

一碗白滑的豆腐花、一杯香濃的豆漿，看起來平凡不過的街頭小吃，卻盛載着深水埗「公和荳品廠」第五代傳人蘇意霞滿滿的童年回憶。擁有高學歷的蘇意霞本來有一份金融機構的高薪厚職，生活安穩無憂，但她眼見父母年紀漸老，亦發覺家族老舖存在許多改善空間，於是辭去工作，接手經營「公和」，承傳香港「老味道」。她感嘆：「好多有香港特色嘅舊事物因各種原因漸漸消失，我希望可以盡自己能力保留，令香港都仲可以有啲叫做回憶嘅地方。」她決心繼承這家扎根香港逾百年的老字號，延續一代又一代港人的美好回憶。

## 大都會

大公報記者 徐曉彤

蘇意霞一家與「公和」的故事充滿濃濃的「街坊情」，蘇意霞的父母原是深水埗「公和荳品廠」附近擺賣的小販，爸爸賣潮州粉麵，媽媽賣菜，一家人與創辦「公和」的駱姓一家感情非常好。小妮子一放學便會跟隨媽媽到「公和」，全店上下均稱她作「霞女」，更常常請她喝至愛的豆漿，媽媽沒空煮飯時，她更會到店內「飼餐」，與「公和」一衆夥計「同枱食飯」亦毫無隔閡。

就在1997年，駱家後人移民海外，找來「有心人」蘇意霞父母頂手「公和」，蘇家搖身一變，由熟客榮升老闆，當時就讀小學的蘇意霞閒時便會到店內幫忙，慢慢對豆品產生興趣，常趁着食飯空檔，向家人請教豆品的製作過程。蘇意霞十七歲遠赴英國留學，人在異鄉更加掛念「公和」的豆腐花和豆漿的味道，「每逢暑假返香港都一定要食」。

父母從來都望子成龍，「A-level科科耀A」的蘇意霞亦不負所望，考入英國著名學府，大學畢業後回港後又修讀金融碩士學位，曾獲聘於高盛、摩根大通等國際知名的金融機構，過着令人羨慕的生活，但在約四年前，眼見年老的父母每日經營豆品店體力不支，她決定辭去高薪厚職接手「公和」。

### 由零學起 憑耐性融化老臣子

接手「公和」初期，蘇意霞便與「老臣子」磨合有困難，火星撞地球。有一次她為鋪內購置電磁爐取代石油氣爐，卻隨即惹來「老臣子」的不滿，「老臣子」堅持要用「明火」才夠「火候」，拒用新添置的電磁爐，她說：「咁當然會有衝突喇！即係後來我買咗返嚟佢又唔用，佢又擺返舊啲嘅出嚟用，初時我都覺得好無奈，一樣喺我眼中係非常之好嘅，但係可能喺佢哋眼中，佢哋覺得唔好用。」經過長時間游說，並落力證明電磁爐更環保、安全，而且效能跟石油氣爐一樣好，「要陪佢哋一齊用，可能要用一段好長嘅時間，咁佢哋就會慢慢適應落嚟，知道啲嘅好處」，最後成功軟化「老臣子」立場。

昔日在職場是天之驕女，今日紓尊降貴走入一間小小豆品老店，則要由零開始學起。蘇意霞坦言：「我完全唔抗拒濕手濕腳，洗碗，或者喺廚房環境工作。」又坦言對豆品的認知僅屬皮毛，回到「公和」必須從頭學起，當中難免鬧出不少「烏龍」。試過因太心急弄錯石膏與豆漿的比例，令豆腐花無法成形，因此倒掉不少桶豆腐花和豆漿。更有趣的是，有一次師傅吩咐蘇意霞幫忙在豆漿加入糖水調味，但「原來佢叫我加一杯，師傅擺住個杯，同我擺住個杯係唔同大細」，結果被客人投訴豆漿太甜，她笑言：「你知中菜廚房喺人慣咁講：『落少少喇！』，咁有時你嘅少少，同我嘅少少定義可以落差好遠喎，我後來都會買返啲量杯，方便大家溝通。」

### 意興闌珊時獲各方支持

2016年，深水埗「公和」經歷「牌照風波」被食環署多次提出檢控，不許經營堂食。蘇意霞憶述去年承受壓力最大，亦曾感到意興闌珊，她形容：「當時好似企喺十字路口，都唔知東、南、西、北行邊好，直情有諺過勸我父母退休唔好做」。一度氣餒的她幸好獲得各界幫助，她說，當時在一個公開活動遇到時任香港食物及衛生局局長高永文，鼓勵她繼續堅持下去，守住「公和」這個具本地特色的老店，高永文的一句話，蘇意霞如打了強心針；同時間深水埗區議員鄭泳舜（鄭現參與九龍西立法會補選，同區候選人還有蔡東洲）亦一直從旁提供協助，令她下定決心，斥資逾百萬元裝修舖面，終處理好牌照問題，重新開業。

「公和」與許多傳統老店一樣，並不靠宣傳，而是靠街坊多年「口碑」，令「公和」製作的本地豆品深入人心。蘇意霞稱，有不少過去居住石硤尾的老街坊，雖然因屋邨重建而遷至天水圍、屯門居住，但這些公公、婆婆不惜長途跋涉重回到「公和」作客，尋回「老味道」。她說：「佢哋有時真係會特登搭程巴士出嚟，俾係買嚟豆腐返去……對佢哋嚟講都係生活懷念嘅一部分，都有意義，我諗香港人生活唔係剩係搵錢嘅！」

