增訂本序一

二〇一五年在社交平台建立「在地餐桌小旅行」專頁，希望以餐桌作平台、食物作引子，走進在地飲食及生產者故事，了解它們從哪裏來、往哪裏去，由此學懂珍惜。除了在網上以文字及圖片記載，也曾在港台兩地透過展覽、聚餐活動及刊物分享故事。

二〇二一年有幸能將過去數年走訪食物相關的老店經歷結集成書，在此感謝老店們無私分享，除食物製作及認識品牌故事外，更重要是當中的人文精神，採訪所得往往比預期更豐富，老品牌不只代表「承傳」、「保守家業」，反而時刻保持活力，連繫顧客了解需要並作出適切回應。

四年來香港以至全球各地經歷了很多聚與散，原版書中的故事亦在變遷，有的已不復再，也有因各種原因結業、面臨收地未知能否繼續留港生產、茶果嶺清拆在即……看似來到盡頭，但勿忘仍然有一班香港人不倦地努力與堅持，迎難而上。不是因為有希望才堅持，而是因為堅持而看到希望，這是推出增訂本的最大動力。這次加入了三個新故事，承載着擁抱過去、創造未來的精神，在具歷史的地方注入新能量；新知舊雨一起擁抱信念，重新定義；生有限活無限，不同的生活方式，共在地活着。

常認為人生就像一趟小旅行，我們以旅客身份來世界遊歷見識，就是為了學懂欣賞珍惜，亦負起保留美麗風光的責任，讓後來的旅客也可一睹景色。信奉「可持續生活」方式，一日三餐如是，做人、待人接物也如是。

黃可衡 Sandy

增訂本序二

香港給予人講求效率、步伐急促的印象，由二〇二一年出版至今，香港以至全球社會景貌正在迅速改變，無論是新店或舊舖都正在消失，唯一不變的，是放下急速的腳步細心觀察、尋找，無論外面怎樣變遷，也能找到真正的香港味道，很幸運能繼續從這個角度，以插畫記錄香港的面貌。每一個故事也是堅持與實踐，沒有對名利盲目追求，在自己小小世界裏努力活好每天，在功利世界中滲透點點人情溫度，這正是一直在腦海中的香港。

