



人月兩圓 共醉中秋



再過數天，就是一年一度的中秋佳節。香港街頭巷尾已成為燈籠海，大家忙着節慶日的方方面面。各商家配合大眾喜好，使出渾身解數，打造中秋活動，推出不同口味的中秋月餅……

說起中秋習俗，賞月、吃月餅、提燈籠，歷經歲月流轉，早已成為中華民族基因的一部分。香港自不例外，然而部分原有的中秋習俗，在時代潮流中悄然發生改變。中秋習俗的今昔變化，其背後是生活習慣

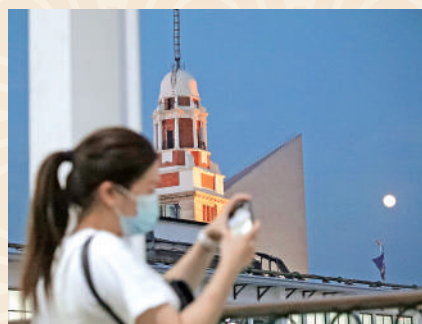
的改變，而「但願人長久，千里共嬋娟」的團圓之情，則貫穿始終。



掃一掃 有片睇

大公報記者 劉毅

▲月下，燈海，與至愛團圓是中秋節一道美景。



▲中秋節將至，又是與親友共賞明月之時。



▲柚子是中秋應節水果之一。

▲菱角曾是中秋應節食品之一。

應節美食話今昔

香港人十分重視中秋，雖然香港的中秋假期並非在當日，而是在中秋節翌日，但一家人齊齊整整，坐在家中食晚餐做節是必不可少的。闔家團圓，賞月食月餅或出外參觀綵燈會之後，就可以甜美睡去，因為翌日是公眾假期，大多數人無須返工返學。

吃罷晚飯，圓月高升，以前人們還會擺起桌子，拜祭月光神。他們放置一個小香爐，準備月餅、水煮芋仔和菱角、時令水果（如碌柚、楊桃、柿）等祭品。但今人甚少拜月，也許只會在月上三竿之時，嘆一句「舉杯邀明月，對飲成三人」，發一發思古之情。

中秋節送月餅作為禮物，這在上世紀30年代的香港，因為人們的生活並不富裕，買月餅送禮並非易事，「月餅會」應運而生，本地餅店酒家紛紛推出「月餅會」，方便當時的基層人士以月供方式預購月餅。但現在生活水平日漸提高，「月餅會」顯得不合時宜。

相比較內地的五仁月餅等，香港的廣式月餅以雙黃蓮蓉月餅居多，另外還有豆沙及火腿月餅，近年市面更推出冰皮月餅，清涼沁着甜糯，絲絲縷縷，直達味蕾。月餅之外，香港的中秋應節食物還包括楊桃、沙田柚、芋頭和菱角等。

柚子是港人不可或缺的中秋水果，取其圓圓的外形寓意團圓圓圓，且「柚」字與「佑」同音，象徵家人平安；芋頭則寓意辟邪消災，清乾隆《潮州府志》記載：「中秋玩月，剝芋頭食之，謂之剝鬼皮」，有驅鬼納吉的意思。流傳至今，已甚少人知道芋頭其實也是中秋之「標配」。

記者撰寫此文時，曾問過本地的中年友人，對於中秋吃菱角的印象，他們普遍提到兒時還會食少少，現在已不會在過節時吃菱角。事實上，在古代明清的地方縣志上，還能見到中秋食菱角的習俗，足見習俗流傳已久，只是食用原因未明。民間尚有一說法，因「菱」與「伶」同音，希望月光之神能保佑孩

童聰明伶俐。

綵燈處處添浪漫

中秋前後，香港不少大街小巷，紛紛掛上燈籠，以營造節日氛圍。不僅有官方主辦燈會，維園燈會為人們提供中秋節好去處，全港各區都有不同的花燈會和裝飾。

坊間也不遑多讓，記者最近去了灣仔利東街的「躍兔·迎月」綵燈會，雖未到中秋正日，現場已聚集遊人。行走在街道，看着頭頂各式中式燈籠，白兔燈、楊桃燈、金魚燈……讓人感受到了節日的浪漫氣息。前來參觀的市民李小姐表示，利東街掛上了很多燈籠，當中不少款式都是她小時候玩過的，現在看到特別有親切感。整條街掛滿燈籠，很有中秋氣氛。

此外，在中秋節當日（9月29日），郭氏功夫金龍醒獅團總教練郭文龍將率領其團隊，在利東街表演由LED燈製作而成的18米長舞火龍，重現因新冠疫情已睽違三年的珍貴中秋舞火龍傳統。



