

拉曼大学

中华研究院中文系

论檳城義香餅家的创立、发展和挑战

The evolution of Ghee Hiang: A chronological look at the history of the brand, obstacles and challenges over the year.

科目编号: ULSZ3094

学生姓名: 方常嘉

学位名称: 文学士 (荣誉) 学位

指导老师: 曾维龙师

呈交日期: 2017 年 8 月 11 日 (星期五)

本论文为获取文学士荣誉学位 (中文) 的部分条件

目次

题目	i
宣誓	ii
摘要	iii
致谢	iv
第一章 绪论.....	1
第一节 研究背景与动机.....	1
一、研究背景.....	1
二、研究动机.....	3
第二节 文献回顾.....	4
第三节 研究方法.....	6
第四节 研究架构.....	7
第二章 “義香餅家”的创建与华人社会之联系.....	9
第一节 “義香餅家”的创建历程.....	9
第二节 “義香餅家”与华人社会之联系.....	13
第三节 小结.....	17
第三章 “義香餅家”对传统的秉承、创新和挑战.....	19
第一节 “義香餅家”过去和现在的差异：传统的秉承和创新.....	19
第二节 “義香餅家”的挑战.....	21
第三节 小结.....	25
第四章 结论.....	27
第一节 研究发现.....	27
第二节 研究限制与未来建议.....	28
参考文献	30
附录	33
附录（一）访问记录.....	33
附录（二）林菁菁访问稿.....	33
附录（三）图片.....	83
附录（四）“義香餅家”大事记表.....	95

题目

论槟城義香饼家的创立、发展和挑战

宣誓

谨此宣誓：此论文由本人独立完成，凡论文中引用资料或参考他人著作，无论是书面文字，电子资讯或口述资料，皆已于注释中具体注明出处，并详列相关的参考书目。

签名：

学号：14ALB07504

日期：11/8/2017

摘要

一家能在饼家行业中屹立百年不倒的传统饼家——“義香饼家”自然有其过人之处，是本论文的研究对象。笔者企图从中探讨和了解饼家的发展和历史，更了解槟城的传统饼铺的演变。

第一章是绪论，内容区分为四小节。第一节会先阐明研究对象，即“義香饼家”的背景做简略地叙述和笔者研究的动机。在第二节是回顾前人的相关研究与文献，内容大多为参考前人如何研究槟城社区及与饮食文化相关题材的书籍刊物。第三节则会罗列出笔者在写论文时使用的研究方法，口述历史是主要的研究方法，文献研究和实体考察则是对前者进行补充。最后一节是说明研究架构以让本论文的研究方向更加清晰。

第二章则是针对“義香饼家”的创建历史进行叙述，当中可以被分成创建阶段、稳定阶段和扩展阶段三个主要时期。在了解饼家的发展历史后，便进而说明“義香饼家”与华人社会的联系，尝试从中了解饼食在中国和马来西亚的发展历程。

第三章的主体是“義香饼家”对传统的秉承、创新和挑战。第一节是探讨“義香饼家”这一老字号在制作酥饼时所做出的保留与突破；第二节会列出“義香饼家”现今所面临的传承问题、员工青黄不接等各种挑战。

最后，笔者会为此论文的内容进行总结，提出撰写论文过程中的发现和面对的难题并对此课题有兴趣的研究者给予一些建议。

关键词：“義香饼家”；槟城传统饼家；饮食文化；口述历史

致谢

本论文得以在指定的时间内完成，需要衷心感谢笔者的论文指导老师——曾维龙老师。虽然老师工作繁忙，但他仍然在忙碌的工作中抽出时间和笔者见面，并不厌其烦地指导写作论文的方向。在寻找文献和资料方面，曾老师也提出许多意见，同时也授予一些访问的技巧，让笔者在进行访问的时候不会毫无头绪。

接着，笔者要感谢“義香饼家”的质量管理副经理——林菁菁小姐。她的业务固然繁忙，但只要向她约定访谈的时间，她总是都会拨出时间接受访问，并未曾因工作忙碌而拒绝受访。经过三次的访谈中，笔者可以感受到林菁菁小姐在每次访谈中都乐意地分享她所知道的有关饼家的资讯，并还特意通过电邮发送饼家相关的剪报给予笔者，让笔者可以得知更多有关“義香饼家”的事迹。

最后，笔者不忘要感谢家人和朋友们的支持和鼓励。由于笔者课业繁重，有时会面对无法抽身回乡索取“義香饼家”的资料难题之际，家人会抽空去饼铺代拿相关资料。此外，家人还给予笔者精神上的支持，让笔者在无任何压力的情况下撰写论文。总之，笔者再次衷心感谢曾经协助笔者得以顺利完成论文的所有人士。

第一章 绪论

第一节 研究背景与动机

一、研究背景

“義香饼家”成立于 1856 年。饼家名字的由来是从一名丁姓的南洋商人从中国福建的“義香饼家”聘请一名酥饼师傅到槟榔屿，“義香饼家”这个名字就是在那时候带过来槟城。据悉，创始人的第三代在 1926 年将当时还是小规模“義香饼家”出顶，并由庄南来和黄岁九合力顶下，此后他们就开始接手管理“義香饼家”。1930 年，“義香饼家”首间销售处立于槟城港仔口街，并在 30 年代开始从酥饼事业扩展至麻油事业。1950 年，“義香饼家”首间的麻油产设立于槟城日落洞。经历无数的风风雨雨，现今“義香饼家”已经来到了第七代，该饼家仍然由黄家和庄家的后代接手管理，分别是拿督黄先贤和庄学腾先生。虽然，“義香饼家”经历了许多变化，不过管理人坚持秉承一些传统的手艺来制饼。

说起“義香饼家”，就不能不提它在马来亚的发源地——槟城。1786 年，莱特上校开发槟榔屿。在 1771 年，莱特上校曾游说吉打苏丹将槟榔屿割让给英国，作为交换条件的是吉打免受暹罗的侵略（邝国祥，1973：6）。吉打苏丹答应后，槟榔屿便落入作为英属东印度公司代表莱特上校的手中（邝国祥，1973：6）。在莱特上校抵达之前，它原属一片荒土，岛上的人寥寥无几。莱特为了鼓励商人来槟榔屿进行贸易便将该岛设为海峡两岸的贸易站，也促使了槟城发展成今日的繁荣现象。槟榔屿开埠一年后，商店的数量逐渐增加均由华人经营，

在当地居住的华人眷属达至六十家，并吸引越来越多的华人前来定居和经商（邝国祥，1973：8）。

1800年，英国人再从吉打苏丹手中取得威省便将两者合并，称为檳城，吸引更多华人移民过来（邝国祥，1973：8）。1805年，东印度公司决定将檳城变成印度的一个省，并实施与马德斯和孟买相同的行政架构（谢诗坚，2012：26）。其主要目的是为了在檳城建立一个军事的基地，可惜经过专家的考察后认为檳城不适合建设军港之用，而令檳城的地位下降。1826年，东印度公司正式将檳城，马六甲及新加坡合成“海峡殖民地”（谢诗坚，2012：34），总部设在檳城，以便让它们在经济上独立并减轻东印度公司的负担。

根据《檳州华人主导政权的研究》所提供的数据，檳城华人的人口从1830年仅有的8963人数到1860年的时候增长至28018人（陈剑虹、黄贤强，2005：334），主要是因为受到中国政治的影响。从1839年至1842年的第一次鸦片战争后，英国成功迫使中国开放门户。到了1856年到1860年的第二次鸦片战争，清朝政府首次承认人民有换其故乡及不能限制的权利（谢诗坚，2012：51）。华人选择移居檳城不仅避开了中国动荡不安的政局，加上当时的英殖民政府实行自由港和自由贸易政策需要大量的劳动者，这些因素间接地造就了檳城人口增加率。此外，华人在檳城聚居成群后，都会组织社团或私会党以寻求庇护和互助。

檳城聚集了大量的华人，是南来移民离乡背井的主要聚集地。这里蕴含着华人的浓厚文化色彩和历史，例如方言群体的会馆、宗教文化、行业团体等。另外，檳城也有悠久的历史，如谢诗坚在《檳城华人两百年》所言，没有华人