mujiworld

目錄

自序 黃可衡 Sandy、mujiworld 002

第一站
廖孖記 腐乳・創新精神 006

第二站
成興泰糧食 米舖・現代溝米師傅 020

第三站
新力麵廠 手作麵條・大將軍 036

第四站
和藏桂林夜市 古法煨魷魚・街頭小食 050

第五站
客家茶果 茶果・鐵皮屋故事 068

第六站
榮華冰室 西多士・與馴獸師的對話 082

第七站
茂發茶室 雲吞麵・餐桌博物館 100

第八站
祺森冰室 蝦多士・小島音樂夢 112

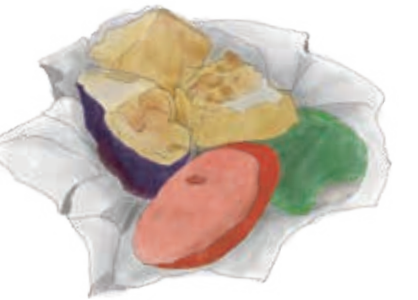
第九站
麵包舖 芝麻餅・泰國人的本土夢 128

第十站
悅和醬園 醬油・調味之本 142

第十一站
軾東坡 文化士多・凝聚街坊 158

第十二站
香城遺菇 祖屋活化・可持續菇農 174

第十三站
九龍麪粉廠 罕見臨海設廠・60 載匠人魂 186

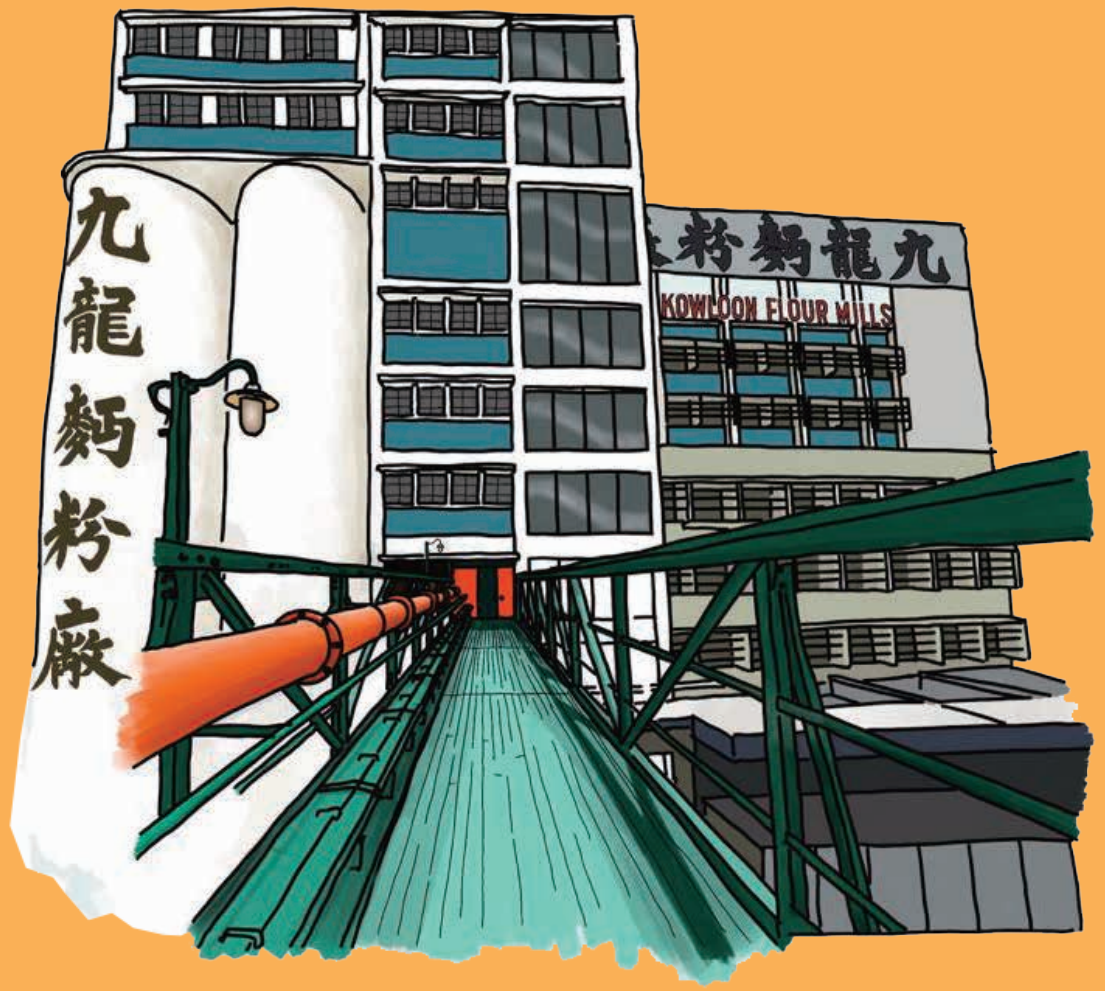


第十三站

九龍麪粉廠 · 罕見臨海設廠 · 60 載匠人魂

香港僅存的麵粉廠，屹立觀塘海濱逾六十年，負責人 Eva 形容麵粉廠是以人為本的業務，感恩一班服務多年的團隊，以多用腦筋、靈活應變的方式穩定了生產，讓品牌得以持續為客戶提供優質麵粉。雖然是老字號，卻沒有活在過去的成功而停滯不前，積極把營運經驗與精神承傳至近年加入的年輕團隊，不斷為品牌注入新動力。

九龍麪粉廠
觀塘海濱道 161 號



在茶果嶺長大的馴獸師威哥曾憶述，他年輕時常常坐在海邊茶餐廳吃下午茶及垂釣，其實上世紀六十年代以前，茶果嶺陸路尚未開通，到市區須先乘搭俗稱「walla-walla」的電動小船到觀塘，再轉駁其他陸路交通工具，又或翻過山頭到彩虹轉車，要去油麻地、佐敦一帶，動輒耗上半天，那時也較多居民坐船到筲箕灣採購日用品。

