

今年中秋流行“爆改月饼”

汉堡、面包……万物皆来凑热闹

中秋与国庆双节将至,就在各大商家绞尽脑汁推出新奇馅料、比拼创意之际,一股来自民间的“再造月饼”风潮,正悄然在社交平台上兴起。

新一代消费者们不再执着于馅料本身,而是拿起传统月饼模具,将汉堡、蛋黄派、豆沙包等各种各样与月饼八竿子打不着的食物硬塞进去,压成那枚圆润、刻花的“月亮形状”。

其中,以“汉堡压月饼”尤其惟妙惟肖。热爱汉堡而不爱月饼口味的网友将“月饼,饭缩力”刷上了热搜,意指汉堡变作月饼模样后就令人食欲大减。而如此热搜,又引来了月饼爱好者的不满……



当汉堡被压成“月饼” “饭缩力”调侃引来反驳

最近,有“脑洞大开”的网友将一个圆滚滚的小汉堡塞入月饼模具,压出了一个和传统月饼外形几乎一模一样的“汉堡月饼”:与广式月饼相似的棕黄色的表面上是熟悉无比的花纹,中间还有“中秋”两字,如果不看边缘溢出来的牛肉和酱料,那俨然就是一个老式“月饼”。



这条视频迅速引发连锁反应,“月饼,饭缩力”这一话题也随之登上微博热搜。

什么是“饭缩力”?该词为中文网络新生流行语,与表示“令人食欲大开”的“饭张力”相对,泛指因食品外观、氛围或心理暗示导致的食欲下降。在这里,指的是原本令人垂涎的汉堡,在被压成月饼形状之后,仿佛就失去了其原有的诱人光环。

为什么会出现这样的心理?有网友总结:汉堡的“随性饱足感”被月饼“又甜又腻”的刻板印象覆盖了。还有人感叹:“爱堡如命的我,瞬间不爱了。”

然而,反驳的声音也出现了,喜欢月饼的朋友们开始针锋相对:“我必须发声,好吃的月饼也很多”“难道汉堡就很有饭张力?我更喜欢自家寓意深远的传统美食……”

万物皆可压“月饼”后 手工DIY党带来“进阶版”

然而,汉堡压月饼的风潮并没有止步,随着这一现象的走红,越来越多的网友开始加入其中,利用月饼模具制作出各式各样的“创意月饼”。

老式的豆沙面包用来压月饼,颜色和大小都正好!蛋黄派,也是黄色的,压制成型后略显单薄?那就两颗拼一颗!就连中式白馒头也被盯上,用力压一压,压出一个“白月饼”来——只是太蓬松了,压出来的“月饼”竟然还回弹了一点……

不过,这种“万物压月饼”的方法毕竟有点“简单粗暴”,于是,一些手工爱好者们很快发明了“进阶版”。

例如,一位网友分享了她的“懒人月饼”做法:她将切片面包包住馅料后,塞入月饼模具,压出形状,再刷上蛋液,最后放入空气炸锅中

烤制——整个过程比直接压月饼又多了份仪式感。

相似的创意还有人用的是馒头——将馒头掰碎后揉捏,加入豆沙馅后再压入月饼模具,经过烤箱的烘烤后,热乎乎的成品不仅有月饼的形,还有月饼的“烘烤气儿”。



年轻人用“创意爆改” 来参与传统节日

将汉堡、包子、蛋黄派压成月饼,表面上看,像是一场部分年轻人对传统月饼发起的“调侃式反抗”,甚至带点对高糖高油传统口味的小小“嫌弃”。但从深层来看,却体现了他们即使对传统食物本身兴趣有限,却依然不愿缺席节日仪式感的复杂心态。

端午食粽的历史,众所周知和纪念屈原有关。但说起吃月饼的历史,知之者则甚少。一说最早可溯源到商周纪念太师闻仲的“太师饼”;又说和汉朝张骞出使西域有关;还有研究称唐朝已有类似食物。更主流的观点是,月饼发展于宋——大文豪苏轼就曾写过“小饼如嚼月,中有酥和馅”的句子,生动描写其形态与口感,与现代月饼非常相似。至明清以后,月饼逐渐定型为如今我们所熟悉的节庆食品。

尽管这些历史细节并非人尽皆知,但月饼作为“团圆”的象征,却深入人心。其圆形造型,既是对满月的模仿,也是对家庭圆满、生活和谐的美好寄托。

正因如此,相比馅料与口味,月饼的“形状”所承载的符号意义在中秋节中显得更为核心。有些年轻人虽不喜欢吃月饼,却依然以创意方式参与到这场仪式中来——哪怕只是把汉堡压成月亮的样子。

“思维打开了,不爱吃月饼的年轻人正用自己的‘爆改’办法来体验传统节日仪式感。”市民小陈这样评价。

据新闻晨报

NEW* 2025
BEGINNINGS 9.26 10.8
RENEWAL OF AN OLD FASHION
Sept. Oct.

NEW FASHION
NEW JOURNEYS

以新生启新程

世纪新都 | 焕新绽放第一波

& B1F生活超市焕新升级

