口味好而扬名。小有积蓄后，夫妇俩在码头附近的磁街开了一家店铺，挂牌“庆兰斋”。

1920年，菲律宾归侨黄亦香在鼓浪屿龙头路开设“源香饼铺”，将南洋带回的棕榈油起酥工艺，与闽南传统绿豆糕饼结合。彼时鼓浪屿作为通商口岸，饼铺还创新使用西班牙橄榄油替代猪油制作“素馅饼”。



如今厦门人饮茶成风，除了在家泡，还流行到街边巷尾的茶桌喝茶。几张桌子、板凳组成的简易茶摊，便是人们会友谈天、消遣纳凉的好场所。而无论自饮或待客，茶桌上总少不了了一碟配茶的馅饼。

当时，闽南华侨从东南亚、欧美、日本等地纷纷返乡，建宅置业。来往频繁的时期，华侨也为厦门带来了新的饮食文化，咖啡、咖喱就是这个阶段由南洋传入厦门。华侨出国时，则会带上几盒厦门馅饼之类的中式糕点，馈赠亲友。

1932年《厦门工商业大观》和1931年《厦门指南》的统计资料显示，20世纪30年代初，厦门专营糕饼业的商号有70余家，此时流行“前店后厂”式的糕饼工坊，新鲜出炉的馅饼省去了运输成本，口感极好。

1956年，鼓浪屿上17家老字号糕饼店，贡献出了各自的工艺配方，成立合作社。两年后，改名为鼓浪屿食品厂，其生产的馅饼也被叫作鼓浪屿馅饼，名称一直沿用至今。改革开放后，厦门旅游业逐渐发展，也带动了鼓浪屿馅饼的传播。

除了厦门馅饼，同安马蹄酥、南普陀素饼等厦门传统糕饼也深受市民游客、华侨华人的喜爱。

在集美养正楼对面，一家由老厂房改造而成的嘉庚风格建筑静静矗立，传统水磨石质感的外墙，复古的门牌设计，门头上写着“集美老饼厂”。整个内部空间延续嘉庚式建筑的原始结构，屋顶的梁柱以原样呈现，与嘉庚瓦相辅相成，流露出古厝活化的趣味。

始于1956年的集美老饼厂，前身为集美供销合作社。为了满足学村师生们的日常需求，由嘉庚先生组织牵头，动员社会力量筹集资金，成立了集美饼厂。为解决生产问题，陈嘉庚号召海



集美老饼厂见证了嘉庚故里变迁

外华侨捐款捐物。自此，集美饼厂开始运作，主要生产闽南的传统糕点：脆口酥、猪腰饼、绿豆馅饼、马蹄酥等。除了满足学村师生和周边居民的日常供应外，还一度成为华侨必买的伴手礼之一。

集美老饼厂见证了嘉庚故里的变迁，在新与旧的融合中，近年来“破界”新生，如今已重装开业，迎接前来拍照打卡的客人。

我们共赏着天上的同一轮明月，也共享着人间的又一年中秋。在海峡的两端，在大洋的彼岸，家家户户，亲人团圆，相聚在饭桌前，在茶桌上。骰子声不绝于耳，响在每一个投掷者的脑海；月饼香飘浮百年，甜在每一位游子的心头。一块馅饼，是归来的乡愁，是出洋的勇气，更是闽南人骨子里的浪漫，把“爱拼才会赢”的筋骨，揉进了团圆的期盼里。（文、图：林硕 综合参考资料来源：海西晨报、新华网、央视网、鼓浪屿管委会、天下集美）



厦门老字号阿吉仔

休刊启事

尊敬的读者朋友：

国庆节、中秋节将至，根据国家法定节假日安排，本报将于10月1日—10月8日休刊一期，10月9日起恢复正常编辑出版。

恭祝广大读者度过一个欢乐祥和的假期！

《鹭风报》编辑部
2025年9月26日