從官塘到觀塘

當時「觀塘」的寫法是「官塘」，這裏古時名為「官富鹽場」，民間簡稱為「官塘」，這裏曾盛產海鹽，官府遂在此設立驛站，方便提取稅收，最早可追溯至宋代。在近代填海發展之前，觀塘是一處荒蕪的臨海地區，繁華程度遠不及「九龍四山」茜草灣、茶果嶺、牛頭角、鯉魚門。觀塘填海工程於一九五六年至一九六七年分三階段進行，範圍包含現時觀塘工業區至海濱道，目標是創造更多空間發展本地工業。在一九六一年，觀塘已有七十多幢工業大廈落成，至七十年代可算是全盛期。其後內地改革開放，工廠在八十年代大量北遷，觀塘的定位也有變，就是那時開始用「觀塘」為名。不過現時仍有些紅色小巴沿用「官塘」舊地名。為配合觀塘區工業區發展，茶果嶺同時展開填海計劃，威哥經常垂釣的海邊被填平闢作茶果嶺道，打通了茶果嶺對外的陸路交通。

觀塘海濱道是當時填海後的臨海地段，大部分已重建成現代商業大廈，第一代工業建築物現時寥寥可數，當中包括這次專訪的主角——九龍麪粉廠。據廠方說，先後曾有四家公司在港設廠生產麵粉，包括香港麵粉廠及九龍麪粉廠選址觀塘海濱道，當時這裏仍

現時的觀塘海濱

是臨海地段，到一九八七年至一九九一年相繼落成的觀塘繞道改變了這一帶的面貌。香港麵粉廠於一九五四年成立，在七八十年代把生產線遷移內地，在蛇口建廠房並改名為南順麵粉。

至今在港有規模生產的只餘九龍麪粉廠，多年來堅持在地製作，客戶主要是大包裝工業用家，除本地市場外，更多是出口到海外市場。六七十年代東南亞相關工業產鏈未完善，成為麵粉主要外銷市場，近年則拓展至杜拜等更多地方。只要有中式包點的地方，也就是需要九龍麪粉廠的地方。成立至今逾六十載，在香港可算是老品牌，能屹立不倒全憑隨市場應變，但核心價值不變，當中包括硬件及軟件：硬件是獨特廠房及優質產品，軟件則是現有團隊及以人為本的行政理念。

特色廠房　將生產融入設計

一九六三年，港府邀請九龍麪粉廠到觀塘設廠，資金來自泰國華僑林國長及其友人創辦的「長記行」，一九六四年聘請西德工程師設計廠房，至一九六六年正式投產。廠房樓高九層，佔地超過二十六萬平方米，設計理念融入了生產流程，整個廠房就是一整套生產系統的運作模式。

最初建成時的工廠位處海邊，當從海外運來小麥的躉船抵達，廠房吸麥管便能往外伸到躉船位置，直接把小麥吸進廠房內的麥倉，廠房標誌性的十個圓柱形內共設十五個麥倉，存量多達一萬噸，而圓筒設計能有效平均分佈原材料份量。收妥小麥後，先經

在五樓的輾磨機壓爆外殼，讓胚乳跌出，惟因外皮黏附着粉末，故要再運到七樓的平篩機，分出粗和幼的粉粒，然後分開再壓，幼粉磨到某一程度便是麵粉。第一壓取得的麵粉品質最高，最後取得的則用作飼料。

一九八七年至一九九一年相繼落成的觀塘繞道改變了這一帶的面貌，海濱道不再臨海，以往循海路送抵的小麥改經陸路運輸，不過吸麥管的作業過程仍保留下來，證明廠房設計經得起時代變遷的考驗。九龍麪粉廠曾搜集全球麵粉廠的相關資料，原來其他地方的同類廠房大多設在內陸地區，特別是靠近麥田以減省運輸成本，這令九龍麪粉廠不僅成為本地碩果僅存的麵粉廠，也是全球唯一一家臨海而建，並把整套生產模式融入建築設計的麵粉廠。