

# 滙周刊

Sunday

新潮玩意  
板網球襲港  
貴族娛樂



世界觀觀世界

聖家堂封頂  
建築奇跡



在中環這鋼筋森林的縫隙間，屹立于荷李活道唐樓逾四分之三世紀的「公利真料竹蔗水」，宛如一座靜止的時光櫥窗，從上世紀六十年代的裝潢風格、發黃的涼茶櫃檯、已「服役」數十年的榨蔗汁機，乃至因暫停出售龜苓膏而閒置的保溫鼎爐，無一不在默然訴說着老香港的往事。這個始於1948年的基業，如今交棒予第四代掌舵人崔文斌手中。蔗汁與涼茶在歲月沉澱中，昇華成一種無可取代的「港味」。這味道由新舊交織、苦甜參半：他一手守着祖傳秘方與嚴選藥材的匠心，一手要為這老字號寫新篇章，近年還與不同廠商合作推出限定的蔗汁啤酒，以及開發涼茶口味的西班牙手工糖果，讓傳統滋味以新姿態擁抱世界。



屹立在荷李活道逾四分之三世紀的「公利真料竹蔗水」，吸引市民及旅客幫襯。



已「服役」多年的龜苓膏保溫鼎爐，是店內其中一個鎮店之寶。



崔文斌(右一)表示，他們多年來出售的涼茶堅持要「真料」火喉足。

## 老字號產品創新 四代人堅守港味

涼茶文化是香港極具標誌性的非物質文化遺產，見證這座城市從草創歲月到現代都市的社會變遷，古舊的夕陽產業與朝氣蓬勃的崔文斌相遇，看似是一場跨越時空的偶然，背後卻藏着家族使命的必然。這是一場老靈魂與新思維的正面碰撞，原本修讀室內設計的崔文斌畢業後原本打算外闖，恰逢父親手部受傷，他於是到該店助力父親暫時打理業務，沒想到「戩腳」的性質一做便是十多年，而且愈做愈起勁。

幫父「戩腳」愈做愈起勁

「我們是前舖後居，我從小就在店裏長大，很多事情都不用特意學，甚至覺得厭煩，心想既然還沒找到工作就先回來幫忙。」但真正投入後，他才乍然發覺這一行業大有可為，充滿許多未有人觸及的新

領域。本身是設計學科出身的他，腦袋裏創意澎湃，多角度的思維令他看到老店的新視野。

他回憶道，小時候父母並沒有特意教他如何經營，也沒有刻意要他接手生意，一切都是在日常幫忙中看熟的，「因為以前我經常要過來幫忙，五六歲的時候就開始看舖，有時送貨、洗東西、做些雜活，慢慢就逐漸熟悉。」

崔文斌認為，這一行雖說複雜程度不高，但極考驗時間與耐心，許多細節需要多花心思才能做好。

傳統涼茶製糖果 走向國際

一冒險精神悄悄萌芽，8年前公利大膽與啤酒廠聯手，將清甜蔗汁聯啤啤酒；又曾與西班牙手工糖廠碰撞火花，將酸梅湯、火麻仁等傳統涼茶風味，濃縮成一顆顆精緻的糖果。這些看似大跨度的嘗試，實則是為了打破語言與文化的隔閡，讓這份本土滋味能換上世界通行的語言，優雅地走向國際視線。

「跨界合作的核心是要有新鮮感，要碰撞出從來沒有的東西。」崔文斌強調，他不喜歡重複做相同的事，例如今年做啤酒、明年還是啤酒，便失去了創新意義。他更希望不斷嘗試新形態，例如將來或可創作涼茶味的香薰蠟燭，用氣味帶來「降火」的趣味體驗，「每個時期都有不同潮流，我希望老店能持續帶來驚喜，而不是只停留在傳統搭配。」

產品種類變多，口味變得多元，但唯一不變是對真材實料的堅持，其中作為鎮店之寶的蔗汁，製作方法亦與眾不同，他們堅持將甘蔗去皮後，以半蒸半烤的方式慢火處理3小時，再攤涼一整夜才榨汁，如此製成的蔗汁格外清甜。這套古方

在家族中歷經七十載的淬煉，於反覆嘗試與細微調整間，收納了歲月的饋贈，是三代人的心血結晶，更是經得起百年考驗的誠信與匠心，每一口都是時光沉澱出的精華。

「關鍵在於用心，現在已很少人願意花這麼多工夫，做一杯16元的蔗汁。」

至於各式涼茶，更是七十多年來順應城市生活的節奏與需求，陸續增添的養生良方，如火麻仁、五花茶及酸梅湯等。提及酸梅湯，崔文斌對這份「慢工出細活」頗有堅持：「材料很簡單，就是烏梅、甘草、山楂等，但必須用瓦煲慢熬三四小時，現在很少地方願意這樣花時間。」

堅持涼茶要「真料」火喉足

「真料」二字，不僅體現於火喉，更在於對食材的挑剔。公利多年來與老牌藥材舖合作，選材從不妥協：「以雞骨草為例，我們堅持選用泰國產地。」雖然成本高出一截，但那股沉穩的藥性與甘甜，遠非養殖場種植的藥材可比。

