



▲鮮肉月餅近年逐漸成為許多老饕的中秋選擇。網絡圖片

大小廚房

地域飲食依託網絡  
突破傳播壁壘

鹹香月餅  
解鎖中秋新滋味

近年來，伴隨互聯網短視頻的流行，地域飲食的傳播壁壘被打破，過去僅在地方流傳、相對小眾的特色月餅，越來越多地走進大眾視野、收穫廣泛關注，成為中秋夜闔家團圓之時的新選擇。本期「大小廚房」聚焦以江浙滬的鮮肉月餅、雲南的雲腿月餅為代表的鹹香月餅，同時介紹當前香港市面上的各種選擇，解鎖中秋新滋味。

大公報記者 徐小惠

每年中秋，一盒月餅是團圓時刻的重要見證。不過，月雖年年如是，大眾對月餅的選擇卻越來越注重新意。民國美食掌故大家唐魯孫在《一年容易又中秋》，談舊京南北各式鹹月餅，把江南鮮肉月餅、火腿月餅並列敘述，提到「鹹月餅有鮮肉、三鮮、火腿，膏潤芳鮮，堪誇細色異味，比起自來紅、自來白實在高明多矣」。

伴隨人們的飲食選擇日趨多元，甜膩的糕點不再稀缺，便捷的互聯網電商將全國各地的美味送到眼前，其中鹹月餅憑藉獨特的鹹香風味、樸實的家常口感，以及充滿異地風情的新鮮感，勾起了不少老饕的饞蟲，令它們不再只是當地人的專屬情愫，收穫各地食客的青睞。

鮮肉月餅鮮嫩爆汁

雲腿月餅帶有獨特的雲南風味。

在飲食追求新鮮、口感、品質的今天，現烤鮮肉月餅成為市場上興起的新潮流。鮮肉月餅強調工藝傳承和新鮮現烤，最重要的製作手法之一叫作豬油起酥，即依靠豬油作為油脂，分開調製「水油皮」與「油酥」兩種麵團，再經包、擀、捲，經高溫烘烤後形成層層分離的酥皮，金黃酥脆、一碰即落。餡料方面選用「三肥七瘦」或「四肥六瘦」的鮮肉，順同一方向攪打上勁，分次打入薑蔥水鎖住肉汁，以鹽、黃酒、少量白糖、白胡椒粉調味，點綴蔥花。

鮮肉月餅講究現烤現吃。滾燙的月餅捧在手裏，酥皮簌簌掉落，內餡肉汁豐盈，咬下一口鮮嫩爆汁，如今已經突破中秋節日的局限，成為人們日常中的早點或者下午茶選擇之一。在上海的外賣軟件上，銷售鮮肉月餅的商家在多個地區的銷量都名列前茅，光明邨、沈大成等幾家老字號門口更常常大排長龍，就連上海機場的候機廳裏都有現烤鮮肉月餅店，讓風塵僕僕的旅客在舟車勞頓途中也能感受江南的人間煙火。

如今為了滿足全國各地更多的食客，如沈大成等鮮肉月餅品牌都推出了月餅生胚，在香港的同順興等商家亦有上海鮮肉月餅生胚出售，消費者購買後需要自行回家用烤箱或空氣炸鍋、平底鍋烤製，大約10到20分鐘就可以享受到新鮮出爐的江南鮮肉月餅滋味。

雲腿月餅陳香濃郁

雲腿月餅一直以來都是不少食家的心頭好。汪曾祺在就讀西南聯大時，曾在昆明吃過古慶祥雲腿月餅，他在晚年於散文中多次憶及這道滇式點心並表達對其喜愛。雲腿月餅的保質期比鮮肉月餅長，但也不過一個月左右，不及廣式月餅和京式月餅可以放兩三個月。過去物流不發達，雲腿月餅是屬於西南人的美味，不過現下就不一樣了。

