

# 夕陽行業

系列專題之貳

大公報記者 孫凌奕  
大公報攝影 何嘉駿  
林少權

## 任他逆風嚴霜 手藝自有身價

# 籠的傳人

# 擅變應萬變

「晨早飲茶嘆世界，一籠點心看百態」，一個簡單的竹籠，可以體現港人的生活與智慧，以及香港傳統手工業數十載的興衰變遷。飲茶正盛，惟「同氣連枝」的手工竹蒸籠卻因沒人入行，成本上升成了夕陽行業。經歷50年風雨的「沈興記」將傳統蒸籠「變身」，冀打入婚宴市場，求變以求存。

### 手工竹蒸籠製作過程

1. 選料，選取優質羅竹
2. 開料，將砍下的羅竹削去枝葉，按照加工蒸籠的規格將羅竹鋸成各種長度
3. 削片，將開好的竹片削去表面竹青，把竹片刨光滑、大小均勻
4. 焙片，在火上烘焙，使其具有良好的柔韌性
5. 定型，按照蒸籠規格要求捲成圓形，用銅線穿好固定，做成蒸籠的外圈
6. 子口，子口材質多樣，有竹、木、銅、鋼等
7. 打竹釘
8. 入籠橋，將削好的竹條一條條排列整齊，用白皮藤條纏好、固定
9. 晾曬及防蟲處理
10. 曬乾的蒸籠進行打磨，去邊毛

「沈興記」第二代老闆杜偉彬說，上世紀四十年代，他的姐夫沈興興南下香港，在當時唯一的蒸籠公司「沈大記」學師。以前難入行，舊一輩的思想就是教了徒弟，餓死師傅，初初只教姓沈的。」學滿師的沈興興七十年代自立門戶，取名「沈興記蒸籠」，開設在油麻地廣東道，因為勤力肯做，慢慢由在店後舖製作，擴張生意變成租下整間舖。

### 八十年代蒸籠黃金時期

八十年代，十八歲的杜偉彬由廣州來到香港，白天協助姐夫打理生意，聽姐夫教授做蒸籠的技巧，夜晚便留在廠裏，拆開蒸籠獨自反覆練習。回憶那段時光，他說，當時就是「以廠為家」，早上九點開舖，晚上九點才離開。那時正是手工竹蒸籠在香港的黃金年代。杜偉彬驕傲地說：「八十年代最旺，美國、加拿大、英國都開始接受香港的飲食文化，當時美國連鎖大型超市Safeway都是搵我們拿貨的。有華人的地方，就有沈興記蒸籠。」他解釋，那時沈興記的香港市場佔有率達六、七成，更有八成的出口蒸籠都來自「沈興記」，每個月有約六十萬隻蒸籠運往海外市場，出口生意額可高達五十多萬元。



▲杜偉彬經營的「沈興記」經過近半世紀風雨，是香港為數不多的蒸籠公司

成本，蒸籠售價比香港平，再加上改革開放後的廣州經濟騰飛，日益開放，香港便漸漸失去了海外出口的優勢。雖然光輝歲月不再，內地蒸籠逐漸佔據海外市場，但香港酒樓不斷開張，蒸籠的市場需求大增。杜先生說，現在「沈興記」仍供應香港一半的酒樓市場，他與內地兩間工廠合作，培養了三十多位有經驗的師傅，專門供貨給「沈興記」。

### 傳統「變身」迎合年輕人

穩守生意，杜偉彬也不忘改良和創新傳統手工竹蒸籠，為百年的傳統行業增添朝氣。杜偉彬發現上海蒸籠非常美觀，構思很好，但是做工粗糙，他於是取長補短，以上海蒸籠收口處的「中國結式」設計，改良原先用銅線以「一字型」的收口，這樣一來，不僅令蒸籠造型更加美觀，而且還能節省製作時間。他驕傲地說，這是他們的「專利」，暫時還沒有別的廠學到。為迎合年輕人婚宴市場，杜先生又將傳統蒸籠「變身」，推出迷你版竹蒸籠，可以盛載一顆朱古力，再用絲帶包住，成為不少新人結婚時喜糖包裝的新穎之選。然而，杜偉彬的一人之力難以改變時代發展的潮流，手工業在港式微，「沈興記」難捱街舖加租，六年前，從廣東道搬入深水埗的宏昌工廠大廈。三年前，城規會計拆卸該工廠，改為住宅用地，工廠內三百多家手工業租戶集體反對。他感嘆，如果政府真要拆樓，很多商戶應付不到外面的租金，只能結業，有些行業也會就此消失。

