

「學生作家培育計劃」2025/26 學年

學生作家徵文比賽

高中組三等獎

港九街坊婦女會孫方中書院 三年級 楊棋堯

深水埗餅香裏，讀懂賢與省

週末與媽媽閒逛深水埗南昌街，陣陣醇厚的烘香從街邊的老舖飄來，牽住了腳步。抬頭望去，門額的金漆招牌上，「八仙餅家」四字蒼勁醒目，這家守了半世紀的老餅家，始終堅持全人手造餅。樸素的木質門面毫無華飾，卻總是擠滿慕名而來、相熟多年的街坊，熱鬧溫暖。

店裏，師傅們正圍著灶臺忙碌：和麵糰、搓蓮蓉、稱重量、包餡料、入餅模，一雙雙巧手動作俐落，默契十足地舞動。老闆張子榮先生在採訪中說道，八仙的歷史可以追溯到上世紀 60 年代，這家店的前身是一家茶館，1978 年他的父親張翔接手了餅家，而張子榮先生也在 12 歲的時候，就跟在父親身邊學做餅，中學畢業後便正式入行，一守就是幾十年。

最讓我動容的，是他對品質的執著。如今月餅市場花樣百出，流心、雪糕等各種口味層出不窮，而很多商家為了趕進度、省成本，要麼用機器壓製，要麼用現成餡料製作月餅。但八仙餅家始終堅持在葵涌的自家工場，從原材料開始新鮮研磨豆蓉、蓮蓉，全程不添加防腐劑。即使中秋旺季一個月要賣出六萬多個月餅，他們也不曾省掉任何一道工序。張先生笑著說：「做餅和做人一樣，要踏實，不能對不起捧場的客人，更不能砸了幾代人傳下來的招牌。」也正是這份堅守，讓餅家積累了傲人的口碑，吸引著一批又一批客人。

那一刻我忽然明白，這正是《論語》裏「見賢思齊焉，見不賢而內自省也」中的「賢」啊。「賢」從不是遙不可及的豐功偉績，而是能在紛繁潮流中守住初心的堅定，是在這個人人求快求省事的時代，依舊對手頭的事情負責到底的認真。原來，古人傳下的啟示，就藏在身邊人的言行裏。

這時我不禁想起，自己平時做功課時總是抱著求快省事的態度，為了趕進度，常常放棄思考，直接詢問同學的思路，原來我早已被「新時代」的快節奏同化了，和張先生幾十年如一日的堅持比起來，真的深感慚愧。今後，我定會「靜下心，慢下來」，用心感受身邊的人和事，我想，「見賢思齊」的意義，就是看見別人身上的光，朝著那個方向，一步一步踏實前行。

而讓我真正讀懂「見不賢而內自省也」的，是眼前這人來人往的景象——店內出入的多是父母輩的街坊，年輕人鮮少駐足。當下的現象正是：年輕人盲目追逐新潮，被熱門店家誇張的宣傳推廣、華麗的包裝吸引，願意排隊數小時打卡拍照，可很多熱門店家其實並未在味道上下功夫，火爆也只是一時的。我們忽略的，是身邊這份樸實而珍貴的傳統手藝，像八仙餅家這般的老字號，從不做花哨宣傳，憑著真材實料、傳統製作與全心全意的堅守，留住了一代又一代街坊的味蕾與信任，這才是經得起考驗的味道。我不禁反思，這份傳承與信任，不應斷送在我們這代人的手中，我們可以追求新奇，卻不能忘記珍惜那些經得起時間沉澱的美好。

生活在香港這個永遠快節奏的城市裏，有時忙著追潮流、趕進度，忙著和別人比快，卻忽略了最珍貴的其實是腳下的每一步。這時，我們需要「見賢思齊」，看見別人的優點，懂得認真的意義，學會沉下心做事；需要「見不賢而內自省也」，看見別人的不足，明白浮躁的代價，守住自己

的底線。要記得，成長從不是比拼誰走得更快，而是比拼誰走得更穩，對得起手裏的每一件事，才是最了不起的成長。

離開餅家，手裏的老婆餅還帶著溫度，咬一口，外皮酥鬆，內餡軟糯，滿嘴都是最樸實的麥香和豆沙甜。原來千年前孔夫子說的道理，從來不是課本裏冰冷的考試重點，它就藏在深水埗老街的餅香裏，就藏在老餅家半世紀的堅持裏。

評語：借老餅家的堅守反思自身的浮躁，生活氣息濃厚，展現了對本土傳統手藝的崇敬。