

奇趣餅店：舊式唐餅的美味傳承



奇趣餅家的中秋禮盒。

奇趣餅店位於旺角鬧市中的花園街，街道兩側被搭起棚架，中間是販賣各種各樣小商品的商販。而奇趣餅店的紅色招牌就藏在棚架之中。傍晚，這裏總是散發着暖黃色的燈光，餅店前圍繞着前來購買唐餅的食客。

店家自1984年開業至今，保持着前舖後廚的傳統格局，天花板上掛着藍色帶子、紅色喜慶的裝飾以及老式電風扇讓這間小店散發濃郁的懷舊氣息。在這裏，每個種類的點心都有手寫價籤，每有新鮮點心出爐，老闆都會用大竹筲放到對應的位置。

奇趣餅店是難得堅持製作舊式唐餅的店家，連續多年獲得「米芝蓮街頭小食推介」。店外的玻璃上貼着2018年、2019年、2020年及2024年米芝蓮推薦的標誌。店內售賣十幾種舊式唐餅，小吃和唐餅用鐵盒裝好蓋着保鮮膜，紅豆燒餅、公仔餅、合桃酥等眾多款式都頗受食客好評。

臨近中秋，奇趣餅家也開始售賣自家製作的手工月餅。雙黃紅豆、雙黃白蓮、雙黃蓮蓉、五仁鹹月、五仁甜月、五仁金腿等月餅有序堆在桌上。前面的牆上擺着整齊碼放的月餅禮盒。

市民劉小姐是奇趣餅家的常客，隔三差五就會來此購買小食。「這家店真的從小吃到大，唐餅一直是記憶中的味道。」對於即將到來的中秋，她表示會考慮購買五仁月餅和雙黃白蓮給家人品嚐。

大公報記者 顏琨

尋味老餅家

古早風味迎中秋

大小廚房

臨近中秋，除了街邊常見的西餅品牌的月餅以及酒店的精緻月餅禮盒，仍有不少老字號餅店紛紛推出招牌月餅。今次記者來到位於旺角花園街的奇趣餅店、在青衣扎根的大歡喜餅家，兩家店都是傳統的「前舖後廚」格局，都保持着製作傳統口味的唐餅和月餅。在旺角的鬧市街區中，經常能看到圍繞在奇趣餅家店舖前買餅的老主顧，各自紛紛向老闆喊出自己想要的唐餅，熱鬧而和氣。而在青衣的大歡喜餅家藏在古舊的村屋中，是需要走上20分鐘才能找到的老字號，品嚐獨特的鴨脷月餅和延續傳統的雞油月餅，讓人感覺不虛此行。



奇趣餅家售賣十幾種傳統唐餅。

奇趣餅家前排長龍。



大歡喜餅家：半世紀獨家鴨脷月餅

位於青衣涌美老屋村的大歡喜餅家，始創於1966年，亦是有名的老字號。從地鐵青衣站下車後，要穿過青衣街市、露天體育場等基礎設施，沿着大王伯公廟的方向步行即可到達。來到半山腰的平台，幾排白色村屋映入眼簾，這裏就是涌美老屋村。步行之中，能夠感受非常濃厚的生活氣息，地舖大多用作商舖。能看到傢俬廠、菜檔、髮型店，甚至是學習美術課程的藝術中心，大歡喜餅家亦在其中。

大歡喜餅家亦採用「前舖賣餅，後舖整餅」的格局，每天早上六時開市，營業至晚上六時。來到這裏，最先看到的就是「鴨脷月餅，只此一家」的招牌。店兩側的牆上貼滿了來這裏慕名打卡的名人合影、報紙、電視台的報道。站在店門口，就能聽見廚房內頗有節奏感的烹飪聲。閒時，店家幾人還會不時閒聊，或是與街坊聊天，和諧而輕鬆。店內陳設古樸懷舊，牆上的掛飾、桌上的櫃子都有一定的年頭。雖然店面不大，但冰櫃內整齊擺放着飲料，鐵盒內則是一批一批剛做好的月餅。

大歡喜餅家的月餅種類豐富，也帶着滿滿的懷舊風味。除了常見的雙黃白蓮蓉、金華火腿、五仁鹹肉、蛋黃紅豆沙等月餅，更有如今少見的雞油月餅。每一個月餅外皮顏色令人食欲倍增，更有招牌「大歡喜」三個字，非常喜慶。店家特色的雞油月餅源自過去條件艱苦時，人們以豬油或雞油來製作月餅，最常見的配方是豬油配蓮蓉、雞油配綠豆蓉。第二代傳人余氏兄弟，每年堅持製作雞油綠豆蓉月餅，用紅蔥頭爆香雞油脂，煎出油分，然後混入綠豆粉，令雞油香味滲進粉中，製好的雞油綠豆月餅便散發陣陣清新的綠豆香，皮薄，餡料微鹹，平衡甜味，口感起沙，吃出懷舊味道。

