

團隊入駐前海 讓傳統煥活力 港青創意糕點 延續經典美味

匠人精神

蘿蔔糕、年糕、馬蹄糕、芋頭糕……農曆新年將近，這些傳統糕點是老廣餐桌上不可或缺的經典美味。粵港澳以糕點美食著稱，手藝人秉持匠人精神和創新精神，在大灣區讓傳統點心煥發活力。2021年剛從暨南大學廣告專業畢業的港青李芃澄（以下稱「阿澄」）和他的港人朋友們在深圳前海共同開創了一悅食品公司（以下簡稱「一悅食品」），專做傳統港式糕點。阿澄說，「在香港過年，買糕點時大家通常會去美心等名牌店舖，未來希望我們團隊的創意糕點能成為大灣區消費者的首選。」

大公報記者 胡永愛、實習記者 李才瑛



▲貓爪紅素糕，是一悅食品結合年輕人的需求打造出的網紅產品。受訪者供圖



▲蕭錦章（左）與列志輝討論產品研發。大公報記者胡永愛攝

港青暢談 灣區創業心得

糕點有何吸引力？

李芃澄：從小我就對傳統點心類食品很感興趣，以前也在佛山的一家茶餐廳實習過。從大學畢業之後，我期望能夠做出一些成績，於是聯繫了在學習糕點製作的同學，共同創建了一悅食品公司。

怎樣可突圍而出？

列志輝：現在做糕點的公司有很多，因此想要突圍，就不能局限於傳統糕點的表現方式。好在我們團隊年輕人比較多，所以從一開始，我們就結合了時尚需求，製作了貓爪造型紅素糕等多種「網紅」產品，深受大家的喜愛。

擴大銷路有妙法？

李芃澄：首先，我們會通過自媒體帶動線上小程序零售，品牌及產業進入商超，比如全家便利店、盒馬鮮生，做好線下零售。至於線上，就會通過抖音、小紅書等社交平台打造輝師傅成為KOL（互聯網上有影響力的人）進行帶貨。

港式風格是什麼？

李芃澄：從一開始，我們就堅持「是金子總會發光，糕點好吃就不用擔心沒有客源的理念」。市面上很多品牌及酒樓在做大後就難再保障品質，但我們沒有忘記初心，一直用最好的食材，最足的分量，並保證零添加防腐劑等工業品，還原港式糕點的經典味道。



▲瑤柱金腿蘿蔔糕，好看好吃。受訪者供圖

結合新潮元素 研製麻將年糕

目前，一悅食品已研發傳統的蘿蔔糕、芋頭糕、馬蹄糕等產品，同時也在根據內地消費者的習性進行調整與新品研發。

學廣告設計的阿澄和蕭錦章，帶著90後的年輕人價值多元化的優勢，創意頗多。他們雖然做着傳統糕點，卻不局限於傳統糕點的表現方式。蕭錦章從冰皮月餅中獲得啟發，他認為糕點可以往凍糕的方向走，不是所有的年糕都要蒸煮，中國也有傳統的凍糕，「希望消費者一想到年糕除了傳統的年糕、蘿蔔糕外，還能想到我們的凍糕。」蕭錦章說。

而這群90後搭檔們曾在暨南大學修

廣告專業四年的經歷，也讓他們深入了解了內地年輕人的喜好與文化，據此設計出了萌趣的貓爪造型紅素糕。小巧可愛的「貓爪」裝在精緻的小盒子裏，上邊用椰汁糕點綴成貓爪的肉點，是他們一個個手工點出來的，讓人忍不住多看兩眼。

值得一提的是，輝師傅正在實驗將蘿蔔糕、芋頭糕、年糕等以麻將的形式展現，「打麻將是過年期間必不可少的娛樂活動，而且麻將造型吃起來也方便，不用擔心切的時候散開或者夾的時候碎掉。」此外，一悅食品團隊希望產品在保障品質的同時能結合內地新潮元素，讓中式傳統糕點成為國潮產品。

牢記家訓 保障品質 做好品牌

上世紀80年代，蕭錦章的父母在廣州開茶樓，從小受到家族餐飲業的薰陶，對美食製作很感興趣。在內地讀大學期間也經常趁寒暑假回香港做兼職精進手藝，因而結識了輝師傅。

「家裏從小教育我做餐飲不能偷工減料，有問題的產品寧可扔掉也不能拿去賣。」蕭錦章表示，「做好我們的品牌，首先是保障品質。比如我們會統一按香港的用料標準，用進口瑤柱、高品質的粉……做好口碑才能發展得長遠。」

