

A1 要聞 責任編輯：鄭小萍 美術編輯：陳汗誠

70年老字號生意插水 年關難過



◀佐敦分店位於疫區，加上今年旅客大減，臨近過年顧客寥寥。



「疫情帶嚟嘅不景氣，一年就夠，唔好再繼續落去，繼續落去我哋小商戶捱唔住！」

——包耀華

疫下過年系列 9

轉眼又到春節，歲晚原是家家戶戶忙着辦年貨的日子，但新冠肺炎疫情持續一年未平息，大大沖淡歲晚年味。疫情未清零，今年內地客變「零」，本地老字號上海陸金記瓜子大王，大嘆年關難過。

疫情下，他們也無法去甘肅揀親瓜子肉，中斷了這個傳統。該店第二代負責人陸賽龍接受《大公報》專訪時表示，員工都已做檢測，希望市民人人緊守崗位，配合政府防疫措施，早日清零，香港與內地恢復正常通關，大家才有生意做。

大公報記者 方學明（文） 賀仁（圖）

疫情阻往甘肅揀貨 瓜子大王心噏

上海陸金記瓜子大王第二代負責人陸賽龍接受大公報記者電話訪問表示，為確保挑選最優質的一等級瓜子肉，他們每年大約七至八月期間，都會北上中國大西北的甘肅武威市，揀選最優質瓜子肉，以確保售賣瓜子的高品質，而這個傳統年年如是，彷彿成了他們老字號的不成文規定。

內地親貨 金漆招牌

但是去年受疫情影響，他們無法親身北上，只可委託當地代理代為挑選，在程序上，陸賽龍坦言，「擔心總會有，但好彩代理挑選嘅都係高品質瓜子肉。」

瓜子與他們的關係是密不可分，不可或缺，就像飲水思源一樣，沒有最優質瓜子肉，就沒有他們的金漆招牌，甘肅武威市是非常重要的購貨平台。

「我哋用嘅係籽瓜，又稱打瓜，甘肅特產，因為當地有廣闊平原，係種植籽瓜最好地方，一般籽瓜三月落種，七至八月收成，九至十月便用鐵路運送到香港。」陸賽龍說，籽瓜肉少而籽多，所以瓜子肉特別大粒及肥美。

該公司質量顧問包耀華說，借助內地相熟供應商提供資料買貨，令成本增加。「自己上去，成本當然最平，而家借助供應商，加上運輸成本亦增加，整體瓜子成本增加兩成，但我哋今年只無奈加價約一成。」他說八年來第一次加價，而因為擔心疫情影響消費力，今年處理的瓜子數量大減兩成，由以往70至80噸，減至只有60噸，當中以紅瓜子生產量最少。

面對今年疫情，陸賽龍直言可能是老字號創辦70年以來最大危機，對上一次危機是18年前的沙士，「我哋有三間店舖，總店荃灣，分店銅鑼灣及佐敦，而荃灣店及銅鑼灣店銷情尚算過得去，但佐敦店銷情就插水，跌超過四成。」

往年內地客撐起三成生意

陸賽龍坦言，希望在這個不能外遊、不鼓勵市民外出拜年的疫下新春佳節，市民可多買瓜子留家，救救小商戶，「我哋好靠年尾呢段日子衝刺，但偏偏遇着第四波疫情，只有無奈。」

包耀華說，內地客撐起三成生意，因為該店是本地老字號，不少內地客慕名光顧，購買瓜子回鄉送禮。但過去一年疫情下，內地客是零，雖然本地客量與往年相若，但缺少了內地客，整體生意額受影響。

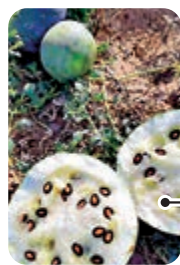
包耀華稱，應對疫情只能靠自己盡公民責任，每人多行一步，多出一分力，支持政府防疫行動，才有希望。「最緊要梗係做檢測，我哋員工全部做晒檢測，我唔想明年、後年都仲要戴住口罩見人。疫情帶嚟嘅不景氣，一年就夠，唔好再繼續落去，繼續落去我哋小商戶捱唔住。」



