目錄

老店地圖 ○一○

自序

輯一 ❖ 衣飾儀容

㊀ 別出心裁　為她人做花衣裳——美華時裝 ○一四

㊁ 亂世中的一代鐘師——廣生表行 ○二四

㊂ 一步一生花　一花一世界——先達商店 ○三六

㊃ 歲月在髮梢掠過——上海僑冠理髮店 ○四四

㊄ 方寸小店　一步難一步佳——廣昇鞋家 ○五六

輯二 ❖ 飲食之味

㊀ 洪爐火前　守一壺涼茶——東莞佬涼茶 ○七〇

㊁ 一片冰心在酒壺——廣如意老酒莊 ○八〇

㊂ 深耕細作　米飯飄香——成興泰糧食 ○八八

㊃ 有椰有孫　代代流芳——廣發號 ○九八

㊄ 風乾臘味　陳曬一代豐腴——裕和合記 一〇六

㊅ 冰室不冷　溫情常在——永香冰室 一一四

㊆ 山中日月長　是苦也是甜——永和蜜蜂場 一二四

輯三 ❖ 日常起居

㊀ 衡門深巷　打鐵趁熱——何忠記白鐵 一三四

㊁ 柔情鐵漢　自投羅網——林記鐵網 一四二

㊂ 半生並肩　同撈銅煲——炳記銅器 一五二

㊃ 半斤八兩　物輕秤重——利和秤號 一六四

㊄ 紙短情長　字裏人間——報稅及書信攤檔 一七四

㊅ 一生懸命　安分木頭人——永興祥砧板 一八四

㊆ 瓷緣畫意　港彩流金——粵東磁廠 一九四

輯四 ❖ 出行娛樂

㊀ 人海裏找惜字緣——陳文彫刻 二一〇

㊁ 鐵骨崢崢修傘人——新藝城傘皇 二二二

㊂ 輕煙裊裊　化作思念——寶華扎作 二三〇

㊃ 匠心獨運　籠內乾坤——財記漆籠修理 二四〇

㊄ 近岸作業　木匠世家——泗祥號 二五〇

㊅ 樓梯舖築起四方城——金發麻雀 二六〇

參考資料 二七〇

輯二 飲食之味

風乾臘味
陳曬一代豐腴

裕和合記

西環德輔道西 190 號

每年到此時節，
北風初起，
就是臘味飄香的時節。
甘香耐嚼的臘腸，
是佐飯良伴，
在寒風蕭瑟的冬夜，
別有一番暖意，
讓人憶記起封藏糧食的
往昔歲月。

開業逾半世紀的裕和合記，是香港碩果僅存的臘腸製造商之一。位於西環的門市，每逢入秋，店前總是圍攏着客人，門庭若市，慕名而來的食客，只為那脆口不韌的風乾臘味。

裕和合記的鋪面一抹濃濃淡淡的紅，掛滿三花腸、瘦臘腸、鵝肝腸、鵝腯腸，還有五花腩臘肉，串串滿油香的臘鴨、金華火腿、

師傅在工場內製作臘腸，手法純熟，是經年累月的歷練而來。臘腸是手作功夫，多個環節也要赤手作業，以雙手觸感拿捏肉餡份量及力度準繩。

馬友咸魚、南安鴨腎、臘鴨髀、金銀膶，清一色的醃製食品，真材實料。每次路過，拂面而來的肉臊味，咸香依然。

承傳三代　一脈相承

昔日香港的臘味製作行業，不少都由來自廣東新會、東莞一帶的師傅經營，他們戰後來港，帶來了一門手藝。裕和合記是承傳三代的老店，創辦人方蔭芬師傅曾在東莞厚街製作臘味，與一眾友人在西環合伙開創「裕和」，為之「合記」。一脈相承，大兒子方沛源和女婿傅秋榮相繼接手，隨着年紀漸長，如今孫兒傅志聰也放下銀行工作，幫忙家業，學習這門臘味生意，是行內難得一見的年輕面孔。少東憶述童年時，父親每次回家，未見其人，已嗅到一身葷腥氣，他形容那就是「裕和味」。

風乾臘味，靠一門濕手濕腳的功夫。每年八月開臘，師傅們起早貪黑，清晨五、六時抵達荃灣的自設廠房，開始繁複工序。先以機器

將梅頭瘦肉和豬髀肉切丁，然後攪拌鴨膶和鵝膶，以鹽、糖、豉油和一埕埕的金星玫瑰露醃製調味，臘腸帶有醃料及酒香；赤手作業，拌勻肉餡及醃料，注入腸衣、扎水草、打針窿、綁繩結；然後扛起竹枝，放入烤箱烘焗，每天人手轉兩次竹，擔擔抬抬，遞上遞落，過程大約耗時四天，製作出近千斤臘腸和膶腸。

如此一忙起來就是數月光景，折騰到春天收臘，天氣日漸濕熱，就踏入三個月的休季期。屆時只需張羅秋冬所需，採購材料備用，工作相對輕省。

按時節而忙　周而復始

臘味製作一行，按時節而忙，一年只做兩季，是季節性的生意。春夏閒月，轉賣其他時令食材雜貨，如鹹魚、梅菜、蝦膏、陳腎、金華火腿等，以提振生意。到時到候，秋風一起，臘味舖又會忙個不停，客人絡繹不絕，生意旺盛，臨近歲末就更忙，過年後生意便回歸恬靜。周而復始，年年如是。

