

说香港



香港月饼里藏着浓浓中秋暖意

陈瑶 汪灵犀

好月饼 讲究“天时地利人和”

香港的月饼市场百花齐放，但传统月饼仍在食客心中占据着重要地位。

红白莲蓉的蛋黄月饼，是香港月饼打入内地的招牌产品。一盒双黄白莲蓉月饼从准备到上桌要花费近3个月的时间；神圣的拜神开炉、漫长的煮莲蓉、精细的手工包饼和适中的火候炙烤，经过一道道复杂工序后，喷香可口的双黄白莲蓉月饼才正式亮相。

位于香港元朗的“大同老饼家”经营月饼生意已70余年。对于白手起家、服务邻里的街坊饼店来说，做月饼有着近乎神圣的传统意义。

饼店的第二代传人谢祺原介绍，月饼的品质倚赖天时、地利、人和。天时，指当年的莲子、糖水、面粉的质地；地利，指烤月饼的火候；人和，则是指糕点师傅包月饼的力度与手感。

怎样才能是正宗的双黄白莲蓉月饼呢？精益求精的香港师傅有着严格的数字要求：标准的双黄白莲蓉净重5两，其中莲蓉3两半、蛋黄7钱、饼皮8钱。吃到嘴里，月饼皮薄柔软、厚度均匀，馅料口感滑

腻、散发莲子清香。两个咸蛋黄整齐居中，金黄色中点缀丝丝红油。这样的双黄莲蓉月饼一分为四，每一份都看得到蛋黄与莲蓉的相衬，品得出咸甜交融的酥香。

为了祈求制作时的“天时地利”，大部分传统饼店的月饼季都由“开炉仪式”开始。拜神、发红包、祈福，复杂的程序延续至今，已被赋予深厚、诚挚的底蕴，寄托着糕点手艺人家庭的倚重，对中秋的神往。

新口味 包含创意新理念

如果说双黄莲蓉代表了传统广式糕点食客的影响，那么近年兴起的“冰皮月饼”和“流心奶黄月饼”，则包裹着粤式美食创新和融合的理念。每年自阳历7、8月起，稍有名气的酒楼、饼店便开始一年一度的月饼订购期，并尝试在展会中推广，吸引食客。从传统的莲蓉、五仁，到冰凉爽口的冰皮月饼，从港式的奶茶、腊肠，到法国的黑松露、鹅肝，口味包罗万有，不一而足。

今年在香港会展中心举行的一年一度的香港美食博览会，就是月饼的大集会。不少市民选择提早前往美食博览会上向商家采购月饼券，

趁着低价与折扣，拿个头筹的好意头。家住九龙湾的市民谢大姐从展会首日开始排队，以市场价近七折的价钱买了两盒冰皮和一盒奶黄月饼。

谢大姐说，虽然历年公司都会向员工派发月饼券，但多以传统的“双黄白莲蓉”为主。而家中的小孩更喜欢口感清爽、低糖不腻的果味冰皮，赠送朋友则以色泽鲜亮、形状小巧的奶黄月饼为佳，因此早早订购，以防临近中秋所剩无几。

香港月饼的推陈出新，也吸引大批来自内地的订购者。一到中秋节，“代购香港月饼”就成了朋友圈的热门话题。来自广东深圳的郭女士说，她专程来港购买月饼，“香港产的月饼家人吃起来放心，送人比较有面子，价格还实惠，包装也精美。”

社团义工 传递爱心送团圆

中秋从赏月开始，以食饼结束，但贯穿始终的，是家家户户美满团圆的心意，还有对邻里、对社会的温情。因此，在面对月饼过度消费与独居长者的困境时，中秋期间不乏薪火相传、扶弱救困的故事涌现。

2015年8月底香港广州社团总

会成立，投入服务的第一个项目就是为屋邨的独居老人送赠月饼，并将其定为历年传统项目，目前已惠及孤寡病弱千余人。类似爱心行动还有很多，在每年中秋前后，都有逾百个义工团体关照无家可归、独自生活的弱势群体，以月饼寄托关爱，传递佳节的暖意。

这些月饼从何而来？基本都来自过剩的月饼。据香港业界调查，去年香港平均每户在中秋节剩1.85块月饼。以香港有100万个家庭推算，去年全港共有185万个过剩月饼。将过剩的月饼捐赠给有需要的人，成为近几年的风尚。

