

自序

當我漫步於那些即將被拆卸的建築物之間，總是不禁沉浸在童年的點滴中。那些曾經造訪的地方，充滿了有趣的故事和回憶，彷彿是一本厚厚的日記，記錄着我成長的每一步。

或許，我應該拿起一支筆，把這些片段記錄下來。然而，現實總是讓人忙碌，我也未曾付諸行動。機緣巧合之下，免費報紙《我家》給了我一個連載的機會，讓我將這些珍貴的回憶分享給讀者，也感激「萬里機構」提議將這些故事重新編繪，結集成書。

時間設定在上世紀 80 年代，我以往時的一間麵包店作為藍本，創作了一系列角色，每個人物都有自己的故事。有些角色是虛構的，有些則改編自昔日街坊的真實故事。這些有趣的片段都記錄在一篇篇連載故事上，讓讀者感到共鳴和歡樂，就像一齣已經播放多次的經典電影一樣！

雖然這些小故事只是屋邨裏的小小回憶，但同時也展示了香港人的苦與樂。書中記錄了當年的飲食文化、生活風情和娛樂消遣，帶領讀者回味美好的香港時光。

或許，正是這些故事，讓我們更加珍惜那些即將被拆卸的建築物，因為它們承載着我們的回憶，也見證了香港的變遷和成長。讓我們一起繼續記錄、分享，讓這些故事流傳給下一代吧！讓孩子們知道，這些不是「童話故事」，而是真實存在過。

余遠鏗

目錄

自序.....	2
人物介紹.....	6

飲食篇

麵包店.....	12
菠蘿包.....	16
絲襪奶茶.....	20
滾水蛋.....	24
大菜糕.....	29
叉燒.....	34
午餐肉.....	38
飲茶.....	42
珍寶海鮮舫.....	46
車仔麵.....	51
雲吞麵.....	55
維他奶.....	59
富豪雪糕.....	64
孖條雪條.....	68

玩樂篇

紅白機.....	74
手提遊戲機.....	78
租漫畫.....	82

荔園.....	86
搖搖.....	91
扭計蛇.....	96
飛行棋.....	100
康樂棋.....	105
氹氹轉.....	109
八號風球.....	113
滾軸溜冰.....	117
集郵.....	121
黃金戰士.....	125

視聽篇

卡式錄音帶.....	130
收音機.....	134
歡樂今宵.....	138
處境劇.....	142
秋天的童話.....	146
新光戲院.....	150
利舞臺.....	154
Beyond.....	158
錄影帶.....	162
大丸.....	166
YES!	170



這家「心心麵包」，店名來自店主黃貽興兩位女兒的名字，寓意用心製作每一個麵包。

最初生意並不理想，但憑着黃貽興和女兒們的歡聲笑語，很快就吸引到街坊注意。雖然有時麵包的味道一般，這家店卻成為大家的聚腳地，也令麵包店生意越來越火。

人物介紹



黃貽興

花名：肥佬黃、麵包超人
職業：麵包店老闆、麵包師傅
年齡：38 歲
星座：巨蟹座
出生地：坪洲
專長：講冷笑話、放屁
個性：樂天、怕事、粗枝大葉、浪漫主義、說話長篇大論
最害怕的事情：找不到人聊天



朱美玉

花名：豬尾、阿豬媽
職業：麵包店老闆娘
年齡：33 歲
星座：人馬座
出生地：新界元朗
專長：精打細算、煲湯、年輕時是田徑選手
個性：孤寒、缺乏安全感、有愛心
最害怕的事情：電髮失敗



黃心怡

(黃貽興大女)

花名：32
職業：中三學生、麵包店打雜
年齡：14 歲
星座：天秤座
出生地：香港西環
專長：康樂棋、打排球
個性：有正義感、愛偷懶、玩樂主義者、潮流達人
最害怕的事情：上學前在麵包店幫忙



黃心美

(黃貽興細女)

花名：妹豬
職業：小四學生
年齡：7 歲
星座：白羊座
出生地：香港西環
專長：塗鴉、幻想力豐富、氹氹轉、捉迷藏高手
個性：貪吃、貪睡、好奇心重、大頭蝦
最害怕的事情：考試試卷被媽咪發現



楊一牧

(心怡、心美好朋友)

花名：阿木
職業：冰室伙計
年齡：16 歲
星座：天蠍座
出生地：九龍觀塘
專長：沖港式奶茶、玩搖搖、打機、長跑、整蠱別人、超能力
個性：單純、愛出風頭、見義勇為
最害怕的事情：心怡發怒