的大规模迁移，檳城是不可能发展起来的，因此华人的南来与莱特之占有檳榔屿几乎是同一个时期发生的（谢诗坚，2012：49）。

早期南来的华人，是以广、福两帮为主，据文献显示闽之漳泉人最多，粤人则是第二（张少宽，2002：292）。闽、粤籍民在各自的环境许可下讨生活：如广帮多从事于种植、手工艺或是建筑领域的各种劳动工作等，而福建人则经商者较多（张少宽，2005：10）。由此可见，檳城华人对于当地的经济活动是属于非常活跃的状态。“義香饼家”成立于1856年，至今已有超过百年历史的店铺，其见证华人在社区所经历的如英殖民时期、日据时期、马来西亚独立、513事件等历史事件。“義香饼家”在檳城自创业以来就深受消费者的喜爱与支持，除了在檳城的店铺以外，近年还开拓市场分别在马六甲和吉隆坡都设有分店。

二、研究动机

华人中式的酥饼店是檳城的特色之一。它在当地华人的眼中不仅是一间具有古早味的华人传统饼家，同时也是传统华人饮食文化的象征。饼食与华人的习俗文化有着密不可分的关系。在华人的节庆中，饼食就成为祭祀的主要食品之一。例如，在华人结婚的大喜日子中饼食也不可或缺。以上所提的民族习俗文化都富有传承的意义值得保留。由此可见，传统饼家卖的不只是饼，而是将与源远流长的华人传统习俗文化作出了联系。

“義香饼家”已有超过百年的历史，饼家的管理人依然秉持着传统手工制饼的精神，让产品维持优良的水平，以让这承载着祖辈记忆的味道顾客们品尝到古早风味的传统饼食。这间远近驰名的饼家，不仅受到本地人的喜爱，连外国的朋友也会远道而来为的就是品尝历史悠久的招牌饼食，甚至还会携带其作为

伴手礼送给祖国的亲朋戚友。由此可见，“義香饼家”还推动了传统饼食文化和旅游业的发展。研究者希望能从论文探究这间饼家在保留和传承传统味道的同时，当中又产生了怎样的变化呢？

此外，从现今西饼屋的店铺遍布大街小巷的趋势来看，西饼是大受消费者欢迎的。相较比之下，传统饼家似乎不如西饼屋的大众化。就目前市场的需求看来，传统饼家面对竞争如此激烈的市场无疑是股强大的冲击。这间饼家究竟如何屹立不倒在槟城持续营业那么多年，当中面临了什么问题？饼家又是如何把这个饮食文化发扬光大，而当中面临了怎样的困难？这间饼家又以怎样的策略来面对这些挑战？

有人说过“食物承载记忆”，即是以食物作为源头，通过食物来探索其背后蕴含的文化与历史等等。该论文将追溯饼的发展过程，探讨“義香饼家”的饼食是继承哪种制作方式，而它又是如获得该社区消费者的支持和喜爱？这间百年老饼家为何在槟城享有一定的知名度？以上种种的疑问都是使研究者想更深入的去研究的原因。

第二节 文献回顾

笔者目前在马来西亚没有搜索到学者对于老字号饼家作出研究，因此在笔者撰写论文时较为苦恼。老字号饼家是属于槟城的特色之一，对当地的民众来说并不陌生。然而，同属相关范畴的研究尚未有完整的论文资料，本文主要还是透过谢诗坚的论文〈槟州华人主导权的研究〉去了解槟城华人早期移民槟榔屿的原因、过程和人口比例等。笔者惟有透过张少宽所著的槟城地方志书写作品，如《槟榔屿华人史话》和《槟榔屿华人丛谈》来理解十九世纪以来槟城华人社会结构及其职能，并从中探讨作者以什么角度去研究槟城社区。

《槟榔屿华人史话》总共分为四个部分。第一部分是作者通过宗祠家庙让读者得悉槟城华人社会的开埠初期，他们是通过帮派的形式来执行它们的作用和职能。如，闽南帮社会的形成是以宗亲、姓氏作为结构的基础，邱式龙山堂、陈氏颍川堂等就是这样形成的。第二部分则通过述说寺庙让读者了解当时华人社会的民间信仰。第三部分则是籍由先贤的事迹来理解早期槟城华人的社会状况，以及先贤对槟城华人社会所做出的贡献。第四部分主要述说早期槟城华人的社团、建筑物、街名等历史，而这些皆能反映当时社会的面貌。

此外，《槟榔屿丛谈》共有五十三篇文章，分成上、中、下三篇结集出版。书中主要谈论槟城的历史和人物，而当中的社团以及学校等零散的事件，也可以协助笔者对槟城早期的社会有个概括性的了解。

另外，笔者也参考了陈剑虹和黄贤强主编的《槟榔屿华人研究》。这本论文集共十四篇，主要讲述有关早期槟城历史人物的评价、重大事件的论述和民间风俗等等。至于谢诗坚所著的《槟城华人两百年，写下海外华人历史第一页》和邝国祥的《槟城散记：续集》则都有谈到槟榔屿开辟的情况、华人社团组织等，这能使笔者更了解槟榔屿的历史背景及社团对当时的华人的重要性。

最后，为了追溯中国朝代饼的发展过程，本文参考徐海荣主编的《中国饮食史·卷二》、李维冰和华干林的《中国饮食文化概论》。这两本书主要是谈论中国的饮食文化，前者是讨论西周时期到西汉时期中国的主食、副食、饮料及加工食品等等的论述，笔者主要是参考春秋战国时期和秦汉时期的烹饪方法，从中了解当时作为主食的饼的定义。后者则是讨论有关元古至近代的饮食文化，这本书有助于笔者看待中国的各种饮食包括，主要是面点食品。此外，吴玉贵的《中国风俗通史·唐宋五代卷》、徐吉军、方建新、方健、吕凤棠著的《中

国风俗通史·宋代卷》、陈高华《中国风俗通俗·元代卷》、林永匡、袁立泽《中国风俗通史·清代卷》，这几本书都是以把各个朝代的饮食风俗，穿着风俗以及婚姻风俗等等进行区分和展开叙述。以上提到的书籍提供了许多与各朝代社会背景有关主食的文化，有助于笔者了解主食的论述。

第三节 研究方法

笔者是通过以下三种方式对论文进行资料收集、整理和归纳，它们分别是文献研究、口述历史以及实地考察。文中的资料主要通过口述历史的方式与访谈者联络并获取资讯。后者的文献研究法仅能提供槟城社区的概况，和传统饼家直接相关的文献资料极少。笔者不能单凭报章入手进行了解以外，也难以从其它文献获取有关传统饼家此行业的资料，故口述历史为主要的研究方法。笔者透过与饼家工作人员的对话与访谈来了解传统饼家的发展历程和状况。笔者认为，这种方式的优点就是能发现一些文献中没有确切记载的资料，并在访谈后收集以及整理有关资料以便助于撰写论文。

其次则为实地考察。通过到访该饼家，还能从中挖掘口述历史未能获得的资料，如从店内观察中得悉饼家的质量和卫生是受到有关当局的认可，并在2010年同时获得了 HACCP 和 ISO22000:2005 的认证。起初，笔者欲透过参观制饼的过程企图从中获悉该饼家是如何保存传统手艺。然而，饼家制饼的厨房位于中路的分行，加上地方狭窄不便让笔者参观。这并未一改笔者前往港仔口街分行的厨房之初衷，能亲眼目睹制饼的器具再加上热心人士的从旁讲解让笔者对制饼的过程略知一二。通过实地考察，笔者更了解该老字号饼店所展现的面貌。饼家有古早味的室内装潢以外，还推出吉祥物——“义香童童”，可见饼

家的老板将品牌现代化的同时也不忘了保留传统。这些亲身到访的经历都利于笔者收集资料和撰写论文。

常见的研究法有文献研究，笔者以书籍和报章作为参考文献。笔者从指导老师口中得知有关槟城社区和饮食的书籍，如《槟榔屿丛谈》、《槟榔屿华人史话》等。虽然这些书籍与本文研究的课题没有直接关系，透过阅读相关的书籍有助于笔者对早期槟城社区有所了解。另外，翻阅《东方日报》、《光明日报》等报章查看与“義香饼家”相关报导，并从中索取资料加以整理。

