

# 一個港師奶的夢想 四個老師傅的堅持 小小手工月餅 濃濃團圓味道



▲「容月餅匠」創始人容吳卉棠展示手工豆沙月餅。

大公報記者黃寶儀攝

▲廣東東莞百年老店的師傅正精心製作傳統手工月餅。

## 中秋文化傳承(下)

人工智能時代，越來越多工作被機器所代替，手工製作更顯珍貴。撕開包裝紙，用手輕輕一掰，帶着絲絲纖維的豆沙就出現在眼前，隔着薄薄餅皮都能感受到它的軟糯與鬆化。貝齒輕咬，餅皮的軟和豆沙的綿混在一起化開，正是小時候那種甜蜜而滿足的味道。手工製作，柴火煮豆，這也是「容月餅匠」創始人容吳卉棠一直想要的味道。一個香港師奶的理想主義，四個老師傅的堅持，在傳統口味上推陳出新，讓手工製餅再度成為潮流，用人工勞作的溫度傳遞溫暖情義，喚醒大家對童年幸福甜蜜味道的回憶。

大公報記者 黃寶儀、帥誠廣州報道

## 廣式月餅「三絕響」

### 話你知

傳統的廣式月餅有「三絕響」的說法：指的是有着嫺熟技藝的製餅師傅，做好月餅皮餡後將其放進木製月餅模內，左、右、下猛敲「嘑—嘑—嘑—」三聲，一個近乎完美的月餅餅胚便出印成型。如果敲三下，月餅餅胚順利落成，即是完美。如果少於三下掉出，可能月餅餅皮太薄，容易「漏餡」；而多於三下掉出，餅皮又會太厚，烘焙後影響口感。



▲老師傅正在給月餅定型脫模。

「容太」，是如今大多數人對容吳卉棠的稱呼，她手工製作的月餅也被稱為「容月」。提起「容月」，廣州餐飲界可謂無人不知。每年中秋前夕，「容月」都會吸引大批粉絲提前三個月預定，只為了在節日裏能和家人共同品嚐那一口記憶中的老味道。

談及初心，容太表示，「我想做一款帶有童年味道的手工月餅，用味道來喚起大家的記憶。」在競爭激烈的賽道上，容太並沒有選擇最受歡迎的蛋黃蓮蓉月餅，而是瞄準了非常小眾的豆沙月餅。容太認為，「豆沙月餅，最草根也最大眾化。而且在味道上，手工製作和工業生產的差異也很明顯。」

## 力排眾議 改良傳統口味

幾經辛苦，容太找到了四位經驗豐富的老師傅，可一波未平，一波又起。過去，國人食物選擇少，營養不足，尤其需要脂肪和糖分的滋養，所以傳統的豆沙月餅兼具高油高糖的特點。而現在，人們口味逐漸轉向清淡，改良勢在必行。所以，她理想中的豆沙月餅既要保留更多的水分含量，降低油脂和糖分，確保口感軟糯鬆化，也要符合現代人的健康飲食需求。

「幾十年引以為榮的功夫被推翻，老師傅起初都接受不了。」容太只能像哄小孩一樣哄着老師傅，耐心陪他們一遍遍改進。很快，第一批月餅很快出爐了。但由於水分含量高，加上人手遠不如機

器壓得扎實，月餅形狀不夠規整，「你看，人手敲出來的月餅不好看，會有人喜歡嗎？」容太維妙維肖地模仿着老師傅「嫌棄」的語氣。想起自己當年費了諸多口舌，才最終「殺」出一條血路，容太坦言「不容易！」

## 苦盡甘來 深耕傳統手藝

所幸，美食專欄作家盧健生把「容月」送給香港知名美食家蔡瀾先生品嚐，蔡瀾先生一口下去，就覺得這個不太規整的手工月餅「有D嘢」。於是，在「容月」剛剛誕生、最需要支持的頭兩年，得到了蔡瀾先生的支持和肯定，逐漸闖出了名堂。

容太說自己就像是一顆小小的種子，經歷了日曬雨淋和風雨考驗，最終在傳統文化的土壤上找到了屬於自己的位置。於是，一個女人的理想主義，四個老師傅的堅持，經過多年努力之後，讓手工製餅成為一股潮流，引發不少規模化企業重新研究、開發手工月餅。

「傳統與創新應該並存。」如今容太對於傳承有着更深刻的思考：在餐飲業界，個人不過是滄海一粟，但產品可以成為行業標準，引得同行借鑒使用，這就是價值和貢獻所在。「創新的基礎，是在傳統的根基上，向下扎根，向上發展。」在容太看來，帶着手工溫度的月餅，能讓客人獨享美味，或者是珍而重之地與親友一起分享，就是最快樂最有價值的事情。



