



■今年市民及公司企業購買果籃及當造生果，有市民稱「送生果好過送月餅」。

劉國權 攝

生果爭寵 月餅失色

市民稱「送生果好過」 果欄商戶看好大市



香港文匯報訊（記者 楊佩韻）一年容易又中秋，縱使今年經濟氛圍不理想，但港人仍願花錢在中秋應節食品之上。不過，今年市民及公司企業減少購買傳統月餅送禮，反而是

購買果籃及當造生果，甚至是出外食飯慶祝。油麻地果欄有欄商向本報表示，今年較多市民購買生果，更向他指「送生果好過送月餅」，加上部分生果如香印青提及水蜜桃等批發價格下跌，相信會誘使生意額按年上升，因此看好大市。傳統月餅方面，奇華及美心均不約而同地，未有正面回應月餅銷情孰升孰跌。

今年傳統月餅市場可謂「多災多難」，先有奇華632盒純正白蓮蓉月餅不符標籤所示的資料，急需下架，再傳出恒香餅家在港生產、供澳門出售的雙黃白蓮蓉月餅，被澳門當局驗出致癌物質黃曲霉毒素超標。此外，美心、半島等大牌月餅家被內地冒牌假貨消息影響，各種消息傳來或影響傳統月餅銷情。

本報記者去信多間傳統餅家查詢月餅銷情。奇華回覆指，中秋始終是傳統大節日，送禮依然以傳統的雙黃白蓮蓉或雙黃蓮蓉最受歡迎，但未有正面回應今年銷情，僅稱今夏新推出的「柚子奶皇月」及「蜜餞奶皇月」在美食展限量推出反應理想。

美心推田園甜蔬系列月餅

美心月餅表示，傳統口味的蓮蓉月餅一向受歡迎，連續多年成為皇牌產品；公司亦積極研發創新口味，如流心奶黃月餅及冰皮月餅等，當中冰皮月餅新推粟米、燒栗、薩摩芋等田園甜蔬系列，以滿足年輕人口味。

傳統月餅市場暫未敢為銷情下定論，但水果生意則不俗。油麻地果欄和興欄負責人李瑞祺表示，近期市民搶手生果為水晶梨、香印青提及水蜜桃等，而該等品種生果的批發價亦相對便宜。

他以香印青提為例指出，一箱5公斤的來貨價由一個月前2,000元至3,000元不等，減至現時1,000元至1,400元不等；水蜜桃則由600元一箱減至約400元一箱，相信零售價亦會相對調低，吸引市民購買，預料中秋節銷情會較去年好。

榴槤西施柚失收 中秋或升價

不過，香港鮮果業物流協會主席周勝傑表示，近期泰國天氣不穩定，榴槤及西施柚均告失收，來港數量按年減少50%至60%，導致價格上升，如每個西施柚平時約售40元至50元不等，料中秋節時將升至70元至80元不等，中秋節正日前更加有機會升價。

李瑞祺補充，泰國金柚批發價暴升，由去年同期的逾60元一個，升至日前的100元一個，形容價格「一日比一日貴」。他預料中秋節金柚的零售價會升至130元至140元一個，但今年金柚以大牌作主導，較少「雜牌」，品質會有一定保證。

另外，中式酒樓生意在經濟不景之下，表現不過不失。香港餐務管理協會主席楊位醒表示，今年中秋節餐飲檔期在剛過去的周末，訂位數量與去年相若，有80%至90%。但他亦指，現時港人在節日慶祝有很多選擇，不一定會吃中菜，或會吃泰國菜、日本菜及越南菜等，故認為生意能維持與去年相若已是不俗。

新光酒樓集團創辦人胡珠指，今年團餐的價格較去年便宜，如22位的團餐約3,000元左右，當中更增加龍蝦及鮑魚吸客。

利東街中秋好去處

LED火龍鼓舞迎中秋

日期	9月14日至16日(迎月、中秋至追月)
時間	晚上8時30分至9時30分
地點	從利東街的皇后大道東到莊士敦道
費用	免費

中秋購物大賞

日期	9月5日至30日
換領時間	上午10時至晚上10時
換領地點	利東街地庫一樓客戶服務中心
名額	500名(先到先得)
活動詳情	購物滿港幣1,200元或以上，即可獲贈特別包裝茶葉禮盒乙份(價值港幣120元)

資料來源：利東街

製表：楊佩韻

助弱勢又環保 社企月餅大賣

香港文匯報訊（記者 楊佩韻、鄭慧敏）香港經濟增長持續不明朗，一田百貨署理行政總裁黃思聰早前表示，今年中秋客戶送禮減少。原來部分商界企業轉至購買社企製造或發起的愛心月餅，如社企「銀杏館」今年收到逾十張商戶訂單，每張均購買88個或以上的愛心月餅，轉贈給獨居長者及露宿者。社企「土作坊」同樣收到不少商業機構訂單，需廣邀婦女親手製作傳統月餅，配以有機及本地食材，讓婦女各展所長、支持農業，並帶出環保健康訊息，一舉三得。

銀杏館收愛心餅年增逾10倍

長者社企銀杏館今年再推愛心月餅活動，更首次使用網上平台推廣，市民或團體在網上購買月餅並不是自己享用，而是將月餅轉贈給獨居長者及弱勢社群，至今收到逾16,000個月餅，較去年轉贈的1,000個至1,500個增長多達10倍。銀杏館行政總裁麥敏媚表示，今次網上訂購轉贈有三個選項，分別有一個月餅、12個月餅及88個月餅，價格由30元至2,640元不等，當中有40個訂單是訂購88個或以上，包括十多間以公司名義捐出。

