

新华社杭州9月12日电（记者冯源）过中秋，吃月饼，这一习俗起源于何时？据文献资料记载，“月饼”一词最早出现在南宋时期，而当时的制作方法不是现在常用的烘焙，而是蒸煮。浙江省博物馆11日举办的第二届月饼会上，市民就品尝到参照古法制作的“宋朝月饼”。

去年中秋节，浙博举办了首届月饼会，展出了多个款式的月饼，而参照古法制作的“宋月”最受大家欢迎。而在本届月饼会上，“宋月”就成了主角。浙博宣教部工作人员吴琳琳介绍说，从目前已知的文献资料看，“月饼”一词最早出现在南宋吴自牧所著的《梦粱录》。而宋人周密在《武林旧事》中也提到，月饼是“炊蒸而熟”的。

今年的浙博月饼会由游艺、品鉴和制作三大环节构成，为了让观众感受宋人生活，还安排了点茶和古琴表演。游艺环节包括了投壶、喷水鱼洗和飞花令等三项中国古代经典的游艺活动。达标者可以领到以“南宋临安府钱牌”为原型仿制的活动券，兑换“宋月”以及其他纪念品。“钱牌”是当时用铜或铅铸造的一种大面额长方形货币，在中国货币史上前所未有。活字印刷术起源于宋代，参与者也可以用这一传统技艺印制中秋诗词，令月饼会更添“宋韵”。（完）