



粉麵傳承

馮秉孝 主編

祖父孫三代 用心做粉麵
創新成大業 美食獻香江





粉麵傳承

馮秉孝

主編

祖父孫三代 用心做粉麵

創新成大業 美食獻香江

粉麵新
薪火相傳

楊貫一題



序

張宇人

立法會議員（飲食界）

寫關於錦興粉麵廠的事，不可不提其靈魂人物——錦興食品集團主席馮秉孝先生，我與「孝哥」相知相交三十多年，在八十年代創立現代管理（飲食）專業協會時認識。

大家都知，他最令我看不過眼，就是在四十多歲時，把如日方中的生意交給兒子 Andy 打理，自己則提早過著退休的生活。

別人以為他想歎世界，其實他是高瞻遠矚，早已洞悉食物業已進入機械及電腦化的時代，由下一代領軍較為適合，而且孝哥自己也是在弱冠之年從父親手上接過「當家」之位，深深明白提早放手，有助下一代儲備更多實戰經驗，即使遇上風浪，他仍然有力從旁扶助。

孝哥確是「食鹽多過你食米」，一切都給他言中。及後，錦興遇上沙士及金融風暴等考驗，面對生意暴跌、資金不足、銀行收緊貸款等困難，兩父子並肩作戰，憑着多年來的豐富經驗，並堅守優良出品的大原則，每次都能靈活變通、轉危為機。

香港有美食之都的榮譽，錦興粉麵廠功不可沒。他們出品的粉麵，有優質保證，信譽良好，故許多食肆的粉麵都是由他們供應，正所謂「有霸自然香」。做生意不是簡單的事，世界不斷在變，經營模式不可一成不變。錦興經歷祖父孫三代，由戰後賣車仔麵、進駐深水埗以前舖後廠經營、乘難民潮引進機械全力發展批發業務，到近年在國內設立具規模廠房繼續擴展，因時制宜，走過七十個年頭，錦興與香港一樣創造了許多奇跡。

孝哥兩父子是有心人，書中的心得和智慧，必然為有志投身飲食業的人士帶來許多啟發。

序

胡珠

國際餐飲聯合總會創會會長
現代管理(飲食)專業協會會長

「粉麵大王」馮秉孝兄幾拾年來，給我的第一印象就是他的親和力，馮兄人頗隨和，不論男女老幼、高官走卒，都能伸出魔術友誼之手！

我更佩服他的敬業精神和創新思維；他首先推出越南粉、糯粉和怡保粉等。由於粉皮較一般水粉和乾粉更薄、更嫩滑，更清爽，在烹調技術上實在增加了難度；新光酒樓集團一貫秉承提供最優質的食材的宗旨，雖然增加對廚師們技術上的難度，但出品令顧客萬分驚喜。那就一萬個值得了！

馮兄和小弟是很投緣，同是江門人，更是同年的兄弟，時常分享行業典故，俗語有云「魯班門前弄大斧，粉麵皇前舞竹昇。」和他分享「伊麵典故」伊秉綏前輩的故事，實為樂事！

馮兄經常關注世界有關行業發展，創辦了「粉麵博覽館」紀錄了粉麵的發展過程，讓學生們好好學習，是飲食界中義舉！世侄仲佳秉承父業，可喜可賀，江門政協會議時有碰頭，共商服務鄉里和同業，青出於藍勝於藍，馮兄相信亦老懷安慰！

非常榮幸能為馮兄大作寫序！順祝生意興隆！百尺竿頭更進一步！

序

黃家和

太平紳士

香港餐飲聯業協會會長

香港品牌發展局主席

金百加集團主席

「錦興粉麵」這品牌在香港無人不知，其在油麻地砵蘭街經營數十載，能夠在香港及東南亞闖出名堂，殊不簡單。

人稱「孝哥」的馮秉孝與我認識近三十年，我們不以兄弟相稱，他稱我為「和叔」，我也稱他為「孝叔」；大概在我家族中，我輩份不算低，後輩凡多，一生下來，已是「叔父輩」了！孝叔的一生可謂傳奇，其父雖創立「錦興隆粉麵」（後因打風關係，「隆」字給打掉了，便索性改名「錦興」），自己卻為當時很出名的輝煌夜總會當總經理，當時也只是一個二十出頭的小子而已！因緣際會下轉行協助父親打理「錦興粉麵廠」，憑著他的堅毅精神，不怕吃虧，及在夜總會工作期間所鍛煉出的圓滑手腕，將「錦興」發展起來，從「竹昇麵」再加入新設備，加上經常動腦筋，將業務機械化，增加產能，注重健康元素，將產品多元發展，成為行內一哥！

仲佳——「孝叔」兒子——人稱「佳仔」，秉承「孝叔」經營之道，現已接掌了集團業務，我認識他時，他只是黃毛小子，但看著他成長，結婚生小孩，兼顧工作與家庭，更將集團業務擴展、穩步向前，我相信「孝叔」必老懷安慰！

