

仿照老菜譜製法 臘腸燒雞做餡新奇 復原老廣式月餅 重現消失的味道



中秋美食

中秋佳節臨近，在一眾廣式、蘇式、潮式月餅中，臘腸月、燒雞肉月、西施醉月、中豆蓉月、鳳凰肉月以及今年新增的洽蓉加煨月，在「消失的月餅」項目眾多博物館工作人員和廚師的努力下，穿越時光從20世紀20年代抵達當下，重現已經消失的老廣州中秋味道，也讓市民有機會通過一張張發黃的老菜單、各種復原的老味道，走近那個「食在廣州」最輝煌的時代，從舊時代的老滋味中感受刻在務實廣州人骨子裏的浪漫情懷和創新基因。



▲粵色中國月餅禮盒，古色古香。



▶廣州博物館副館長朱曉秋。



▲中國大酒店點心部主廚蘇錦輝根據《月餅製作菜譜》等文獻，復刻老廣式月餅。 大公報記者帥誠攝

大公報記者 黃實儀、帥誠

從故宮口紅，到「馬踏飛燕」玩偶，近年博物館文創熱度不減。如何殺出重圍，在有「食在廣州」美譽的羊城，不少博物館都盯上了美食，「消失的名菜」正是其中之一。

傳統飲食「新國潮」受歡迎

基於館藏老菜譜，「消失的名菜」是廣州博物館與嶺南商旅集團旗下的中國大酒店團隊合作的一個對業已消失的老廣州味道進行還原、重塑和創新的項目，自2020年10月第一季亮相，至今已形成了名菜、月餅等子系列，成為廣東首批12個文旅促消費優秀案例之一。其中，擁有文物古典之美的盒子、還原並創新傳統滋味的「消失的月餅」，演繹現代審美下的「新國潮」而廣受歡迎。

「舊時傳統粵菜的菜名不僅講究，而且非常雅緻，這些菜名採用了象形、諧音、意會、用典、一語雙關等文人筆法，甚至有些融合了不同季節時令的風物和意象，在菜餚的色香味基礎上，賦予一層深厚文化內涵。」提起「消失的名菜」系列，廣州博物館副館長朱曉秋想起那些泛黃的老菜單。

那時，朱曉秋還是孫中山大元帥府紀念館的業務部主任，一次辛亥革命的文物徵集活動中，她在整理民間捐贈物時，發現了大量與民國時期廣州飲食相關的文本資料，包括菜單、菜譜和廣告等。

近10年深入研究中，朱曉秋和團隊不僅挖掘了舊時名菜、月餅等製法，更從當時粵菜的價格、規制中解讀了當時餐飲業態等學術命題，她萌生了讓老廣州味道重現的想法。2019年，朱曉秋進入廣州博物館任副館長。一次機緣巧合，朱曉秋與中國大酒店酒店飲食部總監張麗玉交流時提及該想法，立刻得到對方認可，「消失的名菜」項目應運而生。

「『食在廣州』這名號在上世紀20年代傳遍海內外。那時廣州隨便一個餅舖，每年月餅款式多達數十種甚至上百種，且年年『上新』。」朱曉秋說，「消失的月餅」是研究人員和廚師團隊攜手破解了館藏《製中秋餅材料斤兩》《月餅製作菜譜》等誕生的項目，第一季包括臘腸月、燒雞肉月、西施醉月、中豆蓉月、鳳凰肉月五款。

古為今用 禮盒借鑒清朝文物

「你能想像吃中秋月餅，吃出臘味煲仔飯味嗎？」朱曉秋說自己最欣賞的是臘腸月。廣州人講究「不時不食」，臘味正是廣州人秋天餐廚常用食材，此款月餅也成了廣州餐飲業「引廚入點」的案例。

「消失的月餅」第一季的包裝盒，靈感來源於廣州博物館館藏國家二級文物——清黑漆描金開窗庭院院人物圖縫紉盒。在朱曉秋眼中，博物館文創不能僅僅是外形神似，更需要內涵一致。她根據實際需求來選，「縫紉盒一個特點就是內部間隔大小不一，收納方式恰好和大小不一的五款月餅對應。」

「消失的月餅」系列2021年的銷量就達46萬盒，總銷售額超4000萬元人民幣，今年銷售情況也很理想。朱曉秋說，廣州博物館將深化「消失的名菜」文旅融合品牌，讓文物走出「深閨」，讓市民從舊時代老滋味中讀懂廣州。



▲市民在廣州的中秋遊園會上製作月餅。

新「傳統味道」迎合現代養生追求

改良創新

第一次拿到《月餅製作菜譜》等文獻時，有近40年從業經驗的中國大酒店點心部主廚蘇錦輝說自己「有點懵」。

「那麼厚的材料，裏面記載的食材名字、度量衡，都和今天不一樣，我們除了自己思考，還請教了不少老師傅，才逐漸悟出了食譜中的對應食材是什麼，用量是多少。」

從古到今，基於保密需要，飲食行業發展出自己的「行話」，各家茶樓食肆都有一套自己的溝通方式，對同一食材的叫法不盡相同，與現在的叫法更是相距甚遠。

「什麼是丁標、肥標、良潤？」蘇錦輝研究了很久，才明白「丁標」是豬肉丁，「良潤」是醃濃過的豬潤。清朝到民國時期的餐廳用的都是十六兩秤，

這也是成語「半斤八兩」的由來。「現在我們是用十兩秤，所以每種食材的用量也要進行換算。」

蘇錦輝先用麵粉、糖漿、油和鹼水混合成月餅皮，用豬肉、芸豆、鹹蛋黃、薑蔥粒等多種食材製成餡料，再將皮和餡料都分別揉成30多克大小的丸子備用。蘇錦輝一邊解說製作鳳凰月餅所需要的食材，一邊嫺熟地將月餅皮壓薄，包入餡料，然後把包好的餅壓進模具中，最後分別在桌沿將月餅模具的左右中各敲一下，一顆花紋清晰、形狀對稱的月餅便誕生了。