林伯

冰室老闆兼大廚，和阿木的關係情同父子。雖然他的廚藝時好時壞，卻總能以「鬼馬」的本性，為食客帶來充滿「驚喜」的美食體驗。



陳師奶

公屋富戶，愛面子、鍾情於炫富，言語中常帶刺。夫妻檔一個忙外務，一個忙八卦。經常和黃太（朱美玉）打牙散戰。



肥仔東

陳師奶兒子，與妹豬是戰友。經常和她分享玩具和小食。雖然偶爾會有點小摩擦，但他們的友誼總是甜如蜜。

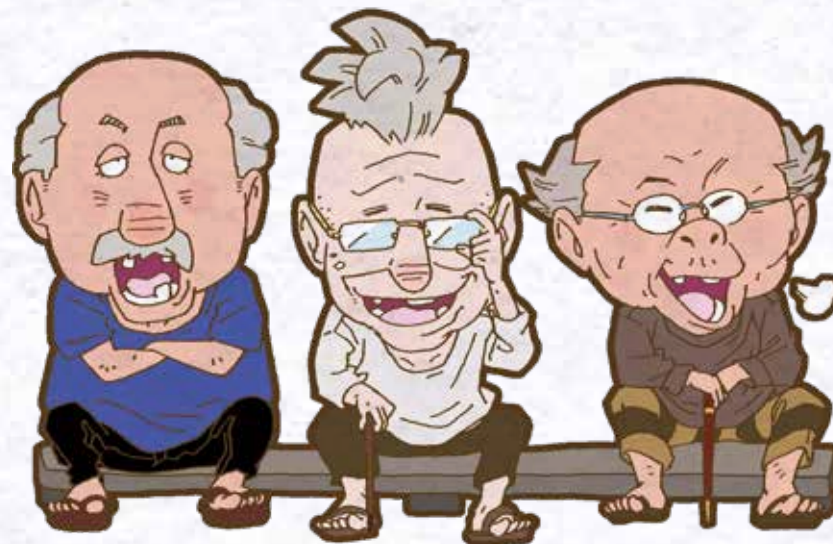


強記

書店老闆，以小氣見稱。與 Mac 哥有着複雜的亦敵亦友關係。有一次兩人因一場小爭執動了拳腳，最終笑話百出，更鬧到警局收場！

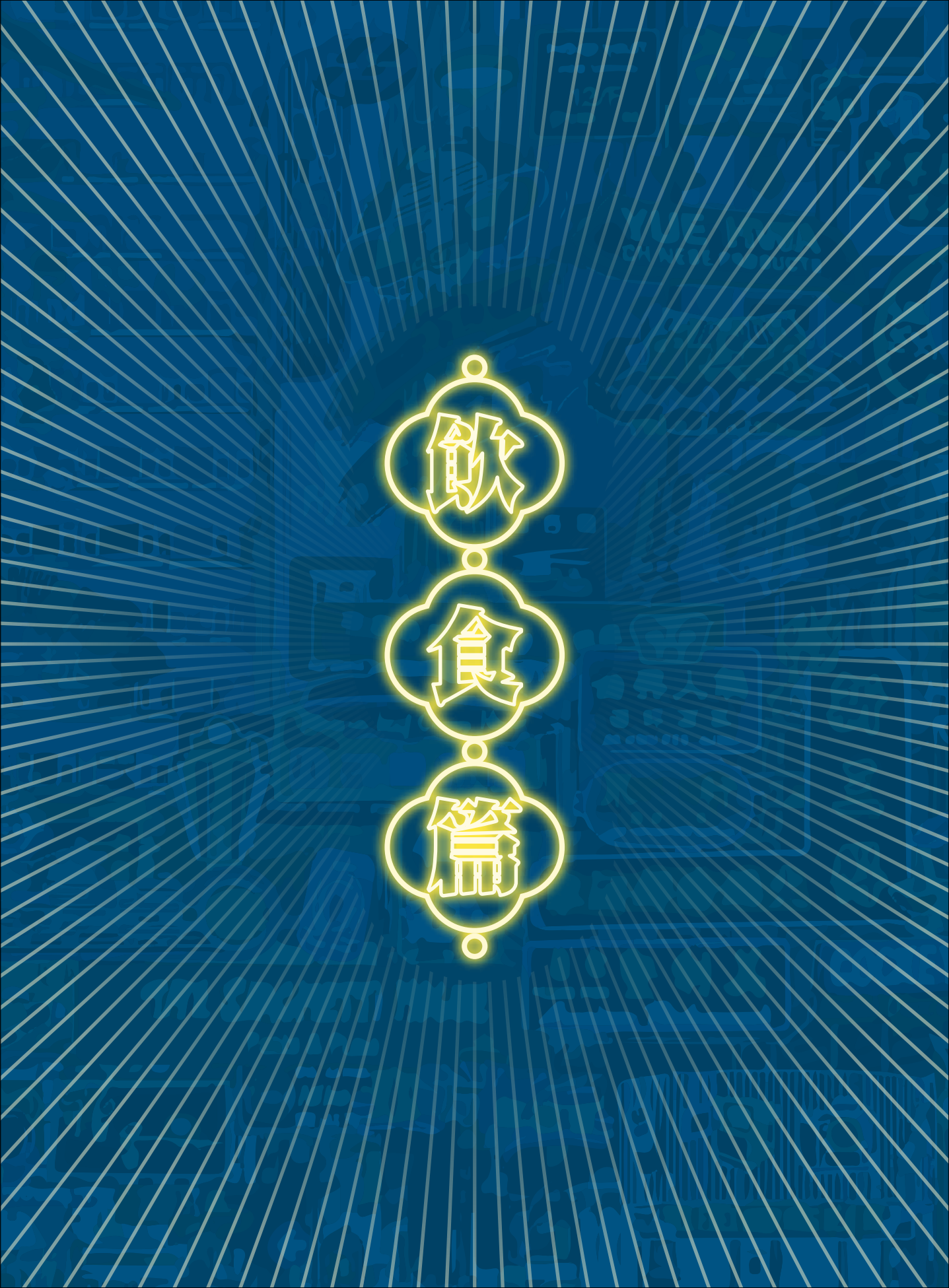
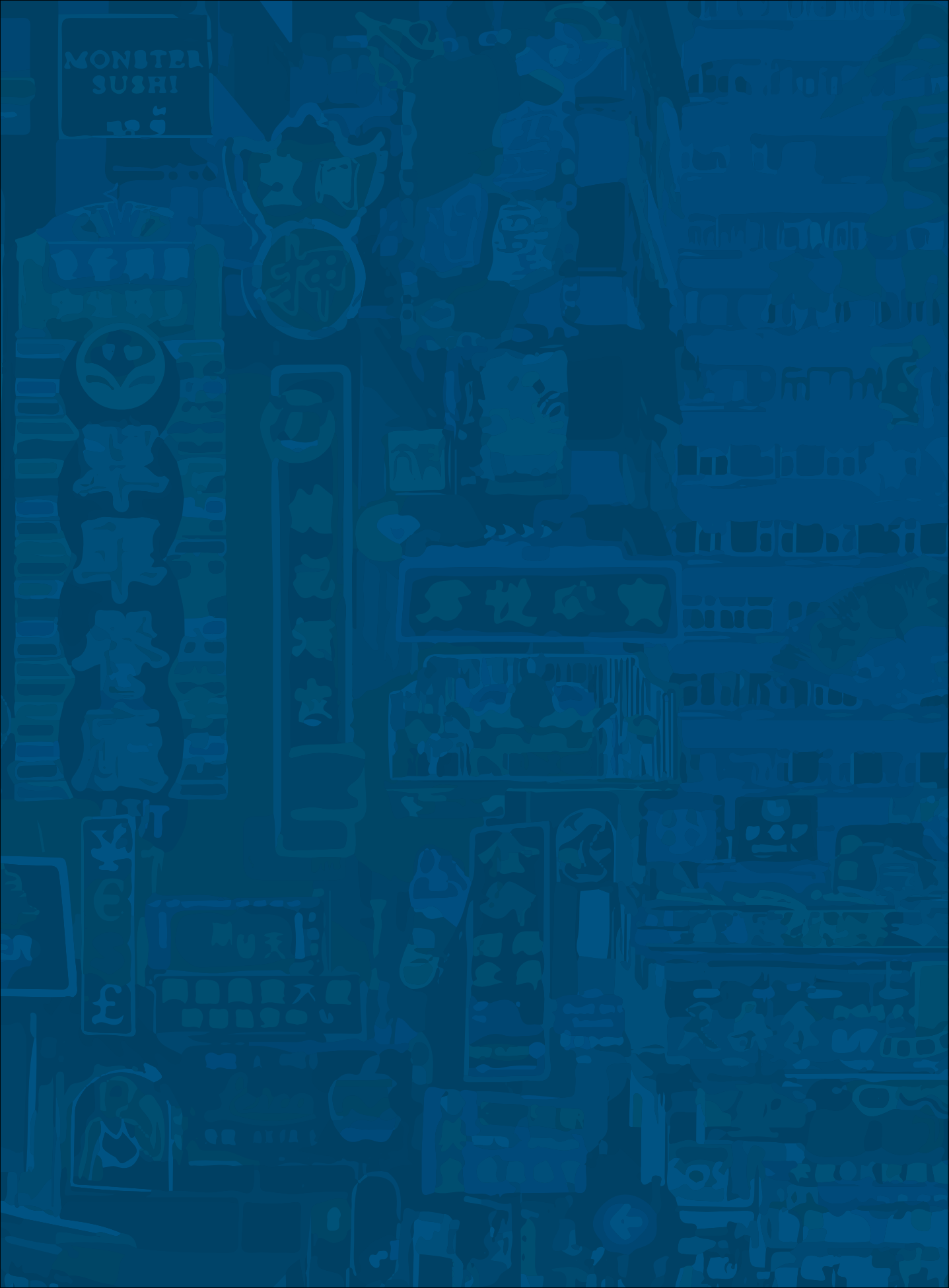
Mac 哥