七十年不是短的日子，「錦興粉麵」從一間小規模的公司，能發展到今天的成績，品牌不單在香港揚名，其產品更暢銷內地及海外，著實表現了香港精神，值得大家學習。

賀辭

顏淑賢

中華廚藝學院院長

欣聞 2016 年乃錦興粉麵廠 70 週年誌慶，並同時出版《粉麵傳承》一書為記，可謂雙喜臨門。我謹代表中華廚藝學院衷心祝賀，並感激 貴公司一直以來對學院的大力支持！

錦興粉麵廠一直與學院緊密合作，透過不同方式參與培訓本地中廚專才，包括安排經驗製麵師親臨學院示範竹昇麵製作，讓學員親身接觸珍貴的中華傳統藝術，獲益不淺。馮秉孝主席更慷慨捐贈一台石製「舂米機」予學院，這台「舂米機」來頭不少，乃馮主席從家鄉千里迢迢專運來港，極具歷史價值，彌足珍貴，是難得的實物教材，讓學員真切了解傳統人力打穀及製作粉的工具，饒富教育意義。

《粉麵傳承》一書，結集了超過 40 款由多位廚師精心炮製並各具特色的麵食食譜，充份展示了麵食在中華飲食文化中所佔的重要席位。錦興粉麵廠自 1946 年植根於香港，經三代合力經營，對傳承及推廣粉麵文化方面有著舉足輕重的正面影響，是次出版《粉麵傳承》，別具深刻意義。

回望過去 70 年，錦興粉麵廠一直秉承傳統，提供優質麵食製品，與時並進，不斷創新，當中的「特色麵」如蘆薈麵、竹昇麵等，可謂譽滿香江，備受肯定，除為本港飲食業提供穩定且高質素的粉麵食材外，更將產品行銷海外，對外推動中華飲食文化貢獻尤多。

中華廚藝學院期盼日後能與錦興粉麵廠繼續合作，積極培育本地中廚專才及推動中華飲食文化，讓這塊飲食文化瑰寶得以薪火相傳。



馮秉孝與顏淑賢合照



傳統造麵設備



竹昇打麵



錦興捐贈給中華廚藝學院的舂米機

前言

馮秉孝



筆者生長於粉麵世家，承襲家族經營粉麵生意，投身粉麵製造行業至今超逾五十年。少年時除了要應付學業外，課餘還要到工場當學徒，全因母親的一句話：「不管讀書成績好壞，總比不上擁有一技傍身來得一生受用。」故此，由學徒開始，進而學習銷售技巧，再參與管理及新產品開發，所以其間各種生產技術和營運的細節我都十分清楚。現今公司的日常工作已交由第三代去掌管；筆者希望藉閒餘時間透過本書與大眾分享粉麵的起源、生產流程，也和有興趣的朋友分享烹食技巧和心得。

粉麵已經是一種普及化的食品，早已深入民心。無論用作早、午及晚餐，甚至宵夜，都是十分方便。而新鮮粉麵於正餐作為主食的比重也越來越高，在天氣炎熱時，對米飯的需求減少，正是選用粉麵食品的良機，於寒冬作火鍋食材更能飽肚暖胃，粉麵已經不只是酒樓食館的專有食材，要在零售市場購買也非常容易，亦非常大眾化。粉麵屬副食品第一類，據筆者多年來對粉麵的認識，食粉麵是最健康的，而且價廉物美。因為製造河粉必須選用潔淨清水及上好的儲糧米或隔年晚造米，再加進適量玉米粉及澱粉加熱蒸熟即可。製造品質上好的靚麵，則要選用質優及合規格的麵粉，並因應不同種類的麵而加入不同的原材料，配合做麵師傅的精細工藝加上經驗便可以做出品質一流的靚麵。粉麵是無國界的，要能認真享受，廚師的手藝和心機最為重要，只要配合上等的靚湯和食材，就能將優點全面發揮。可惜，現今的廚師或食店經營者，都同樣誤解，認為粉麵不能賣得好價錢，又容易飽肚，直接影響其他食品銷售量；所以多是隨便處理，令粉麵食品的質量和銷量都每況愈下。有見及此，筆者將毫無保留，把由當學徒、銷售到管理層，其間所領會到的心得，以及近半個多世紀以來粉麵產品在市場中的轉變，和盤托出；如有任何錯漏，煩請各方好友指正。更希望各名廚除了展現其精湛廚藝外，能以粉麵食品作重點演練，藉此令讀者改觀，引起參與者注意，盼令粉麵食品能再創輝煌，承傳後世！

本書得到很多名店、名廚及著名食家義務襄助，才得以出版面世，謹此向各位有緣參與本刊編撰工作及讀者衷心拜謝！

目錄

- 楊貫一題字 3
張宇人 序 4
胡珠 序 5
黃家和 序 6
中華廚藝學院 賀辭 7
前言 8

七十年老字號

錦興故事

- 白手興家第一代 14
穩固根基第二代 21
傳承創新第三代 37

錦興的老朋友們

- 麵粉・粉麵 情牽三代 48
亦師亦友三代情 50
童年好友三代情 52
街坊鄰里三代情 53
義薄雲天好兄弟 54
兩代結緣創意互動 56
同鄉同業兩代情 58

