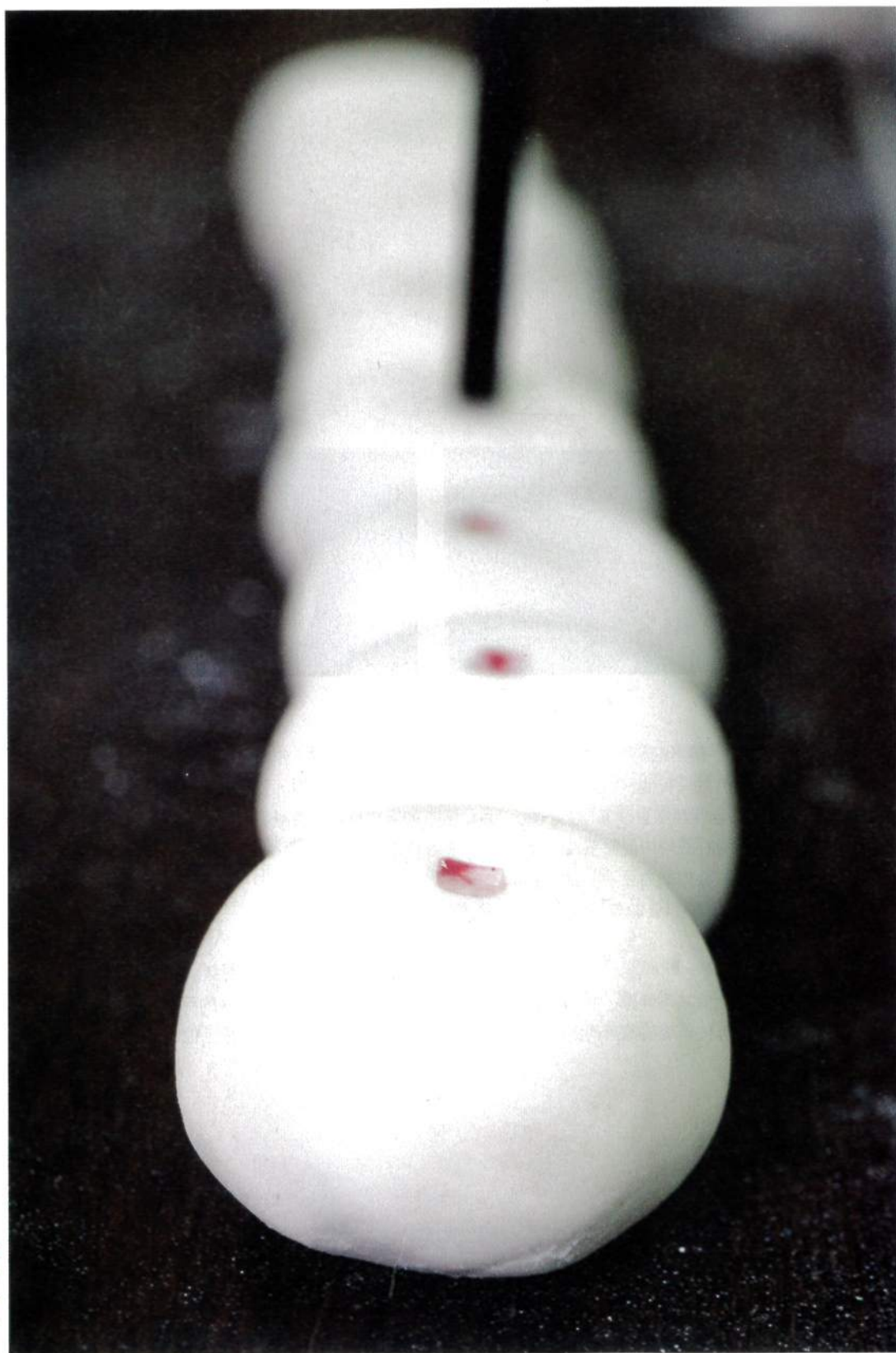


「胭脂紅點，就是人月兩圓的美好祝願。」



在酥皮點上如朱砂的食用紅粉，固然有祝福的寓意，但其實原意是將豆沙月餅與鮮肉月餅分辨開來。

在豆沙餡中加入些許糖桂花，  
是江蘇人才懂的風雅。



### 桂花豆沙 兩兩相襯

每逢中秋前，都是潘師傅最勞累、也是最高興的時候。九年前，他當上浙江軒的主廚，翌年便開始在店內親手做蘇式月餅。在香港，兼做蘇式月餅的淮揚菜餐廳不多，灣仔的留園雅敘和浙江軒便是其二。這些店家一直沒多作宣傳，但懂門路的江蘇同鄉，都在中秋前自動自覺地報到，帶走好幾盒月餅。