她續說，平台同時有招募義工派發月餅，反應很熱烈，認為港人十分有愛心，又指公司今年減少購買坊間的送禮物品，反而花錢於愛心月餅，將溫暖送贈予有需要的人。麥敏媚指出，今年月餅分為紅棗合桃月餅、黑芝麻月餅、白蓮蓉亞麻子月餅及傳統白蓮蓉月餅四種口味，期望將心意傳至獨居長者及露宿者，讓他們一同感受節日氣氛。

競爭增 土作坊訂單減

另外，聖雅各福群會轄下社企「土作坊」，今年中秋製作有機蓮蓉、紅豆、綠豆及黃豆月餅，所有工序如設計食譜、搓月餅皮、包裝等全由街坊親手製作，按量生

產。聖雅各福群會土作坊營運主任黃敏儀表示，中秋節前一周共接獲逾百張訂單，包括商業機構、非牟利機構等團體訂單及散客，新舊客戶各佔一半，營業額約5萬元至6萬元，較去年的10萬元少。她估計，由於近年愈來愈多社企生產月餅，推斷有部分企業轉而支持其他社企，令商業訂單減少。

月餅以有機食材製成，價錢亦相對昂貴，單個月餅索價82元。黃敏儀指出，為支持農業發展，他們以合理價錢購買食材，「以蓮蓉月餅為例，內含90%蓮蓉肉，以7元至8元購買一個蓮蓬，三個蓮蓬所得的蓮子才能製成一個小蓮蓉月餅，而且處理蓮子的工序複雜，故成本已佔售價的60%至70%。」

雖然獲利不多，近年更面對其他非牟利機構出售的月餅競爭，但黃敏儀強調，不希望因賺取利潤而改變產品質量，「搞噱頭、創新唔難，但係咪我哋想做？」她又說，作為社企希望做到承傳製作傳統月餅技術，「如果全部都做冰皮，最後會唔會無人識做傳統月餅？」她表示，面對競爭只好靠質素取勝，希望日後有較穩定的企業大額訂單，同時加強網上宣傳以增加銷情。



■社企「銀杏館」今年收到逾十多張商戶訂單，每張均購買88個或以上的愛心月餅，轉贈給獨居長者及露宿者。

LED火龍「舞」動利東街

香港文匯報訊（記者 楊佩韻）每年中秋除了到大坑看舞火龍，感受傳統文化節日氣氛外，今年還可到灣仔利東街觀賞LED舞火龍！長70呎、身上佈滿LED燈的火龍將於明日起一連三天，從皇后大道東入利東街，舞動至莊士敦道，穿梭整條林蔭步行街，為市民及旅客帶來吉祥喜慶。

中秋節舞火龍活動被列為中國文化遺產之一，藉此聚合村民的凝聚力並祈求上天保佑家宅及社區平安。

利東街今年將現代科技融合傳統文化，以LED燈製作成70呎長的火龍，讓市民及旅客可近距離觀賞，不用怕被線香及炮竹燙傷，適合一家大小參與。



■身上佈滿LED燈的70呎長火龍將首次亮相利東街。



■灣仔利東街。

■職員密密在廚房搓月餅皮、包餡料。梁祖彝 攝



■ Shirley (左)用月餅模把麵糰按壓成月餅形狀。梁祖彝 攝

工序多控制難 傳統月餅求變

香港文匯報訊（記者 楊佩韻）傳統月餅面對新派月餅競爭及經濟不景氣等外在因素影響，該如何應對？奇華餅家董事總經理黃錫祥昨日在一個電台節目上表示，舊式月餅工序較多，以蓮蓉月餅為例，由一粒硬蓮蓉煮碎它，夠火候夠色水，時間、工序及手工都有很大的要求。他承認，現時奶皇月餅盛行，坊間有不少西餅店及曲奇餅店自製，要做好傳統月餅生意則要「矮仔上樓梯」般，穩中求變。

黃錫祥指出，以往禮餅及月餅是舊式茶樓及餅家製作，隨着時代變遷只餘下少數餅家製作，「除了製作工序繁複外，地方、時間及品質控制亦有影響。」他續說，面對酒店近年自製月餅的趨勢，只好穩守本業，做好自己，坦言會繼續做傳統月餅生意。

除了老餅家堅持做傳統月餅外，社企「土作坊」亦堅持製

作人手月餅。記者訪問當天，4名女工在廚房搓月餅皮、包餡料及用月餅模按壓麵糰，4個人只有8隻手，當天卻要做300個月餅趕及第二天交貨，忙得連午餐也沒有時間吃。

現年50歲、於社企兼職工作8年的阿金說，社企成立之初，她加入成為「食材加工組」，與一班職員跟師父學整月餅，「當初不懂搓粉，驚弄出來個餅會裂，之後知搓耐啱，搓得均勻及柔軟會靚啱」，自此她成為製作月餅的一員，多年來與其他職員建立了默契，分工合作完成各項工序。

「最重要用心」 五旬婦堅持手工

被問到為何要堅持製作手工月餅時，阿金笑說，最滿足是看見月餅出爐，也是工作動力之一，「最重要是用心，畀人食到係用心製作。」