

老師傅盼新血 傳承整餅手藝

燦師傅：無懼冰皮挑戰 傳統月餅考功力有捧場客

香港文匯報訊（記者 張文鈴）今日是中秋佳節，晚飯後與家人邊吃月餅邊賞月，是一件賞心的事。然而，每個月餅需經過搓皮、入餡、倒模和入爐的四部曲，背後都是師傅數十年的功力。近年，冰皮月餅受到年輕港人的追捧，但逾40年整餅經驗的老師傅林錦燦認為，傳統月餅仍有其價值，尤其廣東一帶不乏有很多「捧場客」，故不擔心被新式月餅取代。他又指，本港現時僅存百名整餅老師傅，雖然有年輕人入行，但期望未來有更多新力軍加入，將製作傳統月餅的手藝傳承下去。

人稱燦師傅的林錦燦今年已64歲了，他於1965年入行，「以前入行是要人介紹，雖然人工不吸引，但福利好，包三餐和住宿。」

昔學師炒蓮子炒足7年

燦師傅說，剛入行時都只是做光酥餅、雞仔餅，要做滿一定日子才可做月餅。「以前學師好辛苦，單炒蓮子都要炒7年，製作傳統月餅是要資歷豐富的師傅才可以整。」

「傳統月餅最重要蓮蓉餡，蓮蓉會選湖南雙蓮子。」燦師傅表示，以前沒有機械幫助，蓮子要逐粒揀，通常由女工代勞。尤其臨近中秋前，餅店對蓮子需求大，女工會將一袋袋蓮子帶回家，一家大小幫手揀蓮子，如塑膠批發的家庭式製作，所以以前製作蓮蓉是很花心機和人手。

蓮蓉要夠靚 控爐火靠經驗

講到如何製作出色香味俱全的月餅，燦師傅表示，除了蓮蓉要夠靚之外，關鍵在於入

爐的爐火，若入爐的爐火控制不好，焗出來的月餅就會出現爛和散開，這些都是需要經驗累積而成。

對於近年新興的冰皮月餅受年輕客群追捧，他表示，年輕人愛新鮮，而且冰皮月餅有多款口味選擇，自然受年輕一輩歡迎。不過，在他個人而言，冰皮月餅口感甜品，還是比較喜愛傳統月餅。他又指，製作冰皮月餅不需要入焗爐，但傳統月餅未入焗爐前是全新鮮材料，因此製成一個成功的傳統月餅全靠師傅的功力，笑言：「真是少點工夫也不行。」

據了解，現時全港只有約百名老師傅懂得製作傳統月餅。對於會否擔心手藝失傳，燦師傅稱，也擔心不了太多，時下年輕人怕辛苦，幸而現時製作傳統月餅部分的步驟已經機器化，如搓皮，但入蛋黃的步驟仍然是人手操作。「希望未來能有更多年輕人加入，將這門傳統手藝傳承下去。」



林錦燦認為，廣東一帶不乏傳統月餅的「捧場客」，故不擔心被新式月餅取代。

黃偉邦攝



後輩大讚燦師傅整餅技術精湛。

黃偉邦攝

餅家：成本升 月餅價不敢加足

香港文匯報訊（記者 張文鈴）中秋節前許多人都會購買月餅送禮。但有餅家表示，「今年材料、人工、包裝、運輸樣樣加價，月餅總體成本增約5%。」尤其五仁月餅的，成本更增加達雙位數。雖然生月餅成本增加，但餅家指今年月餅仍維持不變或僅微升。

蓮香老餅家表示，今年五仁月餅的成本增加最多，因為五仁加幅達兩位數，其中櫻仁來貨價更比往年高出30%，但因市場競爭激烈，故僅微調月餅售價3%至8%；另一家傳統月餅品牌恒香老餅家市場部方小姐則指，今年月餅不加價，「今年中秋來得早，沒有十一黃金周效應，而且近年個人遊旅客已不像以