與廣東人愛分吃月餅的習俗不同，江蘇人都把月餅做成玲瓏點心似的，一人一個。急不及待把剛烤起的豆沙月餅送進嘴，豆沙入嘴黏軟細滑，甜而不膩，香氣更出奇地雋永。好奇一問，「為什麼吃起來就跟廣東風味有些許不同呢？」潘師傅放輕聲在我耳邊說：「我在豆沙中加入了糖桂花呢！」

曾聽說，「八月桂花遍地開」，桂花總愛趕在中秋前盛放，讓滿城瀰漫着風雅的桂花馨香。潘師傅把江南的風光、秋天的氣味都釀進這個小小的豆沙月餅中，教在外漂泊奮鬥的同鄉們，似乎也特別想念點綴月圓的桂樹枝頭下，那溫馨的相聚時光。

### 浙江軒

灣仔駱克道300-306號浙江興業大廈1-3樓  
2877 9011



浙江軒行政總廚潘九龍說，上海人對豆沙製法非常講究，並追求「豬油細沙」的幼滑質感。

**酥皮豆沙月餅**  
一盒共有八件。每年月餅都由潘師傅監製，在店子廚房做餡、搓皮及烤焗，不假手於人。建議買回家後用煎鍋慢火翻烤，讓酥皮吃來更分明。（\$320/盒）



江蘇人念念不忘的○

# 豬油細沙



在江蘇人的心裏，豆沙的香氣從來有着不能被取代的位置。

「江蘇人過中秋，就只吃兩種月餅——一種是鹹的鮮肉月餅，一種是甜的豆沙月餅。」祖籍南京、生於香港的潘九龍師傅說。距離中秋還有兩個月，但在浙江軒的熱廚房裏，點心師傅們早為月餅製作而忙起來了。

入行雖將近五十年，但潘師傅對月餅的材

料比例依然講究，總會認真用電子秤稱一下重量。「一斤麵粉要兌半斤豬油酥，這樣烤出來的月餅才最酥；餡料的話，每斤炒好的豆沙需要一斤糖，共可以打成十二個月餅。」

## 油亮、帶勁的極至

說到豆沙的最高境界，一定是上海人掛在嘴邊的「豬油細沙」。「那需要很多的耐心，不停把豆沙炒至油亮、帶勁。大約一個多小時

「紅豆古稱相思子。用紅豆做成的豆沙月餅，載相思、寄團圓，既香在唇齒，也甜在心頭。」

一團團圓圓，粒粒人月兩團圓美哉良辰



吧。」說着，他的思緒不期然飄到十多歲當點心學徒的時光——那時就只有他一個人在天台頂着烈陽、流汗揮舞巨鏟翻炒豆沙。「炒好後交給老師傅，他們總會在豆沙中混點豬油。除了中秋做月餅，日常點心如高力豆沙、豆沙鍋餅、壽桃等也如是。這樣的豆沙就愈嚼愈香了。」他娓娓道來。

只是，現代人都詬病為不健康，他也在權衡後改用芥花籽油，但這無疑蘊藏着傳統的烹

飪智慧——紅豆是吸物，非得給予飽足的油分滋潤，吃來方才油潤甘香，豆細膩如沙。蘇式月餅沒有如廣式月餅有着鹹蛋黃的參與，因此用油多寡便顯得舉足輕重了。

### 負陰抱陽的手法

在解說之時，材料已準備就緒。他利索地只用單手將材料攪成糰，那熟練的手法就好比武術招式「負陰抱陽」；接下來，他略踮腳

尖、借上半身力氣，把油酥和豬油膽搓摺成薄片，然後竟像做拉麵似的，把長條狀的麵糰快速拋至半空，用力地「啪」的一聲往木枱攪打，來回數遍，動作一氣呵成，叫旁人都暗自喝采。用餅皮包覆豆沙餡後，他總不忘用小木棒虔誠地印上胭脂紅點，附上人月兩圓的美好祝願。

在傳統月餅的製作過程中，揉皮、包餡、壓模、烘烤等步驟，每個步驟都充滿了匠人的智慧和經驗。這不僅是一項手工藝，更是一種文化的傳承。