幕後英雄 美味演繹

- 楊貫一 60
砂鍋鮑魚汁炒麵 61

- 倫敦大酒樓 62
陳皮鴨湯生麵 64
上八珍窩麵 66
鮮蟹肉片兒麵 68

- 叙福樓集團 御苑皇宴 70
XO 醬桂花蚌乾炒河粉 72
黑椒牛柳粒煎金絲麵 74
燒汁雀巢雞絲炒麵 76

- 稻香集團 稻香 78
甜酸蝦球脆脆麵 80
鮮拆蟹肉燴伊麵 82
滑蛋帶子炒河粉 84

富臨集團 陶源酒家（鮑魚專門店） 86

銀芽肉絲煎麵 88

翡翠蝦球炒河粉 90

山珍鮑魚絲燴伊麵 92

海港飲食集團（香港）真味鮮廚 94

乾炒安格斯牛河 96

櫻花蝦撈麵 98

花膠海味炆伊麵 100

麥廣帆餐飲策劃管理有限公司 王子飯店 102

海皇煎蝦籽麵 104

香茭魚湯皮蛋蝦滑白玉米麵 106

砂窩蝦籽撈粗麵 108

富嘉閣 110

翡翠田園粉皮卷 112

金箔吉品鮑魚冷白玉米麵 114

錦繡花蝦煎伊麵 116

富東海鮮酒家 118

XO 醬茄子炆擔擔麵 120

原隻鮑魚燴伊麵 122

海王炒怡保河粉 124

聯邦酒樓集團 聯邦金閣酒家 126

八珍錦繡雲吞 128

懷舊乾炒牛肉河 130

錦繡炒銀針粉 132

百樂門飲食集團 百樂門宴會廳 134

金湯蝦球煎生麵 136

翡翠珊瑚炒河粉 138

西施帶子燴伊麵 140

龍朝集團 龍庭華宴 142

黑松露牛肝菌竹笙炆伊麵 144

珍貴帶子配白酒忌廉汁燴菠菜麵 146

糖醋排骨配炸脆麻花 148

龍皇酒家飲食集團 龍皇 150

貴妃蚌白玉米麵 152

薑蔥泥蟹煎麵 154

炸脆麻花配金絲糖漿 156

彩福婚宴集團 彩福皇宴 158

石鍋腸粉 160

馬拉式炒貴刁 162

鴻圖窩麵 164

老趙越南餐廳 悅木 166

悅木牛肉粉 168

春卷撈米蒙 170

越式蒸粉包 172

太興飲食集團 太興 174

牛柳絲瑞士汁炒河 176

炸菜肉絲炆伊麵 178

豚肉豬扒鮮茄洋葱炒麵 180

大家樂集團 一粥麵 182

糖醋肉絲麵 183

Andy 廚房：簡便家庭食譜

燒鵝瀨粉 184

芝麻醬涼拌三色蘆薈麵 185

薑蔥蝦籽炒蝦籽麵 186

粉麵新知

河粉與好米 188

麵與麥 191

蘆薈麵 196

湯的認識 197

錦興粉麵廠產品 198

錦興粉麵文化博覽館 200

蘆薈專輯

七十年老字號



白手興家第一代

「阿亨，在鄉下搵食艱難，你上有高堂，下有妻女，喺屋企你仲係大哥，讀過書又有文化，不如落香港幫我手啦！我包你食住，仲有人工寄返嚟！」

就這樣，馮錦亨與家人相議後，決定暫別妻女，跟着鄉紳李公從廣東鶴山坐船來到香港，他的這個決定為錦興粉麵廠成立拉開了序幕。

因緣際會 麵廠初創

那年是1940年，抗日戰爭正在進行中，人浮於事，生活艱難，很多人都離鄉別井，另謀生計。年紀輕輕的馮錦亨任職於九龍城大成布廠，因為工作表現出色，在短短兩年時間已晉升為管理人員。

於在職期間，馮錦亨邂逅到一位同廠女工，該名女子來自廣州，是一名富戶的千金小姐，因為戰爭導致家道中落，最後被迫逃難至香港。最初該女子

嫌棄馮錦亨只是打工仔一名，認為他沒本事、無出息，始終不接受追求，最後更返回廣州居住。馮錦亨幾經努力，最終被接受。兩人開始交往，並離開廣州回港發展，條件是必須做生意。這位女子最終成為了馮錦亨的二太太，兒女均稱呼為「三孀」，在往後日子於家族中扮演着非常重要角色。回港初期，



三孀（右）、六姑婆（中）和我

兩人選擇於深水埗北河街¹街市經營布匹生意，可惜生意一直未見起色。

在第二個太太²協助下，馮錦亨在1944年於元州街近財利船廠旁邊開了一間士多，兼營車仔麵檔。馮錦亨知道對大眾來說，吃飯是頭等大事，於是為附近的船廠員工承包伙食，鋪頭慢慢站