第四节 研究架构

本论文共分成四个章节。第一章绪论的部分会简述“義香饼家”背景，和对槟城的历史背景稍作说明。接下来便会说明研究该主题的动力；第二节则说明此论文使用的研究方法，包括文献研究、口述历史和实地考察；第三节即是文献回顾，会对笔者撰写本论文所参考各种相关书籍。笔者在报章上并没有获得很多相关“義香饼家”的文献资料，此外本论文使用有关槟城地方志书写和中国饮食历史的书籍，以对槟城和饼食的历史有所了解；第四节则是概括本文章节的结构。

在第二章会分成三个小节来对“義香饼家”的创立过程与华人社会联系展开叙述。第一节中简单地说明该饼家的创建和发展历程；第二节是叙述该饼家与华人社会的联系；第三节则是以小结作为本章节的结论。

第三章中将探讨“義香饼家”这老字号品牌过去和现今的差异以及该饼铺现今所面临的挑战。第一节会提及该老字号饼家对传统的秉承和创新；第二节则是讨论该饼家所面临的挑战；第三节则是以小结作为本章节的结论。

最后，结论部分将论述撰写论文后的一些浅见以及研究此课题所面对的难题。

第二章 “義香餅家” 的创建与华人社会之联系

本章节主要探讨“義香餅家”从创建以来的发展状况以及该餅家对华人的存在意义。第一节主要探讨餅家在不同时期的发展历程，笔者试图把“義香餅家”的创业背景与当时大环境作连接，以便能从宏观的视角看待“義香餅家”对檳城华人的文化意义。接着，笔者便探讨中国餅食的发展脉络，从中理清餅在各朝各代的演变及餅与华人之间的习俗联系。

第一节 “義香餅家” 的创建历程

“義香餅家”从创业至今可划分为三段时期，分别是创建时期、稳定期和拓展期。创建时期是 1856 年至 1980 年，1980 年至 2000 年是相对的稳定时期，2000 年开始“義香餅家”迈向了拓展时期。

“義香餅家”创办至今已超过百年历史。创始人是一名姓丁的南洋商人邀请中国福建的酥餅师傅来到檳城发展酥餅的事业，而“義香”的品牌也是从中国带过来，并在 1856 年成立。当时它们并没有规模化的店铺，他们是只在檳城的其中一间菜市摆摊卖餅。华人传统餅家之所以会在马来西亚形成与当时的时代背景有极大的关系，第一次的鸦片战和第二次鸦片战争导致中国政治处在动荡不安的状态。第一次鸦片战争后，英国迫使中国开放门户，而那时中国的经济状况处在非常低靡的状态，民不聊生。其次，欧洲各国为了开拓自己的殖民地，需要大量的劳工，形成了两股推动力产生了华工出洋的浪潮。清朝在第二次的鸦片战争中战败，被迫签订允许国人前往南洋工作的《北京条约》（张征群，2015：48）。饱受贪官污吏压榨和战火蹂躪的人民在这个不平等的条约的签订

后，选择通过海路前去南洋寻找生计，也间接地使中国门户大开。这段时期开始出现了大批华工到南洋工作，其中东南亚的移民华人最为显著。

“義香饼家”的成立当然与民众脱离不了关系，当时的华人的数量增长迅速，根据谢诗坚所著的《槟城华人两百年》的数据显示，在 1851 年华人人口有 15457 人到 1860 年有 28018 人(谢诗坚，2012: 51)。可见当时的华人人口在槟城有超过万人，而从中国飘洋到槟城后，很多东西都会继承在家乡的基础，包括饮食方面。所以，对于当时的华人社会来说，饼食扮演着举足轻重的角色。在访谈得知，“義香饼家”的饼对当时华人来说是他们的主食，是充饥的食品，他们会买饼吃了后就继续工作（林菁菁，录音编码：001，2017 年 6 月 13 日）。因此，1856 年成立的“義香饼家”无疑会增加离家在外的华人移民的亲切感，可见饼家在那时候有一定的市场。

最初，“義香饼家”只售卖一种饼食——香饼，饼家一天约制作数十粒的饼，其内馅以黑糖为主，麦芽糖为辅。此外，饼家为了保证麻油的品质一天内仅提炼三支（林菁菁，录音编码：001，2017 年 6 月 13 日）。由此可见，此饼家一开始就主推香饼和兼并麻油事业。在 1926 年，因丁家第三代的后人对酥饼事业感到兴致缺缺，因此将饼铺顶让给现今两大股东人的曾祖父庄北来先生和黄岁九先生，进而成为“義香饼家”第四代接班人（李秀华，2017）。

经过两人的努力经营下，“義香饼家”在 1930 年从摊口生意变成店面生意，并在槟城港仔口街设立第一间销售处。此外，在 30 年代他们也开始有推出婴儿的麻油品牌。由于受到世界第二次大战的影响，“義香饼家”的第一间店铺也不幸遭殃。基于战事刚平息不久，他们也不敢贸然做生意，担心打战的事件会卷土重来，所以等到较为平静时期才重新开始经营酥饼事业。被炸毁后他们曾

停止营业，过后才搬到隔壁的店铺继续经营他们的酥饼事业（林菁菁，录音编码：001：2017年6月13日）。

“義香饼家”的麻油事业口碑极佳，麻油事业逐渐扩大，50年代在槟城日落洞设立麻油工厂。“義香饼家”为了保持着产品在市场上的销售量，便在60年代推出咖啡产品作为店内的辅助。相关的咖啡产品至今仍有销售，唯一不同的是当时的咖啡产品是饼家自行生产，如今因人手不足的关系转向购入其他商家的产品进行取代。1969年发生的五一三事件，各个种族之间的冲突和流血的事件，使“義香饼家”饼家的生意受到影响。当时的大环境对民众而言可说是非常时期，民众人心惶惶都不敢出门，经营者也非常担心生意状况，饼家的生意亦因此陷入低迷（林菁菁，录音编码：002，2017年7月3日），此时期饼家还在很不稳定的状态。

在80年代“義香饼家”开始引入机器，一改之前是用椰壳炭烧的制饼方式。值得一提的是，通过访谈得知18年前（约1999年）“義香饼家”开始聘请第一位文职的员工（林菁菁，录音编码：002，2017年7月3日）。饼家开始时属于偏向家族类型的事业，向来都是自家亲戚帮忙管理店铺。后来因“義香饼家”管理人无法应付太多的工作，就决定聘请文职员工。随着饼店的规模越来越大，聘请员工数量也随之增加，至今已发展成人事部、生产部、采购部和零售部等部门协助饼家正常运作。由此可见，在80年代开始该饼家逐渐走向稳定的发展。

在2000年，老板开始构思开设专门店的概念以便扩展“義香饼家”的事业。老板一直在寻找适合的店址，并且要确保有关生产线、机器、员工种种设施问题能顺利地应付和如期运作。直到2005年，“義香饼家”第二间分行选择在槟

城的市中心——中路开设。这家店铺是以私人名义购买，属于老板的个人产业；而在槟城港仔口街的店铺依然是租的（林菁菁，录音编码：001，2017年6月13日）。此外，通过访谈得知大约10年前（2007），“義香饼家”的管理人推出了“義香童童”一系列的卡通人物（林菁菁，录音编码：001，2017年6月13日）。饼家老板为了迎合现代人追求和注重视觉感官方面的享受和刺激而衍生的概念。老板希望民众看到此童童的模型，就会想起“義香饼家”（林菁菁，录音编码：001，2017年6月13日）。

