

老餅家：傳統與特色 各有捧場客

潮式口味月餅 啖啖嶺南鄉情



中秋故事

一盒月餅，百種鄉情。香港匯聚大江南北的月餅種類，大公報記者在中秋前夕，走訪多家老字號餅店，發現傳統月餅銷情穩定，部分餅家較去年生意多約5%。四黃蓮蓉月餅、潮式月餅及復刻舊式月餅各有捧場客，有人買的是送禮佳品，有人尋找的是兒時味道，也有人專程從海外而來，只為在香港中秋節前，親身感受一份屬於這座城市的節日滋味。有餅家負責人表示，將繼續堅持傳統與創新並重，讓老香港風味得以傳承。



傳統月餅銷情

大公報記者 張騰



▲八仙餅家堅持製作傳統月餅，四黃蓮蓉月餅廣受歡迎。大公報記者何嘉駿攝

▲貴嶼仔和記隆餅家專做潮式月餅，除潮州人外，亦吸引不少遊客嘗鮮。大公報記者何嘉駿攝

位於深水埗南昌街的八仙餅家，昨日中秋前夕顧客盈門，不少市民趕來購買月餅。記者所見，最負盛名的四黃蓮蓉月餅廣受歡迎，有顧客大手購入數盒，亦有不少街坊單買數款月餅，品嚐不同餡料風味。

在餅家工作了55年的老夥計譚先生表示，今年傳統月餅銷情較去年多約5%，其中蛋黃蓮蓉、五仁金腿等經典口味，仍受老顧客歡迎。他表示餅家為迎合健康趨勢，新增陳皮豆沙蓮蓉月餅，銷情亦理想，另有一款特製的蛋黃椰絲蓮蓉月餅約一個月前開始發售，共製作3000個，前日已全部售罄。

年輕顧客愛好多黃月餅

譚先生指出，餅家前身是八仙酒樓的餅房，上世紀七十年代搬至南昌街現址，至今已扎根多年。他在餅家工作55年，見證行業變遷。該店多年來月餅款式變化不大，沒有「跟風」推出冰皮月餅或雪糕月餅，專注傳統禮餅及月餅。他觀察到，年輕顧客偏好四黃等多黃月餅，傳統五仁月餅則以老顧客為主。

市民鄭先生昨日來買月餅，他說首次光顧八仙餅家，之前曾聽家人提及這店「好巴閉」，故特意前來一試。他說曾吃其他品牌的月餅，覺得味道區別不大，亦吃過冰皮月餅但認為「太甜」，故今年選擇傳統廣式月餅。來自澳洲的遊客Quinton說，早已聽聞香港月餅非常出名且美味，奈何數次來港均不是中秋期間，無處購買月餅；今次特意在中秋節前來港旅遊，準備將月餅作為點心食用，感受香港節慶美食。

位於九龍城城南道的貴嶼仔和記隆餅家，專做潮式月餅。負責人楊子儀表示，做潮式月餅的店在香港已不多，自己堅持用自然原料製作，同時堅持創新，每年都試驗不同配搭。他說一直如此做潮式月餅的理由有二，一是想讓在香港的潮汕鄉親品嘗到傳統的潮州家鄉味道，同時希望將潮式月餅透過創新發揚光大，讓更多人知道潮式月餅。他說很多時候，人都喜歡吃自己家鄉的食品，正是因為「一方水土養一方人」。

體育園盛事 促銷潮式月餅

他透露，今年銷情良好，且受惠於早前啟德體育園舉辦的盛事，有遊客參與盛事後前來購買，亦有客人由內地訂購、親身前來取貨。市民劉先生昨日專程由觀塘到來，他是潮州人，因觀塘一帶沒有傳統潮式月餅售賣，多年來都會專程到九龍城購買，中秋特意買潮式月餅是為了懷念小時候的味道。市民陳女士亦是潮州人，她由土瓜灣到餅家購買潮式月餅，今年共花費約600元，主要是為了拜神，亦有部分會與家人分享品嘗，已光顧了30多年。

扎根元朗逾75年的大同老餅家，是元朗最老的唐餅家，總店設於元朗阜財街。中秋前夕，不少市民抓緊時間來買月餅，顧客多為老人家，也有剛剛放學的中學生拿着月餅券換取月餅。餅家第三代接班人謝興之表示，今年中秋有外國人專程來購買五仁月餅，亦有內地、外國買手代客「掃貨」，反映真材實料的傳統香港月餅仍有捧場客。

堅持傳統材料手法 熟客捧場

謝興之表示，餅家多年來復刻多款舊式月餅，包括「草菇燒雞」、「豪門夜宴」等，重現老香港風味。草菇燒雞月餅以五仁餡為底，加入草菇及燒雞肉，別具風味；豪門夜宴月餅以五仁餡加入臘腸，帶有蠔豉的鮮味及臘腸的鹹香，口感似蛋黃但又不是蛋黃。這些舊式月餅早在三、四十年代的香港已出現，後期因餅款太多、客人「選擇困難」，加上味道與五仁金腿月餅接近，不少餅家因故停做。然而，近十多年有食家詢問能否復刻，餅家遂重新製作，起初只做一板低調發售，其後逐漸為人認識。

謝興之說，這些月餅材料貴，如臘腸須用鵝肝腸，鴨腳較硬，且須低溫保存數月，故產量有限，每年僅約300盒，但因有熟客每年支持，銷量穩定。他形容做月餅是高風險生意，蛋黃、天氣等均有不確定因素，並非如外界認為「做月餅好做好賺」，但餅家會繼續保留傳統，除非材料消失，否則會盡量維持舊式做法。

