

月餅變月兔 最緊要省鏡

手工班風潮颯起 青年中年整餅各有所好



香港文匯報訊（記者 楊佩韻）

中秋佳節將至，對於傳統的雙黃白蓮蓉月餅、花樣多多的冰皮月餅及流心月餅等，嘴饞的港人或者會吃膩。隨着社交網站普及，各款手工月餅班如雨後春筍般，不論青年及中年人士也會親手製造月餅送贈親友。有手製月餅導師表示，港人消費心態跟着潮流走，有些想吃得健康，有些則期望影相「呢Like」，吸引不少人報讀，並指今年中秋較往年遲，商戶有較多時間推廣及宣傳，生意應比去年理想。另有中藥老店今年加入戰團，推出養生概念的月餅，成功在網上「搶灘」吸客，2萬盒幾乎賣光。



King Poon針對年輕客群的策略成功，「潮」月餅反應不俗。香港文匯報記者 楊佩韻 攝



女中醫稱，柑桔桂花較易入口及不易惹癢，適合長者食用。香港文匯報記者 曾慶威 攝

今年中秋正日農曆八月十五為本周三，緊接國慶日及翌日假期，喜慶節日氣氛帶動港人消費。有社交平台於8月初吹起手工月餅班風潮，牡丹花、兔仔外形月餅吸引不少網民留言及報名。

今年亦有開班教授月餅的私房菜餐廳 Dreamix 負責人 King Poon 表示，月餅班報讀人士介乎17歲至40歲，反應不俗，笑稱年輕人「最緊要影到相，不太在意價格及好吃與否」，反而年紀相對較大的學員認真程度較高，着重甜度及是否健康。

鐵觀音月餅 醫院客戶多

他續說，今年是第四年推出自家製月餅，起初是為糖尿病患者製做，第二年改良後減去雞蛋及牛奶以素食者食用，今年則推出棕櫚糖紫薯及玫瑰鐵觀音月餅，合共1,000盒，製作成本較去年增加6%至7%，但不偏向加價。當中鐵觀音月餅主攻長者市場或喜歡茶味的年輕人，King Poon說反應不俗，今年特別多了醫院客戶，素食餐廳的訂單也很好，當中70%是老顧客，部分沒有試食也願意購買。

King Poon表示，港人消費心態跟潮流而轉變，今年的確有很多手作月餅班，但他們也是想吃得健康。糕餅口味方面，他指數年前大熱的紫薯、流心、芝士及抹茶等元素，如今不再熱賣，但仍具一定吸引力，長者則着重味道而不是花款。

他補充，去年中秋各商家很遲才進行推廣，但今年中秋「延」至10月初，認為大家有較多時間準備及宣傳，相信各界的生意會比去年為好。

中醫師調製 低糖更健康

除了手作月餅班於今年中秋反應理想外，中藥老店位元堂今年首次推出養生主題的月餅，包括柑桔桂花及蛋黃蓮蓉，主打低糖及轉用麥芽糖代替白糖，並有中醫師一起調製，成功在網上吸引一班年輕人及辦公室人員購買。位元堂市場經理李偉宏表示，港人現時很注重細微的事，如購物時會細看食物標籤，期望吃得健康，加上長者既想吃月餅過節，「但傳統雙黃白蓮蓉月餅吃完會超標，吃冰皮月餅也受不了」，故決定研發低糖月餅。

李偉宏指出，他們曾用整燕、高麗人參及靈芝製作月餅，但「燕窩一焗就融晒」；高麗人參月餅是成功，但味道不是人人可以接受，最終試了4次之多才決定該款月餅。

他表示，本打算月餅是作回饋老顧客的支持，怎料年輕辦公室人員、公司客戶等反應不錯，比預期中好，相信是港人今年中秋想轉換新口味，慶祝之餘也期望吃得健康。



位元堂今年首次推出養生主題的月餅。香港文匯報記者曾慶威 攝



膠燈籠大熱

除了吃月餅外，提著燈籠賞月光，沐浴於月光及燭光之中亦是港人慶祝中秋節的方法。玩具店店主蔡先生向香港文匯報記者表示，今年燈籠銷情與去年相若，新式塑膠燈籠大受孩童歡迎，如迷你兵團、公主等迪士尼角色的膠燈籠較多人購買。他續說，今年燈籠來貨價按年上升10%，零售價由60元至

100元不等，但指港人近年多是「最後一刻才買燈籠」，故難以預料今年生意有否增長。位於灣仔太原街的日昇玩具店，門外掛滿各式燈籠，吸引孩童駐足觀看。店主蔡先生表示，雖然今年過節氣氛淡化，但中秋節一年一次，加上家長都疼愛家中獨生子女，「怎樣都會買一個至兩個燈籠」。

他表示，今年較少人玩蠟燭，只見部分屋邨小孩有玩，預料紙燈籠會滯銷。蔡先生說，酒樓及大廈今年仍重用以往的款式，沒有向燈籠店或紙店購入大型的玉兔、金魚燈籠。他並認為，今年玩具銷情仍然放緩，但比前年有所好轉，期望未來會慢慢向好。 ■文：香港文匯報記者 楊佩韻

