

逢周一刊出

# 王德鑑

## 守住米舖

## 守住人情飯香



## 銅秤麻袋 歲月留痕

都說，「成興泰」幾乎每件物品都是古董。甫進門口，誰都會被那個滿是歷史痕跡的老銅秤吸引。它生鏽得看不見原來的質地、褪色得弄不清它本來的顏色，彷彿要告訴你，它是走過近半世紀才能來到現代。「這間店舖未開，已有這個銅秤了。當時有行家的舖頭結業，我們便買下來用。」王德鑑說。

銅秤由開舖沿用至今，在米舖內甚有地位。王太太說，這個銅秤又名「老實秤」，承傳了中國古代智慧，沒有電子一類花巧的東西，秤出來的重量十分公道。不過，王德鑑卻說，其實銅秤也老了，有時候不太準確，所以米舖也準備了另一個較現代化的磅，以供替代。遇上一些老街坊，堅持要他們用銅秤，兩夫婦都會照用可也，最重要是大家高興。

### 風米機清除蟲沙雜質

走進米舖的後廳，目光定會被那個兩米高的舊式風米機吸引。它的作用是清除白米中的沙石及雜質，就連小小的穀牛和



古舊的風米機見證米舖歷史

蟲仔也無所遁形。「這個米機已四十多年了，父親當時用一百元從澳門購入，當時來說是十分威水，現在香港已幾乎沒有人用了。」一部老機器，見證了米舖這個行業的盛衰。

還有那個勾（音溝）米用的大米窩，也是屬於上世紀六、七十年代的產品。「不同分量的新米勾舊米，可溝出不同香度、軟硬適中的米。有些客人幫襯了幾十年，不用看帳，我便知道他們想吃煙韌一點還是軟綿一點。」至於怎樣搭配才是最好？王德鑑笑而不語，最後還是說了一句：「這些就是父親留給我的秘方了。」他一邊說，一邊整理一大包一大包用麻包袋包着的米，結果從地上一直堆疊到天花板，好像一堵高牆。

除了一包包由批發商直接入口的米之外，王德鑑至今仍堅持出售由外國入口的優質純正花生油。「這些花生油是好東西！」他一邊說，一邊笑着說這些花生油與一般樽裝花生油的分別，果然純正花生油較為香濃。可惜，年輕一代對糧油要求不同，除了還沒搬走的老街坊外，買這種優質食油的人已很少了。

蟲仔也無所遁形。「這個米機已四十多年了，父親當時用一百元從澳門購入，當時來說是十分威水，現在香港已幾乎沒有人用了。」一部老機器，見證了米舖這個行業的盛衰。

還有那個勾（音溝）米用的大米窩，也是屬於上世紀六、七十年代的產品。「不同分量的新米勾舊米，可溝出不同香度、軟硬適中的米。有些客人幫襯了幾十年，不用看帳，我便知道他們想吃煙韌一點還是軟綿一點。」至於怎樣搭配才是最好？王德鑑笑而不語，最後還是說了一句：「這些就是父親留給我的秘方了。」他一邊說，一邊整理一大包一大包用麻包袋包着的米，結果從地上一直堆疊到天花板，好像一堵高牆。

除了一包包由批發商直接入口的米之外，王德鑑至今仍堅持出售由外國入口的優質純正花生油。「這些花生油是好東西！」他一邊說，一邊笑着說這些花生油與一般樽裝花生油的分別，果然純正花生油較為香濃。可惜，年輕一代對糧油要求不同，除了還沒搬走的老街坊外，買這種優質食油的人已很少了。

一樣米養百樣人，到底市面有多少種米？各地種植稻米的種類繁多，港人常吃的有泰國、中國及澳洲米，當中以泰國香米飯味最為芳香，而澳洲絲苗變粥最綿。

幾十年前，香港人主要食中國米，約佔市場六至七成；但泰國香米近二十年已「攻佔」了香港人的腸胃，國產絲苗逐漸在港人飯桌上「失守」。資料顯示，每年從泰國進口的米近三十萬公噸，中國米的進口量則每年只有一萬多公噸。為何泰國米獨領風騷？作爲老行尊的王德鑑表示，泰國米較軟身，飯味亦較濃，故這二十年來已成功「俘擄」香港人的胃口。

