



# 月餅新「潮」

應節食品 | 文: Cherish

常言道，年老後，中秋是一份團圓。可無論年少、中年、耄耋，中秋離不開的，都是一塊月餅。即使夏日的餘熱還未消退，大街小巷的空氣中已開始瀰漫着濃濃的月餅香氣。隨着時代的發展，現今的月餅不單止要賣「內涵」，亦要兼顧外在美，包裝越來越精美，吃完後的包裝盒最好還可以循環利用，不做「大喉鬼」，務求搶佔年輕一族的市場。

月餅作為中秋節的標誌，是最具象徵意義的民俗食品。據考證，月餅古稱「胡餅」，別稱「宮餅」、「小餅」、「團圓餅」等，在我國有着悠久的歷史。史料記載，早在殷、周時期，江、浙一帶就有一種紀念太師聞仲的邊薄心厚的「太師餅」，此乃我國月餅的「始祖」。傳統的中國月餅分為廣式月餅、京式月餅、蘇式月餅和潮式月餅四大類，按口味而言有甜味、鹹味、鹹甜味、麻辣味，從餡心講，則有五仁、豆沙、冰糖、芝麻、火腿月餅等，至於餅皮，則分為漿皮、混糖皮、酥皮三大類。而現時在香港常見的月餅則以廣式月餅為主，當中最為人熟悉則屬蓮蓉月餅。當然，時下的月餅，早已不再拘泥於傳統的蓮蓉、五仁月餅，或是僅僅緬懷古意，每年，月餅界都有自己的流行趨勢，精緻的月餅包裝讓人不禁只想把月餅盒據為己有。



▲KFC全桶月餅



▲美心迪士尼公主音樂城堡月餅



▲奇華餅家果香乳酪奶皇月餅



▲太興滿爐燒菓果仁叉燒月餅

## 可愛卡通

對於年輕一族來講，吃月餅年年如是，未必有太大吸引力，但若然加入自己喜愛的卡通角色，則是兩回事。筆者正是卡通迷，常常會為了心儀的卡通角色購買一系列的衣食住行用品，月餅商家自然也不會輕易放棄這塊「肥豬肉」，紛紛發功，邀來各大當年最熱門的卡通角色加入月餅盒設計當中。剛剛才熱播完畢的「阿拉丁」真人電影，多多少少掀起了每個女生童年曾經的公主夢，美心就把迪士尼的四位公主搬入設計中，化身旋轉的音樂鐵罐，更同步播出《阿拉丁》主題曲的純音樂，童心爆發。東海堂最新的奶黃月餅就邀來比卡超坐鎮，採用可愛精靈球造型的月餅盒印有比卡超頭，俘虜一眾比卡超迷。適逢史諾比(Snoopy)與美國太空總署登月計劃50周年，英記餅家也藉以致敬推出史諾比登月雜錦奶黃月餅，以便史諾比迷收藏。



▲傳統廣式月餅以蓮蓉和鹹蛋黃作為主要餡料。

## 創新餡料

現今時代的月餅口味推陳出新，選擇可謂五花八門，今個2019年不少月餅商家繼續走新奇路線，餡料開始變得「離經叛道」。首占一位的奇華推出兩款果香乳酪奶皇月餅，月餅內有粒粒果肉，同時亦滲透乳酪的酸甜清新，中和月餅飽膩感。至於KFC今個中秋不賣「雞」，轉而將招牌的全家桶化身全桶月餅，內有雞絲果仁和流心奶皇兩個口味，在傳統的五仁月餅中加入微辣的雞肉鬆，做法新穎。將廣式燒味融入月餅中亦是近年商家的拿手好作，如太興就將秘製的滿爐燒鵝，加上招牌的叉燒、果仁，炮製成月餅，很有港式風味。若想將港式風味進行到底，還有大家樂的陳皮豆沙月餅，傳統的港式甜品加入鹹蛋黃，未知又是否可以勾起一代人的童年回憶呢？



