



朱子孝母饼:

一口酥香承孝意

□本报记者 林李冰 文/摄



各种口味的朱子孝母饼

一口咬下,外皮酥脆,内馅浓郁的芝麻香、花生香萦绕味蕾。这枚寻常酥饼,在武夷山被称作“朱子孝母饼”,背后藏着跨越八百年的孝德佳话:南宋理学宗师朱熹远行前,总会制作易于保存的汤饼,留给母亲。

一口酥香承孝意!八百年时光流转,这枚小酥饼从百姓灶台走进游客伴手礼清单,从地方小食成长为传播朱子孝道文化的载体。

从书斋到灶头:一枚孝饼,传承八百载

一枚饼能传孝八百年,答案藏在那份从未褪色的孝心里。

南宋时,武夷山五夫镇是朱子理学发源地。朱熹在母亲祝氏抚育下成长,即便日后成为理学宗师、遍历四方讲学,对母亲的眷念从未稍减。相传母亲喜爱他亲手做的饼饵,每逢远行,他总会放下书卷下厨,烤制易保存的汤饼,纾解慈母牵挂,尽人子反哺之责。

朱子在给母亲的家中写道:“慈母年高……当少食勤餐,果蔬时伴,桂花、栗饼佐之。延庚续寿,儿之祈焉……”字里行间的牵挂,为饼中孝心留下了真切佐证。

五夫乡人感念朱熹孝行,纷纷效仿以饼奉母、教化子孙,这饼便被称为“朱子孝母饼”。随着时光推移,其内涵不断丰富,从孝敬母亲引申为孝敬所有长辈。

这份书斋与厨房的温情,历经八百年沉淀,已深深植入武夷山乡土肌理。如今,这份孝德基因正通过多样化教育实践,在年轻一代心中生根发芽。

近年来,武夷山市积极推进“朱子文化进校园”工程,多所中小学将孝母饼制作融入德育与劳动教育之中,让孝德教育可感可触。

武夷山百花小学侧重亲子共情,组织孝母饼制作体验,家长与孩子携手揉面、包馅,在协作中感受亲情温度;孩子们将亲手烤制的第一块饼递给父母,酥香成为孝道最生动的表达。

武夷山实验幼儿园从儿童视角切入,通过绘本、动画讲述朱熹侍母典故,引导孩子思考“孝是什么?我们能做什么?”让抽象孝道化作日常关怀。

朱子学校聚焦家风家训,在制作饼前系统讲解孝母饼渊源、朱子《家礼》孝道规范及五夫“孝”文化特色,帮助学生筑牢家乡文化底色。

从亲子互动到故事浸润,再到文化溯源,武夷山学子们在孝母饼的香气中走近朱子,践行孝道,让传统文化的温度在一揉一捏间传递给下一代。

小朋友学习制作孝母饼
武夷山百花小学“朱子文化进校园”活动中,学生与家长一起品尝孝母饼。



从老铺到新坊:一门手艺,守住家乡味

老手艺如何守住家乡味、在传承中焕发?朱子孝母饼的坚守与创新,给出了生动答案。

清晨的五夫古镇,薄雾轻笼,青石巷深处,一缕熟悉的甜香悄然弥漫——那是炒香的芝麻、花生与酥皮的香气。循香踏入朱子孝母饼坊,店主张正标正在案前,揉面、包馅、压模,动作娴熟而流畅。

“我们坚持老法子,馅料只用新鲜芝麻、花生,加猪板油提香,现炒现用,无添加剂,当天做当天卖,就是要守住老味道。”张正标一边将成型的饼坯送入炉中,一边说。他家三代制饼,在不足20平方米的作坊里,守护这门手艺四十余年。

他坦言,小时候听朱熹“留饼思亲”的故事只当传说,如今日复一日制饼,才真正体会到“每一口饼,都藏着文化滋味与孝心温度”。

在武夷山,孝母饼早已超越点心范畴,成为传递孝道、联结亲情的载体,融入日常。

走进武夷山市区的五夫酥饼店,80岁的周炎霞正坐在案板前,手上不紧不慢地包着馅料。开店数十年,他记不清卖过多少饼,却记得买饼人的故事:逢年过节老人来买,说团聚必不可少这口味;年轻人买去他乡,珍藏家乡记忆;还有熟客每年定制饼寄给在日本的女儿,清明时也有人买饼祭拜父母,平淡话语里满是温情。

朱子“孝为仁本”的训诫,就这样借酥饼落地生根,成为武夷山人的文化基因。

传统的孝母饼制作颇为考究,需经选料、炒制、和馅、起酥、包制、烘烤等多道工序。文火慢炒的芝麻花生,香而不焦,与少许糖、油细心调和;饼皮采用油酥水皮工艺,方能成就其外皮金黄酥脆、内馅绵密清香、甜而不腻、入口即化的独特口感。饼分甜咸两味,大小两种,小者玲珑,可作茶点;大者丰盈,适于节庆与家人分享。

传承不墨守成规,创新方能生生不息。近年来,孝母饼在传承传统工艺的基础上,不断丰富产品口味,开发出大红袍、莲子、板栗等新口味。

大红袍口味选用武夷山本地茶叶研磨成粉,茶香清雅,口感清爽;莲子口味选用五夫白莲,细腻绵软;板栗口味则选用建瓯锥栗,香甜粉糯。这些原料均取自南平本地特色农产品,让每块孝母饼都带着浓郁的乡土风味。其中,大红袍口味凭借独特的茶香和清爽口感,成为最受游客欢迎的畅销款。