1. 當年深水埗仍未填海，北河街是條沿海的小街暨街市；街的盡頭是渡輪碼頭。

2. 馮錦亨的第二個太太，家人稱叫「三孀」；是馮家的重要人物，對家族生意影響重大，亦是從小帶大馮秉孝的養母。

穩了腳，而且隨着戰事平息，香港人口增多，生意愈來愈好。

那時深水埗是一個大區，水陸交通暢通，因此工商貿易也較為繁盛，各行各業的批發行都集中在碼頭附近幾條街。鄰近長沙灣道更是食肆林立。當時，三嬸有個姑丈，其家族在順寧道經營德興隆糧油米麵批發零售生意，規模相當大。他向馮錦亨提出合作開設造麵廠；既然雙方都想闖出另一番事業，於是一拍即合。1946年，在長發街（近青山道的位置）開舖，前舖後廠，還取了個潮州色彩濃厚的廠名——錦興隆粉麵廠³；馮錦亨從此成為了自行設廠造麵的生產商。



1946年錦興隆粉麵廠開張



錦興隆早期的全體員工

動腦動手產品出眾

麵廠初期以合伙形式經營，姑丈和馮錦亨打着如意算盤，想憑藉麵廠將麵粉的銷售份額做大而最後能達致雙贏，他們從廣州請了幾名有經驗的做麵師傅來香港，當時主要生產雲吞麵、雲吞皮、上海麵、車仔麵、油麵等。可惜在開業初期，麵廠鄰近的地區是貧民聚居地，生意一直未如理想，最終姑丈決定退股，將整盤生意送給馮錦亨。他隨即回鄉帶領兩名堂弟來港，跟隨原來聘請的製麵師傅學習，繼續經營麵廠，兩位堂兄弟及後成為了錦興隆的第一代製麵師。他們鑽研各式各樣的麵食，當年已創製出多款流傳至今的乾濕麵

3. 「錦興隆」由潮州籍的六姑丈所起；「亨」字的潮州話發音會同與「興」相近，而潮州人總喜歡以「隆」作為商號的名字。

製品，例如蝦籽麵、魚蓉麵、全蛋麵、雞蓉麵等等。

因為戰後要處理鄉下的田房產，馮錦亨需要時常回鄉，終於在1948年，公司第二代掌舵人馮秉孝於鄉下出生。其後因為要打理麵廠，馮錦亨未能隨時抽空回鄉探望仍於國內居住的太太及兒女，三孀唯有時常穿梭中港兩地。數年後馮秉孝逐漸長大，三孀在一次回鄉後將馮秉孝帶到香港，三孀作為其養母照顧至長大成人。

馮錦亨獨力經營麵廠後，將士多及車仔麵檔出售，將所有資金全部投放於麵廠。當時廣東雲吞麵在香港大行其道，錦興隆還兼營租賃製麵機器業務。為了招徠雲吞麵檔主租機造麵，馮錦亨特意購入進口靚麵粉，以及造麵必用的雞蛋和鴨蛋，還有糧油雜貨，且設賒帳，讓麵檔檔主將麵造好、賣了雲吞麵，套到現錢，才回來找數。馮錦亨很留意各檔主的賒貨記錄，根據每家麵檔的用料份量和製麵週期，不斷推敲研究，終於成功掌握了一流的雲吞麵配方，自行生產，造麵批發給酒家茶樓。那時深水埗的酒家，例如北河酒家、龍江茶樓、天海茶樓、冠珠茶樓、榮華茶樓、天然茶室、文苑茶室、信興酒



1950年代已用單車送貨，三孀與大家姐合照

家等，都是錦興隆的顧客。為了開源，也有零售麵粉、雞蛋、鴨蛋和油糖雜貨等，以求盡量增加營業收入。

造救濟麵 創新營銷模式

戰後初期，大量國內民眾遷移到香港，據統計1945年，香港人口為50萬，至1950年，香港人口大增到220萬。40年代末至60年代初期，香港經濟仍處於戰後的蕭條，一般市民



錦興隆粉麵廠週年紀念

大都生活困苦。當時不少教會和慈善團體都大力參加救濟工作，給難民、窮人或受天災之苦的災民提供食物和衣被等物資。教會的救濟物資多數來自英美澳洲等地，食物方面多數是麵粉、奶粉和人造牛油等，但居於香港的大部分是南方人，家裏很少會打麵條或做包子餃子的，有人便把麵粉拿去街市賣錢；救濟機構有見及此，便把麵粉製成麵條才派發，坊間稱之為「救濟麵」。

1950年代初，錦興隆粉麵廠成為當時深水埗區唯一生產教會救濟麵的麵廠。「救濟麵」多數是乾麵，就像上海掛麵，用紙條一卷一卷的包裝。同時，馮錦亨又使用以物換物的形式，開創以麵粉加錢換取「靚麵」（例如蝦籽麵、全蛋麵等等）的嶄新手法經營，既方便街坊，又可獲得生產材料，一舉兩得。當年豬油渣麵亦應運而生，麵是

取用粗條上海麵，是貧苦大眾的主要副食品。

前舖後廠 規模初現

隨着人口增加，市場的消費力也慢慢增長，錦興隆的出品也愈來愈多，在 50 年代增加以米為材料的沙河粉和豬腸粉，並加強批發業務。當年麵廠更是開創同業先河，於全棟建築物實施「前店舖、後工場、樓上居住、加建倉儲」的經營策略，盡用當時廠址的建築佈局，麵粉儲存地方主要是從地面至天台的樓梯間，其他原材料亦只保持少量倉存，以盡量保持新鮮及減低成本，而天台則用作曬製乾麵用途。