這份對「正宗」的固執，全都藏在碗中，客人一入口，便能體會那份跨越時空的真材實料。

任憑時代銀河如何流轉、周遭高樓如何起落，該店不倒的關鍵，始終是街坊之間人心與人心的交託。他笑說，許多客人已是三代光顧，「以前是爸爸帶着兒子來，現在那個兒子都結婚生了小孩，孩子都十幾歲了，那個兒子年輕的時候，我還只是個小孩子。」這些熟客不時送上心意，例如買一支蔗汁卻送來幾盒蛋撻，價錢甚至超過飲品本身，「我們經常不用愁沒東西吃，在這裏工作體力上很辛苦，但每次見到這麼多熟客，就覺得很溫暖，足以彌補很多辛苦。」



「公利真料竹蔗水」第四代掌舵人崔文斌。



「公利真料竹蔗水」的鎮店之寶榨蔗汁機，已有約70年歷史。

## 蔗汁機鎮店70載 見證老店威水史

一杯清甜蔗汁的背後，是跨越地域與時代的原料足跡。老字號「公利真料竹蔗水」第四代傳人崔文斌表示，該店創立之初正值第二次世界大戰結束不久，重工業尚未復甦，用來榨蔗汁的機器還未生產。直到約一兩年後，工業逐漸恢復，機器開始供應，該店才正式推出即榨蔗汁。

店內所用的甘蔗如今全部來自內地，「現在本地幾乎無人種蔗，所以我們都是從廣東省採購。」早年甘蔗產自新界元朗，運輸方式必須過五關斬六將，「當時元朗的路不像現在，也不

能直接過海，只能靠船。」他透露農民用木頭車將甘蔗從田裏推至元朗大馬路，裝上貨車後運往碼頭，乘船渡海至西環碼頭卸貨，再轉車送往中環店舖，「光是運送，恐怕就得花上半天。」

這番奔波，支撐的是該店最輝煌的歲月。崔文斌估計，上世紀五六十年代是該店的鼎盛時期，每日處理的甘蔗量高達一兩千斤，「那時人手充足，店裏有十幾名夥計，光是負責刮蔗皮、榨汁的就有3個人。」但當時僅有一台榨汁機，工人要輪流把甘蔗送入機器，場景繁忙如流水線。

這台榨蔗汁機，至今仍是老店的靈魂。崔文斌指着機器說：「這部真的約有70年歷史了。」它產自英國，每日使用後都細心擦拭，保養得宜。

去年，這台榨蔗汁機的馬達首次故障，崔文斌找來維修師傅，對方一見便吃驚說：「這是古董啊！英國貨，現在哪裏還有？」這番話讓他更珍惜這份工業遺產。除了榨汁機，店內還保留許多歷史痕跡，如舊錢箱、畫作與字畫。其中一幅畫是第一代老闆開店前在摩羅街購入，已超過77

年；另一幅字畫則記錄了當年在「新界種植甘蔗的心得，見證了家族與土地的連結。」

袁太展示店內歷史最久遠的貨品，又名「七姐粉」的海棠粉。



## 逾甲子雜貨店依舊 夫婦守護街坊情

香港最早的華人聚居街道之一、短短約300公尺長的上環太平山街，匯聚了不少特色小店，更藏着一間開業逾六十年的老式雜貨店「三陽百貨」。店內舊玻璃展示櫃與貨架上整齊堆滿毛巾、內衣褲等日用品，甚至有懷舊貨如花露水、海棠粉(又稱「七姐粉」)等，彷彿凝結了某段舊時光。年屆退休之齡的老闆袁氏夫婦不願賦閒在家，寧願每日到該店，一邊坐在木凳上看電視，一邊等待客人到來，守着這片小小的天地。

「三陽百貨」由袁先生於1967年在荷李活道創辦，店名取自「三陽啟泰」，寓意吉祥。直至1990年因舊址清拆，便自置太平山街的舖位再遷移至上址，自此經營至今。

店裏售賣的不少是老香港的記憶，袁太如數家珍地介紹，其中最久遠的貨品要數舊式理髮用品與「七姐粉」。

有人追買「七姐粉」作收藏

她輕輕打開那仍沿用舊式包裝的粉盒，解釋「七姐粉」不僅是昔日女性「線面」美容的用品，也可以用來擦拭氧化發黑的銀飾。

店內還能看到舊款的刮鬍刀架，上面甚至貼了「非賣品」的標籤。袁太說，如今大多數人都用電動刮鬍刀，但偶爾還是有人來尋這種傳統款式，「有些人買回去，捨不得用，只是收藏。」

這些充滿歲月痕跡的舊物，如今已是賣一件、少一件。袁太無奈道，不是不想補貨，而是根本補不到，「好多老工廠早就結業了，連供

應鏈都斷了，想入貨也不知道去哪找。」她直言只靠散客生意，根本養不活自己。不過，小店至今仍聯繫着一份濃厚的街坊情，不僅附近居民會來光顧，一些已移居海外的老顧客，每逢回港探親，總會特意過來選購。「他們說外國找不到這些牌子，還是這裏的貨耐用。」袁太說起時，臉上總是帶着溫暖的笑意。

兩夫婦並肩守護這方寸小店數十年，子女雖心勸他們退休享清福，但兩老心中總有一份放不下的牽絆。「與其在家閒着，不如開店，見見老街坊，時間反而過得開心。」將來會傳承予下一代嗎？袁太看得很淡然，「他們未必肯接。開雜貨舖是困身又熬人的苦差，他們在外面各有各的天空，何必勉強。」



開業超過60年的「三陽百貨」，於1990年遷到上環太平山街現舖至今。



貨架上整齊擺滿毛巾、內衣褲等日用品。