秋風一起，就是臘味行業的旺季，全店上下忙個不停。冬去春來，當天氣漸暖，就會步入臘味行業的淡季。

父子上陣，承傳家業，延續傳統味道。

區分臘腸價錢和種類的繩子，沒有既定顏色，各家各法。

飲食講究時令，入秋後的臘味最惹味，在蕭瑟秋風裏，一口一滋味，暖進心坎。以往家家戶戶買臘味過冬。零售客之外，主要的生意仍舊是批發，不少酒樓餐廳，煲仔飯和蛇羹等傳統食店也會大批購入以作食材。

臘味除了自用，亦是送禮佳品，一張牛油紙包有臘腸、臘鴨、臘肉，一人一份過肥年。每逢大時大節，親友間借送臘味表達鄉情，老闆也會分發臘味給上下伙記，酬謝一年辛勞工作，各行各業的工會也會派送臘味予職工，在未有勞工保障和規例的時代，僱傭之間仍有這份親如一家的體貼心意。

舊日時，臘味是飯桌上的高檔貨，普羅大眾生活困苦，物質不豐裕，一條臘腸配上一大碗白飯，那股豬油香味，飽肚又暖心。但油脂在口腔中縈繞的感覺，或許不再切合講求健康的現代口味，又怕肥、又怕滯、又怕硬。傳統褪色了，齒頰留香的臘味，年輕一代未必懂得欣賞，仍幸有老一輩眷戀舊日滋味，一口臘腸一啖飯，這個秋冬不太冷。

隨着時代變遷，本地臘腸製作已是夕陽行業，不少臘腸工場面對成本日益上升，老店逐一退場，亦不乏將工場搬到內地的店舖，傳統臘味業青黃不接。在不時不食的今日，依然有本地製作的臘腸，沒有防腐，卻有鹹香雋永的滋味。

臘腸紮上鹹水草，以便每半天轉竹時，將臘腸上下倒轉，以烘得均勻，到店後即會剪走。據說如在臘味店見到有扎水草的臘腸，大多是本地製作。

工場內臘腸排得密密麻麻，不過排序自有其法。一個爐掛三層臘腸，一層代表一天，每天轉竹一趟，烘至乾身即可運到門市出售。

◇歷史查考——

臘味製作技藝

傳統的臘味製作見證了前人的智慧，中國有過千年製作臘味的歷史，據北魏古籍《齊民要術》記載的灌腸法，製法與廣東臘腸甚為相近。「取羊盤腸，淨洗治。細剉羊肉，令如籠肉，細切蔥白、鹽、豉汁、薑、椒末調和，令鹹淡適口，以灌腸。兩條夾而炙之。割食甚香美」。

臘從肉部，意指風乾的肉。古時沒有冷房，肉販以鹽醃漬賣剩的肉，加以焙乾或風乾，以延長保存時間。農曆十二月的天氣最適宜製作臘味，宋末元初的《歲時廣記》：「去歲臘月糟豚肉掛灶上，至寒食取以啖之」，臘月因而得名。

臘腸是一口得來不易的滋味，粉潤豐腴，酒香芳醇，製作工序繁複。切肉、去膏、挑筋、洗撈、調味、拌肉、灌腸、紮水草、鬆針、結繩、上竹、烘焙、轉竹、看火、剪水草等十多項工序，一門手造工夫，各家各法，俱大同小異。

製作臘腸，先把豬肉剁碎切粒，再配以各式各樣調味料，以手攪拌，讓調味料完全化在肉沫之中，將材料注入灌腸機，把豬腸衣套在機器噴嘴上，擠壓出條狀的臘腸，再以釘板打孔疏氣，量度適合的長度，以鹹水草紮緊成一孖孖，進行三至四天的烘乾工序，以日曬或電爐熱烘，期間頻頻轉竹，以確保烘得乾身均勻。

上世紀五、六十年代，全港約有廿間製作臘味的店舖，舖後附設工場，逾半集中在上環一帶。九十年代末，香港本地豬農越來越少，依賴進口豬肉，加上租金與日俱增，每日要做上百斤的風乾生曬臘味已不可能，不少臘味製作工場乘勢移至內地或用電爐烘乾；相較之下，內地生產價格便宜，香港製造的臘味雖依然保持水準，惟價格偏高，難以匹敵。如今本地的臘味工場僅餘下數間，寥寥無幾。臘味製作技藝這份地道滋味，已列入非物質文化遺產清單，幸有一班老師傅仍然堅持本地製作，一解饕客的口腹之慾。

半斤八兩 物輕秤重

利和秤號

油麻地上海街 345 號橫門
油麻地上海街 327A 號

在油麻地熙來攘往的果欄旁，橫街裏的一爿小店是碩果僅存的鐵秤舖——利和秤號。年近八旬的第二代事頭婆何老太，每天如常開舖營業，爬上爬落，把大中小秤分門別類逐一掛起，默默守着父親留下來的秤舖。

靠牆而立的利和秤號，由何老太的父親黃源璋創立於三十年代，至今已近九十年。在秤的一端，父親養育之恩如千斤重，陪她走過沉甸甸的流金歲月。父親十二三歲上廣州拜師學藝，琢磨多年，當打雜跑腿，跟頭跟尾，第四年始正式學師做秤。學成歸來後，十七歲就在一間藥材舖的外牆自立門戶，店名「利和」寓意「利人利己，取得和諧」之道。何老太十三歲就學習製作小秤，與父親學師的年齡相近，在黃老先生在七十年代過身後，女承父業，堅