生意興盛，又成功打入海外市場，單靠香港公司的四、五個師傅難以滿足市場需求，沈興記於是北上廣州「開枝散葉」，招收學徒，內地的蒸籠行業因此也很快興盛起來。廣州師傅人手充足，降低

### 北上授徒「開枝散葉」

對於「沈興記」未來的命運，杜偉彬說：「能搵到兩餐嘅嘢，我都繼續經營，第一是感情，第二，這一行幾十年下來沒有被淘汰，就說明一定有價值。」他還希望兒子將來承父業，將這門手藝和這家老店在香港傳承下去。



▲杜偉彬推出迷你版的竹蒸籠，可以盛載一顆朱古力，成為不少新人結婚時喜糖包裝的新穎之選



▲製作手工竹蒸籠的工具



▲杜偉彬學習上海蒸籠收口處的「中國結式」設計，改良原先用銅線「一字型」的收口

## 竹篾修補手藝成絕響

手工竹蒸籠行業在港式微，酒樓行業是否遭受影響？鴻星集團點心部行政總廚布基入行近30年，他回憶上世紀七至八十年代，香港還有些懂得維修蒸籠的老師傅。「以前我哋入行嘅陣，如果蒸籠爛咗，就擺喺一邊，湊到一定數量，會有老師傅帶一些竹篾嚟再織過，修補蒸籠。」他說，80年代中期之後，便再無維修竹蒸籠的師傅，如果蒸籠壞損只能丟棄，使得酒樓營業成本上升了至少三成。

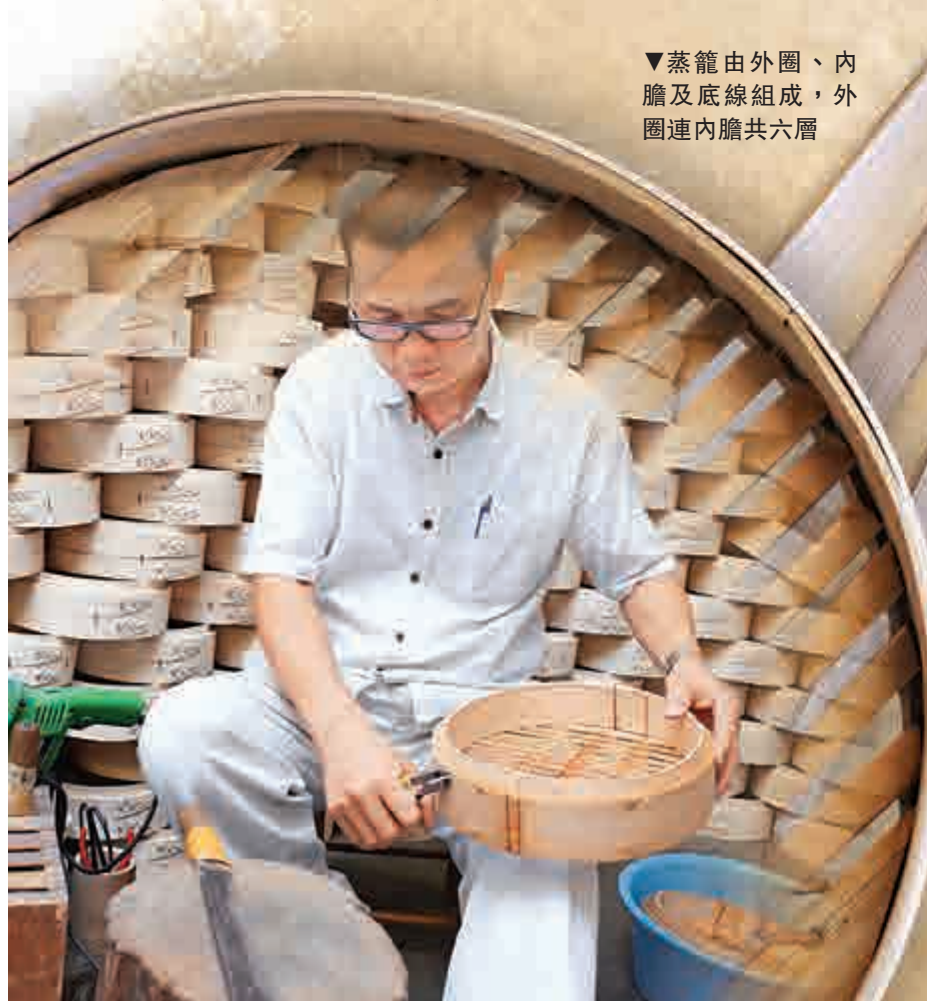
常更換，每隻蒸籠壽命三個月左右。他計算，若一家食肆有200到300客位，就需要400至500個蒸籠，單是鴻星酒家集團旗下的10家分店，就需近萬隻蒸籠。對於蒸籠公司的前景，他肯定的說，雖然再無師傅入行，但香港食肆眾多，有一定蒸籠的需求量，現存的兩至三間蒸籠公司「一定生存到」。