早年手蒸沙河粉

馮秉孝的童年就在這幢樓裏渡過，耳濡目染下，從小已經對製作粉麵技術有一定認識。

50年代後半期，很多早年來港的中國大陸移民在香港落地生根之後，都會經常回鄉探親。那時大陸實行公社制度，人民收入微薄，生活物資非常匱乏，回鄉探親的人都會帶大量生活必需品回去，包括衣服、糧油雜貨和藥品，因攜帶方便，錦興隆粉麵廠製造的乾麵餅成為當時熱賣的回鄉手信。雖然產品大賣，以當年的生意來說，已算頗佳，但礙於麵廠的地方及條件所限，難以增加產量。

遷址擴充 定名「錦興」



圖章

當年馮錦亨已認為深水埗區是平民地區，生意難以做大，唯有衝過界限街，才有機會繼續擴充發展。於1960年代初，廣東道的金鳳茶樓餅家欠了錦興隆粉麵廠很多貨款及貸款，遂將設備和物業抵押作償還，當中包括一些製作麵包糕餅的設備。1962年公司遷入，並取名為「錦興隆粉麵餅家」。誰知開幕花牌上的「隆」字，在開幕前一晚的狂風暴雨中

被吹爛，花牌師傅又趕不及在開幕前製作新字作修補，馮錦亨仍執意要按吉時開張營業，於是順從天意索性將「隆」除去，公司正式命名為「錦興粉麵餅家」。搬遷到油麻地之後，麵廠主要仍是靠接訂單製造粉麵產品；因為工場的生產力大增，能應付更大的市場需求，所以生意更上一層樓，市場已能擴展至整個九龍。

當時油麻地廣東道至窩打老道一帶是繁華鬧市。毗鄰的油麻地避風塘，是遠洋漁船的停靠港，往來不同國家貨船大多聚集上落貨、做補給，加上船隻卸貨送貨的菜欄、雞鴨欄、魚欄都集中在果欄周圍。當年出海捕魚及在避風塘一帶做生意的都是蜑家人（水上人）為主，每逢每月農曆初一及十五和大時大節，尤以每年農曆三月廿三日更為高興；蜑家人定必進行祭祀儀式，祈求風調雨順，家宅平安。因此他們對「棋子餅」（祭祀用的糕點）、出海捕魚時用作儲糧的蛋糕、西餅、馬仔及乾麵餅等乾糧需求殷切。

新舖座落於街市中，零售生意的潛力非常大。三藩見這裏一片繁華，而且又有現成的設備，極力主張於地鋪增



馮秉孝兒時玩伴兼貼身保鏢，沙皮狗兩隻



少年習武

設零售餅店。於是錦興除製造和批發粉麵外，也增設中式嫁女餅、西餅及麵包等生產部門，由馮秉孝的姨丈（三孃的妹夫）負責產品製作和管理。這個正確的決定直接為麵廠增加現金收入。

「我在油麻地長大，但我冇學壞。」

當年油麻地地區因商貿繁榮，娛樂場所也多，往來的人品流複雜。那時廣東道一帶的油麻地戲院（播粵語片）、第一新戲院（播西片）、金華戲院和光明戲院（播國語片）等娛樂場所一帶不時有人結黨聚集，可說是龍蛇混雜。由於馮秉孝年紀尚輕，而從小認識的朋友亦因為搬家而逐漸疏遠。雙親因為害怕馮秉孝誤交損友學壞，於是安排他於課餘進入工場學習製作粉麵、糕點、西餅和麵包，還請了武術師傅教他和一班街坊的少年習武傍身。那時同期習武的少年有二十多人，他們團結成一支武術隊，每晚於錦興的天台練武，三孃還會準備魚粥及粉麵給他們作宵夜。這班少年伙伴的友誼一直維繫了幾十年，不少成為日後的生意伙伴。

馮秉孝一邊應付學業，一邊在工場當學徒，主要跟隨姨丈學做餅，慢慢成為公司自身培養的製餅師。姨丈悉心指導製作麵包西餅的工藝，把用於製作食品工序中的秘技毫不保留地傳授給馮秉孝，這些知識對日後無論在食品製



遷往廣東道，仍用單車送貨，店內有馮錦亨（中）和河粉大師傅



70年代初，以改裝電單車送貨



馮秉孝 16 歲已參加麵廠工作，要取防疫注射證（針紙）（左：正面，右：內頁）



造以至產品研發工作中幫助很大。舉一個實例，在製作馬仔（薩其馬）、月餅、棋子餅、公仔餅、年糕等中式糕餅時，姨丈必定只使用自家煉製的糖膠，他說：「絕不可以貪一時方便而使用砂糖，因為砂糖含有較多雜質，加水後會影響產品的質素。在熬製糖膠時要加入蛋殼白醋，才能黏走溶糖中的雜質，較容易控制濃淡稀稠，不易生水。」姨丈熬出來的糖膠既香甜，亦可增長糕餅的

保存期；所以錦興出售的餅不會在短期內出現發霉變壞情況，因此大受歡迎。再舉一個例子，大家都知道用油炸薩其馬後，炸油中會出現極多殘留物，姨丈獨門的清水洗油法，可以將炸油循環再用，既環保亦可控制成本，產品的質量亦得到保證。這個方法對製造伊麵也很有用，多年後馮秉孝還一直採用。