此外，金華火腿月餅亦值得嘗試，咬上一口就能看到月餅內滿滿的餡料。火腿的鹹香、五種果仁的嚼勁在口腔中感受豐富的層次。



大歡喜餅家位於青衣村屋中。

大公報記者顏琨攝



大歡喜餅家製作的五仁月餅。



大歡喜餅家位於青衣村屋中。

大公報記者顏琨攝

古早月餅之嬗變

上世紀五十年代，月餅主要於老餅家售賣，口味以蓮蓉為主，五仁、雞油、豆沙及棗泥亦是常見餡料。始於八十年代的奶黃月餅外形小巧精緻，可以吃出牛奶的幼滑香濃，備受青睞。隨着西式餅店的加入，月餅口味出現了翻天覆地的變化，除了冰皮月餅的誕生，草莓、菠蘿、朱古力等餡料口味層出不窮。

月餅包裝最初主要是牛油紙。當時生活並不富裕，所以月餅包裝沒有太多講究。月餅中會添較多油分，如豬油及雞油，吸引人們去品嚐平日難得一嘗的油香，所以早期月餅多會以能吸油的牛油紙包裝。後來人們漸漸以月餅紙盒替代牛油紙，以一張普通的硬卡紙鋪上玉扣紙，玉扣紙也具吸油的功能，為了更為美觀一點，紙盒上還會搭配上手繪的畫，寓意幸福吉祥。七十年代後社會經濟開始好轉，家家戶戶都會送月餅給親朋好友，月餅一下子也吃不完，月餅包裝由紙盒改為鐵盒，鐵盒具備防潮、密封保鮮的功效，可較長時間放置月餅。隨着防腐技術的進步，保鮮不再是月餅盒的首要功能，鐵盒不再是唯一選擇。現代的月餅禮盒有木製、紙盒等，設計也更加藝術感。

五六十年代，香港不少茶樓都會製造月餅，當中包括得雲、高陞、雙喜、蓮香、龍門、榮華及得男等。各大茶樓餅家，當時都會靠「月餅紙」來吸引食客。所謂「月餅紙」，其實就是月餅的價目表，以雙面印刷、彩色設計為主，印有各式月餅的種類及售價。「月餅紙」的設計古色古香，各具特色。例如雲華酒樓喜歡在「月餅紙」中融入酒樓的建築特色。而榮華月餅紙則以福祿壽三星為主題。位於深水埗的八仙酒家則以「八仙過海」的圖案設計來巧妙呼應。



大歡喜餅家的禮盒裝月餅。

月餅新風尚：甜品化低糖風

中秋佳節將至，商家陸續推出各種各樣的月餅以供消費者選擇。來到各大超級市場和西餅店，首先映入眼簾的是琳琅滿目的月餅包裝。

東海堂的霜田有沙系列是近幾年頗受市場好評的包裝設計，今年品牌推出兩款霜田有沙系列新產品，包括「啱·秋月禮盒」和「啱·秋の組合」月餅。秋月禮盒整體採用房屋的設計，屋內燈籠點亮，窗外月色正好，小貓坐在桌前看書，一室溫馨。「啱·秋の組合」月餅禮盒則是一盒一月餅，包括橙色和紫色兩款，月餅上還壓印了擬真貓肉球，面向愛貓人士市場。GODIVA今年不僅推出中秋限定巧克力月餅形撞，還帶來5款中秋節限定禮盒，禮盒造型從靜謐月夜下的湖景汲取靈感，配以皎潔月光，細膩燙金圖案交織出節日氛圍。

口味方面，奶黃流心月餅在過去紅遍大江南北，美心在今年圍繞流心的主題，開拓出「開心果軟心月餅」「流心紫薯月餅」「流心薑汁甘薯月餅」「檸檬爆漿月餅」等新口味。「開心果軟心月餅」由開心果內餡和開心果流心組成，口感綿密，不算太甜，有豆香；「流心紫薯月餅」和「流心薑汁甘薯月餅」主打港式糖水懷舊風，前者選用紫薯蓉和紫薯粉，後者採用新鮮薑汁、子薑及老薑粉調配而成，獨特微微辛辣的薑汁流心與香甜甘薯結合，帶來如薑汁番薯糖水的回味；「檸檬爆漿月餅」打開包裝就能聞到撲鼻的檸檬香，酸甜的口感令月餅更加接近甜品帶來的體驗，是搭配下午茶的好伴侶。

在流心月餅和蛋黃月餅霸佔市場多年後，傳統五仁月餅近兩年悄悄在市場復甦，今年市場上可見的「夏威夷果仁焦糖咖啡月餅」，口感就類似傳統五仁月餅，以焦糖和果仁餡料烘焙而成，略帶咖啡香氣；另外，響應先前頗受好評的「低糖蛋黃蓮蓉月餅」，不少品牌今年都推出低糖系列，包括低糖五仁月餅、低糖奶黃月餅、低糖高纖月餅等，配料以麥芽糖醇代替白砂糖，減低對血糖的負擔，帶來新的健康選擇。 大公報記者徐小惠



「啱·秋月禮盒」整體採用房屋的設計。



「開心果軟心月餅」（左）由開心果內餡和開心果流心組成，口感綿密；「夏威夷果仁焦糖咖啡月餅」口感類似傳統五仁月餅。



「檸檬爆漿月餅」打開包裝就能聞到撲鼻的檸檬香。



「啱·秋の組合」月餅禮盒是一盒一月餅，包括橙色和紫色兩款。



月餅口味



月餅包裝



茶樓酒樓的懷舊月餅紙



大歡喜餅家的禮盒裝月餅