往般「掃貨」，所以公司會維持售價，並加強宣傳，相信可刺激銷售額增加10%至15%。」

而專售冰皮月餅的大班冰皮月餅及大同老餅家均表示，由於今年生月餅成本上漲，故會調高月餅售價，分別為5%及10%，希望以實惠價錢吸引消費者。

「阿華田月餅」吃出童年回憶

今年各大小餅家亦紛紛推出獨家特色月餅吸引市民，如鴻星今年新出品的「阿華田迷你月餅」，選用家傳戶曉的阿華田製月餅，餅皮、鹹蛋黃同營養麥芽阿華田混合起來，味道有別於一般傳統月餅，一啖便可吃出童年回憶。為了開創兒

童市場，傳統餅家和記陸續推出手工「棒棒雪月」，以吸引小孩。加上手工「棒棒雪月」可以「拮住吃」，市民出外賞月不用再帶刀叉，方便之至。

大班冰皮月餅為賀25周年，今年推出全新配方的芝士冰皮月餅，以香濃的忌廉芝士為主角，配合多款受歡迎的配料，製作出「開心果芝士」、「軟心朱古力芝士」、「咖啡芝士奶凍」等，喜愛芝士的粉絲，不容錯過。

另外，傳統口味則有鯉魚門紹香園的鹹香肉鬆月餅，選用核桃粉、綠豆蓉、香菇、肉鬆、鹹蛋黃等古早秘方，配合潮式酥皮，創製充滿特色的懷舊月餅。

奇華餅家表示，近年奶皇月餅盛行，奇華今年新推出「杏汁燕窩奶皇月」，以高級食材打開高消費市場的需求，加上傳統月餅仍不乏捧場客，預計銷情理想，達雙位數增長。不過，月餅原材料價格上升，令成本增加，整體價格上升3%至7%。

奇華「杏汁燕窩奶皇月」拓高價市場

香港文匯報訊（記者 張文鈴）月餅是中秋節的傳統應節食品，近年不少餅家推出新口味以迎港人口味。奇華餅家表示，近年奶皇月餅盛行，奇華今年新推出「杏汁燕窩奶皇月」，以高級食材打開高消費市場的需求，加上傳統月餅仍不乏捧場客，預計銷情理想，達雙位數增長。不過，月餅原材料價格上升，令成本增加，整體價格上升3%至7%。

料月餅生意有雙位數增長

奇華餅家發言人表示，今年月餅原材料價格上升，尤其果仁升幅高達近30%，而蓮子及生油的升幅約10%、鹹蛋黃的升幅約16%。今年奇華餅家的月餅加價幅度約為3%

至7%，主要原因是月餅原材料價格上升。傳統月餅較受歡迎，當中以雙黃金蓮蓉月最受歡迎。預訂情況：每年反應都很熱烈，預計今年將會有雙位數增長。此外，預計今年月餅生意額將會有雙位數增長。

今年奇華餅家推出創新研發口味「杏汁燕窩奶皇月」。「杏汁燕窩奶皇月」以出產自素有「燕窩之鄉」之稱的印尼燕窩作材料，再加入榨取自精選北杏的杏汁，經過精心調配，使其獨有的香味與幼滑的奶皇和絲絲晶瑩剔透的燕窩混合一起，可謂完美配搭。鬆化餅皮，將香濃的杏汁及幼滑燕窩層層鎖住；咬上一口，杏汁的獨特回甘，充分刺激着舌頭上的每個味蕾。

3000元 超巨型燈籠有銷路



今年新推出以紗布製造的電燈籠，攻小朋友市場。

曾慶威攝

香港文匯報訊（記者 張文鈴）中秋節前半個月，各式各樣的燈籠已搶先出街。售賣燈籠的店舖表示，由於內地的人工、運輸費用增加，令燈籠成本上升10%，故今年燈籠價格有輕微調整。不過，傳統而貴價的大型燈籠仍然「有價有市」，售價約3,000元一個的超級巨型燈籠亦有「捧場客」。