穩固根基第二代

從小栽培 傳承有道

油麻地是馮秉孝長大成人的地方，也是事業的發源地。高中畢業後，他留在麵廠工作，由造麵、聯絡客戶、落單記數、送貨，甚至打掃都一腳踢；雖然辛苦，但對廠裏的運作更瞭如指掌。同時，也在廣東道上結交了很多好朋友，有些更成為日後事業上的伙伴；而最重要的是，連馮秉孝的太太也是同區街坊，他倆青梅竹馬，二十歲出頭就成了家。



馮秉孝與太太青梅竹馬



馮秉孝婚禮與家人合照

雄心壯志 大膽求變



1972 年一家四口

踏入 70 年代，香港發展欣欣向榮，經濟增長強勁，不少人不費吹灰之力在股票市場賺大錢，帶動飲食業非常興旺，影響之下對粉麵等食材的需求也有增無減，於是公司業績連年增長，但因為工場仍是全以人手製作，產品漸漸供不應求。

1972 年的歲晚，當時馮秉孝的次子仲佳才剛出生不久。家人與一眾員工樂也融融地享用團年夜飯，席間當時的掌舵人馮錦亨提及公司在新一年的生意計劃。馮秉孝有感公司的粉麵生意已漸入佳境，要同時兼顧麵包西餅生產實在吃力，廠房空間亦見不足。而且因應當時市場需求要打算擴大河粉部，建議從外國引進機器設備製造河粉；又建

議停止營運餅店，全力發展粉麵生意。此言一出，公司上下馬上嘩然，員工反對的聲音此起彼落，怨聲載道；雙親與員工有相同的看法，即時極力反對。一頓團年夜飯最終不歡而散！

其後幾天父子倆一直互不相讓，不歡不聚。惡劣的氣氛持續至年初四開市，馮錦亨終究按捺不住，向馮秉孝開出許多要求及條件，說給他兩年的時間去試行運作。馮錦亨說：「大前提是絕不可解僱現有員工；有關購置製造河粉機器設備所需資金，你獨自籌集，不要指望我給你一分一毫！」馮錦亨當時在新界粉嶺布格仔村買了一大片農地開農場，馮秉孝要全數支付所需開發資金，而農場日後所得收益，馮錦亨會全數留下作為生活費。此外，馮秉孝兩名年幼兒子交由三孀代為照顧，居於新

界粉嶺安樂村。兩年內公司營業額若未能達標，必須將生意全盤歸還。馮秉孝滿腔熱誠，不假思索便一口答應。

成功接掌 全力造粉麵

1973 年是馮秉孝經商生涯奮鬥的開始年。接手經營後，他順利得到銀行貸款，也得到朋友支持，很快便籌集到足夠資金，可以到外國訂購新的生產設備。直至將所有機器設備配置妥當並順利投產，還有幸得到一班原料供應商的鼎力襄助，將賒賬期延長，讓公司可以以戰養戰，減少資金週轉壓力，成功將錦興從傳統的人手生產工場轉型至擁有先進機械設備的生產廠商。公司最終命名為「錦興粉麵廠」，正式開始由第二代接掌經營。



馮仲偉攝於粉嶺安樂村 82A 號



河粉機順利投產，馮太親自操作河粉機

初期由於要滿足既有客戶的需求，門面店舖仍保留出售年糕、棋子餅等產品，仍然由姚丈負責生產製作，持續一段時期後就逐漸停止。後來馮秉孝才知道姚丈其實早已預見市場式微，有淡出香港的準備，得到他的安排和支持，才得以將餅店慢慢結束，讓錦興全力擴展粉麵生意。

* 後來姚丈移民加拿大溫哥華，與朋友一起成立溫哥華的美心餅店及大班餐廳餅店。姚丈曾叫馮秉孝到溫哥華考察，可否將粉麵廠擴展過去，他去了解後，還是覺得香港最好。

因時制宜 確保收入

為儘快使公司營業額達標，馮秉孝首個目標是搶佔當時從油麻地文明里至佐敦道之間的廟街榕樹頭一帶的粉麵生意。那裏素有「平民夜總會」之稱，每晚燈火通明，五光十色，吃喝玩樂無所不備。綿延兩三公里的街道充斥着各式攤檔小販，街頭小食的香氣及叫賣聲不絕。當時流行的特色粉麵食品，

包括有：豉油皇炒麵、生菜魚蓉湯麵、豬骨粥配炒粉麵、煎釀三寶配豬腸粉等，每天對新鮮粉麵的需求量非常大。由於公司的產品已改為以機械生產，無論質素或生產量均得到保證，加上有地區關係的幫助，錦興粉麵廠最終成功壟斷當區所有粉麵生意，同時還兼營供應豇芽菜、蔬菜、桶裝豉油、食用生油等配料和調味料。