此外，“義香饼家”分别在2008年和2009年开设第三间和第四间分行。在2008年，第三间分行选择在槟城车水路开设。据悉选择此地点是因为靠近学校之余，那边也有几间传统饼家在那儿开设，例如：馨香饼家，名香泰饼家（林菁菁，录音编码：001，2017年6月13日）。笔者认为老板觉得“義香饼家”也具备竞争的能力，并制造更多良性竞争的机会。第四间分行则选在槟城发林阳光广场，老板透过友人介绍后决定在该地作为卖饼、麻油的销售处之一（林菁菁，录音编码：001，2017年6月13日）。虽然该地点离槟城乔治市的地方较远，但是临近购物商场，笔者认为在购物商场内的客人流量多，也不需要考虑泊车位等因素，是一个开设分行较为理想的地点。可见，他们的传承是受到认可的。在2009年，“義香饼家”的管理层也开始推出该店的纪念品，包括售卖钥匙圈，恤衫。这样不但能为“義香”作广告宣传，老板亦希望若有顾客来到该店时拥有更多的选择。游客们不一定需要买饼，他们也可以购买这些精美纪念品带回去作纪念或赠予亲朋好友（林菁菁，录音编码：001，2017年6月13日）。

饼家不仅着重酥饼的口感味道之余，至于卫生方面一点也不马虎草率。饼家对于顾客的健康也十分重视，它们在 2010 年同时获得了 HACCP¹和 ISO22000:2005²的认证，也是对顾客一项保障。在槟城的华人传统饼业中该店是首间获得了该项殊荣，被相关机构认可谓是实至名归。在 2012 年，“義香饼家”选择在槟城以外的州属开设分店，地点位于吉隆坡。它只是一个专柜售卖处，所以老板并没有很大的顾虑。反之，第六间设于马六甲的分行是老板斟酌许久才购置的。主要原因有二，其一老板担心柔佛和新加坡的顾客直接选择在马六甲购买饼食，而影响在槟城店铺的生意。其二，担忧决策错误会造成公司的亏损（林菁菁，录音编码：001，2017 年 6 月 13 日）。但这无阻老板开拓事业的雄心壮志，“義香饼家”在 2017 年有西式的咖啡馆，以便能把顾客群加以扩张，可见“義香饼家”不断的扩展自身的事业制造新的商机。

第二节 “義香饼家”与华人社会之联系

第二小节会了解“饼”文化在中国清朝以前的发展脉络，并从中找出华人社会与饼文化之间的关系。“義香饼家”是以香饼起家，相隔数年后再陆续推出豆沙饼、清糖饼、马蹄酥，这四种较为传统的酥饼。近年饼家推出了新的三种口味，包括杏仁酥、麻香酥和茶香酥。“義香饼家”在 1870 年代有制作做喜

¹食品管制技术，主要是用来识别与评估食品安全的系统方法，该店必须遵守系统所定下的规则。（参考自：〈食品安全计划〉（年月不详），“Food Safety Site”，检自 <http://www.foodsafetysite.com/resources/pdfs/ChineseServSafe/CHSection10.pdf>）

²规定了食品安全管理的要求，食品链中的各个组织包括，食品生产者，运输经营者，零售经营者需要展示其控制食品安全危害能力，以确保消费者对食品的安全。（参考自 International Organization for Standardization (2005), *ISO22000:2005-Food Safety Managemet system* Retrived from <https://www.iso.org/standard/35466.html>）

饼和月饼。然而，大约 1990 年代因人手不足和技术没有传承的原因而停产月饼。至今还会向专业的制饼师傅购入并转售，而喜饼则目前已停售。

饼食对于以前南来的华人来说是主食，他们是拿来充饥食用的。此外，饼食还有祭祀的作用。华人都喜欢在庙宇或各种华人节庆的时候将饼作为祭品。可见，饼也是担任与鬼神沟通的重要管道。据悉，现今的华人在清明节和盂兰节或华人的庙宇节日会在饼家选购清糖饼和豆沙饼（林菁菁，录音编码：002，2017 年 7 月 3 日），但笔者对顾客购买的具体原因则不得而知。饼还能作送礼之用以维系人与人之间的感情。所以，“義香饼家”在近年来有推出精美的礼品的包装，以便能在市场站稳脚步。

饼食作为人类饮食生活重要的一环。它不仅是古时中国社会让人们填饱肚子的食品，还能带出每个时代的特性。人类在特定的环境中生活会产生不同的饮食文化，也反映出人们的生活环境。地理位置的关系导致南方人吃米食，北方人吃面食。但这个现象至今已不明显，主要是在宋朝等时期曾出现大规模的人民从北方迁移到南方，饮食文化等亦随之产生融合和作出适当的调整与改变。

此外，饼是文化的载体，如：中国人中秋节吃月饼、结婚吃喜饼等等，它可是扮演了人们对风俗习惯的食品之一。饼在中国古代是人们主食的其中一种。然而，随着时代的变迁人们对它的定义作出了改变。在古代，饼作为较大的框架，当中概括了面条、馒头等的食品。食品是取材于麦或米并被磨至粉末状后，再加入水团就可以通称为饼。由此可见，古代时人们对饼未曾作出细分。饼的字在春秋战国已经出现，在春秋的时候并不是主食，而是为了方便那时人们携带而产生（徐海荣，1999：293）。在那时制饼的技术还不发达，缺少加工面粉

的器具，如石磨（李维冰、华干林，2006：42）。所以当时饼不是很流行，显然饼的出现只是给予人们的便利。

在秦和西汉时期，饼还不普遍化，这可能与当时磨的技术不高明有很大的关系（徐海荣，1999：472）。而在西汉后期饼已是他们的主食之一，而且非常之普遍化了。在西汉后期文献中《急就篇》有将饼和饵列为食物之首，证明饼在人们日常生活中占有重要的地位（徐海荣，1999：473）。可见，饼已是可以填饱人们肚子的需求品，成为不可或缺的食品。此外，张骞出使西域归来之际引入了西域当地的部分文化，导致西域的食品胡饼得以传入中国但具体传入的年份不详。胡饼是一种用火烤的食品，主要的制作步骤是在饼上撒上芝麻，然后放进特制的烤炉烘烤而成（吴玉贵，2001：18）。胡饼的制作方式可算在中国具有一定的影响力。

到了魏晋南北朝，人们开始拥有面发酵的技术，而最早发酵的面制食品是蒸饼（李维冰、华干林，2006：42）。魏晋南北朝时期经历了胡汉，两个不同民族的文化等相互融合，北方的游牧民族的饮食文化也开始被吸纳，如：乳酪饼（吴玉贵，2001：22）。由此可见，当时的饮食文化会因文化的相互融合而产生巨大的变化。唐朝最为普遍的饼是胡饼和蒸饼。至于宋朝是个经济和社会各方面都较为稳定的王朝。它不仅继承了前朝的饮食精华，也保留着对面制食品称之为饼的称号。不同的是，宋代学者黄朝英所著的《靖康相素杂记》卷二《汤饼》里有一段文字，“凡以面为食具者，皆谓之饼。故火烧面食，呼为烧饼；水渝而食者，呼为汤饼；笼蒸而食者，呼为蒸饼，而馒头谓之笼饼”（转引自徐吉军，方建新、方健、吕凤棠，2001：20）。显而易见，宋朝人已按照对面食不同的处理方式进行划分。经过他们的区别可以分成水烧类、水煮类和笼蒸类，象征

着宋代面制饼食一大发展。宋代的饼食种类繁多，除了前面提及的烧饼、汤饼和笼饼之外，还有其它的饼。如《东京梦华录》记载着都城东京所售卖的面食有油饼、蒸饼、胡饼、糖饼、环饼、天花饼等，而在《梦粱录》、《武林旧事》等书有记载着菊花饼、月饼、梅花饼、开炉饼、甘露饼、蜂糖饼等饼食（徐吉军、方建新、方健、吕凤棠，2001：20），由此可见，饼食在宋代有很好的发展。

元代是一个融合多民族的朝代，因此各民族的文化习俗会互相影响和交融，使得当时的饮食更具特色。北部的地区是以种植大、小麦为主，小麦被磨成面粉后再用不同的技术和制作方式产生不同的食品，最常见的有面条、馒头、蒸饼、烧饼、馄饨等（陈高华、史卫民，2001：15）。在清代面食的制作技术逐渐成熟，并且面食的种类大为增加，在徐珂编撰《清稗类钞》的饮食类中，有举例面类、饼类、饺类和面点类各种品类的食品（林永匡、袁立泽，2001：27），从中也可以察觉当时面食可是有做出一个准确的划分。

