

在香港，傳統餅家已被淘汰。

特別一九七〇年香港有西式快餐店創立之後，舊餅店所提供的老婆餅、薩奇馬、雲片糕、鷄仔餅、盲公餅之類開始無人問津，店子亦陸續關門大吉。

於是傳統的製餅方式也告失傳，例如以前製造老婆餅是非常鄭重其事的，尤其潮州餅家是專於此道，所製之餅油水適中，酥皮與餅餡合一，不像今之老婆餅拿到手上餡鬆皮散，結果吃起來天一半地一半，遍地餅屑。原來，傳統製法，要將造餅的冬茸入缸，埋於地下三年，誇張得很。

餅家先將煮熟的冬瓜茸拌白沙糖、豬油，裝進缸裏，再固封缸面，掩埋於三尺來深的地窖，約有半年，讓火性退個淨盡，然後製餅。那些潮州餅店配用餅餡「新陳代謝」，本年用去年的餡，明年用今年的餡。凡有名氣的餅

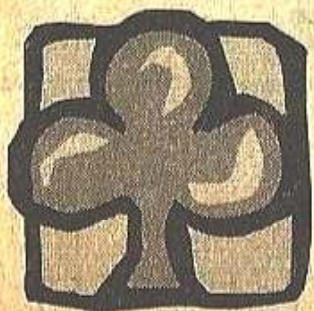
店，有積餡足夠三年之用的，也屬平常。

積餡三年，在急功近利的今時今日，簡直是匪夷所思了。

據說，開缸時足有盈寸的霉花，揭去不要，下面的陳年冬茸乃至佳餅餡了。這老婆餅，吃入口有不可思議的好吃感覺，所謂「涼喉」兼有香頭，最重要者，製好之後皮和餡是分不開的，在店中擺賣一月，吃來仍一樣可口呢。

傳統老婆餅，是中秋節潮州人用來送禮的，普通裝是封在紙筒裏，每筒十塊的，精裝則置於瓦鉢裏，鉢口糊蠟紙，加貼鋪號招紙，包裝美觀，乃餅之上乘。不過，如今連潮州餅店在港也罕見，更遑論還會製造積餡三年的老婆餅了！

積餡三年老婆餅



話說香江

吳 昊