當時廟街的客戶主要以車仔檔或大排檔形式經營，無論生意大小，基本上全部以現金交易，所以公司每天的現金收入相當可觀。話雖如此，其實馮秉孝也經常擔心控制造貨量與收款的問題，因為客戶都是自由經營或是無牌經營的檔主，他們開檔與否，隨心隨意，偶爾會停業數天或至數週，有的甚至會「突然失蹤」。加上但凡遇着打風落雨的天氣，客戶一般會暫停營業，麵廠生產的粉麵因而未能售出，招致嚴重損失；所以每日的生產預算不得不留意天氣變化⁴，小心盤算。至於回款方面，為避免有「走數」情況出現，公司絕

4. 說到天氣變化，還有個小故事。那時在錦興餅頭門前有位賣菜的大嬸，她是蠶家人，善觀天象，她中午往往會告訴馮秉孝該日晚上會下雨、會翻風，叫他要少造些粉麵，驗證下來，大嬸比天文台的天氣預報還準確，實在令人佩服。

不接受客戶賒帳，要求「即日找數」，此項經營策略對公司每天的現金流幫助極大。馮秉孝每晚都會親自「落區」收錢，夜深時份都要徘徊街頭，等那些麵檔有一定營業額後立刻把錢收來，既要眼明手快，又要軟硬兼施，間中也許還需要動動拳頭攪攪關係，而每於下着細雨及冬天翻風時也不能偷懶，箇中苦樂實難以為外人道。

鐵騎送貨 大力拓展市場

公司的客戶除街頭小商販外，大客戶數量亦逐漸增多。當年客戶主要是分佈於旺角及油麻地一帶的酒家：如龍



70年代馮秉孝已有電單車牌，親自用改裝電單車送貨

鳳、瓊華、吉祥、雲來、金輪、得如、鳳如和上海酒家等，也有九龍其他地區的客戶。粉麵廠和其他糧油批發商一樣，早年多數以人力推木頭車送貨，60年代開始已轉用單車（自行車）作為送貨工具，服務範圍始終很難跨越本區，局限了業務發展。自參與公司業務後，馮秉孝積極拓展批發業務，針對當時只以傳統單車送貨的模式，成功首創使用改裝電單車送貨以增加運載貨量、縮短送貨時間和減少人力資源消耗。因為運輸隊伍漸具規模，送貨量增大，運輸效率提高，公司憑藉運輸服務的快捷可靠、貨品齊全，生意已能進一步擴展至大學食堂、醫院飯堂等銷貨量較大的客戶。TVB（香港電視廣播公司）開台不久，錦興已搶攻五台山⁵，迅即成為各電視台電台飯堂最大食品供應商之一。

經過夫婦倆不斷努力，馮秉孝身兼送貨、銷售和會計，太太則負責管理公司內部運作，同心協力，不出兩年時間公司營業總額已翻上數倍。由於兩名

5. 「五台山」是廣播道的別稱，這條位於九龍塘筆架山麓的街道，曾因為是五家電視台和電台總部的所在地而得名，見證着近半個世紀傳播媒介的興衰變遷。

兒子已達求學年齡而需要搬回市區居住，馮秉孝於 1974 年已經有能力首次置業購買單位供三嬸及兒子同住。



夫婦倆在舖頭努力工作



1974 年首次置業，廣東道的住家



研發多年 港製越南式食品鼻祖

談到產品，馮秉孝最引以為自豪的是成功生產越南河粉及其他越式粉類製品。

60 年代越南發生戰爭，70 年代初不少越南華僑開始為逃避戰火，陸續來到香港，直至 1975 年香港開始出現越南船民潮，往後十多年逃難到香港的越南人數以十萬計。早期富裕的越南華僑帶着大批黃金及美金來到香港，部分選擇開設越南餐廳賴以維生。於是越南食品在香港開始興起，越南式河粉更是越南人的主要食品之一。馮秉孝很早已有幸結識到這班華僑並參與食材開發的工作。

他憶述那段經歷：「還記得當時那位越南籍廚師告訴我越南河粉的最大特點是要夠薄、夠滑和不易糊爛，要薄到半透明，放在手上能看到掌紋，用來製造粉包，蒸熟後又不會爆裂，才算成功。我初時像『瞎子摸象』，完全不懂得怎樣入手，總是覺得『呢次我發達啦』，一廂情願地以為只要多加些水，將米漿調稀便可，最後當然是失敗收場。」於是馮秉孝再四出尋找有關製造越南河粉的參考資料，後來在

朋友的幫助下，將配方由越南文字翻譯成中文，從中研究製作方法。反覆試驗，產品製作其後尚算成功，但始終不耐存；為了配合餐館的運作，惟有每天分開上、下午兩班生產，即造即送，盡量縮短存放時間，可是產品的質素始終未能保持，時間一長便開始「生水」變質。除了因為產品質素欠佳要經常換貨外，製作出大量的劣質產品需要銷毀也造成極大浪費，廢品運回布格仔村的農場餵豬也吃不掉！公司資源因此被不斷地消耗。馮錦亨曾多番告誡要停止開發越南河粉市場，否則終究會拖垮公司的生意。馮秉孝始終抱着一種永不言敗的精神，繼續堅持研究。