「我哋好靠年尾呢段日子衝刺，但偏偏遇着第四波疫情，好無奈！」

——陸賽龍

瓜子是這樣來的



1 每年七月，在甘肅對生瓜子進行生曬、篩選，再挑選每十粒平排總長度超過12公分的大粒瓜子為之合格



2 在九至十月期間，將瓜子經由鐵路運抵香港



3 抵港後，先放在倉庫妥善儲存，大約過年前兩個月進行加工

4 用清水將瓜子放入水池浸半日，令瓜子表面產生滑滑濕濕質感

5 加入醬油、鹽、花椒、八角等材料，將瓜子煮約一小時

6 然後炒瓜子約20分鐘，讓瓜子表面變得乾身（昔日是將瓜子放在烈日下暴曬一天）

7 加上粟米油，吹乾，一粒美味的瓜子便告完成

註：據陸賽龍說，煮、炒瓜子的程序最考工夫，目前由有50年年資的老師傅主理

大公報整理

瓜子生產過程



大公報facebook



掃碼看片

甘肅平原廣闊 盛產優質瓜子

話你知

新春期間，瓜子是全盒必備食品。一般紅及黑瓜子源自葫蘆科的籽瓜，俗稱「打瓜」，根據資料，原產地是非洲西南部沙漠，在唐代時期，經絲綢之路傳入中國西北地區。籽瓜屬低糖瓜類，形狀與西瓜類似，但比西瓜小，籽就是暢銷的大板瓜子。

甘肅一帶由於有廣闊平原，十分適合種植籽瓜。籽瓜的種類有多種，常見有蘭州籽瓜，因籽量多而得名；永南部的道州籽瓜，俗稱「洗籽瓜」；還有白銀靖遠的籽

瓜，俗稱靖遠黑瓜子，均是甘肅產。

籽瓜具潤肺、暖胃功效，《本草綱目》記載：「籽瓜性味甘」；《本草求真》記載：「籽瓜肉汁可潤肺，解心脾胃熱，止消渴，消除潰腫」。現代醫學證明，籽瓜含果酸、核黃酸、尼可酸等18種氨基酸、維生素及多種微量元素，具利尿、潤肺、健脾功效因子。

但究竟解過年時要食瓜子？據上海陸金記瓜子大王質量顧問包耀華稱，過年食瓜子其實是好意頭，由於用手從全盒取出瓜子動作，與「揸錢」動作非常相似，所以又稱為「揸銀」，寓意來年「揸得」多賺得多。而且，食瓜子與「多子」諧音，寓意兒孫滿堂，多子多孫。

佐敦店處疫區 隨時執笠

面臨危機

上海陸金記瓜子大王有三間店舖，面對佐敦分店身處「指定區域」內，陸賽龍直言，佐敦店生意額大跌逾四成，坦言該店正面臨隨時「做唔住」危機。

「瓜子銷情最關鍵係每年歲晚兩星期，這兩星期足以決定全年究竟是賺還是蝕？但今年疫情下，佐敦店的情況很差。」

大公報記者日前到佐敦店採訪，該公司質量顧問包耀華說：「往年呢個時候，顧客已經係鋪頭門前排晒長龍，搶住買瓜子，但你（記者）而家睇，條街搵個人行都難。」

記者與包耀華站在街道實地觀察，五分鐘內，寥寥不足數十人走過。「啲人一聽到佐敦就驚，我哋生意點會好。」包耀華說。

包耀華直言店舖有執笠危機，「點講得埋！唔知疫情幾時過，再係咁落去，真係唔知聽日事。」幸好，他們已發展網購賣貨，總算幫補約半成至一成收入。「睇買瓜子都係上年紀人士居多，實體店點都方便一啲。」

大公報記者方學明

瓜子油角食上火 飲杯蔗汁潤返晒

中醫錦囊

中國人過新年喜歡剝瓜子、吃油角等

煎炸食物，食得太多，小心「上火」喉嚨痛。

註冊中醫師余健楚表示，紅瓜子和黑瓜子比較多人食，製作時加入醬油、鹽等添加劑調味，雖然瓜子本身沒有引致喉嚨痛的成分，但若吃了過量調味料，有機會出現喉嚨痛等徵狀，

中醫稱之為「上火」，症狀包括口乾、舌燥、不停想飲水，較嚴重的更會心煩氣躁、坐立不安。

究竟吃多少瓜子才會「上火」？余健楚說，各人體質不同，沒有一個準則。至於最有效舒緩「上火」的方法，就是飲一杯鮮榨甘蔗汁，或者食甘蔗。他解釋，甘蔗性甘涼，是冬天及春天盛行的產物，有滋陰、潤燥、清熱、生津及除煩功效，係非常適合上火人士食用。另外，甘蔗更是吉祥水果，觀其外形有「節節上升」的意頭。



▲瓜子銷情最關鍵是每年歲晚兩星期，但今年疫情影響下，店舖生意急跌。



報料熱線 9729 8297
newstakung@takungpao.com.hk



今天本港天氣預測
天晴乾燥
17°C-24°C

督印：大公報（香港）有限公司 地址：香港仔田灣海旁道7號興偉中心3樓 www.takungpao.com
電話總機：28738288 採訪部：28738288 傳真：28345104 電郵：tkp@takungpao.com
廣告部：37083888 傳真：28381171 發行中心：28739889 傳真：28733764
承印：三友印務有限公司 地址：香港仔田灣海旁道7號興偉中心2-3樓