雲腿月餅如今在內地打響知名度，除了物流交通的硬件到位，某種程度上還要依託短視頻的傳播。自媒體短視頻給了地域性美食成為全國爆款的機會，而雲腿月餅作為西南地區中秋滋味的經典代表，鹹甜交融、陳香濃郁，經過百年沉澱的味道，走紅可謂合情合理。

雲腿月餅的餡料以雲南宣威火腿為主，作為中國三大名火腿之一，宣威火腿經歷長時間發酵熟成，肉質緊實細膩、脂香醇厚、鹹味溫潤不嗆，有獨特的陳香。製作雲腿月餅時，匠人選取火腿精肉部分切塊切丁，搭配當地紫麥麵粉、天然蜂蜜、熟豬油與少許白糖調配餡料，令火腿的鹹香、蜂蜜的清甜、麥皮的焦香融合形成獨一無二的鹹甜層次，入口酥鬆不硬、油潤不膩，越嚼越香。2022年，宣威火腿月餅製作技藝入選省級非物質文化遺產保護項目名錄，成為雲南飲食文化名片之一。

現烤和牛月餅銷量佳

▲雲腿玫瑰月餅融合了雲南當地花卉特色。網絡圖片

雲腿月餅的品類眾多，依託雲南當地豐富的山野物產與花卉資源，傳統雲腿月餅不斷迭代升級，衍生出雲腿玫瑰月餅、雲腿雞縱月餅、雲腿蛋黃月餅等創新口味。現在雲

▲香港本地一間大型超市推出現烤和牛月餅。大公報記者徐小惠攝

中秋包裝新意多

▲現烤鮮肉月餅內餡肉汁豐盈。網絡圖片

今年各大品牌仍舊在月餅的包裝上卯足功夫。如皇玥的至尊系列以頗具奢華感的橙色禮盒附鏡面設計，呈現出如首飾盒般的精緻感。東海堂x霜田有沙在今年推出別具心意的「帶來喵，便當禮盒」，包裝盒可以一物兩用變成餐盒，內附餐具，餐盒內藏隔層，外配布質綁帶，可愛又實用。美心月餅今年則邀請美國插畫協會漢密爾頓金獎首位華人得主、曾入選《福布斯》「30位30歲以下精英」的插畫藝術家倪傳婧Victo Ngai，重新設計「流心奶黃月餅」禮盒包裝，以「月華灑落，流心始生」為設計概念創作。

倪傳婧在接受大公報記者採訪時表示，自己沒有想把中秋畫成一個很具體的場景，而是想抓住那種世代的人都在看着同一輪月亮的感覺。「當我們在說月亮的時候，其實也是以中國人比較含蓄的方式，在對珍惜的人說：『我愛你，我想你。』而月餅正是這份感情可以觸摸、可以分享的一個載體。」她提到，這也是為什麼畫面裏會有來自神話、古代和今天的人與生靈，一起參與製作月餅、一起賞月。「這種延續感，是我覺得中秋很動人的地方。」

畫面中可以看到瀑布般流淌的月光、小兔子踩着蹺蹺板把香氣送進月餅、大鳥用嘴巴把餅壓成形等等。倪傳婧希望大家在吃月餅的時候，也可以慢慢品嚐這些小故事。一直以來，倪傳婧在創作中十分強調跨文化敘事。提及今次她所呈現製作月餅的故事畫面，「我把它想像成了一場有點奇幻的煉金術。」倪傳婧說，「我想把不同文

化 and 元素放進同一個世界裏。例如，用竹、玉、瓷器、琺瑯等中國傳統材料去構造帶有西方色彩、現代工業感的機械結構；神話裏的生靈、中國古代的人物和來自不同文化的現代人，也一起出現在這個世界裏。我不希望只是把不同元素拼在一起，而是希望它們在同一個世界裏自然地共存，同時保留一點意想不到的奇幻感——有點像香港。」

大公報記者徐小惠

▲倪傳婧設計的月餅包裝呈現豐富的中秋故事。受訪者供圖

►插畫藝術家倪傳婧。Scott Toler Collins 攝影

◀「大坑舞火龍」非遺主題月餅盒包裝。網絡圖片