他說，現在絕大部分客人都愛吃泰國米，內地米只佔少數。而行內競爭劇烈：「超市是大公司，有能力賣廣告，賣的是一個噱頭；我們小企業，賣的是米本身，定米價時就要看江水（個別產地），看米的質量和貨色。」

政府資料顯示，泰國米中以香米爲主要的進口品種，每年佔二十多萬公噸，其次爲白米。至於，中國米則以珍珠米佔最多，每年逾一萬公噸。

### 香米獨領風騷

王德鑑說，泰國米本身有香味，所以稱爲香米，米身較白及晶瑩通透

每個年代都有它的標記。

米舖，明顯是屬於上一代的。若非有一群執著的食客支持，我懷疑，舊式米舖早已搬進博物館去了。

老一輩喜歡在米舖糴米（糴，音笛；意爲買入穀物）他們愛嗅的，不僅是米香，還有濃厚的人情味。

今天我們已習慣往超級市場買米，一袋袋泰國香米真空處理，在超市收銀處一手交錢，另一手拿了米

便走。

一切，都在默默轉變。偶爾，當我們路過米舖，看到門前放上幾個古舊深褐色米桶，才覺醒，這個行業猶如風中殘燭，這個時代快將告終。

本報記者 文：何麗華

圖：林雨燊  
何麗華



王德鑑經營父親留下來的「成興泰」米舖四十年

這是一家經歷了近半個世紀的老店。

走進石硶尾的「成興泰」，幾乎每件物品都是古董。滿載米糧的大木桶、褪色的銅秤、除蟲用的風米機、勾米（勾音溝，集、聚之意）用的米窩，還有特高的樓底……它們都有數十年歷史。

這兒除了米糧的米香，還有做飯的飯香。六十四歲的店東王德鑑，正坐在老店後廳吃午飯。舊式木枱、飯煲跟碗筷、一大碗白飯跟梅菜蒸鯪魚，和店內環境奇地配合。

「新一代都不愛吃飯！」王德鑑邊說邊把白飯大口大口地往嘴裡送。他嘆道，自己五個女兒卻沒有一人愛「喫米氣」，時而只吃餸菜，時而只吃粉麵。「換轉是我，一餐不吃飯也渾身不自在」。難怪，身旁的王太太笑言他是一名「大飯桶」。

「叮叮叮……」電話響起

，王德鑑立即放下筷子，跑到收銀處接電話，哪管這天是星期日。老熟客說要糴米，他便趕快完成這頓午飯，然後匆匆忙忙跳上單車送米去。臨行前，他囑咐記者和攝記替他看舖一會兒——哪怕我們跟他只相識了半句鐘，就連名片也來不及遞上。攝記笑言，可能我們有一副老實模樣，不似是「雌雄大盜」，令老闆十分放心。

### 單車送米 不分遠近

不消十五分鐘，我們便看到王德鑑輕鬆回來。他一臉從容，莫說是汗水，就連喘氣聲也沒有。真不明白，爲何他可以用十數分鐘時間，來回石硶尾至福華街，還可以把大包米送上唐樓的五樓。「福華街很細小，我們有很多熟客，住在長沙灣、旺角唐樓，最遠去到裕華（佐敦），我照樣送貨」。最高送上幾樓去？「客人住多高，我便送到多高。九樓、十樓，一樣送」。很難想像，年過六十且骨瘦如柴的王先生，每天都托着數以十斤計的米，來回送貨最少十幾次，卻依然精神抖擞，健步如飛。

