

匯周刊

Sunday

人醉黃昏時
船搖避風塘
去街 GUIDE



蝶變「生活秀帶」
工業巨獸
神州行走



百年老店在市場變遷中歷久不衰，靠的就是變，其中老字號恆香餅家憑藉 105 年的品牌積澱，製作中式唐餅但一點也不「老餅」，近月乘着工業旅遊的風潮，於元朗旗艦店設立烘焙工作坊與唐餅文化館的全新據點，將「食、買、玩」結合並推廣中式甜點文化，透過線上曝光及線下體驗，不僅讓港人重溫舊時餅店的煙火氣，更透過親手製作，感受中式餅食背後的手藝與故事。有參與工作坊學員表示，看似平凡簡單的蛋卷製作難度超出預期，「要掌握好火候和時間，還要趁熱捲緊，否則容易鬆散或燒焦，比西式烘焙更考驗手藝。」希望藉此延續舊社會苦中難得一點甜的文化記憶。



資深員工演示蛋卷製作。

走進恆香元朗旗艦店，老舊的餅模、泛黃的餅券、人手蛋卷工具等映入眼簾，瞬間將時空拉回從前。這座旗艦店並非偶然，而是品牌長期布局的結果。全幢旗艦店共三層，打破以往僅用地下層做零售的局限，將三層樓進行大改造，開放給公眾參觀體驗。其中，一樓為旗艦零售館；二樓的文化館以「香港餅王·百年恆香」為主題，透過展示珍貴的模具、餅盒、嫁禮餅、元朗舊街景還原模型等，立體呈現港式傳統唐餅的歷史演變；三樓則是烘焙工作坊，供學員烘焙體驗。

韓小姐表示，首次接觸這類場景，「香港現在的舖面愈來愈細，很難再見到師傅即場造糕點的畫面，這裏不僅保留了老舊鐵皮模具，還能了解到餅食背後的故事，十分難得。」她特別欣賞從館內資訊中得悉，老婆餅背後原來有一段可歌可泣、鶴唳情深的故事，「原來是說一對恩愛夫妻因為無錢救治家翁，妻子賣身為奴。為求團聚，丈夫賣餅賺錢贖回伴侶。」

她指出，故事打破從前對「老餅」的固有印象，讓這款傳統點心更添溫度。韓小姐參加烘焙工作坊，指雖然平日亦會製作簡單的西式曲奇，但她認為中式餅食更講求手工技巧，「好似包角仔咁，皮的厚薄、餡料多少都會影響最終的口感，必須透過師傅現場指點才能領會。」

帶著 3 歲半的女兒參加工作坊的「燒賣媽」表示，將「新穎元素與老傳統結合」，既有時尚氛圍，又能透過歷史陳列了解餅食發展，讓下一代在參觀中認識傳統文化。除了參觀體驗，她還挑戰了蛋卷製作，發現難度超出預期，對火候、粉攪拿捏也十分講究，「這類工作坊在香港罕見，將來會繼續參加相關活動，讓女兒每年都能接觸不同的傳統餅食製作，延續文化記憶。」

親子齊製角仔

盧太太也帶 4 歲女兒參加製作角仔工作坊，她說：「屋企很久沒親手做這些傳統餅食了，工作坊提供了現成的皮和餡，小朋友輕鬆就能夠參與，同時還能夠讓我回想起從前和姊妹一起造餅的美好回憶。」工作坊的體驗省去了自家製作的繁瑣準備與收拾工作，既能享受動手的樂趣，又能夠品嚐新鮮出爐的點心，是親子互動與文化體驗的雙佳選擇。



資深員工從旁指導製作蛋卷。

初上手難到不想學 今技熟於心難割捨

恆香唐餅文化館的第二層，全方位展示香港傳統唐餅的歷史演變，讓市民亦能親歷其境參觀。老員工廖女士在展廳的盡頭示範雙層蛋卷。在速食食品當道、機器生產普及的今天，堅持手工製作的匠人愈發難得。年過半百的廖女士，即是其中一員。

廖女士在恆香專注手作蛋卷及相關工序長達 15 年，見證行業變遷，但這雙手一直守住傳統味道。談起入行緣由，她笑言頗具偶然性。15 年前，經同事介紹，她從風吹日曬的地盤工