“羲香饼家”制饼的形式显然是对汉代的胡饼的烤制方式有所继承。在访谈中得知该饼家只是用烘炉的方式烘饼，该饼家未引入机器的年代都是用椰壳炭烧烘饼的方法烘烤酥饼（林菁菁，录音编码：001，2017年6月13日）。他们有自属的烤炉，员工会把酥饼黏在炉壁后慢慢烤熟。饼家用烘炉的方式烘饼有着酥脆的口感，故有着“酥饼”的谓称。（林菁菁，录音编码：001，2017年6月13日）。饼家在引入以电能转化为热能的机器后便开始弃用原先的烘饼的方式。值得注意的是，从制作方式、饼干的口味及原料都与以前的胡饼大不相同，但两者在把饼置入烘炉内进行烘烤上依旧相同。

在近现代，由于大量的中国人飘洋过海来到南洋，包括传统饼食在内的中国饮食文化得以扩展。“義香饼家”属于福建饼家，在访谈中获知该饼家的面粉是由麦而制成的（林菁菁，录音编码：003，2017年7月17日），虽然有南稻北麦的说法，但其实在南方地区自从魏晋南北朝后，麦作在那边开始有发展，但在南宋时期，在北方人口大量南迁的情况下，他们把在北方的饮食的习惯传入南方，麦作也在南方大量种植（曾雄生，2001：24）。由此可见，南方人也会受到北方人的饮食习惯所影响，用麦制作面食也是可能发生的。

现今，马来西亚华人对于中华文化是非常之重视，虽然在马来西亚的地理环境有别于中国，属于常是热带的天气，但马来西亚还是保留着很多中国的传统节日，庆祝农历新年、清明节、端午节、盂兰节和中秋节等。在笔者看来，即便有着不同类型的糕点，如面包，蛋糕等但华人的酥饼是无法被取代的。对于华人而言，前来买饼的意义不仅是吃酥饼，还延续了中华文化。这就好比人们在临近中秋节会买月饼应节，不管对酥饼是否喜好与否都会买回去当祭品，可见当下华人社会文化的联系经常体现于华人习俗方面。显然我们从中能看到老字号饼家与当下华人社会文化的联系。

第三节小结

经历了七代管理人的“義香饼家”在1856年成立至今。前三代是属于创办人丁姓家族的事业，而从第四代开始就是黄姓和庄姓的家族接手。“義香饼家”在发展的过程中面对各种的困难。最初“義香饼家”是以小摊位销售饼食和麻油，到1930年在檳城港仔口街设立第一间销售处。期间“義香饼家”受到世界二战和五一三事件的影响，饼家的生意曾陷入低迷。从80年开始饼家进入稳定期，饼家使用机器的技术。90年代也有聘请家族以外的员工来帮忙管理饼家

的事业。在 2005 年，“義香饼家”在中路开设第二间销售处。至今“義香饼家”在管理人的努力下已经有六间分行，饼家的生意已经在北马、中马和南马开设分店。从中，也看到饼家不断的在扩展着自身的事业。

此外，笔者从各朝代饼的发展可得知，饼家引入机器之前把椰壳当成燃料，将饼方到火上烘烤。这种方式是延续了胡饼的烘烤方式。传统饼食除了能果腹之外，还与华人文化习俗有着密切的联系。它承载着送礼祝贺、祭祀神明等文化意义，这些与华人习俗有着密不可分的关系。饼食对于南来的华人是主食，而在现在饼的角色已转化为点心。不论饼食的角色产生了变化，传统饼在每代华人的心中扎下了根，这是属于华人的集体记忆。

第三章 “義香饼家”对传统的秉承、创新和挑战

本章节探讨“義香饼家”在产品的口味与经营模式等各个方面的变与不变。第一节将会探讨“義香饼家”如何向消费者展现出要同时保留传统和崭新的面貌，饼家周旋于传统和先进两者之间究竟如何维持平衡的尺度以免出现失衡的局面产生。接着便进入叙述“義香饼家”在积极开拓市场时面临的困境。

第一节 “義香饼家”过去和现在的差异：传统的秉承和创新

这节主要是对“義香饼家”保留着部分传统手艺有所了解之余，还会提及其创新的部分。与时俱进的饼家为了配合现代大众的口味而作出的改变与创新。如今的“義香饼家”有售卖七种饼食，分别有香饼、豆沙饼、清糖饼、马蹄酥、杏仁酥、麻香酥和茶香酥。据悉，前四种是属于较传统的饼食，后三种则是近年才研发的产品（林菁菁，录音编码：002，2017年7月3日）。店家开发新产品的是为了吸引更多不同年龄层的顾客。“義香饼家”在未曾引入机器制饼前一直是采用椰壳炭烧制饼的方法，在八十年代引入机器后则完全被机器取代。

“義香饼家”并没有随着时代的进步，科技的发达而完全采用机器取代人工，而是以半机器半人工的制作方式来做饼。以该店的豆沙饼为例，在馅料方面主要有糖，盐，绿豆，洋葱和猪油。据饼家透露，在制作馅料方面是用机器搅拌，但仍需要员工用铲具去搅拌，以掌控适当的火候避免馅料会焦掉或粘锅的问题；饼皮方面主要用面粉，猪油，糖和水的基本原料，该部分也是用机器将面粉搅成一团团的形状（林菁菁，录音编码：003，2017年7月17日）。过后，再利用机器将面团弄成长形椭圆的形状，员工负责控制机器的操作和收集

从机器掉下来的饼皮（林菁菁，录音编码：003，2017年7月17日）。在包饼方面是饼家还是秉持着全然使用人工的方式包饼，员工将馅料放入饼皮再用适当的力度将它捏成形，这才能做出一粒饼（林菁菁，录音编码：003，2017年7月17日）。

实际上该店曾经尝试用过机器捏饼，可是发现机器和人工制作出来的饼在味道和口感上有所区别。因此，饼家老板目前并没有想用机器取代人工包饼的方式，并强调以后也不会在相关方面做出改变（林菁菁，录音编码：001，2017年6月13日）。接下去的步骤是将饼置入烘炉进行烘烤，过程中需要人在掌管火候，否则会把饼烤焦（林菁菁，录音编码：003，2017年7月17日）。

纵观制作饼的过程中大多都有使用机器，只有人工包饼这一步骤是例外的。

该店是以香饼起家，但在八十年代时候就由豆沙饼成为该店的招牌饼食。有一次義香的员工向老板借钱失败后，一气之下在豆沙饼掺入盐改变了豆沙饼原先是甜的口味。让人出乎意料的是咸甜掺半的豆沙饼大受欢迎，也成为義香豆沙饼的特色。从饼的口味由甜变甜咸掺半一事可以得知，義香保留了传统却带有创新的想法，没有固步自封。饼家为了迎合市场的需求，豆沙饼还在2010年到2011年之间推出双烤豆沙饼和双烤小豆饼。双烤的最大特点在于烘的时间需要比较长，酥饼也会因此而变得较为酥脆。饼家老板考虑到现今的人喜欢吃很酥脆的食品，就决定迎合人们口味上的需求做了少许的更改和变化（林菁菁，录音编码：001，2017年6月13日）。

此外，“義香饼家”产品在包装方面于十五年前才做出更换。饼家原先的包装只是用纸来装饼，但经过长期的观察后发觉产品在开封后的保鲜期只能维持五天。由于“義香饼家”坚持不在产品加入任何防腐剂和添加剂，故产品的

保险的期有限。后来，管理层研发现塑料包装的方式能令到饼的新鲜度和素质延长至两个星期。与此同时，产品在被其他物品压到时也没那么容易碎掉，所以塑料的包装已经用了长达十五年一直未作出更动（林菁菁，录音编码：001，2017年6月13日）。