影視店和遊戲機店中愛出風頭的老闆。自稱文學通，與強記鬥智鬥勇。雖然偶爾會吹牛，但也是個才華橫溢的「講故佬」！



陳伯、何伯、張伯

屋邨的棋藝宗師，冰室常客，樂於分享生活智慧。三人對閒事熱心，或惹麻煩、或贏得鄰里讚賞。屋邨三寶，故事多不勝數。



麵包店

哈囉，我叫心怡，
我們一家四口，
經營了一間小小
的麵包店。我每天早晨
上學前都會到店裏
幫媽媽賣麵包，雖然
我不是很情願……
時值 80 年代。



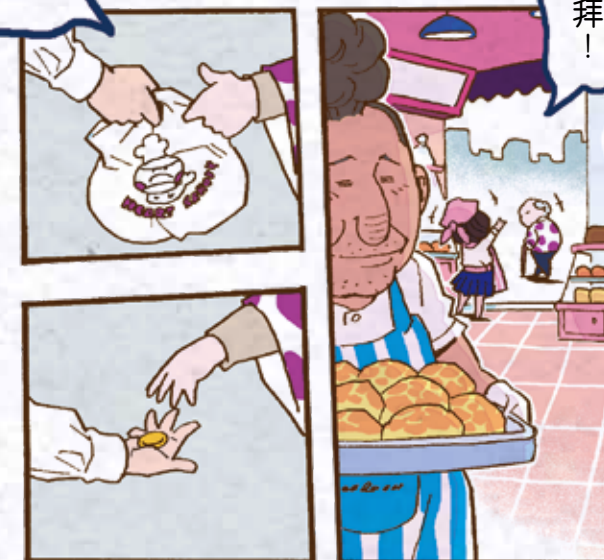
早晨呀，春婆婆
今日要咩呀？

畀一個菠蘿包
我吖。



買一送一！

拜拜！



五毫子。
多謝！



80 年代，在我家附近有一間滿載人情味的港式麵包店。每天早上趕上學的途中，我都會匆匆忙忙走到那裏買麵包，邊走邊吃。這家小店滿載着溫馨和富人情味的回憶，也因此成為了這次故事藍本！麵包店老闆是一位和藹可親的中年人，總是面帶笑容迎接客人，很多街坊也愛聚集於此，一起「打牙骰」，分享生活逸事。

我經常在此聽到一些有趣的故事，像是老闆年輕時的創業經歷，或是鄰居們的生活趣事，令我在這裏樂上半天（趕返學時除外）！



菠蘿包是香港最普遍的麵包之一，約在 1960 年代出現，因其金黃色且凹凸不平的脆皮外形貌似菠蘿而得名。柔軟與酥脆並存的口感，加上便宜的價格，深受香港人歡迎，以致幾乎所有餅店、冰室、茶餐廳都有供應。

菠蘿包



心怡姐姐，
我要一個
菠蘿包！



肥仔聰，我已經
留咗一個最大
最靚嘅畀你喇！



點解你哋
呢度嘅菠
蘿包特別
好食嘅？



果然識貨！



先將麵粉、糖、油、香料、起酥油、人造牛油等加入麵粉內，麵粉打好後，讓它發酵。一般需要三小時，氣泡夠多，焗起來才會鬆軟。然後搓出一個一個圓圓的小麵糰，再放在烤盤上。



放好後還要多等一會，直至脹起然後鋪上曲奇皮，才可以鬆蛋漿。

3個鐘



鬆蛋漿是為了加色，那麼焗出來就會有金黃色，並會自然裂開，這就是我們的菠蘿包了！

呢個就係我哋嘅獨門秘方，一啲都唔可以偷工減料㗎！



太感動喇，唔怪得連啲碎都咁好味喇！



呢個功勞……



就係我要每朝早起三個鐘囉！

童年回憶總是甜美，我的舌頭就記住了那金黃酥脆的菠蘿包，熱騰騰的從烤箱中取出，再塗上一層融化的牛油或夾上滑嫩的煎蛋，每一口都是幸福的滋味。麵包店老闆滿臉自豪地向我們說着他的烘焙手藝，自言自家製的菠蘿包是港島最頂尖、最美味的食物。時光飛逝，那味道依然讓人懷念。