掃一掃 有片睇

## 「每一盒月餅都帶着親情聯繫」

### 獨特意義

「記憶中我的第一塊月餅來自香港蓮香樓，香甜的蓮蓉在舌尖融化，帶來的那種滿足感至今印象深刻。」容太回憶道。在沒有快遞的20世紀70年代，每一盒送出的月餅都帶着親友濃濃的思念和祝福，那是粵港之間割捨不斷的親情聯繫。

物流運輸極度不便的20世紀80年代，車尾箱是月餅的「標配」之一。每年農曆八月，容太的父親就會大包小包地帶着各種廣式月餅北上。「爸爸回來後都會眉飛色舞地說，收到月餅的叔叔伯伯非常高興，表示吃到廣式蓮蓉月，中秋才算是圓滿了。」父親的話讓幼時的容太意識到，廣式月餅似乎有很高的江湖地位。

「每逢佳節倍思親」。容太孤身一人在海外求學時，只有吃上一口廣式月餅，才會覺得自己過了一個中秋節。看着澳洲的月光，容太第一次切身感受到月餅對於中國人的意義，「中國人不喜歡說愛，我們用一盒月餅向尊重的人表示敬意，向親人表達愛意，這是中國人獨特的情義。」

月餅的味道和它所承載的情感，一直被容太珍藏於心。容太已經清晰感受到，隨着工業化生產的普及和擴張，傳統工藝和味道開始被邊緣化。想起小時候大家對月餅的珍惜，容太的內心很不平靜，「我當時的心願，就是想做一款小時候吃過但又幾乎被遺忘的品種，走一條新路，不影響業界，又可以給業界一些啟發！」

## 手工月餅需要年輕人投入

### 需要傳承

「苦其心志，勞其筋骨」，這大概是對製作手工月餅最準確的描述吧。製作月餅的旺季，正是廣州的酷暑，時刻守在柴火之前攪動鍋鏟，揮汗如雨的同時，還需要付出極大的耐心和耐力，時刻感受着鍋裏的變化。忙活了大半天，得到的也許只有區區幾十斤的豆沙。

容太很珍惜這些來之不易的成果，這些被改良過口味的餡料，近年很受年輕人的青睞。然而，願意加入這個行業的年輕人很少。「機器講求配方，而手工則是依靠手的靈敏度去進行不斷調整，使餅皮和餡料在不同的氣候條件下可以達至完美的結合，這是手工的魅力所在。」但是，製作手工月餅的過程，單調、辛苦、枯燥，同樣是最考驗人的地方。

「做手工月餅並不難，學兩個星期就可以做出像模像樣的月餅。然而跟一個年輕人說，你的

生命從此就要與月餅結合在一起了，他們100%會打退堂鼓。」容太清楚，手工月餅的未來在於年輕人，不僅要適應年輕人的口味，還需要年輕人的投入。

對於「容月」的未來，容太有很多想法，卻唯獨少了這個資本年代最為常見的擴張。「手工製作和機器生產在產量上差距很大，因此我從來就想過做大做強，只希望給市場多一個選擇。」



▲孩子們在老師的帶領下自製傳統月餅。新華社

## 小創意大市場 港師奶穗圓夢

### 夢想成真

每到中秋前的三四個月，一些熟客紛紛來到大哥茶餐廳預訂月餅，哪怕不能確定發貨時間，大家都願意毫無怨言地等待。在收到容月餅匠的快遞之後，大家都會拿出漂亮的餐具進行擺盤，泡上一壺清茶，慢慢享用。

「容月發展到今天已經踏入第九個年頭，我們至今也沒有做很多的推廣，購買容月的大多是茶餐廳的熟客，還有一些真心喜歡手工月餅的人。」談及此，容太很是感動。香港市場小、租金貴，對於創業者而言試錯成本很高。容太坦言，在香港，她不敢把所有的資源都投入在食材上，也不敢完全按照自己的夢想去做創業項目。「內地市場太大了，一切皆有可能。例如廣州就給了我一個很好的發展環境，讓我有勇氣去嘗試，去做一些正常生意人覺得不可能的事情，圓了一個師奶的夢想。」



▲容吳卉棠開辦的茶餐廳，滿載着香港情懷和味道。大公報記者黃寶儀攝

## 傳統月餅知多少

### 廣式月餅

- 起源：廣東及周邊地區
- 特點：皮薄餡多，口感鬆軟，造型美觀，不易破碎。
- 代表種類：蓮蓉、豆沙、五仁月餅等。



### 蘇式月餅

- 起源：上海、江浙及周邊地區。
- 特點：餅皮鬆脆香酥，餡料甜鹹適口。
- 代表種類：甜口多為玫瑰、百果、豆沙，鹹口多為火腿豬油、香蔥豬油。



### 滇式月餅

- 起源：雲南、貴州及周邊地區。
- 特點：皮酥餡美，油而不膩。
- 代表種類：雲腿月餅。



### 潮式月餅

- 起源：廣東潮汕地區。
- 特點：皮酥餡細，油不肥舌，甜不膩口。
- 代表種類：綠豆沙月餅、烏豆沙月餅。



大公報整理