



往日茶樓最依靠月餅市場，一年的費用和盈利，都是取決於中秋節。

所以茶樓餅家的生意經，一年之計在於秋，中秋節餅市百年勿替，每屆秋節，整個香港九龍，因為餅市關係，都熱鬧起來。

世紀初一般的茶樓都會自設製餅場，通常就在樓下餅舖後面，烘餅爐是磚砌的，四周上下以大量木炭碎、玻璃碎等做夾層保溫隔熱，烘餅層用大紅階磚，以柴和煤作燃料。烘餅火候，溫度完全靠經驗，所以負責「燒爐」師傅最為辛苦，他要拿着一條狀似船槳的「餅挑」，伸進爐內，把裏面十多盆餅，不

## 茶樓的月餅生意

斷交替換位，否則火候不勻，影響餅色，甚至燒焦。

每逢七月之末月餅上市，茶樓隆重其事，便把一個通花鋪金招牌，自然是煥然一新，襯以大紅縐紗帶，懸在騎樓下之中央，兩旁也掛上走馬燈、或宮燈、或八角燈，總之點綴得五光十色，務求吸引顧客。不過，亦有講排場者，特別設計一些木偶人物，高二三尺，飾以華美綢衣，貌似嫦娥、吳剛、玉兔之類。這些綢衣木偶是由當時的「儀仗店」所設計的，人物造型不外乎廣寒宮裏的仙和仙女等，只求熱鬧鬧，應節一番。中環的「第一樓」更裝上機動木偶，栩栩如生，令途人看得嘖嘖稱奇，月餅生意奇佳。