现今的“義香饼家”在檳城有四间分行以外，还将市场开拓到外州。饼家于2012年和2015年分别在吉隆坡和马六甲开设“義香饼家”的分行。如此一来，外州的顾客不需亲自到檳城也能在其它的地方也能买到義香的饼食和麻油，这样能让更多的民众能看到或买到传统的饼食，传统的饼食不会轻易的被遗忘。饼家除了维持目前现有传统饼食的销售模式，还在2016年开始筹备咖啡馆。咖啡馆于2017年开张，并命名为“Teels Cafe”坐落于檳城车水路“義香饼家”的后方。换句话说，“義香饼家”的前面依然是以销售传统饼食为主，但只要走到后面就可以看到充满英式风味的咖啡馆。咖啡馆内主要售卖有关西式的面包，甜点等食品。另外，在访谈的过程中笔者才得知老一辈的华人喜欢将鸡蛋与酥饼一并食用（林菁菁，录音编码：002，2017年7月3日）。据悉，老板也希望能在咖啡馆内将“義香饼家”的传统饼如：豆沙饼、清糖饼与鸡蛋作出融合。老板企图以不同的方式来呈现，用先进的仪器将鸡蛋注射入酥饼，在顾客享用时能吃到带有麻油香味、鸡蛋的传统饼食，让人们在西式店内也能品尝到华人的传统饼食。

第二节 “義香饼家” 的挑战

这节则是了解老字号饼家所面临的瓶颈，探讨饼家现今所面对的挑战而对饼家所产生的影响。原先的“義香饼家”在港仔口街的销售处和中路的销售处均有制饼，就因人手不足被迫将厨房合并，目前只剩下位于中路店铺的总厨房

制饼。“義香饼家”目前面对制饼华人师傅短缺的一大难题。越来越少的华裔员工对这门手艺感兴趣是传统饼家的堪忧。大部分有经验的华人制饼师傅因年纪渐长，体力上无法负荷而被迫退休，一部分则是离开了制饼的传统行业，另觅高就了。为了维持店铺的正常运作，该店于 2007 年起开始聘请外劳为正式员工以填补制饼师傅相继离职的空缺。现今的生产部门的员工人数来看，华裔员工和外地员工的比例皆各占了将近一半以缓解以上的问题。饼家负责人表示，如果员工短缺的情况无法改善，并不排除日后将会出现生产部门外地员工人数持续上升的现象（林菁菁，录音编码：003，2017 年 7 月 17 日）。我们必须留意的是，外地员工背井离乡的目的是想改善家人的生活素质，衣锦还乡就是他们的心愿。由此可知，他们对自己的工作内容不感兴趣之余也不会有使命感，认为自己有责任将制饼这一隶属于中华文化的精髓加以传承和发展。对一家传统饼家掌而言，欲掌握制饼的诀窍和并了解相关范畴的传统文化并非易事，再加上人事方面过于频密地更替，外地员工不会在相关的企业内逗留太长的时间如同雪上加霜，绝非乐观的处境。原本“義香饼家”有两个制饼的地方分别在港仔口街的销售处和中路的销售处，人手的不足的原因，所以将厨房合并，现在只有中路那间的总厨房制饼。

此外，员工之间的年龄差距会造成员工之间对待事情的处理方式不同而产生矛盾。在生产部的员工有一部分已经在饼家工作了数十年，累积了许多经验和心得。饼家的管理层在改变老员工早已习惯的规则之际，他们的内心会感到无从适应及认为自己没有必要听从资历浅的员工的指示，进而演变成新旧员工之间的不和谐。对于精益求精的“義香饼家”而言，协调员工们思想方面的差距是一个具有高难度的挑战。这是让企业却步的难题之一，却也是“義香饼家”

的必须赶紧着手处理的问题。为了避免老员工感受到不被尊重，管理层会尽量用温和的语气解释给他们听，让他们知道他们的举动将会决定饼家的进步或退步。好比来说，最初老员工无法接受在制作饼食的时候需要穿包鞋带头罩，他们认为没有影响，过后经过一番协调后才能顺利解决。此外，饼家的运作其实很多已经需要用电脑化的操作，这些新的制度与步骤也让这些老员工无从适应。所以，管理层会督促他们，让他们习惯这些新的变动。

“羲香饼家”一方面为了迎合市场的需求，一方面在酥饼在包捏内馅方面依旧秉持着手工的制作。换句话说，这一传统制作步骤耗上了不少时间，导致产品在产量方面造成一定的局限。依据“羲香饼家”目前的状况而言，日产约五百盒左右的豆沙饼已是生产的极限（林菁菁，录音编码：001，2017年6月13日）。至于杏仁酥、清糖饼等其他种类的酥饼则会每天各产一百盒左右的数量（林菁菁，录音编码：001，2017年6月13日）。基于豆沙饼向来都是该店的主打酥饼，故在产量的比例方面是占据了最大的部分，其它的产品的生产数量则是平均分配。制作完成后在由总厨房送到不同的分店，通过多次的访谈中得知该店长期都面对着产品供不应求的状况。然而，在制作酥饼的过程中以人工的方式将内馅准备好并包进饼皮，是一项十分讲究技巧的手艺，需要消耗一定的时间以维持及保证产品原有的品质。对开拓市场为目标的“羲香饼家”来说是个棘手的难题，所以该饼家在未有新的解决方案以前都会保持这个制作步骤，直到找出能解决这方面困难的方法。

如前文所提，“羲香饼家”面对着技术层面的难题而无法大量生产其产品，也没有把酥饼推广到国外的市场销售。另外，酥饼中不含任何的防腐剂和添加挤，保鲜期只有短短的两个星期。饼家将酥饼从国内转运到国外，再转交给当

地的代理商销售，直到消费者进行消费就会消磨一段不短的时间，相等于间接地危害着消费者的消费权益。但是，麻油作为“義香饼家”的产品之一不仅保质期长，扣除运输和进行交易的时间尚有充裕的使用期限，亦不需面对安全食用饼食的问题。麻油产品的销售市场还拓展到香港、印尼等国家出口。義香饼家”对于将要把饼食发扬光大的目标，甚至打入国外的目标还有一段距离。除非是游客亲自亲临饼家购买饼食或者新加坡的特别要求订购，不然目前还没有将酥饼生意出口到外国，所以现在管理层在积极想方针去解决，例如有在构思着换包装，但是由于若换银色外观的包装会造成顾客看不到酥饼的模样，导致他们的不便，他们还是决定不更改包装（林菁菁，录音编码：002，2017年7月3日）。所以现在是在构思着馅料方面，有什么方法能让酥饼更加耐得久，但至今依然没有找到很好的解决方法。

作为门市生意的“義香饼家”，当地的地理环境与饼家有着直接性的关系。众所周知，槟城因为没有像轻快铁那样便利的公共交通，民众通常都是一人拥有一辆车，而这也造成不够停车格的问题。第一间设立在槟城港仔口街的“義香饼家”就面临没有停车位置的问题，由于那地点很难找到停车的位置，所以顾客会觉得不那么方便而不选择在那儿购买。反之，在槟城中路的“義香饼家”，该店面是属于老板的产业并且有非常宽阔的停车的位置，所以这间分店的业绩是最好的。可想而知，地理位置的因素对饼家的生意起了决定性的作用。

此外，该饼家也有网络订购的方式让顾客方便购买“義香饼家”的产品。不仅如此，为了与时俱进饼家也有不少社交平台方便与民众交流，如“面子书”、“Instagram”，他们比较专注用这种管道去宣传饼家。它们认为，以这种管道去宣传饼家，能令更多民众注意这间饼家。至于“微信”还在商量着是

否需要，会有这种想法主要是因为“義香饼家”打入中国市场，不过这个还在计划当中，并未落实。虽然有推出网络订购的平台，但是反应并不良好，因为会发生系统上的故障，例如：顾客虽然通过网上订购，可是会发生自动取消的问题。所以，负责该部门的工作人员在六月尾已更新“義香饼家”的全新页面，如今还在试用期的状态，所以还不知新的页面是否比可行。

“義香饼家”对文化的冲击与回应能体现在酥饼当中，至今该饼家有意研发出不同口味的饼食。这对于原味来说是一股不小的冲击，或许会导致原味酥饼的销售量锐减。然而，在讲求创新的时代改良是必经的过程。饼家尽量在创新时，也保留较为传统的饼食。倘若能两者兼顾，无论对饼家或华人文化而言未尝不是件好事。

