



## 「糕點時光」： 懷舊糕點也可登大雅之堂； 活化傳統糕點， 新舊間取得平衡

楊明珠 Celeste

李昕君 Anita



「也許她們的世界比較小，過往都是聚焦於一家三口之中，如果無法從子女和丈夫身上獲得稱讚，她們難以察覺自己的手藝有多麼了不起。」

一件茶糰，你願意付多少錢購買呢？傳統的糯米表皮，甜的會裹著豆沙、花生或芝麻，而鹹餡料通常是眉豆、綠豆、炒豬肉、炒香菇等。「糕點時光」團隊的兩名成員就如大多女生，喜歡發掘能「打卡」的食品，某次品嚐正值流行的台灣古早味蛋糕，突然冒出一個問號：「為何本地傳統糕點沒引起如此熱潮？沒有人會排隊買茶糰和芝麻卷呢？」成員之一的 Celeste，母親是個熱愛煮食的家庭主婦，雖並非客家人，卻很會做茶糰，做糕點時臉上也流露著滿足感。種種因素加乘下，二人就萌生起了推出活化傳統糕點項目的念頭。

但真的有那麼多人對傳統糕點有興趣嗎？在不確定的因素下，團隊開設了社交平台專頁，內容圍繞糕點的小故事，除了食物背後的典故和歷史，也會訪問各地區的糕點店老闆，了解家族傳承的點滴。「師傅們大多的態度是能做多久就做多久，他們的工作環境大多都沒有先進的設備，需依賴人手，要很早到店內製作。儘管工作很辛苦，但他們覺得這代人不做的话，下一代更不會接手。如何讓更多年輕人入行，這是我們至今尚未想到解決方法的。」此外，如何令生產科技化之餘，又能確保產品生產貼近標準，但同時保留傳統糕點的手工感所散發的人情味，也同樣是困難之處。



專頁成效不錯，於是二人就決定把「糕點時光」變成實體，邀請婦女和退休主婦們到持牌工場負責製作糕點，召集了不少擁有十八般武藝的女性工作：「也許她們的世界比較小，過往都是聚焦於一家三口之中，如果無法從子女和丈夫身上獲得稱讚，她們難以察覺自己的手藝有多麼了不起。疫情下婦女失業率高，但其實六十多歲的婦女還是有心有力，希望她們能從糕點中獲得滿足感，達致婦女充權。」兩年間，品牌已有連同旗艦店在內的四間店舖，而除了店面和工場的營運，婦女們也會協助舉辦展覽和舉行工作坊。同時為了讓傳統糕點年輕化，團隊也會帶著糕點參加手作市集，被文青們圍繞著，便能接觸受眾。透過給予工作機會，也讓年輕一代認識糕點文化，以達致活潑而實在的保育文化風格。

團隊雖具備的概念實在，但最終還是要看食品的味道。為了加入創新元素，

他們研發了流心芝麻卷，在芝麻卷上插著附有流心醬的膠管，品嚐前擠進流心醬便可嚐到新奇的口感。團隊也想過做酒心系列，但酒會令水份增加或在製作過程中蒸發掉，可見並非每個念頭都能成真。「不是每個人都能接受傳統產品上有那麼多革新，絕非加入時下元素就會成功。要平衡，也有很多現實考量。我認為做食物不一定要標奇立異，是否好吃更為重要。」所謂活化，是保留精髓之餘，也讓舊物活起來。他們還是有售賣最傳統的客家口味茶粿，白色糯米裹著辣菜脯，同時不斷就口味、外型、推廣等帶來新想法、新想像，自然就有了革新的可能性。Celeste 感恩 Good Seed 是她們第一個獲得的資助，亦在項目執行期間可以從不同工作坊認識到其他導師和社企人士，學習如何寫一份好的企業計劃書，對她們日後發展有很大幫助。