作轉行，來到恆香。入職前，她對蛋卷製作一無所知，在公司資深老師傅的帶領下才正式入行。「一開始真的好難，學到唔想再學，但識咗之後就好簡單。」

職業勞損未動搖堅守決心

廖女士回憶學藝經歷時頗有感概，蛋卷的製作是雙邊爐，「一邊未顧及到，另一邊的蛋卷又就嚟爛」，加上要用腳控制爐，手腳協調難度極高，一度讓她產生放棄的念頭。幸得老師傅們耐心鼓勵，讓她堅持了下來，經

過一個多星期的反覆練習，才逐漸熟練掌握技巧。

如今的廖女士早已成為公司的「全能員工」，部門內每個工位的工序都爛熟於心。從蛋卷製作到後續包裝，她樣樣精通，憑藉多年積累的經驗，確保每一批手工蛋卷都保持着穩定的口感與品質。不過，長年的手工勞作亦帶來了職業勞損，「手和膊頭時常好痠」，但這並未動搖她堅守的決心。

從開始時為生計，到後來漸漸培養興趣，更對公司產生難以割捨的感

情。「做得咁耐，唔捨得走」，簡單的一句話，道出她與該工作的深厚羈絆。其間，她亦有過動搖，年輕時曾想過轉行擴闊見識，但公司人性化的管理，以及同事們「做生不如做熟」的勸說，讓她最終選擇留下，一做就 15 年。「部門人數不多，人際關係簡單，員工之間相處和睦。」這也是她長期堅守的重要原因。

無意中將手藝傳予女兒

隨著老一代匠人陸續退休或轉行，手作蛋卷師傅愈來愈少。廖女士雖沒有刻意追求「傳承」，卻在無意中將這門手藝傳給了女兒。每逢春節，部

門人手緊張時，女兒都會前來幫忙，而年輕人學習能力強，僅用一兩天即可熟練掌握了蛋卷製作技巧，這讓廖女士頗感欣慰。



學員學「整角仔」。



恆香老餅家

「整角仔」步驟

- 1 揉製麵糰，壓成薄片
- 2 包入花生、椰絲或芝麻餡料
- 3 對摺成半月形並壓緊邊緣
- 4 放入油鍋，炸至金黃香脆

學員學習「整角仔」，揉製麵糰，壓成薄片。



遊客意猶未盡 親製回憶帶走

市面上烘焙課程多以西式點心為主，恆香的中式餅點教學新穎獨特，加上手作溫度與品牌口碑，成為驅動學員前來的關鍵。恆香高級品牌經理劉佩文表示，初時曾擔心市場吸引力，籌辦初時已鎖定「中式餅」的核心賣點，同時突破傳統餅家的節日限定思維，推出聖誕蛋糕、糯米糍等熱門產品，主打年輕化路線。試業之初工作坊原計劃每周末開班，但後來發現，每月開設 10 班至 12 班也幾乎場場爆滿，學員主要是對香港傳統餅食及非遺工藝有興趣的人群，年齡層覆蓋廣泛，不僅有賦閒在家的長者，亦吸引了香港島、九龍等地的年輕人慕名跨區前來。

劉佩文提到，面對市場變化，恆香在產品與營銷上多管齊下。一是堅持傳承，將老婆餅等經典產品精工細作；二是積極創新，不僅推出 Q 彈麻糍等融合新味的產品，嘗試將開心果等年輕人喜愛的食材融入傳統點心中。三是發展體驗式經濟，讓工作坊及文化館帶動人流及品牌曝光。又指，去年工展會期間，恆香主力推廣手作蛋卷，透過禮盒包裝與折扣優惠提升客單價，彌補傳統產品單價較低的不足。

在營銷方面，恆香擺脫老字號的刻板印象，活躍於 Ig、Facebook、小紅書等社交平台，同時透過親子班等形式培育下一代消費者。此外，恆香特意邀請已退休、擁有十餘年經驗的師傅重返崗位，堅守手工藝，這一點成為區分同業工業化生產的核心優勢。

將為旅客設「短線體驗班」

香港無處不旅遊，恆香亦積極響應其中。老婆餅及地道小食等，對內地及海外旅客而言，均具「打卡」與「深度體驗」價值。恆香會逐步優化課程內容，針對旅客開設時間較集中的「短線體驗班」，並與旅遊相關平台合作推出「餅藝+文化館+街區遊」的一站式體驗/景點文化深度遊，讓來港旅客不只為「買手信」，而是「帶走一段親手製作的香港回憶」。