香港慈善团体“惜食堂”便是爱心月饼的“传送带”之一。今年已是“惜食堂”第4年与太古地产合作，在社区内设回收点，收集市民过剩的月饼及礼券。在2016年中秋前后，“惜食堂”收集逾万个月饼，并将其捐赠约6000名受惠者。

“公司派发的月饼多以传统口味月饼为主，每年都有剩余。月饼回收计划恰好解决了食物剩余，平衡了社会的需求，一举多得。如今，即使吃不尽月饼，也不用在佳节里还怀着负罪感。”曾参与2016年“惜食堂”月饼回收计划的宋奇认为，捐赠月饼是港人在团圆之夜的另一种祈福，以求“老吾老以及人之老”“人月皆团圆”。

两岸中秋灯会 亮相水乡周庄

“2017海峡两岸（昆山）中秋灯会”灯会日前在江苏省昆山市水乡古镇周庄揭幕。灯会通过“昆山印象”“宝岛风情”“周庄故事”和“祈福中华”4大主题灯区、120组灯彩呈现中秋民俗传统。图为众多游客冒雨在中秋灯会现场赏灯游玩。

冯涛摄（人民视觉）



一周热词

薪情

台湾“行政院长”赖清德一上台，就祭出其提振台湾经济的“第一箭”，宣布调整“台当局2018年度总预算”，推动台湾军人、公务员、教师加薪3%。随后台湾“财政部”也宣布，公营的台湾银行及台湾烟酒公司等明年将加薪3%。

低薪已成岛内上班族心头“顽疾”。有权威台湾人力机构日前发布调查结果，九成九受访者认为岛内就业市场整体薪资过低，逾五成受访者3年多未获调薪，更有16%受访

上班族“冻薪”超过10年。

加薪本是好事，但此次加薪却在岛内引起一片质疑声，岛内舆论认为赖清德此举并不能提振经济，而是为民进党明年年底的地方选举铺路。

岛内民众评论说，为讨好而加薪，就是一种政治行为。不坚持市场原则，于台湾经济无益。况且，多出来的3%的钱从哪里来？台湾公库本来就吃紧，难道赖清德要亲自走上街头化缘？如此执政，台湾的家庭迟早被败光，前途堪忧啊。

声音

日前，在台湾大学举办的“2017中国新歌声—上海·台北音乐节”活动因学生和“独”派团体冲入会场鸣喇叭、撒冥纸闹场而被迫喊停。一场好好的两岸音乐盛宴，在政治势力的粗暴干扰下夭折。台湾《中国时报》就此发表题为《民粹搞破坏 自毁台湾软实力》的署名评论文章，指出这不仅是民粹的极端表现，更凸显部分台湾民众面对两岸交流时严重缺乏自信，自己毁掉台湾原本占据优势的软实力。文章摘编如下：

虽然陆委会在事后表达支持两岸文化交流活动的态度，表示台大校园和学生之间的问题应由学校与学生好好沟通、理性解决。但在台大现场抗议过程中，明显出现政治势力的介入和无限上纲。现场出现“独”派团体冲上舞台，高举“台独”旗帜，高喊“统战无所不在”之类的政治口号，将这场音乐交流活动涂抹上“统战”色彩。

原本单纯的音乐演唱会，被别有用心媒体、“台独”团体给破坏，不少赶赴现场想听歌的歌迷只能无奈离开。两岸年轻歌手也失去珍贵的表演舞台。

这事件至少给台湾社会和两岸关系两大启示。首先，什么年代了还有人继续扣“统战”帽子，扭曲、丑化两岸交流，只为遂行特定政治目的。台湾年轻人真有这么容易“被统战”？“独”派团体对我们的下一代竟毫无信心，认为大陆在台湾举办这样的活动就能让台湾人产生更多“中国认同”？

这些民粹搞破坏的团体真正目的只想阻挠两岸正常的民间交流活动，就像有学者说的，这些人口中的“统战无所不在”，其实是“两岸交流遭政治干扰无所不在”。如果在校园开唱就是“统战”，未免太低估台湾人的政治智商和格局。

其次，流行音乐和娱乐本来就是台湾的强项，是台湾软实力延伸向大陆的最佳证明。从早期邓丽君风靡大陆社会，到现在大陆许多歌唱选秀节目都能看到相当比例的台湾评审、歌星的身影，足见台湾音乐对大陆的影响力。这是台湾的荣耀，也是台湾在大陆最能展现骄傲的一面。