▲蛋黃蓮蓉仍是受歡迎的月餅口味。



▲利東街高懸的白兔綵燈。大公報記者劉毅攝

傳統舞火龍復辦

大坑舞火龍也是本地人過中秋的一大傳統。習俗的流傳源自古人相信舞火龍可驅趕瘟疫，如今防疫已過，人們依然會在中秋迎月、賞月和追月這三天（農曆八月十四至十六日），舞上龍身插滿香枝的火龍，穿梭大街小巷，祈求平安。過去的三年，大坑舞火龍因疫情而停辦，今年將會復辦，一眾大坑街坊於中秋節前，已密鑼緊鼓籌備巡遊。

至於其他節慶活動，雖說在傳統戲棚欣賞粵劇並非中秋傳統習俗，但今年中秋節，恰逢「中國戲曲節2023」舉辦壓軸節目「維園粵劇戲棚匯演」（即日起至10月8日），戲迷朋友可一邊感受中秋氛圍，一邊現場觀戲，過足戲癮。



▲維多利亞公園中秋燈會。新華社



蘇式月餅

起源：上海、江浙及周邊地區。
代表種類：甜口多為玫瑰、百果、豆沙餡料，鹹口可為蔥油鮮肉餡料。

▶香港常見月餅種類。

京式月餅

起源：京津及周邊地區。
代表種類：「自來紅」、「自來白」、五仁月餅等。

廣式月餅

起源：廣東及周邊地區。
代表種類：蓮蓉、豆沙、五仁月餅等。

潮式月餅

起源：廣東潮汕地區。
代表種類：綠豆沙月餅、烏豆沙月餅。

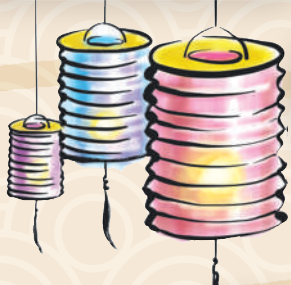
滇式月餅

起源：雲南、貴州及周邊地區。
代表種類：雲腿月餅。

啖啖滋味 款款月餅滿載濃情

月餅，是中秋節的代表性食品，歷經多年無可取替，原因除了味道可口，還有它寄託了思念之意。以往交通及通訊尚不發達之時，每逢中秋節，人們會寄月餅至遠在海外的親人，表達思念，寄望團圓。而遊子收到家鄉寄來的月餅，也可一解鄉愁。

中國幅員廣闊，不同地域有其代表性月餅，多為甜食，也有蘇式月餅鹹口味的鮮肉月餅。月餅的主要「派系」包括：廣式、京式、蘇式、潮式，還有滇式、徽式、魯式、泰式等。至於香港，傳統的蓮蓉月餅仍受歡迎，但不少品牌推陳出新，創新口味，冰皮月餅、流心奶皇月餅等，亦有一定市場。



月餅已經成為中秋佳節必不可少的點綴。今年中秋，各大品牌和商家紛紛推出自家月餅產品，除了已經成為王牌主打的奶黃流心、蛋黃蓮蓉月餅外，更有融合了雞蛋仔、蛋黃斑蘭、椰青水等人氣美食的全新口味，給這個中秋帶來一點新意。

美心月餅全新推出「貓山王榴槿軟心月餅」，選用來自馬來西亞的貓山王榴槿肉，軟糯可口，口味香濃；另外還推出全新熱帶風情口味「流心椰子月餅」，包含流心椰子及流心斑蘭味椰子兩款口味，糅合泰國椰青水、越南椰奶等材料，充滿東南亞情懷。東海堂首度聯乘日本人氣插畫家霜田有沙（Arisa Shimoda），把平日高傲的「貓主子」變身成超萌月兔，用喵星人俘獲人心。

恆香以老婆餅酥皮為特色的「酥小月系列」月餅，帶來四款新口味；「流心奶黃」系列則加入宇治抹茶黑芝麻和阿華田脆脆口味，以吸引年輕人；同時首次推出味道清新的迷你蛋黃斑蘭月餅。

中菜食府江蘇蘇悅（Jiangsu Club）推出三款不同口味的鹹甜手作蘇式月餅，採用獨特配方自家製作，酥脆外皮包裹着優質食材，如八至十年的陳皮和來自南非的鮑魚等。香港維港凱悅尚萃酒店與北美美食店「利強記雞蛋仔」合作，推出以傳統街頭小食「雞蛋仔」及「格仔餅」作靈感的月餅口味，以全新方式演繹香港經典。

大公報記者徐小惠



▲以「雞蛋仔」及「格仔餅」作靈感的月餅。