市民呂先生表示，從爺爺一輩開始幫襯大同月餅，估計至少30至40年，他已買了約10年，一直都是購買七星伴月。他認為大同月餅正宗、用料十足，品質多年來始終如一，是香港老字號的代表，保持了香港傳統的味道。



▲八仙餅家老夥計譚先生表示，今年傳統月餅銷情較去年多約5%。大公報記者張騰攝



月餅製作技藝 列入非遺清單

話你知

月餅製作技藝
早於二〇一四年六月列入香港首份非物質文化遺產清單，歸類為「傳統手工藝」。二〇二六年「非遺食堂」嘉年華開設月餅製作免費工作坊，由餅家師傅指導市民親手製作蛋黃蓮蓉月餅。月餅製作技藝以蓮蓉月餅製作過程為例，工序繁複講究：蓮子需脫衣焙乾、磨漿煮蓉，餅皮以糖漿混合鹼水搓製，新舊餅皮摻合以求軟硬適中；包餡印模後經多重烘焙，其間塗蛋漿、噴水防裂，出爐後還需通風「回油」兩至三天，讓餅皮吸收水氣變得油潤軟身。最後把月餅包裝，製作程序便告完成。

保留供月餅會 分期買月餅

中秋將至，元朗老字號大同老餅家仍保留傳統的月餅會制度。第三代接班人謝興之接受《大公報》訪問表示，月餅會始於六、七十年代，既讓餅家預先掌握翌年產量以訂貨，亦讓市民以分期付款方式購買月餅，至今仍以約五折價錢供街坊選購。有今年仍供月餅會的街坊表示，月餅會經濟實惠之餘，更維繫着街坊之間的情誼。

謝興之表示，當年製作月餅的材料昂貴，餅家需透過月餅會預先知悉翌年中秋節約需製作多少月餅，以此訂貨；普羅大眾亦難以一次過付款購買月餅，故月餅會形同分期付款，村民、農夫每月準時於初一、初七前來供款。當年店內擺放供月餅會會員領取的月餅數量極多。

每月供款 餅價約正價五折



▲元朗大同老餅家仍保留月餅會制度。大公報記者何嘉駿攝

時至今日，大同老餅家仍保留月餅會形式，亦續有市民供會。謝興之表示，月餅會好處是價錢較中秋節即買便宜。以雙黃白蓮蓉月餅為例，每月供款110元，翌年中秋前可取五盒月餅，價錢約為正價五折；若供會時一次過供三個月款項，更可即時取一盒月餅。他指元朗其他老餅家仍有提供月餅會安排，繼續有街坊支持，他形容月餅會維繫着街坊間的感情。現時的月餅會卡片上印有電腦條碼，店員掃描即可知悉供會情況。謝興之憶述，早年曾有婆婆供四份月餅會，取餅時因人潮擠擁，遭賊人偷去兩份共10盒月餅，婆婆不知所措，餅家即時補送。他指現時電腦系統記錄清楚，同類事件不會再發生。雖然現時不靠月餅會賺錢，但這是傳統，會繼續做下去。

記者採訪期間，剛巧有市民前來供月餅會。連先生表示，



▲大同老餅家第三代接班人謝興之表示，真材實料的傳統香港月餅大有捧場客。大公報記者何嘉駿攝

最初因家人覺得大同月餅美味，而開始以月餅會方式購買月餅，至今已在大同老餅家供月餅會約10年。他指每年都要以月餅送禮，是傳統習慣，所以年年都會做月餅會。他說年年做月餅會，以這種方式購買月餅廉宜之餘，還可將月餅送給家人及親友，維繫一份街坊間的情誼。大公報記者 張騰

廣東院舍長者迎中秋 讚生活多姿多采

【大公報訊】記者帥誠廣州報道：近年越來越多香港長者參與「廣東院舍照顧服務計劃」赴穗養老，不少人迎來在內地的首個中秋節。廣州多家養老機構籌備手工體驗、文藝匯演等活動，讓長者歡度佳節。其中，在廣州麓湖家長養老院裏，香港長者們踴躍參與串珠製手鏈、手繪中秋燈籠等手工活動，歡聲笑語不斷。

今年83歲的溫世泉個多月前正式入住廣州養老機構，這是他返回廣州養老後度過的首個中秋節。談及跨境養老，溫伯伯直言性價比與居住體驗遠超香港：「香港同檔次養老院月租要17000港幣，房間狹小擁擠，這裏費用只需

香港的三分之一到一半，雙人房寬敞通透，室友之間還能互相照應，我給這裏的生活打90多分！」

在生活適配方面，溫伯伯早已融入院內生活。每日堅持參與早操等集體活動，新鮮有趣的手工文娛項目讓他晚年生活愈發充實。「以前往返香港覆診、取藥路途繁瑣，耗時費力。」他坦言，此前因腿腳不便，跨境就醫極為不便。得益於院舍協助，他順利辦理居住證及廣州醫保，徹底解決了長期覆診、配藥難題。

另外，香港工聯會廣州服務中心也在節前組織在穗香港長者在廣州老字號茶樓餐敘，不

少出席的長者坦言，已習慣在廣州生活過節。受香港公眾假期安排影響，香港本地中秋假期較短，難以遠行出遊，留在灣區錯峰過節、就近團圓，已經成為在穗香港長者的首選方式。

「這些都是我們廣東人從小吃到的味道，中秋圍坐一起品茶吃點心，節日氣氛特別足。」香港長者黃太開心地表示，自己長期在廣州安居，今年中秋將留穗過節。

雖然香港中秋假期僅有一日，不便長途出行，但女兒屆時會專程從香港赴穗團聚。節前工聯會組織的長者茶敘，讓一眾旅居廣州的香港老友得以相聚聯誼、共慶佳節，節前生活充實又溫暖。



▲香港長者們參加養老院的中秋手工活動。大公報記者帥誠攝