### 喫慣米香 不願退休

四十年了。這些年來，他幾乎每天都在米舖工作，星期一至日都親自送貨，只是新年的時候象徵式休息數天。退休，彷彿離他很遠。

「太太跟女兒都叫我不要繼續做，新年時一家人常坐在家中看電視，女兒都會說，『阿爸，不如你不要再回米店了』。太太又會說我這個人太老實，做死也不會發達，倒不如乾脆退休。」

不過，王德鑑一想到退休後每天呆在家中，百無聊賴，便不願退休。「由家裡走到米舖大約七分鐘，這條路我走了四十多年了，怎能習慣不起？」

而且來糴米的都是老街坊，吃不慣超市裝米袋，我不做，他們便沒靚米吃了。」在王德鑑的老店買米，嗅到的不僅是米香，還有濃厚的人情味。

說到入行經過，王德鑑說，要從父親那代說起。王父是潮州人，跟很多同鄉一樣，到香港後做過不少辛苦工作，最

長時間就是當伙頭。賺到第一桶金後，王父決定創業，與友人合資經營米舖。當時二十出頭的王德鑑，本來在上環一家電器公司工作，後來父親的友人偷了米店的錢，身爲王家長子的王德鑑奉命到米舖工作。

### 子承父業 四十寒暑

當時是七十年代，正值米舖生意暢旺時，米舖除了王氏父子外，還有兩個送货夥計。後來米業開放，米店生意難做，爲了節省成本，只得辭退兩名夥計，由少東親自送货。

「爸爸說『工字無出頭』，我又是家中長子，接管米舖，好像是天經地義的事。」王德鑑沒想過，一做便是四十年。

接管父親這盤生意，他經歷了米舖行業的轉變。他想起七十年代米舖生意最暢旺，爲吸引街坊糴米，米舖歲晚都會推出印有吉祥圖案如財神的月曆牌，贈送熟客，也好留客。「以前過年，家家戶戶的米缸一定要常滿，店內擠滿來買米的人，我們小時候就在店內幫手秤米。」王父和夥計當時會腳踏單車，穿梭邨內橫街窄巷，將白米送到每家每戶。生意好的時候，要由早上七時多做到晚上八時多，才能完成每日訂單。不過，隨着超市多到百步一間，今日的米舖生意已大不如前。

### 糴米時代 愈走愈遠

生於八十年代的記者，對米舖十分陌生。曾有一句俗語：「香港銀行多過來米舖」，雖然銀行分行數目近年不斷減少，但仍遠遠超越米舖數量，市民都習慣往超市購買一色一樣的真空包裝米，教人難以想像米舖多過銀行是個怎樣的年代。於是，新一代不再認識這樣的一個詞語——糴米。

如果城市是一條流動的河，老舖就是河水裡的礁岩，默默地久。不經意路過那些數十年如一日的米店，裡面陳舊的吊扇、帳簿和秤砣拼湊成一股磁力，在呼喚那古老甜蜜的夢。幸好，偶爾看見零星的老街坊來糴米，延續古老米舖的一點薪火。



## 泰米軟熟取代國產絲苗

米較長及軟身，口感較煙韌，適宜煲飯。中國米較硬，煮飯時要多加水，煮的時間也較長，價格比泰國米低約兩成。雖然兩者口感有顯著分別，但營養成分基本分別不大。怎樣才算好米？他笑言：「時代不同了，以前的人喜歡中國米，覺得泰國米有草青味；後來貪泰國米軟熟，不再講口感、飯味。」

他說，現在絕大部分客人都愛吃泰國米，內地米只佔少數。而行內競爭劇烈：「超市是大公司，有能力賣廣告，賣的是一個噱頭；我們小企業，賣的是米本身，定米價時就要看江水（個別產地），看米的質量和貨色。」

政府資料顯示，泰國米中以香米爲主要的進口品種，每年佔二十多萬公噸，其次爲白米。至於，中國米則以珍珠米佔最多，每年逾一萬公噸。



計算機和算盤並用，正好是米舖走在新與舊之間的反映