學生求「即食」玩殘手作市

香港文匯報訊（記者 楊佩韻）近期手工市集及工作坊猶如是年輕人新消費指標，各界都希望分一杯羹，但King Poon卻認為，高峰期是在5年至6年前，隨着往後手作市場的發展，部分產品相似度較高或有重複感，令港人覺得「別人也做到，為何你的(作品)要賣咁貴？」且部分人期望能快速學習及拍照留念，對創作過程及理念不求甚解，故手作市場愈來愈不受重視，文藝氣氛有別於台灣及日本。

「口講重視實際不太重視」

King Poon指出，3年至4年前有不少人辭職轉做手作，但面對租金、人手、運輸及材料等因素限制，「部分手作人其實溫唔到食，賺不到錢。」他引述有手作人稱近兩年有客人表明其作品不值錢，讓他們慢慢感到灰心，甚至萌生離場的念頭。

他表示，部分學生對手藝的概念想得大簡單，「要即食，快速」，如要學磨一把刀要學10年，他們覺得學1年學不成也會想走；又如學製餅也是一門手藝，需要時間去浸淫，但有學生期望很快可以上手，形容是「口講很重視手藝但實際卻不太重視」。

對於特區政府近期鼓勵年輕人創業，King Poon指出，政府是有資金支持創業人士，但申請手續較繁複，而對他們來說地方及租金是很重要的環，期望當局不要打擊在工廈合法營運的手作小店，亦不要刻意硬生生劃分偏遠地區作手作區。

他續說，剛起步的手作人為爭取曝光機會，多參與商場舉辦的手作市集，但他們參與時未必了解合作條款，或會與其預期的有所出入，提醒他們要多加留意。

中秋好去處

■ 丁酉年中秋綵燈會 2017

日期：2017年9月22日至10月15日

時間：下午6時30分至11時

地點：香港文化中心露天廣場

■ 麥田捕手「秋日文化祭」

日期：2017年9月30日至10月8日

時間：下午1時至9時

地點：D2 Place ONE 2/F The Space(長沙灣長義街9號)

■ 「星際光影之旅」

日期：2017年9月20日至10月10日

時間：中午至半夜

地點：apm 大堂(觀塘觀塘道418號)

■ 利東街「月球博物館」

日期：2017年10月4日至10月5日

時間：下午6時至8時(10月4日)；下午4時至7時、下午6時30分至7時15分(10月5日)

地點：利東街中庭(灣仔皇后大道東200號)

■ 大坑舞火龍 2017

日期：2017年10月3日至5日

時間：下午8時15分至10時30分(10月3日至4日)、下午8時15分至10時(10月5日)

地點：大坑浣紗街

資料來源：綜合各方資料
整理：香港文匯報記者 楊佩韻

月餅現「炒風」腦場都有賣



多地出現「狂掃月餅」的景況。香港文匯報記者楊佩韻 攝



電腦店ZETA引入一批美心流心奶黃三式月餅。ZETA FB 圖片

香港文匯報訊（記者 楊佩韻）內地仿冒月餅、在養雞場包製月餅，部分散裝月餅甚至放置在雞糞旁邊等相關新聞常見，加上內地網絡瘋傳香港某幾個大牌子的月餅好吃，令上水、元朗、沙田及旺角等地均出現「狂掃月餅」的景況。當中美心流心奶黃月餅由原價215元，到深圳後跳升至400元人民幣（約473港元），就連深水埗的電腦小店亦出售美心流心奶黃月餅，短時間即售罄，成功分一杯羹。

關注北區水貨情況的組織負責人梁先生向香港文匯報記者表示，今年炒賣月餅的情況很熱烈，亦看到內地人對香港製造的月餅需求大增，口味由過去兩年的冰皮月餅轉回傳統月餅及流心奶黃月餅。

他表示，今年中秋鄰近10月1日國慶日，受小長假因素影響，相信10月初上水、沙田、旺角一帶會再出現「狂掃月餅」的景況。他補充，如將港製月餅運往內地轉售，

帶貨者料可以得到約100元一盒的報酬。

美心流心奶黃月餅大贏家

他直言，不明白今年月餅炒風為何會這麼厲害，相信與內地屢傳仿冒月餅及有關月餅的負面新聞，但他們對傳統節日很看重，故對月餅的需求轉至香港市場。

梁先生相信今次炒賣的勝利者是美心流心奶黃月餅，相反以往兩年大熱的大班冰皮月餅，今年表現則較為遜色。

除了糕餅店面及炒賣市場大收旺場外，深水埗的電腦小店亦分一杯羹。位於深水埗黃金電腦商場內的電腦店ZETA，今年引入一批美心流心奶黃三式月餅（6個裝），美心官方零售價為330元，腦場小店則以178元出售，短時間已經售罄。ZETA於上月28日再推美心MARVEL月餅套裝，4件綠茶紅豆月餅及4件奶黃月餅，原價為310元，小店以99元出售，成功吸引不少網民留言訂購。