目前，一悅食品的工廠設置在東莞，輝師傅擔任廠長，負責平時廠裏的業務。談及在內地設廠的一系列流程，

輝師傅感嘆在內地做餐飲對廠房的要求更加嚴格。「以前在香港的工廠，在車間的要求上可以睜一隻眼閉一隻眼。我們東莞的廠有650平方米，但被要求隔出25個獨立的車間，用簾子隔開這種方式在內地行不通。不達標就通不過檢查，拿不到食品生產許可證，也就沒法開展生產。」輝師傅希望港人可以改變思維，不要以為內地做事隨便、沒有標準，實際上很多方面比香港嚴格許多，容不得馬虎。

他說，獲得食品生產許可證前，市場監督部門會審查生產是否符合規格、原材料有沒有資質證明、人員培訓到不到位等細節，結果達標才能通過質檢。



▲列志輝師傅在工廠中製作蘿蔔糕。大公報記者胡永愛攝



更多內容歡迎掃描二維碼

1月6日，臨近春節前一個月，一悅食品在內地的食品生產許可證剛剛順利申請到手。阿澄與搭檔們鬆了一口氣的同時更加忙碌了，「春節，是我們的產品售賣的重要節慶時間，公眾號推文的撰寫，購買小程序的搭建，客戶的聯繫，新品的開發……都在與時間賽跑。」阿澄（圖圓）介紹說。

傳統味道 一種情懷

興趣，是創業最好的指引。阿澄從小便對傳統點心類食品很感興趣，曾在佛山的一家茶餐廳實習，「大學畢業後，我從廣州來深圳前海，一家公司工作，看到這裏很多港青在此扎根創業，也一邊思考自己可以做些什麼。」



阿澄想到，自己的大學同學、同為港人的蕭錦章在大學寒暑假期間都會回到香港打工，跟着一位資深的糕點師傅列志輝（以下簡稱「輝師傅」）在糕點工廠學習研發製作，「再加上另外兩個學廣告的同學李妍妍、李妍妍，以及在深圳前海開餐廳創業多年的一位姐姐鄭思夷，我們的團隊就組建起來了。」

現在，阿澄主要負責公司事務的統籌規劃，品牌營銷與設計；輝師傅帶着蕭錦章一起研發、生產產品；鄭思夷主管對外業務開展、品牌推廣，及政府補助政策收集和申請……

還有在深圳多年熟知前海政策的前輩，從2021年9月開始，阿澄這個6位港人團隊入駐了前海，一步步開始落實品牌設計、公司名稱、廠房、設備等事項。

傳統糕點的香氣和味道，在老廣人

心中是一種情懷，或多或少承載着他們小時候快樂幸福的記憶。

「粵港澳大灣區也有很多這樣的人，他們總是嫌棄酒樓裏的糕點不好吃，但他們記憶裏其實對正宗的港式點心是有一種情懷在的，我們要做的就是內地保證香港品質，還原傳統糕點的正宗味道。」阿澄說。

2020年12月底，阿澄與夥伴們帶着自己製作的產品，報名參與了深圳的一個線下集市，「我們的主要目的並不是銷售，當時準備了很多試吃品，讓過往消費者品嚐並收集反饋意見。」

令阿澄驚喜的是，所有試吃的人都紛紛誇讚了他們的糕點的味道：「好久沒吃到這麼足料的馬蹄糕了」，「是記憶中紅素糕應該有的樣子」，「原來早茶中被我們一直嫌棄的蘿蔔糕也可以很美味」……

是金子總會發光，糕點好吃就不用擔心沒有客源——這是一悅食品堅持的理念。

最好食材 最足分量

阿澄認為，市面上很多品牌及酒樓在做大後就難再保障品質，「這種趨利的市場讓食物變質了，以至於很多內地朋友提到蘿蔔糕覺得就是那樣難吃。其實不是的，蘿蔔糕本來就是很好吃的傳統糕點。」

一悅食品首席技術官輝師傅在香港糕點工作30多年，現在與一幫90後年輕人一起創業，不變的始終是堅持品質第一，「我們用的都是最好的食材，最足的分量，並保證零添加防腐劑等成分，展現港式糕點最好吃的味道。」



