手紮傳統燈籠 疫下過中秋

今年10月1日就是中秋節，相信有不少人已經食過月餅，或者已訂購月餅送人，甚至乎自家製。除了食月餅，玩燈籠都是中秋節必備的節目，臨近佳節，公園內、大街上，總會有大小朋友拿着燈籠應節。本月中開始，已有不少店舖掛上燈籠出售，位於中環卑利街的「生福祥香莊」東主黃改蓮堅持手作傳統燈籠，不過亦有店舖因疫情原因，放棄多年以來親手製作的傳統燈籠，只售賣來貨。

大公報記者　許詠妍（文、圖）

▲店內掛滿燈籠

◀黃改蓮今年只製作了十多個燈籠售賣

中秋佳節，離不開賞月食月餅玩燈籠，月餅越出越多新口味，燈籠也從以前的手作傳統燈籠，慢慢出現了不同卡通的電子化燈籠。科技發達，傳統燈籠看似追不上潮流，卻有手作人堅持做下去。

日前遊走深水埗「玩具街」（福榮街），街道兩旁的玩具店舖已經掛上各式各樣的燈籠，駐足的大小朋友偏向揀選一些卡通人物燈籠。然而，走到中環卑利街，慢慢走上斜路，見到店舖「生福祥香莊」掛滿大大小小的燈籠，當中包括了老闆黃改蓮親手製作的楊桃燈籠。

削竹篾要夠手力

進入店舖，看到天花板掛着黃改蓮親手製作、大大小小的楊桃燈籠，不過與往年有別的是，她（有一年）整過過千個燈籠，也整過幾百個，今年，只是製作了十幾個，是歷年最少的。「老了不夠力，視力又差了點，腰力不行，整不到這麼多。再者經濟不好，做出來未必賣得到。以前好好賣，好多人買。」為了滿足老顧客和自己的樂趣，儘管被子女勸阻，黃改蓮還是動手去做燈籠。

「辛苦的，削這些竹篾，手力要夠，做完膊頭像被扯住，回家睡覺也覺得痛，還要將竹篾弄到軟身先可以製作成楊桃形狀。」記者原本和她坐着聊天，聊着聊着，她突然興起就拿起一根竹篾來圈，再用紗布捲起貼實，三兩下手勢就把其套在一個楊桃形狀的竹篾上，完成一個燈籠的製作。

黃改蓮擅長做楊桃型和蓮藕型燈籠，別小看一個小小的手作燈籠，花的時間是四至五個小時，如果要做到四歲小朋友高度的燈籠，則要花上十幾個小時。「搵食是搵不到的，得閒做下就得。」她在子女八九歲的時候就教他們整燈籠，不過現時子女各自都有家庭，沒有想過接手媽媽的生意。她亦教孫女摺花，還表示孫女學得超快。

面對無人接手，她明白這一行好似「搵不到食」，更笑着叫記者拍下她製作燈籠的過程，讓其他人學習。「沒有問題呀，自己又食不晒嗰碗飯（行業）。」黃改蓮又表示，自家製燈籠不容易，材料也不是這麼容易買得到。她展示自己所黏的皺紙，不是普通文具店所賣的圖工紙，而是奧地利來貨的皺紙，相對有彈性，而且不容易脫色，一般可以維持到兩至三年。

當年30幾歲的黃改蓮從1995年開始學習做傳統燈籠，不知不覺走到現在……

「以前日日做，最少都做17個鐘頭，試過做到暈低，人哋話送我入醫院，我忽然醒了，話『不去，我要回來開檔』，之後席地而睡，當時連頭都抬不起，同朋友講有人來買東西就叫醒我。我暈過兩三次，太辛苦了。」黃改蓮又笑說，自己經常削竹篾致碎竹入肉受傷，到皮膚含膿才把它挑出來：「那些竹好硬，插得好深，用針挑更痛，寧願暫時不理它。」

堅持手作逾廿年

看着黃改蓮削竹篾所用的力度並不小，她手起鍘刀落的手勢非常熟練，好快，一條滑滑的竹篾就誕生了，這並不是一朝一夕可以練成。對於竹篾大小、長短的形狀，她心中好似有把尺一樣，不用量不用度，削出來的都可以是一模一樣。更厲害的是，她一邊和記者聊天，一邊可以用圖工紙剪出葉子形狀，令人甘拜下風。她笑言這只是工多藝熟，並不厲害。

為了養大子女，黃改蓮搏命賺錢，現時子女已經成家，見到媽媽如此辛苦都不忍心，認為她應該享福。黃改蓮還表示兒子經常勸她不要再做燈籠，更曾為了阻止她，將一盆水倒在只要有水碰過就會融化的皺紙上，讓黃改蓮當場爆喊。

講起慶祝中秋節，黃改蓮謂會和家人、朋友一起在店舖門口掛起燈籠，點上蠟燭，食月餅、水果，十分有氣氛，更成為他們家的傳統。「最難忘的是中秋節要搏命整燈籠，哈哈！以前人家會企喺度等你整個燈籠，然後買下，幾好生意。」她說。