「那時候的月餅放很多油和糖，但這種比例在油和糖普遍攝入過量的當代人看來不太健康。」蘇錦輝說，研製時團隊並不是簡單復刻，而是在傳承中進行改良和創新，例如進行了減糖減脂減油的嘗試，使之符合現代人養生飲食需求。

第三季

●新增20世紀六七十年代的一款經典月餅「洽蓉加煨月」，使用蒸熟的鹹蛋黃，放入以雞油、蔥油和少量油鹽製成的豆蓉中，融合一體，鹹中帶甜



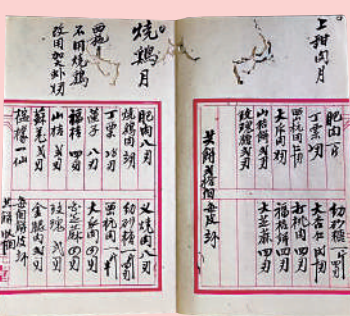
▲洽蓉加煨月。



掃一掃 有片睇



▲《製中秋餅材料斤兩》。



▲「消失的月餅」系列老菜譜製作。

「消失的月餅」系列

第一季

●復刻臘腸月、燒雞肉月、西施醉月、中豆蓉月、鳳凰肉月

臘腸肉月。



▲西施醉月。

第二季

●研發出XO醬乾貝月、玫瑰燕窩月及避風塘蟹肉月三款口味，並呼應百年前的命名風格，分別取名「珠宮映月」「花香融月」「觀海蟹月」



▲觀海蟹月（左）和珠宮映月（右）。



▶市民在廣州市文化館舉行的中秋遊園會上試食月餅。

洋為中用 舶來配料豐富粵菜風味

與時俱進

1977年，日本一家電視台拍攝了一部中國烹飪專題片，在香港定製了一桌2萬美元的滿漢全席。豪華大餐到底吃什麼？「龍鳳交輝、紫圍腰帶、松鶴遐齡、月影靈芝、袖掩金簪、牡丹鳳翅、崑崙網鮑……」這些讓人看得雲裏霧裏的菜名，恰好是粵港兩地粵菜一脈相承的證明。那時候粵港知名餐飲企業喜歡用「馳名省港澳」來做宣傳。事實上，粵港兩地地緣相近、人文相通，在粵菜的傳承和創新上也一直互相影響，互相促進。

作為通商口岸的廣州，早在民國時期已有大量外來醬料、香料在此登陸，為餐飲帶來外來風味。在「消失的月餅」項目復原過程中，研究團

隊和廚師都在那些泛黃的紙張上，看到了香港元素。例如，深得廣州博物館副館長朱曉秋歡心的臘腸月餅，其老菜譜上就明確記載着「檸檬葉三仙」的字樣。檸檬葉的使用源自西餐，清末民初也只在廣式月餅中出現，些許的用量，減了幾分油膩，多了絲絲清香，這是廣式餅食「洋為中用」的證據，也是粵菜師傅敢於創新的表現。

計量單位「仙」，則是香港酒家對「分」的英文「cent」的粵語音譯，後隨粵菜師傅傳入廣州。據介紹，民國時期的月餅製作採用4級重量單位，分別是斤一兩一錢一仙（分），一斤等於十六兩，一兩卻又等於十錢，一錢等於十仙，要換算為現代的克重並不容易。

廣式月餅承載灣區文化記憶

團圓之味

廣州國家版本館有三大專題展，「廣式月餅文化專題展」是其中之一。該展覽以中秋文化和廣式月餅為紐帶，以家國團圓為核心，首次較為完整地對廣式月餅從包裝、到票據、史料進行梳理與展出。243件多種版本的實物展陳，向觀眾展現廣式月餅文化中所蘊含着的家國情懷和親情記憶。

「有華人的地方，就有廣式月餅」。19世紀末始，廣州發明了以蓮子熬成蓮蓉作餡料的月餅，漸漸成為廣式月餅主流。廣式月餅，深得海內外華人喜愛，並於2009年被認為廣東省食品文化遺產，「廣式月餅製作技藝」於2022年入選廣州市非物質文化遺產代表性項目名錄。

廣式月餅在清末逐漸定型，民國時期在京滬廣泛傳播。展出的各大餅家的名價表、月餅名稱，反映出老廣們百年來口味變遷。例如，在一張1933年陶陶居癸酉年中秋月餅名價表中可見，當年月餅有臘腸、叉燒、燒雞等口味，有明顯的粵菜特徵。

廣式月餅傳承粵港澳大灣區共同的文化記憶。展覽有不少來自港澳地區的實物，比如來自1984年的「香港有男茶樓預售月餅廣告單」，記載了「供月餅會」的歷史。當年的廣告單是茶樓憑信用預售月餅的一種形式，可以看作如今「分期付款」的雛形。可見，中國人無論身處何地，到了中秋，總要吃上月餅，品嘗團圓味道。