▲一悅食品的團隊成員合影。大公報記者胡永愛攝

北京對進口冷鏈播疫追責問責

【大公報訊】據中新社報道：30日晚，北京市紀委監委官方微信公眾號「清風北京」發布通報，近日來，由進口冷鏈傳播擴散的新冠肺炎疫情給首都疫情防控工作造成嚴重影響。經報北京市委批准，北京市紀委監委成立調查組，對進口冷鏈傳播疫情問題開展了問責調查，並將有關情況進行通報。

據通報，經查，楊某波違法經營、涉嫌妨害傳染病防治罪，已被公安機關立案偵查。楊某波將此次疫情涉及的進口冷凍海鮮，違規存放於房山區的北京融清聚源商貿有限公司冷庫和豐台區的北京市南三環玉泉營果蔬批發中心冷庫。玉泉營果蔬批發中心作為冷庫所有權人，經營和監管不到位；市供銷合作總社及其下屬京農集團作為玉泉營果蔬批發中心上級單位，在疫情防控期間對有冷鏈業務的玉泉營果蔬批發中心沒有

深入開展監督檢查，存在監管漏洞。首農食品集團及其下屬東方供應鏈公司對西南郊區區疫情防控工作領導不力，管理不規範，導致區內疫情擴散等等。

對首農食品集團黨委副書記馬輝給予黨內警告處分。對東方供應鏈公司黨委通報問責，黨委書記、董事長孫鳳坤給予黨內嚴重警告處分、免職；責令東方供應鏈公司紀委作出深刻書面檢查，對紀委書記白雅琦給予黨內警告處分。對西南郊肉類水產品市場經理路國強給予撤銷黨內職務、政務撤職處分，市場客服部主任崔大可給予黨內嚴重警告、政務撤職處分。

對北京市供銷合作總社常務理事、副主任姚琪琪給予黨內警告處分。對京農集團黨委通報問責，黨委副書記、總經理鄭現武給予黨內嚴重警告處分、免職；責令京農集團紀委作出深刻書面檢

查，對黨委副書記、紀委書記王希全給予黨內警告處分。對玉泉營果蔬批發中心黨支部書記、經理李波給予黨內嚴重警告處分、免職，信息室負責人、經理助理孫興給予政務撤職處分。對北京市市場監督管理局黨組成員、副局長唐雲華給予黨內警告處分。對豐台區市場監督管理局黨組書記、局長李廣隆給予黨內嚴重警告處分，玉泉營街道所長任志永給予黨內嚴重警告處分、免職。對房山區市場監督管理局黨組副書記、局長姜青海給予黨內嚴重警告處分，長陽所所長趙衛給予黨內嚴重警告處分、免職。對豐台區黨委常委、副區長周新春給予黨內警告處分，玉泉營街道辦事處副主任段斌給予黨內警告處分。對房山區副區長尹航給予黨內警告處分，長陽鎮產業發展辦主任張海英給予黨內嚴重警告處分。

供港鮮活水產 隨到隨檢

【大公報訊】記者方俊明珠海報道：春節來臨，來自廣西的豬肉、寧夏的菜心、湖南的螃蟹等各類肉、菜、水產品經珠海口岸供港澳增加。拱北海關30日透露，克服疫情影響，全力保障供港澳年宵花卉、鮮活產品等應節物資通關暢順，為港澳居民送去豐盛年味。



▲春節來臨，海關正在檢測內地供港澳年貨。受訪者供圖

為提高供澳鮮活產品通關時效，拱北海關所屬關口海關實施提前申報、集中申報、預約申報等通關便利措施。1月1日到25日，關口海關驗放鮮活產品合計2735車次，貨重約1.3萬噸，貨重較去年同期增長3.89倍。

針對供港鮮活水產品鮮活、易腐、易損等特點，拱北海關所屬港珠澳大橋海關關口快速通關專用窗口和綠色通道，發揮24小時通關優勢，實行「提前申報、隨到隨檢、即時放行」。

同時，港珠澳大橋海關還與香港食環署大橋口岸水產檢查站建立「點對點」緊急通關聯繫渠道，制定專項應急預案。1月1日到25日，大橋海關驗放供港鮮活水產品937批次、貨重1457.06噸，較去年同期分別增長超98%、50%。