

話說香江



月餅又來了。

如今觀念，蓮蓉加蛋黃等如月餅，其他則一概不知。

其實，蓮蓉做月餅是近幾十年才流行的，早在二三十年代，月餅的餅餡，有「五星上將」之稱者，包括：鹹肉、甜肉、火腿、豆蓉和豆沙，未有蓮蓉的份兒。

清代廣東「四大扭計師爺」之一何淡如有妙聯：「鹹月甜月五仁月豆沙冰月鵝油酥月；生煙熟煙孖姑煙蘭州水煙鴉片公煙。」亦不見有蓮蓉月。據說，一直遲到清末宣統二年廣州的蓮香餅家（後兼營茶樓）首創蛋黃蓮蓉月，吃起來別有一番滋味，慢慢才普及起來。最早期的月餅包裝，非常老土，毫不

何時始有蓮蓉月

講究。其時是用一個厚厚紙製的筒，月餅放於筒內，一個個的疊起來，再用一條水草把它紮着，挽離餅店，好像去街市買菜一般。或問如此疊法，下面的月餅難道不會走樣或壓扁？那年代的月餅皮比較厚，餅餡又甚為結實，鮮有變形者。不過，隨着做餅師傅不斷改良，尤其蛋黃蓮蓉月流行之後，便講求皮薄餡靚，包裝名貴，為了鬥華美，硬紙製的月餅盒出現，上面貼着彩紙，印上餅家名稱，爭妍鬥麗，但紙盒缺點多，容易破爛，影響月餅的完整與美觀。尤其東南亞及美加華人，每逢佳節倍思親，總希望吃到月餅，香港餅家便聯同鐵罐廠，製造鐵盒月餅，也就可以寄到老遠的地方去了。