越南河粉薄得半透明要見到掌紋

期間曾先後親赴泰國和馬來西亞怡保等素以製造河粉見稱的地方取經，回來又改良產品配方，質素的確不斷提高，但怎樣才可以耐存的問題始終解決不了。到

1976年越南戰事稍為平息，馮秉孝即啟程前往當地考察，實地學習和探究製作方法，終於發現製造越南河粉配方的秘密，掌握當中的製作竅門，對往後在配搭原料生產粉麵食品的技术上大有啟發。經多番努力，港製越南河粉研發成功，錦興粉麵廠成為製造越南河粉的鼻祖。



第一次赴越南，由一位馮氏宗兄帶去學做越南河粉

其後更先後研發出越南糯米粉、粉皮、實海、實揀、實根、實包等越南式產品，公司成功獨佔市場。當年公司為加強與客戶的緊密互信關係，對大部分越南餐廳都有入股投資，參與經營；還記得當時新相識的朋友多數誤以為馮秉孝是越南華僑。他因此對各種越南粉類食品的製作方法非常了解，為日後公司發展餐飲事業打下基礎。在全盛時期，香港約有 130 多間越南餐廳，全都是錦興粉麵廠的客戶，一直持續發展了二十多年才逐漸式微。



馮秉孝參與投資的越南餐廳開幕酒會



在越南做越南粉的工場



做越南糯米粉的過程

遷廠入新界 求變保業務



三爺孫到布格仔村視察

幾年間，公司生意飛快增長，廠房和生產設備都已不敷應用，每日生產量已見飽和。經考慮後，公司決定將乾麵生產線及部分產品生產工序逐步遷移至當年由馮錦亨打理的粉嶺流水響布格仔村農場。當時農場主要飼養雞、豬和種植果樹，場中亦只搭建了簡單的木棚及鐵皮屋。因為是當時經營鄉村工業不需要申領牌照，所以農場裏的建築設施全部不符合申領食品製造廠牌照的條件；要遷移生產線，就要改



準備開發布格仔村，當時已買了幾部車用以代步
善農場的配置，並增建廠房。及至1976
年，政府頒布的市區重建範圍，竟然包括

油麻地廣東道廠址所在地，於是需要另覓廠址，儘快遷離。當時有兩個選擇，一是將整體生產線搬至市區工業大廈，二是將新界農場擴展成生產廠房。馮秉孝當年已開始參與新界粉嶺鄉事工作，從當時的鄉事會得知將會興建一條高速公路，從沙田至粉嶺只需約 30 分鐘車程；衡量利弊後，公司決定將布格仔村原有的雞棚及豬欄全部拆卸，按照政府制定的食品製造廠牌規定重建，作為公司整體生產的永久廠房。

因為建新廠房，1977 年公司進入發展的艱難時期。一方面新廠房正在施工，另一方面原廠房又面臨拆遷，對生產造成極大困擾。當時布格仔村還只是一條尚待

開發的農村，沒有一條可供大型車輛進出的行車道，村民一向只靠田基泥路出入，公司惟有出資擴闊泥路路面，暫時應付施工車輛進出。農場的水電配套也未能跟上，既要開挖科學井供水，又要加設發電設備。要取得食品製造廠牌照殊不簡單，首先廠房必須按照當時政府訂立的相關條例規定建造，按既定的申請程序進行申請，更要獲得當時的理民府⁶認可。未取得食品製造牌照前，以鄉村工業經營，只能使用部分生產設備局部投產，產品的生產及運輸流程受到嚴重影響，公司營運持續受到局限，於是考慮在同區尋找合適廠房作為臨時生產基地。



坪壆山鰲乙下村荳芽菜廠房

6. 1982 年以前，負責管治新界的政府部門是理民府，當時粉嶺屬北約，由大埔理民府管理。

粉麵傳承

主編
馮秉孝

撰文
錦興粉麵食品

責任編輯
何健莊

美術設計
Zoe Wong

攝影
Johnny Han

策劃
Cecilia

出版者
飲食天地出版社
香港銅鑼灣英皇道1065號東達中心1305室
電話：2564 7511
傳真：2565 5539
電郵：info@wanlibk.com
網址：<http://www.wanlibk.com>
<http://www.facebook.com/wanlibk>

發行者
香港聯合書刊物流有限公司
香港新界大埔汀蘭路36號
中華商務印刷大廈3字樓
電話：2150 2100
傳真：2407 3052
電郵：info@suplogistics.com.hk

承印者
百樂門印刷有限公司

出版日期
二零一七年二月第一次印刷

版權所有・不准翻印

All rights reserved.
Copyright ©2017 Wan Li Book Co. Ltd.
Published in Hong Kong by Food Paradise,
a division of Wan Li Book Company Limited.
Images © by Kam Hing Food Factory Ltd.,
except page 176, 179, 180.

ISBN 978-962-14-6306-7



萬里機構



萬里 Facebook



myCOOKey.com

粉麵百搭，煮法變化萬千，極受大眾愛戴

本書詳述一家在香港創辦的粉麵老字號七十年的發展史
十數位著名飲食集團名廚獻技，巧製五十多款粉麵精品
粉麵老行尊細述粉麵製作秘聞及新知，識揀識煮食得安心



ISBN 978-962-14-6306-7



9 789621 463067



聯合出版集團

H.K.\$138.00

Published in Hong Kong

這趟上座只限：飲食文化