

話說香江

月餅已
經上市，
但非常古
靈精怪，

甚麼雪糕月餅、咖啡月餅之類，匪夷所思，還是懷念傳統的月餅呢。

亦有保守之看法，月餅非蓮蓉不行，蓮蓉加蛋黃就等如月餅，其它餅餡則一概不知。其實，蓮蓉做月餅是本世紀才流行的，例如二

三十年代，月餅餡有「五星

月餅與蓮蓉

然後把蓮子磨碎成「沙」，再加

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」之一的何淡如有妙聯：「鹹月甜月五仁月豆沙冰月鵝油酥月；生煙熟煙仔姑煙蘭州水煙鴉片公煙。」亦不見有蓮蓉月。

據說，要遲至清末宣統二年蓮蓉月始在廣州流行，乃由著

名的蓮香茶樓開創風氣，蓮香以蓮蓉製品為號召，當時標榜：「蓮蓉家家有，蓮香占鰲頭。」因製蓮蓉時選料嚴格，一絲不苟，打響了名堂，其它酒樓餅店紛紛仿效，令到蓮蓉與月餅不可分。

製蓮蓉過程複雜，首先要洗退蓮子衣，而退衣又要梘水，梘少則難退，梘多又影響蓮蓉香味；繼而用竹簽挑去蓮芯，然後把蓮子磨碎成「沙」，再加油、糖在鍋內用適當的火烹製，便成糊狀，用慢火煮成濃度很高，接近凝結的蓮蓉，這階段稱「剉蓮蓉」。功夫甚為講究，糖太多則太甜，要是糖少水多，由於水份慢慢蒸發，製成餅後，蓮蓉乾涸，與餅皮分離，月餅變形。剉蓮蓉時，火不能過猛，否則「剉壞」了，前功盡廢。

吳昊