不過「金功夫點心火鍋」營運總監賴敏華則持相反意見，認為本地蒸籠公司產品售價高，有機會被內地取代。賴說香港蒸籠公司屈指可數，使得蒸籠的價格一路提高，平均一年加一成左右，有時一年加兩三次，五年內蒸籠價格已經加了一倍，若是70、80年代時，蒸籠公司

成行成市，競爭多，未必年年加價。對於蒸籠行業的前景，他亦不樂觀：「我覺得未來幾年，分鐘就會有。」他說，香港租金不斷增長，運輸成本提高，導致蒸籠不斷加價，香港已有約三成的酒樓找內地直接進貨，只是內地生產蒸籠的質量仍然參差不齊，「同款蒸籠但大小小都有不同」，賴相信本地蒸籠公司暫時仍有生存空間。

### 行業發展有人歡喜有人愁

布基續說，對於飲食業，手工竹蒸籠是必需品，廣東菜八成的菜品都需要用到蒸籠，暫時沒有替代方法，且蒸籠需要常



▼蒸籠由外圈、內膽及底線組成，外圈連內膽共六層

## 不鏽鋼一度冒起 竹蒸籠仍是一哥

上世紀90年代，手工竹蒸籠需求膨脹，內地有幾萬名蒸籠師傅，行業魚龍混雜，缺乏法規和監管，因此手工竹蒸籠的質量變得參差不齊。「沈興記」老闆杜偉彬說，那時候有些港人覺得，拿到香港的手工竹蒸籠都是廢爛。恰逢不鏽鋼行業在港興起，便有些商家嘗試做不鏽鋼蒸籠推出市場。不鏽鋼蒸籠「異軍突起」，杜偉彬卻自信地說：「我從來沒有擔心過。」

杜偉彬說，不鏽鋼蒸籠密不透風，蒸出來的點心就「濕漉漉」、「滑溜溜」，沒了原有的口感，且不鏽鋼物料在蒸及保溫效果差，出鍋後三分鐘就涼了，完全沒有保暖的效果。鴻星集團點

心部行政總廚布基，70年代跟隨師父在多家酒樓打工，他憶起當時有兩、三家酒樓會使用不鏽鋼蒸籠，但在香港市場存活不過一兩年。他解釋到，不鏽鋼有油便會滑，好多蒸籠堆疊起來便很容易倒下，令一些師傅受傷，不太安全。「而家坊間好少見到，不鏽鋼蒸籠都被淘汰，要搵一個不鏽鋼嘅小蒸籠都幾辛苦。」

### 塑膠「有毒」透氣度不足

90年代末，有些人開始用塑膠做蒸籠。杜偉彬說，塑膠蒸籠的市場反應比不鏽鋼蒸籠更差，因為塑膠高溫會產生有毒物質，此類蒸籠完全無法出口。他開玩笑地說：「早五年前左右，一家新上市酒樓，就用半塑膠蒸籠做點心，有些網民說，這

不是蒸籠，這是狗兜。」支持傳統蒸籠的還有「金功夫點心火鍋」營運總監賴敏華，賴說竹蒸籠不僅是容器，更是傳統文化，點心沒有了竹蒸籠，就像去酒樓吃飯「不開一壺茶」一樣，淡而無味：「飲茶都係一籠點心才叫飲茶」。兩年前，他嘗試購買300個塑膠蒸籠，但是客人反映「麻麻地」，在高溫下又會產生有害物質，且塑膠透氣度不夠，影響點心出品，最後只使用了兩個月，改回用傳統蒸籠。

手工竹蒸籠經歷幾許風雨，接受過「不鏽鋼蒸籠熱」、「塑膠蒸籠熱」等異軍挑戰，但心繫竹蒸籠半世紀的杜偉彬自豪地說，竹蒸籠的一哥地位仲未動搖，「這麼多年來，新產品都代替不了它，當然會有一個價值在這裏。」



►鴻興酒樓廚房的蒸籠架上擺放着上百個大蒸籠。圖為鴻星集團點心部行政總廚布基