▲東海堂POKEMON精靈球造型奶黃月餅



▲英記史諾比登月雜錦奶黃月餅



▲大家樂陳皮豆沙月餅

## Cook Book

### 秋日滋潤養肺湯

踏入立秋，氣溫持續高企，雖然未必感受到秋意，但秋燥已經悄然開始了，宜以滋陰潤肺作為保健原則，所以在秋季特別須要注意調理肺部，炮製滋陰潤肺的飲品和湯水。

文: MT



蘋果雪梨湯

雪梨可滋潤清熱，還可以養顏。不論是水晶梨、貢梨皆有上述功效，尤以鴨咀梨功效最好；雪耳補肺益氣，養陰潤燥；蘋果補心益氣，生津潤肺，健脾止瀉。加上南北杏有潤肺止咳的功效，此湯有助健脾潤肺、滋陰養血，是護肺潤燥的佳品。

#### 材料:

- 蘋果 2個
- 雪梨 3個
- 雪耳 半兩(大概1隻掌心)
- 南北杏 30克
- 蜜棗 4粒
- 鹽 適量
- 水 適量(需浸過材料)

#### 做法:

- step 1: 將雪耳浸水至軟身備用;
- step 2: 蘋果、雪梨洗淨後切件去芯，避免產生酸味;
- step 3: 準備一鍋水，將所有材料倒入，用中高火煮30分鐘，蓋上鍋蓋，轉小火再煮1小時;
- step 4: 加少許鹽調味，即成。



▲雪梨不但滋陰潤肺，還可以養顏。

## 卓越年份香檳

香檳之父 Dom Pierre Perignon 曾喝着自己的香檳說過「我喝着天上的星星」，有妙不可言的感覺。的確，好的香檳，氣泡纖細卻悠長有勁，喝一口，絕對可以感受到氣泡在口中舞動，抓緊短暫的快樂時光。

文: Stone



▲資深女釀酒師 Marie-Christine Osselin 表示年份香檳十分難得。

香檳大致上可分為無年份(Non-vintage)及單一年份香檳(Vintage)。我們常常接觸到的香檳大多是沒有年份，有少數非常理想而別具特色的年份，香檳酒莊才會釀造成年份香檳。年份香檳，基於限量生產，無可否認一定比無年份香檳珍貴。近年，如2002、2004和2008年份等都受到葡萄酒評家的廣泛好評，因此在市場上得到了酒迷的青睞。其實，年份香檳由單一年份所產的葡萄來單獨釀製，更是香檳中脫穎而出的翹然佳人，只在最佳的年份才有出產，其生產受到嚴格的控制和監管。年份香檳是在最佳的年份裏，用該年份裏最佳的葡萄來釀製的，其中會經過一定的調配，以取得不同年份之間的一致風格。在釀造過程中，它必須經過3年以上的酒泥熟成時間。大多數年份香檳的酒泥熟成時間都在3年以上，在熟成過程中可

以發展出濃郁的酵母、烤麵包、餅乾和堅果的風味。

2012年的天氣有如過山車般，冬天的寒霜一直持續至春天，直至夏天的炙熱令葡萄莖回復生機，十分戲劇化。但出產的葡萄相對十年內製作香檳的果實而言，雖細小卻豐碩，並且更富酸甜感。法國香檳莊 Moët & Chandon，新推出了兩款2012年份香檳，包括 Grand Vintage 2012年及 Rose Grand Vintage 2012年。前者由黑葡萄製作，特別用上於2012年收成豐富的莫尼耶，和霞多麗、黑皮諾，充滿白花、合桃等柔和香氣，清新和諧。至於 Rose Grand Vintage 2012則是酒莊推出的第43款年份粉紅香檳，亦如經歷春夏交替的過程，淡雅細緻，流露着清新氣息和珊瑚色澤。帶有紅色果子及礦物等味道。



▲Grand Vintage 2012年份香檳