

近期本地經濟狀況下滑，兩餸飯成行成市，但銅鑼灣一間甜品店每晚依然門庭若市。該店老闆翠姐身體力行詮釋肯搏肯拚的「獅子山精神」！年輕時在糖水舖打工的翠姐鍾愛甜品，聯同兩個合夥人開了一間糖水店，經多年努力，店舖不斷擴張，現時已成為香港其中一間具代表性老牌糖水店。如今翠姐年紀漸長，多年來辛勤工作引致各種病痛，右腿膝蓋明顯比左腿腫了一圈，但她仍永不言休：「因為熱愛甜品，所以會一直堅持，即使家人反對也會繼續做下去，堅持到做不到為止。」

文、攝：崔滢、孫嘉蔚



■翠姐重情重義，絕對是一位好老闆。

七旬翠姐為「愛」堅持 老派糖水店傳承人情味

今年71歲的翠姐現時每日也堅持早上5時半到舖頭開始製作糖水，問及為何這個年紀仍堅持每天前來工作，翠姐表示，「首先是熱愛，我真的非常喜歡甜品，還有一個原因就是無人傳承。」翠姐早上便會開始製作招牌芝麻糊、核桃糊，待下午店舖開門後會到各分店巡店，晚上工作到11時多才回家休息：「現在做甜品看起來很簡單，但是要用很多功夫，例如磨糊，又要磨，又要煮，水放多了會腥，放少了會結塊，所以控制水量很重要，因此都是自己去做，怕因為操作不當影響整體的口感。」

親力親為嘆孩子拒入行

對於何解不將手藝傳承給自己的孩子，翠姐坦言家人不肯做：「年輕人不肯做，太辛苦了，要很早起床很晚收工，起早摸黑，早上5點多起床到晚上12點，年輕人現在都不肯做飲食！」即使現在每天很辛苦，翠姐依舊堅持親力親為。

老闆保員工疫情照出糧

早年的新冠疫情是飲食業經營最難的時刻，翠姐回想當時沒有出人工，但依舊在堅持，只要有錢就保證夥計有薪資，但翠姐自己9個月沒拿到人工。為減省支出維持店舖營運，店裏阿姨輪流上班，一個人返兩日便休息，另外一個人頂上。為糖水店工作了5年的平姐也表示，老闆人很好，從不拖欠工資。

年輕人難吃苦靠老阿姨

記者發現，該店招請的大多是都是年長阿姨，問及原因，翠姐坦承：「香港很辛苦的工作請不到年輕人，並且年輕人的耐力不夠，阿姨個個都能吃苦，上了年紀做事情比較穩重，這一行又是需要比較細心的人，女性比較細心。」已經經營糖水店數十年，翠姐艱苦經營下生意火爆，甜品也被男女老少不同年紀的顧客認可。據翠姐指產品不僅老一輩港人喜歡，也捕捉了很多年輕人的胃，還有很多慕名而來的顧客前來體驗香港的老派糖水。



■重視出品的翠姐，每朝5時半到店預備食材。



■每一碗糖水也盛載着人情味。



■店家的糖水遠近馳名，經常客似雲來。



■翠苑甜品專家在銅鑼灣及北角也有店。

年長阿姨 齊心撐起半邊天

廚房麥阿姨：多賺點好好退休



■麥阿姨全心全意為家庭付出。

已經年過六旬的麥阿姨從年輕開始就在廚房工作，這是在該店工作的第1年，早上6時半開始工作，下班後還要買菜回家煮飯。家中各人都勸她不要繼續做了，但麥阿姨還繼續堅持：「我想多賺一些錢減輕家庭負擔，做到70歲就退休。」麥阿姨認為，女性本身很辛苦，又要出來做事，還要照顧家庭，但做人要開心，家人團團圓圓，子女乖就很好。

平姐：勞資融洽不分你我

55歲的平姐是從內地到港定居，已在店舖工作5年多，她透露剛來港的時候因為不會聽也不會講廣東話，因此非常難熬，但依舊堅持。平姐指對比其他公司，老闆不會管特別多，只要求員工做好自己的工作，也因此她們都願意早一點來店裏做準備，開門時間一到就可以營業。店舖的氛圍在平姐的帶領下，也非常融洽，大家一起做事，不分你我，只想把事情做好。問及為什麼能堅持做下去，平姐說：「我就是一個簡簡單單的人，有事情做就很好，休息的時候把屋子打掃乾淨，和孩子聊聊天，讓自己開心些就會忘記煩惱。」



■平姐思想簡單，只求專心做好店舖工作。

劉姐愛老店人情味



■身為店裏新人的劉姐感謝前輩們悉心教導。

店裏年輕的夥計劉姐，年輕時代在深圳打工，會和姐妹們外出唱K，但也因此後悔年輕時沒有留下很多積蓄。後來到了香港工作，一直從事餐飲行業，問及為什麼會來這家店，劉姐表示：「個個同事非常好，作為新人在遇到不會或者做錯事的時候也未有被罵，反而同事會教我怎麼把事情做好。」劉姐堅持錢夠用就好，年輕時候不能一直忙工作而忽略了身體，雖然現在打工辛苦，但她會在感覺做不下去的時候給自己一兩個月的休息時間，再重新出發再工作。對於過往經歷的艱難、不開心，劉姐說：「煩惱都忘記了，不去想，想了就會每天煩躁。」

李姐打扮靚靚為工作

剛剛來店工作2天的李姐（化名），之前一直做點心做到退休，休息了2周又重出江湖找工作，全因老公年紀大，仍要維持生活。就算工作如何辛苦，李姐依舊堅持每日悉心打扮才出門，她笑說：「已經習慣了打扮好再出門，這就是人生的昇華！」



■李姐必定打扮得滿意才到店上班。