內地人工運費升 燈籠加價

西環後城行負責人杜杜送表示，由於內地燈籠工人短缺，加上材料、人工及運輸成本普遍上升，造成今年燈籠價格有一定程度上升。他說，最受



有售賣燈籠的店舖表示，今年燈籠價格有輕微調整。

曾慶威攝

市民歡迎的燈籠為楊桃、金魚等造型，一般價值由20元至80元不等。其中巨型楊桃，每個售價為198元。最受情侶和年輕人歡迎的是大型燈籠應節。「今年新推出以紗布製造的電燈籠，造型有蝴蝶、飛機、車等，適合小童玩樂，售價為68元至88元。」

波點花布鴨添吸引力

同樣在西環的天就行每年都會自家設計和生產新款式燈籠，去年以大熱的「黃小鴨」作為燈籠造型，結果大賣。天就行採購部經理伍淑芬表示，今年特意加設波點花布的鴨子燈籠，令產品更具吸引力。「我們今年還推

出全新企鵝和喜鵲造型燈籠，以可愛動物造型吸引一眾大人小孩。」

她說，傳統的金魚、兔仔造型的燈籠，仍是銷量最好的燈籠品種，售價由三四十元至數百元。不過，一個約40多吋的巨型燈籠，售價約達3,000元仍然「有價有市」，她稱每年可賣出10多個同類型燈籠，主要是公司和大型屋苑客群。

天就行在內地自設廠房設計及生產燈籠，於港兼營批發及零售，今年也面對人工、物料、人民幣的升值，整體成本升10%。她表示，由於不想將全部轉嫁消費者，故只是部分燈籠加價，其加幅不多於5%。



火龍迎月

昨晚是迎月夜，大坑舉行一年一度的舞火龍盛會，一連3日為居民祈福。龍頭先放在廟宇舉行祭祀儀式，舞龍的人和不少市民前來上香。全條火龍長67公尺，用珍珠草製成，龍頭重達48公斤，龍身插滿逾7萬支香，由約300名大坑村民舞動，今晚火龍會舞入維園足球場。舞火龍這個傳統，源於19世紀居民為求消除瘟疫而起，如今成了香港獨特的風俗，2011年更被列為第三批國家級非物質文化遺產。



雞販邱先生表示，因為活雞的售價昂貴，即使做節也沒有特別令生意額上升。

葉佩妍攝

食材價無增 街市生意仍淡

香港文匯報訊（記者 葉佩妍）「一年容易又中秋」食過一頓團圓飯，再與家人邊吃月餅邊賞月，確是一件賞心樂事。為準備豐富的團圓飯，不少市民昨午到街市購買食材，有市民表示今年各食材的售價與去年相若，預計花費約500元至1,000元。然而，有街市檔販指，生意與平

日差不多，估計因不少市民選擇外出用膳。

雞販邱先生表示，因為活雞售價昂貴，即使做節也沒有特別令生意額上升，「我們只是賣香港雞，至今仍未取得內地活雞。」他續稱，本地活雞的售價為65元一斤，昨午約賣出50隻至60隻，比上年的銷情稍為遜色。

檔販：市民喜外出用膳

另外，冷肉店陳先生表示，冰鮮雞的銷情並沒有受到內地恢復活雞供應影響，昨午約售出50多隻，「做節並沒有令冰鮮雞的銷售數量大幅增加，因為不少市民喜歡外出用膳，今年的生意比去年更淡。」而菜販楊先生則表示，做節令生意稍為增加，而各菜類的來貨價沒有改變，平均約十

元一斤，菜心的銷量較好。余太昨午到街市購買了活雞、魚及燒肉等，估計會花費300多元，「花費與去年相若，但活雞的價錢比去年貴，一隻3斤多的嘉美雞約需150元。」而市民劉小姐則預計花費500元至1,000元準備團圓飯。她指，菜及海鮮的售價和去年差不多，而於九龍城購買的本地活雞則需60元一斤，她認為售價比想像中便宜。