

# 桥墩还有一家百年月饼老店

## 承载着厚重的历史文化

高树坚 林子周

桥墩月饼,2012年列入第四批省非物质文化遗产代表性项目名录。桥墩的大月饼,是中国饼文化的“活化石”,是吴越文化在民间的边陲重镇的延续,是抗元文化在浙南的民间传播。

桥墩,作为一个有百年生产月饼历史的古镇,她的百年老店“丁源兴月饼”现已名声在外。近期,该镇又发现另一个百年月饼老店——林淑盛月饼,及其承载的厚重历史文化。

### 百年传承,林淑盛月饼畅销各地

《桥墩志》中,记录着好几家糕饼店始创于民国年间。为了树立老品牌意识,许多人总想说自己的月饼品牌也很有历史。而最近发现“林淑盛月饼公司”,经过考证,通过行家对其家谱的记录与对老人的访谈,证实了此店确实是一家“百年老店”。

据共和甲午年(1954)重修的桥墩《林氏宗谱》记载:

“淑盛生光绪壬辰年(1892)二月十八巳时,卒民国甲申年(1944)二月初四日巳时。配关帝庙吴腾辉翁女,生光绪乙巳年(1905)十月廿七日辰时,卒民国元一九八八年戊辰三月初四日巳时……”

据说林淑盛少年时期,就是在桥墩的关帝庙附近学做月饼的。当年桥墩关帝庙是浙闽古道的必经之路,人来人往,非常热闹。他学了几年的学徒,就开始了自己的做月饼生涯。他做的月饼价钱不贵,喜欢听百姓的意见,不断地改进调料与工艺,月饼不肥不腻,甜度适中。他还与当地的吴氏女结婚生子(谱载:“配关帝庙吴腾辉翁女”)。

笔者曾与桥墩镇通福村(原关帝庙村)书记吴德晋走访了当地的一些老人。他们知道,当年林淑盛饼店就在关帝庙外的东首大路边两间,遗址还保存着。

林淑盛在当年这个地方做月饼远近闻名,大家就叫这种月饼是“林淑盛月饼”。林淑盛从20多岁(1917)做月饼开始,这一工艺传承至今,已有100多年的历史了。

林淑盛晚年,将秘方传给儿子林颜亩。子继父业,林颜亩的月饼做得很不错。上世纪七十年代,林颜亩曾被任命为桥墩供销社食品加工厂厂长,专业负责桥墩糕饼的生产。当今传承这一手工艺的是他的曾孙林元山运作的“林淑盛月饼公司”,凭着当地的知名度和良好的信誉,林淑盛月饼的生意一直很好,拥有了十几家分店。

### 分水关与关帝庙,月饼品牌的诞生地

《中国名关》一书记载:浙闽分水关距苍南县城16公里,关因山得名。五代十国时闽王王审知置此关,以防北面的吴越。吴越亦在分水关北麓驻兵戍守,与闽相拒。宁德《闽东日报》称“分水关始建于唐五代时期,为闽王王审知守国之产物。”

一千多年前的唐宋,分水关是闽王与吴越的“边关”,两边均有不少兵马在此驻守。同时也推动了当年的饮食文化,所谓“兵马未动粮草先行”,粮食问题是第一要务。有学者称:在古代重要的南方驻军之地,干粮糕点之类的储备,成了一种饮食文化的新时尚(类似于戚光饼)。

苍南桥墩与福鼎的糕点如此有名,与两地的驻军历史有着必然的联系。特别是在经济文化十分繁荣的吴越国,尤其重视饮食文化。

据原县政协主席雷必贵考证并发表文章称:“关帝庙村,规模在旧时来说亦属可观。据现场考察,旧有街道遗址约三百多米长,其中两边都有房屋门店的二百多米,半边街百余米,共有百余间房子。据潘姓老人说,他家就在关帝庙旁边,整条小街道一直延续到上世纪六十年代。”

关帝庙正殿三间,两边建有厢房。古庙始建于何时已无从考证,因关帝灵验有信众敬献石香炉,石香炉上刻有敬献的时间——清嘉庆十七年(1812),很明显关帝庙的始建时间更早,甚至有人推测:与吴越国的驻军有关,因为关公是军神。

林淑盛于清末民初在关帝庙附近开糕饼店,生意兴隆。昔日的关帝庙,是闽浙主干道的必经之地,两地人来人往,一派繁华景象。

雷必贵还称:“古戏台与正殿相对,有趣的是松山古道正好从关帝庙戏台的位置穿过,不演戏时,戏台如同路亭,驿道穿中而过;一旦要演戏,可临时搭架台板,构建戏台,驿道绕行台前,体现了古人的超群智慧。该庙于2004年7月被公布为县级文保单位。”

分水关和关帝庙,承载着悠久的历史,影响着林淑盛的命运,助推着他的月饼事业的发展。

### 圆月与弯刀,一个抗元的传说

桥墩月饼,无论是月饼个头的直径、厚度、重量,都远远超过广式月饼、苏式月饼。为什么这一带制作的月饼特别



重建于清代的关帝庙,占地面积1000多平方米,还有古戏台等。



中秋民间祭月活动,林子周拍摄于金乡路阳台

大,说来有个传说。

相传,元兵南下灭宋时,浙南成为最为坚强的抗元阵地之一(桥墩分水关就是个著名的古战场,宰相陈宜中弟弟陈自忠,曾带宋军血战分水关,重创元兵)。元朝建立后,“南人”就一直成为元朝最痛恨的“第四等”人。在反对元朝的压迫中,南人用自己的心血和智慧努力抗争,其中以刘基为代表的军师级人物最为突出。

