



▲流華流心蛋糕其實就是流沙阿華田蛋糕

上世紀八十年代的四大天王（劉德華、黎明、郭富城及張學友）時期，是香港娛樂圈最蓬勃的時代。到了今天，情況已有點兒不一樣。曾做過大生意的陳偉光（Joe）欠下一身債，更禍不單行腦中風。經過大病並康復，有信仰的他於九龍城開了一間小餅店「Sweet Grace」，意思是甜蜜的恩典，代表甜蜜人生。即使人生浮浮沉沉，他相信常懷感恩的心便沒有絕人之路。餅店最新出品「流華流心蛋糕」，取其同音「劉華」（劉德華簡稱），老闆就是佩服劉華「打不死」的獅子山下精神。

大公報記者 陳惠芳 文、圖

# 流心蛋糕 留下甜蜜回憶



▼Joe用心製作每一件蛋糕



▼「Sweet Grace」精蛋糕傳遞正能量



▲其他小蛋糕的製作也具新意



▲較受大眾歡迎的士多啤梨蛋糕

「Sweet Grace」是位於九龍城衙前圍道64號的一間小店，老闆Joe介紹：「流華流心蛋糕」，其實就是流沙阿華田蛋糕。大家都知道流沙包，其中「流」字意即留住人的心。他構思餅店用上恩典二字，因去年他突然腦中風入院，需進行一次腦部大手術，醫生說這是大手術，會有可能失去行動、語言、記憶能力。「那時我心想一定要留住記憶，否則連我太太、女兒都忘了，往後照顧我的人就變成了陌生人。幸好我完全康復。我是基督徒，這是神的恩典。」Grace意味著恩典，他希望大家明白這店名的意思，互相傳遞正能量，過着甜蜜的人生。

### 甜蜜蜜的心意

Joe經營的「Sweet Grace」開業至今，已留住不少客人。那天採訪已是晚上九點多，仍有不少客人光顧。有些更是熟客，同老闆有講有笑。其中一位女客人說：「我趕來買生日蛋糕，我要求一些裝飾和洋燭，他都有求必應。」客人離開時Joe還提醒她記得將蛋糕放上facebook。客人回頭笑說：「知道啦！」

「我想客人通過facebook將蛋糕的店名傳開去，把正能量一個傳一個。我們做的蜂蜜蛋糕，雖然有加以改良，但售價是平民價，由88元至百多元不等。你看見的



▲「Sweet Grace」製作的卡通造型蛋糕

蛋糕，蛋糕上沒有任何裝飾，我就是因應不同客人要求而設計，不過我的設計也不複雜，我看重的是客人於蛋糕紙牌上寫了什麼句子送給親朋。客人寫的都是正能量句子，假如客人放上facebook，即是將正能量的句子傳遞出去。」Joe還說，周日（6月17日）便是父親節，子女可以透過蛋糕上的紙牌寫下心意說話送給父親。

「男人不同於女人，男人要表達對父母、女友、好朋友的愛意和關心，少有宣諸於口。但他們可以送蛋糕，並在紙牌上寫下要說的話。若送給父親，可寫上『沒有你沒有我』、『感恩有你』等等，言簡意賅，蛋糕又豈止吃咁簡單。」

### 傳遞活力的小店

餅店目前只做門市生意，順應時代和科技的發展，Joe如今有意發展速遞服務。

「我算過速遞一個蛋糕約50元，由於蛋糕售價不貴，運費都是200元以下，普羅大眾應該負擔得起。打開門做生意當

然想賺錢，但我不妨賺少些，讓多人吃到我店的蛋糕，了解蛋糕後甜蜜恩典的意義，令更多人接收到積極的能量，再次燃起港人獅子山下的精神，社會上都充滿正能量。」

Joe也明白，傳遞正面積極的生活態度，他的一間小店能做到的始終有限，力量更是微不足道。可是他的人生經歷大起大落，生意失敗欠下一身債，風光日子不再，他仍憑信念過完一關又一關，如此活生生的例子，他相信也能夠感動或影響到一些人。

「我欠下一身債，這小店的盈利對我的幫助並不大，但這不重要，我只要仍能生存，仍有活力，我信自己有一日會清還債務。店內除流沙蜂蜜蛋糕，還有懷舊型小蛋糕，方便客人邊行邊食，另有自製消暑飲品，我盡量每一樣都做到貼心，我想客人感受如Grace的恩典。」

Joe更形容自己死過翻生，未來他的日子要充滿動力，希望其他人也是。



▲流華流心蛋糕取名有趣



▲「Sweet Grace」小小店舖獲許多街坊的心



▲圓滾滾的章魚燒，配檸檬汁香葱，是大阪隨處可見的美食，如香港的咖喱魚蛋



▲在日本喝到的抹茶飲品，那恰到好處的甘甜，是其他地方模仿不來的

## 抹茶甜品與章魚燒

### 簡飲擇食

簡嘉明 文、圖

人在大阪，吃章魚燒及抹茶甜品似是必然行爲，道理就像沒吃過咖喱魚蛋與雞蛋仔不算到過香港一樣。

咖喱魚蛋和雞蛋仔，倘若不是在香港吃，即使在世界任何角落買到，吃下也會感覺一團糟。道理很簡單，各地水土不同，即使製作完全一樣，哪怕手握家傳食譜，做出來的也不是同一回事。正如在香港吃章魚燒，永遠只像一團糊裏糊塗在口中融掉的粉漿，又如抹茶甜品，即使聲稱材料來自日本，也做不出與京都或宇治相同的滋味。其實做人何嘗不是如此？刻意模

仿，畫虎不成很大機會如東施效顰，倒不如先弄清楚自身的天賦，條件與限制，更要審時度勢，才能創造適合自己的道路。

筆者到了大阪度假，由於已多次到訪日本，所以沒有編排什麼特別的行程。到埠首天只隨便到飯店附近的食肆點一客章魚燒和野菜炸麵作晚餐，然後走進百貨公司的餐廳一邊吃抹茶Tiramisu，一邊思考本專欄的寫作題材，還點了一杯抹茶Latte，打算以一點溫熱的微甘為當天畫上完美的句號，就在喝下第一口抹茶Latte之際，我嘗到的不只抹茶的濃郁和香甜，那芬芳的微甘，在苦澀的界線前戛然而止，恰到好處，化爲心蜜的療愈，是在香港嘗不到的味道，異國模仿不來的層次，這令我想起香港茶餐廳的奶茶，那令人上癮的濃滑



▲在大阪高島屋隨便走進一間食店，抹茶甜品的味道也讓人回味，造型更是充滿心思

，同樣需要下真功夫，準確拿捏沖泡調味的尺度，才能成爲其地方特色的名物。

飲食就是這樣有趣，只要肯用心感受，食物就像能邂逅味蕾與人溝通，讓人們在果腹之際對事理人情有所感悟，充飢之餘也充實心靈，領略生而爲人的精彩。