“饼会演变,手艺会精进,但其中的‘孝’与‘思’从未改变。”张正标的话,道出了孝母饼传承八百年的核心密码。



手工制饼

从古镇到远方:一枚小饼,香飘万里路

小酥饼如何香飘万里,从地方特产成长为文化使者?朱子孝母饼的突围,书写了传统文化活化传承的篇章。

在武夷山旅游度假区,孝母饼的身影随处可见。包装上印着朱子家训或五夫古韵,与一旁的武夷岩茶相映成趣。游客常是一口清香绵密的孝母饼,配一杯沁人心脾的岩茶,歇脚的工夫,记住这份独特的“武夷味道”。

如今,孝母饼已成为必备伴手礼,食用场景愈发多元:茶馆里,它是与醇厚岩茶相伴数十载的“老伙计”,一酥一酹,相得益彰;行囊中,它是分享旅途见闻的美味媒介;清晨时,它是兼顾风味与饱腹的便捷早餐。

随着电商与社交媒体的发展,这份承载着孝道文化的传统点心,正走向更广阔的天地。

在印象酥饼店里,店主李连娟一边熟练地打包,一边介绍近年来的变化:“现在约有三成产品通过线上渠道销往全国各地。很多游客在武夷山游玩时,下单寄给亲朋好友,之后还常常回购。”

李连娟与同行一样,在抖音、小红书上开设了账号,拍摄从炒馅到出炉的全过程,同步讲述朱子典故与五夫风土,让每块饼都成为承载文化的“活载体”。

这种线上线下融合的方式,既拓宽了市场,更让孝母饼成为可流动的文化符号,将武夷山孝德文化与风土人情传递到千家万户。

五夫镇宣传委员王美玲对此深有感触:“作为朱子故里,孝母饼是我们递给世界的一张最有温度的文化名片。”她观察到,研学团队、两岸青年交流营、国际友人临别时,都爱带几盒孝母饼,它体积小、寓意深厚,跨越语言文化障碍,完成了从特产到文化使者的跃升。

从朱熹手中那饱含深情的简单汤饼,到今日连接古今、沟通四方的文化符号,朱子孝母饼跨越八百余年,在当代焕发出新的生命力。如今,这一口酥香依然提醒着我们:最珍贵的孝心,可以寄托于日常的关怀;最深厚的文化,也正蕴藏在这人间烟火与世代相传的手艺之中。

酥香里的文脉传承

起初,我只将孝母饼当作寻常地方点心,可深入采访后,才发现这枚小酥饼远不止“美味”那么简单。

八百年时光流转,孝母饼却愈发鲜活。在张正标不足二十平方米的饼坊里,三代人坚守四十余年,以传统工艺现炒现做。听他讲述“留饼思亲”的故事,我读懂了饼中藏着的文化滋味与孝心温度。

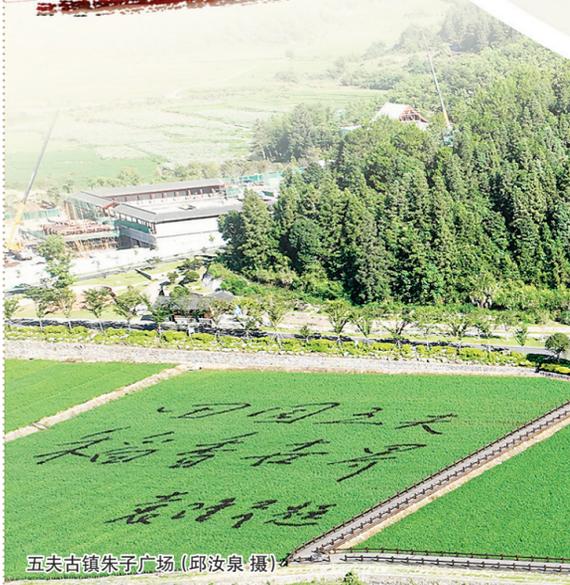
校园里,孝母饼成为孝德传承的生动载体。百花小学的亲子课堂上,家长与孩子并肩揉面包馅,尽显亲情温度;实验幼儿园里,孩子听着朱熹侍母的故事,奶声奶气说要给妈妈做饼;朱子学校则通过文化溯源,让学生筑牢家乡文化底色。孝德文化在动手实践中,悄然扎根孩子们心中。

80岁的周炎霞记不清卖出多少饼,却清晰记得买饼人的故事。老人买来团圆,年轻人带去远方,有人寄往海外,还有人带着它祭拜亲人。一枚枚酥饼,让“孝为仁本”的古训在寻常日子里落地生根。

印象酥饼店的李连娟给我看手机里的订单备注。有一条写着:“妈,今年回不去,饼替我陪您过中秋。”她说,这样的订单特别多。

文化从不是陈列品,而是藏在一粥一饭、代代相传的手艺里。八百年饼香未断,朱熹当年留给母亲的那块饼,依旧是那份揉进里的心意,那份远行前的牵挂。

记者
手记



五夫古镇朱子广场(邱汝泉 摄)