月餅DIY

美味廚房

中秋節將至，奇華餅家舉行工作坊教大小朋友一起整月餅，包括Sanrio蛋黃奶皇月餅和朱古力奶皇月餅。

蛋黃奶皇月餅

餅皮材料：低筋麵粉、全脂奶粉、砂糖、室溫牛油、全蛋、胡蘿蔔色素、水和糖膠

內餡材料：低筋麵粉、吉士粉、全脂奶粉、砂糖、椰奶、煉奶、花奶、蛋黃、全蛋、室溫牛油、鹹蛋黃

製作餡料：

①鹹蛋黃放焗爐用150度焗10分鐘，冷卻後過篩網，備用。

②混和麵粉、吉士粉和奶粉，過篩網，再拌入糖備用。

③椰奶、煉奶、花奶、蛋和蛋黃混和成奶漿，備用。

④混和粉和奶漿成糊，粉糊放置在鋼盤中，蒸12至15分鐘。粉糊出爐後待涼，加入室溫牛油及鹹蛋黃碎拌勻，分成每份20.5克，搓成球狀冷藏最少8小時過夜備用。

朱古力奶皇月餅

餅皮材料：低筋麵粉、吉士粉、全脂奶粉、啥咕粉、砂糖、室溫牛油、全蛋、糖膠

內餡材料：砂糖、低筋麵粉、吉士粉、全脂奶粉、啥咕粉、大福粉、煉奶、全蛋、椰奶、麥芽糖、全脂牛奶、室溫牛奶、朱古力粒

製作餡料：

①混和麵粉、吉士粉、啥咕粉、大福粉和奶粉，過篩網，再拌入砂糖備用。椰奶加熱後加入麥芽糖，待涼。

②煉奶、全蛋、全脂牛奶和椰奶混和成奶漿，備用。混和粉和奶漿成糊，粉糊放置鋼盤中，蒸12至15分鐘。

③粉糊出爐後加入室溫牛油和朱古力粒拌勻，分成每份20.5克，搓成球狀冷藏最少8小時過夜備用。

製作2款月餅皮：

①所有乾粉過篩並加入糖拌勻，備用。

②加入牛油搓擦，再拌入全蛋和糖膠、胡蘿蔔素和水，拌勻成糰**（此步驟只用於製作蛋黃奶皇月餅）**。

③分成每份29.5克，搓成球狀冷藏15分鐘，備用。

製作2款月餅：

①皮擀開成薄皮後，包入1球餡料，收口向下，灑粉後壓入餅模，壓平後倒轉餅模拍出月餅。

②置月餅於烤盤上，冷藏約30分鐘。焗爐預熱至250度，掃蛋漿於餅面。用燒烤功能烤4分鐘，再用250度焗5分鐘。出爐待涼約10分鐘，掃糖漿於餅面花紋，再用燒烤功能烤3分鐘即成。

製作楊桃燈籠

1 削好的竹篾捲成圈，用紗布貼實

2 以數圈竹篾拼成楊桃的形狀

3 用白漿糊沿邊貼上皺紙

4 皺紙之間貼上綠色亮片條

5 燈籠孔貼上彩色流蘇

6 加上不同花飾點綴

7 掛上紅繩就完成

▲泰昌紙號老闆娘黃太今年沒有自製燈籠售賣

掛燈籠應景冇得賺

老闆心聲

位於九龍城衙前塱道的泰昌紙號，每年中秋節前都會出售傳統燈籠，包括楊桃、白兔等款式。九月中旬，老闆娘黃太開始在店內掛上大大小小的燈籠，估計有近百個，頓時添上濃濃的節日氣氛。不過，她透露掛上的已經是今年購入的所有燈籠，並說：「已經掛晒出來，都無往年的一成，好慘。邊有得賺，都是應下景而已，沒有想過要賺錢。」

以往黃太有賣自家製的燈籠，今年卻「破例」。她直言：「近排生意不好，做出來不知道有沒有人買，就沒有做。」要製作燈籠的話，原來半個月前就要開始做，客人也需要提前訂購。回顧以往的中秋節，黃太表示好多客人專程來購買傳統燈籠，當中較受歡迎的包括楊桃、兔子和魚等款式。她說：「大人來買的多，多數買給小朋友玩，老人家也會送燈籠給孫兒，就過來購買。」

▼以環保物料製成的魚類吊飾

▲藝術工作者Agnes

環保創作魚類吊飾

中秋裝置

藝術工作者彭淑儀（Agnes）今年再與食肆TREATS合作，為後者布置中秋裝置，一如以往，她利用廢棄物料（紙皮及蔬果網），製作出七彩繽紛、看似傳統燈籠的魚類吊飾，把食肆裝飾得猶如海洋世界。另外，Agnes希望透過作品帶出現今包裝過剩及海洋污染等問題，呼籲大眾減少用膠。她說：「我希望商場、食肆等能在節日的時候，利用環保物料來布置及裝飾。」

為了今次裝置，她花了三個多月時間收集蔬果網及紙皮箱作為材料，製作了約100多條不同形態的魚兒，例如用紙皮製作，魚身再用蔬果網點綴；又以蔬果網及舊膠套製成形態細小的蔬果網魚，充滿創意。

問到當中有什麼困難？Agnes表示做環保創作最大的問題是材料的來源，往往要用好多時間去收集可循環再用的物料。