深水埗「公和」曾連續兩年獲「米芝蓮」推介，令「公和」頓成旅遊景點，今日的「公和」老顧客依然，還多了來自世界各地的旅客登門造訪，蘇意霞稱：「我哋都好開心，咁難得人哋休息嚟香港玩幾日，特登抽一個早上過嚟深水埗，就係嚟食我哋嘅！」

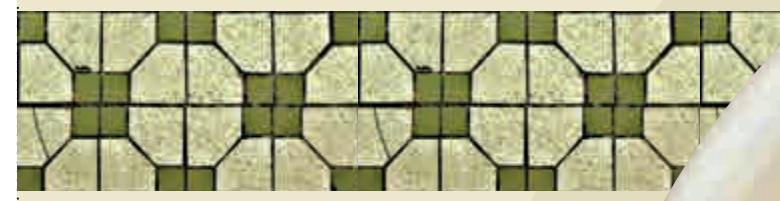


▲深水埗「公和荳品廠」已成香港旅遊景點

話  
你知

## 125年老字號 廣東道起家

現時位於深水埗和九龍城的「公和荳品廠」系出同源，都是由駱公和在1893年所創立。第一家店開在尖沙咀廣東道，1958年因拆樓，遷店至深水埗北河街繼續經營，於1960年又在九龍城福佬村道開設分店，至1997年因駱家後人移民加拿大，遂將九龍城店和深水埗店分別易手予兩家人繼續營運至今。蘇意霞透露，駱家後人現時已沒有經營荳品生意，但與他們一家仍保持聯絡，每次放假返港都會探望他們，嘗嘗「公和」出品。



## 金融才女捨高薪厚職 接掌老店

# 豆腐西施留住百年情味



▲店內仍保留出自書法家區建公手筆的「公和」招牌

### 寶物一：區建公所書招牌

「喺上世紀六十年代，做生意嗰啲人好多都搵書法家寫兩套招牌字，一套就喺門口，一套就喺舖頭」，蘇意霞介紹說。深水埗「公和荳品廠」的兩套招牌就是出自本港著名書法家區建公所書的北魏體，當時許多商人開舖都會請他寫招牌，故區建公又有「招牌王」之稱，例如「奇華餅家」亦是由區建公所寫。但早前深水埗「公和荳品廠」進行翻新工程，已將店外的「公和荳品廠」的招牌捐贈予香港歷史博物館，而店內「公和」的招牌則仍然保留，比現時電腦字體的招牌更具特色。



▲六位數字「撥輪」電話仍保留在舖內貨架

### 寶物二：六位數字撥輪電話

在深水埗「公和荳品廠」仍保留一部黑色的撥輪電話，電話機身印有「HK TEL CO」（香港電話公司），是採用香港最初只有六位數字的電話號碼，而第一個數字3，代表九龍地區。蘇意霞說，當時擁有一部屬於自己的電話已經是非常「巴閉」，別具意義，故一直保存電話以作留念，她直言：「真係冇錢都買唔返㗎喇！」這部電話現時已無法使用，放在店內的貨架上，供食客欣賞。



▲由開店沿用至今的收錢竹簍

### 寶物三：收錢竹簍

高吊在舖門前的收錢用的竹簍由開店沿用之今，當需要收錢找續時，夥計便會將竹簍拉下來，取出或放入零錢，放手後竹簍便會自動歸回原位，或許這就是舊時香港店舖防盜智慧。

### 寶物四：駱公和專用算盤

雖然「公和荳品廠」創辦人駱公和早已離世，但深水埗「公和荳品廠」仍不難找到他的蹤影，例如店內還保留着駱公和使用過的算盤，蘇意霞說：「而家我哋當然好少會用算盤喇！但你知舊式的老店好多老人家都係慣咁用算盤。」

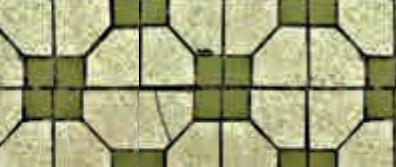


▲「公和」創辦人駱公和留下來的算盤

◀「公和」重新開幕當日，高永文現身「撥場」  
受訪者提供

### 寶物五：收銀竹籃

高吊在舖門前的收銀用的竹籃由開店沿用之今，當需要收銀找續時，夥計便會將竹籃拉下來，取出或放入零錢，放手後竹籃便會自動歸回原位，或許這就是舊時香港店舖防盜智慧。



▲由開店沿用至今的收錢竹簍

## 豆腐作橋 走進南亞族群

深水埗近年愈來愈多南亞裔人士聚居，而深水埗「公和荳品廠」所生產的豆製品亦深受當區南亞裔人士歡迎，為老店開闢新客源。蘇意霞最初對南亞裔人士常來光顧都感到好奇，直言：「如果唔係喺度做都唔乜人會察覺到，可能好多人會覺得豆腐係華人會食。」但原來有許多南亞裔人士因宗教信仰，不吃豬肉或茹素，在港面對「搵食」困難，豆製品正符合他們的需要。

由於南亞裔人士大多不諳中文，跟「公和」夥計的溝通全靠「手指指」，夥計有時找來蘇意霞「出手」用英文招呼。蘇說許多過來光顧的南亞人士都會問清楚產品是否含有豬肉成分，又會向她請教烹調方法，當中最得他們歡心的就是豆漿和豆腐，蘇說：「佢哋都好鍾意食㗎！佢哋好多時一、兩個幫襯過，就一傳十，十傳百。」

### ▼「公和」深入人心，不少顧客長途跋涉也來幫襯



▲老闆堅持採用石磨磨製豆漿



▼▼「公和」除了賣豆漿豆腐，亦兼售各種各樣的豆製品