既然台湾在华人地区的流行音乐具有一定优势，为何台湾人自己要去搞破坏，放任民粹撕裂两岸情感，同时毁掉展现强大软实力的机会和舞台？



▲冰糖葫芦



▼凉拌鱼腥草



▲驴肉火烧



▼成都串串香

旅行大陆 最爱特殊小吃

刘先昌（寄自台北）

大陆幅员广阔，区域是以方位称之，如华东、华南、华中、华北、西南、西北、东北。民众也以朝北、朝南来指路。山川阻隔气候殊异，南北作物不同，各地人类型相差甚大，饮食习惯更是南辕北辙大不相同。

赴大陆旅行就是观赏风景、走访名胜古迹，尝遍地方美食，增广各地见闻。北面南米，北咸南甜，外加川湘黔的麻与辣，每到一处肠胃就需重新适应一次。

但旅行价值之一就是尝到风味不同的小吃，记忆中有几样是从未吃过与见过的，值得写下回味。

鱼腥草——说不上喜欢

2000年赴贵州朋友家作客，吃饭时桌上有一碟白色像根茎一样的小菜，拌辣椒酱醋，主人家频频伸筷吃着，我也试着挟一根试吃，一股从未有过的味道在舌尖味蕾上悠转，一种淡淡腥味在口中萦绕，

我问其菜名，他们告诉我这是“鱼腥草”。第一次听到“鱼腥草”这个词，主人补充说它采自野外，有清热解毒、化痰排脓、增强免疫力的功效，我说不喜欢上，但是入境随俗是我能做到的。

驴肉火烧——人间美味

2008年在孔子故里山东曲阜工作，假日逛五马祠街，见一家小店玻璃门上贴着几个大大的红字：“驴肉火烧”。好奇地进去点了一份，外加一碗紫菜蛋汤，店主正在炭炉上烤烧饼，将烤好的饼一个个放在藤篮里，女主人则把夹盘中略显红色的肉香塞进剖开的烧饼里，套在纸袋里交给我。我咬上一口，不同于牛猪羊口味，肉香饼酥咬劲十足，紫菜汤亦颇鲜美，总价才8元，方知卤过的驴肉果然味美。

山东东阿地区以驴皮熬制的补品“阿胶”，借着大陆电视剧《后

宫甄嬛传》名扬两岸。想起老一辈的人曾说“天上龙肉、地上驴肉”，果然有道理，以后就常来光顾。

炒蝉蛹——口感酥脆

夏季傍晚在山东山区，常能见居民手拿一只瓶子，到树上搜罗。刚开始不知他们找寻何物，经观察询问，方知正在抓由土中爬出的蝉蛹，论斤卖给农家餐厅，厨师稍微处理后，以大火热油爆炒，一大盘“炒蝉蛹”就上桌了，口感酥脆且营养价值不低。我也随俗的同尝新鲜物，然而此物到底有多补？因无科学检测，实难证明。

鸭仔蛋——豁出去尝了口

最让我惊讶的是在广西吃到的“鸭仔蛋”。2016年我去中越边境广西防城港的东兴口岸旅游，清晨

在闹市上见到一位越南女店主，摊上碗里放着一颗像白色荔枝肉般东西，我好奇地观察了很久，初以为是红毛丹果，经询问一旁正在吃的男士，他说是越南小吃鸭仔蛋，才想起曾听说过是未孵化的鸭仔，此时放在热水中保温着，以免冷却腥味太重。

客人坐定，女店主将蛋壳剥掉，配上橘子、香菜、酱料端出。知道来历后虽口感怪异，但是好奇心加上吃两份鸭仔蛋的东北人推荐，终于下了决心叫来一份，也如法泡制，加上香料酱汁，大胆地吃下。因为蛋是热的，不闻腥味，吃起来就像在吃一般的蛋，要突破的是心理障碍，我最终还是吃了一份怪异小吃，也算是旅游特别之事。

中华文化博大精深，美食文化名扬全球。大陆地广人多，菜系分类井然有序，就像瞎子摸象般，我只接触到极少数小吃，未能发掘的特殊小吃肯定不少，但在旅行中能亲尝不一样的食物，而且印象深刻，也算是不虚此生。

看台湾