

話說香江



中秋未到，月餅早已上市。

在香港

吃到的月餅，一向以來品種極多，除廣東月餅之外，有潮州月餅、蘇州月餅、上海月餅等。在五十年代，大量上海人抵港，香港市面上出現頗多的上海月餅，甚麼「白果月餅」、「棗泥月餅」、「清水玫

「月餅大王」

瑰月餅」、「鮮肉月餅」、「火腿月餅」等，也有寧波的「苔條月餅」，給香港人帶來新口味。

不過，今日大家都不會知道，原來舊日上海居民，即使是蘇州人和寧波人，竟很愛吃廣東月餅，竟甚於家鄉土產。上海是廣東月餅的天下，更是全國產廣東月餅的第一號都市，其產品之質與量竟勝過廣州和香港，真有點

難以相信呢。全國第一號月餅廠，上海的「冠生園」，由廣府人洗冠生主持，財雄勢厚，向廣州重金禮聘第一流月餅師傅來上海製月餅，其蓮蓉月乃用一級湘蓮作原料，首創「科學爐焙」，還要在西報大賣廣告，獲得「月餅大王」之美譽。冠生園在全國各大埠都有分店與分銷處，月餅遠銷到哈爾濱，更流行於廣州與香

港，影響所及，全國第一流的所謂「罐頭食品公

司」見獵心喜，也都爭相製造廣東月餅，如「泰豐」、「泰康」之類。

不過，上海製的蓮蓉月餅都是白蓮蓉，而廣州人和香港人皆好黃（棕色）蓮蓉，尤以蓮香茶樓出品無與倫比，其時每屆中秋都被市民搶購一空，後來分店開到香港，月餅仍然非常旺市。