元王朝为了防止南人造反,除了禁止传播武术(设武馆者杀头)、禁止饲养马匹之外,村庄中每十户人家,就要供奉一个“元民”,这个人号称“管家公”。每十户人家只能共用一把菜刀。所有的铁器,包括农用的锄头、剪刀、犁耙等都让管家公锁起来,需要用时再请求他拿出来用。所有好吃的要让管家公先吃,所有好看的衣服要让管家公先穿……如有不敬,就遭打骂直至杀头。南人早就恨死了管家公。

刘基精心策划了一次消灭管家公重大的行动。刘基先在反元的农民组织中,选取有胆识的人,到村落中秘密联系相关人员,统一时间组织行动。等到中秋节的前一天,凡是有管家公管理的每十户,要送上一个大月饼,用于中秋赏月。在制作大月饼时,饼内藏有一把6、7寸的“饼刀”,并在月饼中放进纸条“中秋子夜时,齐杀管家公”。那些实在没有胆量杀管家公的,由刘基直接派人直接解决。

在刘基的统一指挥下,大家在中秋节的晚上先把管家公灌醉,再经过一段时间“赏月”后,等到子夜时(约晚上11点)大家就用这把刀把睡死的管家公送上西天,并及时掩埋。

月饼做得这么厚、这么大,首先是考虑能够藏上一把可以杀敌的刀。

这个传说还有纪念军事家刘基的抗元功绩,故此我们这一带的月饼一直做得很大,直到如今。

从市级非遗五基法传承人林孝桐口述史中,大月饼的传说得到了再一次的印证。他说进士出身的吴越将军林倪,曾经驻守分水关,之后攻破闽王国,任建州节度使,后为

吴越国节度使。赵氏纳土归宋,林倪归隐蒜水(今望里一带)武道双修创立五基法。林倪传其孙林升真,升真传虚一,虚一传水南。水南先生即林灵真,为元初五基法掌门人,他曾组织过大规模的抗元活动。

桥墩月饼与贾思勰《齐民要术·饼法第八十二》记载中“髓饼”的“制作技艺”相对照,桥墩月饼与这种髓饼大小接近,不但“肥美”,也很“经久”。只是髓饼的厚度只有“四五分”(小于1.5厘米)。而桥墩月饼比它厚了许多(足以藏刀),增加了许多饼馅。当今,全国许多地方,罕见有这种大月饼,而唯独这边有这种月饼,它正是千年文化的传承与发展。《齐民要术》中记载的髓饼,与刘基利用大月饼铲除管家公的传说并不矛盾。更巧合的是,近代学者在考证月饼的历史时,认为月饼的普及方面,差不多就在元明期间。

### 桥墩大月饼,是多元文化上的品味

桥墩月饼选取上等优质的面粉揉作成外表皮,包在打成团的饼馅外边,压成扁圆形,撒上一层芝麻,最后再烘烤。

在传统的饮食文化中,有五色入五脏的说法。林淑盛月饼尤为突出。五色当中:红色的有冬瓜条,白色的有花生仁和白芝麻,青绿色的有葡萄干、葱(冬瓜条也有带青绿色的),黑色的有黑芝麻和桂圆肉,黄色的有鸭蛋仁和桂花等。以桂花香和猪油渣香为主。味道以微甜香脆者为佳。但近年桥墩镇发展起来的上百家月饼店,生产的产品工艺流程、手艺配方也都很接近,成为一个地方的特色。而在技艺上,还有一定的微小差别。桥墩月饼,除现代用电热烘焙外,制作过程以手工制作为主。个头重量到1到2市斤,直径在7寸、厚度1寸左右。而今天的月饼公司,在生产传统的大月饼的同时,也在不断地推出了100克左右的缩小版月饼,类似于广式的小月饼,以满足当前小家庭的需要,“素饼”、无糖月饼等新品种,但销售的结果还是以品牌的大月饼销售得最好。

平阳、苍南一带的百姓,自古以来就有祭月的传统。明代《隆庆平阳县志》(影印本407页)记载有:“中秋邀朋赏月”之俗,这一活动延续至今。

桥墩的大月饼,是家族的“大团圆”的象征,它是中国饼文化的“活化石”。当今,人们追求的不再是单纯的物质上的美味,更多的是多元文化上的品味。当百姓在享受着饼的美味时,更多的是在传承着中华民族传统文化的佳话。

苍南童谣

### 月光光(闽南语)

月光光,月堂堂,  
骑白马,过仙堂<sup>①</sup>。  
仙堂宫,娘子来起宫,  
宫未到,娘子爱吃豆,  
豆未熟,娘子爱吃肉,  
肉未打,娘子爱吃鸭,  
鸭未剖,娘子爱吃梨,  
梨未生,娘子打嘴边,  
嘴边打的红赤赤,过后壁,  
后壁溪,过双溪<sup>②</sup>,  
双溪洋,打锣打鼓娶新娘。

【童谣背景】

此童谣流传于苍南闽南语地方,发源地疑是以灵溪为中心的地域。因为双溪在灵溪观美西南边,地名叫“仙堂”的有二个地方,一是桥墩镇仙堂村,二是灵溪浦亭仙堂村。

讲唱人:吴娇兰,矾山南宋人

记录人:林子周,灵溪镇综合文化站

风土

林子周