

# 义和斋 生油月饼赋

■文 / 楚国良

蟾宫桂影婆娑处，嫦娥遗落玉盘酥。吴刚斫桂成蜜馅，万户捣衣作饼模。传说自唐玄宗游月宫后，胡饼易名“月饼”，宋时苏子“小饼如嚼月”更添风雅，至明清已成中秋定俗。湘潭生油月饼承百年技艺，融苏式酥皮与广式五仁之妙，更以猪油点睛，恰似银汉倾泻一斛秋香。

东坡吟“饼饵甜于蜜”，杨万里赞“月饼堆盘月样圆”。古人以饼喻月，今人以月寄情。义和斋匠人揉面如抚琴，将《楚辞》“蕙肴蒸兮兰藉”的馥郁，化作芝麻核桃的层叠诗行。一枚月饼半卷宋词，咬开便是“八月中秋月正圆”的平仄。

陈皮柚皮理气化痰，坚果五仁滋肾养元。湘潭月饼非徒口腹之享，实为养生妙品。银发者食之健脾，稚子啖之开胃，游子怀之解乡愁。三十万销量见证百姓青睐，百万产业链滋养一方水土，诚乃“金齋玉脍不足贵，最是人间烟火味”。

面粉起墙纳天地精华，糖油交融酿岁月甘醇。260度烈焰淬炼十六分钟，方成就九重酥脆。打孔如星罗棋布，刷蛋似金缕加身。冬瓜糖染就琥珀色，桂花蜜凝作月光魂。此般工艺载于民国市志，今人改良更胜前人，可谓“百载炉火传酥韵，一味匠心胜醴泉”。

义和斋三字重若千钧，非止商号，实为文化薪传。苏派技法邂逅湖湘滋味，成就“酥不腻口，甜不掩香”的独绝。当年斋作坊廿一家竞艳，今朝唯此味独占鳌头，恰应了“江山代有佳饼出，各领风骚数百年”。楚史公有联赞曰：

月本千秋客，只年年律吕，史牒宣诗，曾复中华驱鞑虏；  
饼犹梦里香，合落落窗棂，田园如画，永辉故里乐轩辕。

## 作者简介：

楚国良，湘潭县人，1962年4月出生。系中华诗词学会会员、湖南省报告文学学会会员、湘潭市作家协会会员。湘潭市委党校退休干部、四级调研员。文章先后在《人民日报》《中国社会科学报》《领导科学》等权威报刊上发表，曾获《人民日报》襄轴杯调研报告征文三等奖、《光明日报》创先争优理论征文二等奖。著有《中国农村税费改革研究》《湘潭民俗风情概说》《印象湘潭》《中华诗词写作概论》。