最后，“義香饼家”的老板受到西式糕饼的影响才开始将传统的饼食带入西式的咖啡馆，中式饼食出现在西式的咖啡馆，这对文化来说无疑是种冲击。庆幸的是，“義香饼家”以新的构思和模式销售酥饼，但并不会因有了其它渠道呈现传统饼食而不以中式的店面销售模式来卖酥饼。

第三节小结

通过分析“義香饼家”的过去与现在的差异和面对挑战后可知，该饼家紧跟着时代的脚步未曾脱节。虽然卖的依然是中华传统的饼食，但在管理方面或者创意方面依然看得出管理人的远见，并且为了饼家更好的发展，不断的追求进步。

首先，“義香饼家”除了在包饼的方面依然维持手工制作，其它步骤如在馅料，饼皮，包装等都从全人工的制作方式改成半机器半人工的方式生产。包

饼还是靠手工制作，所以饼家未成功突破产量方面的局限, 加上饼家毅然不让酥饼中含有防腐剂和添加剂，导致保鲜期短暂的局面尚未找到更好的解决方案。

“義香饼家”面临聘请华裔员工的难题，不仅是对传承包饼技术的担忧，也囊括了制饼员工青黄不接的问题。倘若年轻一代没继承手艺及突破生产量的局限，那饼家在扩展本地市场并且开拓国外市场的目标无疑是很大的阻碍。

老板除了保留传统饼食之外，也在研发新口味的酥饼。这样不但可以让顾客有焕然一新的口感，也能更加吸引更多不同的顾客群进行消费。此外，

“義香饼家”还将酥饼带入他们的西式咖啡馆，让民众在传统饼店之外能尝试到酥饼。笔者认为老字号饼家成功关键取决于制饼熟练的手艺、制饼师傅的热忱、地理位置、宣传方法等等各种因素。于此同时，“義香饼家”尚有精益求精的空间，无论是在开拓市场，研发新的产品和包装方面都是必须考量的问题。

第四章 结论

第一节 研究发现

“義香饼家”是一家创立了超过百年老字号的传统饼家。通过与店员的访谈，笔者从中得知“義香饼家”的制饼技术由中国传入大马，这间接地证明了中国饮食文化进入大马。饼食的传入主要是因为人们将之作为主食，是生活中的充饥食品。这就是如今难以找到饼家当年文献史料的因素，因为制饼师傅认为这些是生活中常见的事情，没有保留的价值和意义。正因如此，笔者惟能通过访谈才能知晓饼家的历史。同时，笔者清楚地了解文化是积累而成的。不同时代的人都会有自己的文化，从而形成集体记忆，而中国的饮食文化传入南洋时也会受到环境的变迁而改变，形成自己独特的饮食文化。

现今的“義香饼家”共有六家分行，而所有分行都依靠机器来生产饼食。虽然酥饼在馅料、饼皮和包装等方面都有使用机器，唯独在包饼制作方面都依然坚持以人工制作，并强调这方面不会改变。然而，在找寻这门包饼技术的继承者却是非常困难的。这主要是现今的人们没有很浓厚的制饼兴趣；其二则是源于老板坚持不安装冷气之势制饼的环境很炎热，造成员工难以在长期处于炎热的环境下工作。再者，员工的短缺导致厨房二合为一是饼家遇到最大的挑战。所以，“義香饼家”的传承还得仰赖饼家后人对制饼的热情与喜爱。

现今的酥饼的口味异于原味，“義香饼家”的豆沙饼从甜馅料变成半咸甜馅料，而半咸甜的味道是从意外中研发出来的效果却大受欢迎，成为至今的招牌饼食。饼家在今日的市场不仅要保留原味，还必须考量新点子来吸引更多的客户群以稳定饼家的市场。

第二节研究限制与未来建议

笔者在撰写论文期间面对许多难题。当中有缺乏与饼铺相关的文献资料，在学术界中也未看到类似的饼铺和传统饼食之研究。正因如此，笔者在研究这课题时只能对“義香饼家”的工作人员进行口述访谈，从中获取资料。由于老板工作行程繁忙，无暇接受访问，所以笔者只能透过林菁菁小姐的口述来得知有关饼家的历史。笔者在访谈中发现工作人员不确定很多事情的历史年份，但她也知无不言，所以在索取资料的过程并没有得到很满意的结果却让笔者十分感激。

另外，“義香饼家”属于商业性质的店铺，很多店面的机密资料不便透露。如笔者想要向他们索取七代管理人的名单时，而这却被他们认为是公司的隐私，因此没有便透露太多，而这也使论点有些模糊不清。此外，笔者没有访谈经验导致笔者被访谈者牵制着，而他们也回答很多不相关的问题，因此笔者要得到相关资料会比较困难。再者，笔者也发现这门课题非常冷门，以致没有任何关于饼铺或者是饼家的研究资料。所以，笔者在研究这门课题时会比较困难。正因如此，笔者也无法进行比较，只能以“義香饼家”作为个案。所以，笔者在处理这个题目时会面对很多不足的地方。

最后，“義香饼家”由于没有实际的文献资料记载，而这仅只能透过口述的方式来获得，故笔者也难以考察其真实性，所以笔者只能把所知晓的资料放在论文里面。

在未来研究建议的部分，笔者认为在与研究对象进行访谈前必须先做好充足的准备。自身研究对象要熟悉基本的秩序后，才能让访谈顺利地进行。为了确保论文的撰写赶得上进度，对于联络访问对象也需要保持积极态度，不得掉

以轻心。访问对象需要工作，如此一来也能防止访问对象因业务过于繁忙忘了回复的风险。

参考文献

一、书目

- 1) 陈高华、史卫民（2001），《中国风俗通俗·元代卷》，上海：上海文艺出版社。
- 2) 陈剑虹、黄贤强主编（2005），《槟榔屿华人研究》，槟城；新加坡：韩江学院华人文化馆；新加坡国立大学中文系 联合出版。
- 3) 邝国祥（1973），《檳城散记：续集》，新加坡：新加坡世界书局（私人）有限公司。
- 4) 李维冰、华干林主编（2006），《中国饮食文化概论》，北京：中国商业出版社。
- 5) 林永匡，袁立泽（2001），《中国风俗通史·清代卷》，上海：上海文艺出版社。
- 6) 谢诗坚（2012），《檳城华人两百年-写下海外华人历史第一页》，檳城：韩江学院华人文化馆。
- 7) 吴玉贵（2001），《中国风俗通史·唐宋五代卷》，上海：上海文艺出版社。
- 8) 徐海荣主编（1999），《中国饮食史·卷二》，北京：华夏出版社。
- 9) 徐吉军，方建新、方健、吕凤棠（2001），《中国风俗通史·宋代卷》，上海：上海文艺出版社。
- 10) 张少宽（2005），《槟榔屿丛谈》，檳城：南洋田野研究室。

11) 张少宽 (2002), 《槟榔屿华人史话》, 檳城: 燧人氏有限公司。

二、论文

1) 曾雄生 (2001 年 3 月), 〈麦子在中国的本土化历程-从粮食作物结构演变看原始农业对中华文明的影响〉, 发表于 CCAST “原始农业对中华文明形成的影响” 研讨会, 北京: 中国高等科学技术中心。

2) 张征群 (2015), 〈浅析晚清华人移民东南亚地区的原因及影响〉, 《长春学院学报学报》, 2015 年第 18 期, 页 48-50。

三、录音

1) 林菁菁, 录音编码: 001, 2017 年 6 月 13 日。

2) 林菁菁, 录音编码: 002, 2017 年 7 月 3 日。

3) 林菁菁, 录音编码: 003, 2017 年 7 月 17 日。

四、网址

1) 李秀华 (2017), 〈多元身份企业家庄学腾: 对人对自己都要真诚〉, 《星洲网》, 检自: <http://www.sinchew.com.my/node/1603792>

2) 〈食品安全计划〉 (年月不详), “Food Safety Site”, 检自:

<http://www.foodsafetysite.com/resources/pdfs/ChineseServSafe/CHSection10.pdf>

3) 義香官方网站 Ghee Hiang 检自: <http://ghee-hiang.com/>, 查询日期: 2017 年 8 月 6 日。

4) International Organization for Standardization. 2005. "*ISO22000:2005-Food Safety Managemet system* retrieved from <https://www.iso.org/standard/35466.html>

附录

附录（一）访问记录

受访者姓名	访谈日期	访谈地点	访谈时间
林菁菁	2017年6月13日	设立在槟城中路的“義香饼家”	下午1时至3时半
林菁菁	2017年7月3日	设立在槟城中路的“義香饼家”	下午2时42分至4时27分
林菁菁	2017年7月17日	设立在槟城中路的“義香饼家”	下午2时半至3时10分

附录（二）林菁菁访问稿

i) 受访者基本资料

受访者的姓名	林菁菁（林）
采访者姓名	方常嘉（方）
性别	女
访问语言	华语
出生年份	不详
工作职位	质量管理副经理（QA/QC, Assistant Manager）
工作经验	6年

ii) 第一次访谈内容——（编码：001）

方：首先，因为它是1856年就开始料嘛.....然后能.....大约知道它有没有资料啊.....记录着它是？

林：其实是从中国那边带过来啦，所以.....资料那方面，我其实也没有说很知道有没有这个，不过他们有说从中国请那个师傅过来。所以 that's why 我们就

start with 这个 1856 年，请那个师傅过来我们檳城那边然后才取名为《義香》这样，所以是从中国那边已经是这一个名字，然后传过来用这样。

方：哦从中国那边本来就有这个名字啊？

林：应该是这样讲，我也不是很 sure 是不是这样，不过他们是说从那边带过来。所以这个饼有《義香》这个字，所以他们说是 1856 年从中国那边带过来这边用，马来西亚这边用。

方：然后那个.....接下来想问的是.....它创办的时候有遇到什么困难.....是直接带到这里吗？

林：额.....这个我们老板那边比较清楚。我们只知道说他们带过来其实也不容易，因为这边语言不通，所以他们来的时候，要开始的时候有时候要做一个饼也是，没有说这样大型好像现在，就好像说一天他们就做香饼，那个黑糖的，香饼而已。然后他们也有（卖）做几支麻油卖，这两种。

方：香饼跟麻油.....哦.....那时候已经有麻油了？

林：对，两种一起，不过饼先开始过后才有麻油，麻油的话一天只能做三支，然后就拿出来卖，然后饼就做有限，可能几十粒还是几百粒这样子，就做了拿出来这样卖.....在街边市场.....好像 market 这样.....Pasar 那边卖完就回家。他们那时候是好像他们的生活，earn a living 这样，他们不是说赚很多很多，够他们就好像自己花自己吃这样。所以过后过后才演变说，开始有工厂，然后到大型的工厂，开始的时候他们自己做自己卖，没有请工人帮忙做帮忙卖。刚开始.....而且他们卖的时候他们的意义是说他们是粮食不再好像现在吃来当茶点。那个时候是粮食，就是买的人都说他们当午餐拿来吃，然后就继续工作这样，所以他们的意思是比跟现在比较不同。

方：哦，然后那时候（它们）规模是很小的是吗？

林：对，那时候是很小，其实那时候老板两个，也是家族企业做这饼，就是姓庄.....爷爷开始，这个爷爷有个小小的招牌这样，然后就骑着（指着店里的自行车）载着麻油后面放着篮子装着三支麻油出去外面卖，然后还有一些饼在一起咯，所以就有个小小的招牌，什么饼跟什么麻油在一起这样。所以.....那个时候.....可是如果有正真记载下来是没有.....就是老板口述给我们知道，我们就“哦”原来是这样，没有没有，之前的做法没有留来，有些照片他们讲说也是变黄有些淹水的时候也是不见掉了。所以也讲说我们看不到，等下你可以 drop 在 BurmahRoad 那边你看下，一些照片，就是之前比较久之前的照片，就有剩下的啦，就好像翻印过，会比较 ok 你可以拍下了。然后我会和他们交代说这是做 project 有这样。因为，这些照片还 ok 就是给大家看的，还好说你可以用到你的功课，因为我们这边有的都是比较现代，他们那边的照片其实是有放框框，没有颜色，所以应该会比较有帮助。因为我们这边没有这个，因为不同 outlet，不同装修，所以那边就有比较传统的感觉给客人知道我们的历史。其实有本书是可以给你知道我们的历史，不过它其实是没有很 detail 好像很简短.....所以大略可以用到。

方：所以.....1926 年的时候，那两个姓庄和姓黄才开始接手啊？

林：对对。

方：然后之前的那个就是？

林：之前的那个三代.....其实我也不清楚，因为老板没有和我们口述到很多.....很详细的资料.....他只是有说到前面那三代是.....另外一个家庭的过后我们老板顶过来做.....就是.....七代这样就是三加四.....他就是这样跟我们解释。

方：哦，从创办人开始到现在是七代。

林：对对。因为之前有些有的可能不方便讲这样多，有些是他们 **internal** 的东西，所以他没有解释。总之，他只是跟我们说七代。如果只是算姓庄和姓黄的是第四代，他们现在是孙子，所以是第四代这样。

方：他们有说他们为什么会接手吗，而且是两个不同姓氏的？

林：他们两个好像是，爷爷都是认识的，朋友这样子，所以他们就讲说顶过来做.....不如大家一起来做.....一些生意这样。

方：他们那时候就看中香饼的市场吗？

林：对。

方：所以它 1926 年的规模的时候是.....也是摆摊位这样啊？

林：那个时候是摊位罢了，你看那个照片（指着店的墙壁）这是他们大概想象在中国那个时候，他们饼家的摆设这样子，所以他们看大概的模型，然后叫人家画。然后饼你看那个饼盒上面，想象中国饼家的样子应该是这样。他（老板）讲述如果真正不是很确定，不过他们讲说也是很之前的 **generation**，所以他也不懂，他们就大概有这个想法，然后又询问一些资料.....大概是这样.....所以他们才画出来。所以为什么他们就讲说.....饼跟那个是.....在中国算是一个很传统的食品，所以想把他带过来所以才请中国的师傅过来这样子。这是我们老板跟我们讲解的时候，他的爷爷那个时候，给我们知道，为什么他们会拿过来做这样子。

方：那个.....中国.....他们的师傅全部都是从中国来的？

林：那个时候他们.....师傅是从中国来。不是说.....开始的时候他们讲自己做，可是讲不行，好像不大对，就请中国的师傅过来这样子。

方：这样之前好像那个前三代，他们的师傅他们没有接过来用啦？

林：这个我也不清楚，可能有些有，也可能有些没有，额.....因为老板也没有很详细说全部有接管过来用还是只是接管它的名字，还有一些 **equipment** 这样子，

不是很清楚，因为如果这样详细，他也没有时间上，他也没有说。他只是大略给我们知道有中国师傅过来.....是怎样子.....过程怎样包怎样做。如果你讲说前三代的就一起接应下来，就不是很清楚，老板没有跟我们讲太多这样东西，不过如果这样讲的话应该是有用到。因为还是跟回去以前的方法做饼，只是有些东西我们是用 machine，有些东西我们还是用回传统的，所以可能前三代的他们有些资料传到给我们（爷爷）那个手。

方：我很好奇是那个时候.....1926 年的规模，它具体是多小还是它.....知道在哪里摆摊位吗？

林：因为之前其实他们是在 Beach Street.....那一个.....那边是.....有工厂在那边，可是那个时候规模没有这么大，所以他们都是骑去附近的巴刹这样子卖，就是 Beach Street 附近的巴刹那边，有店面的时候是 before war 啦，before war 是几年.....before war.....啊对，日本攻打我们的时候，那个时候是有.....之前的时候那个时候就有店面.....不过那个店面是.....你去 Beach Street 我们的《義香》店面隔壁，因为之前那个是打战被打了，他们才搬过来隔壁一间，因为被打到了，不能用了，所以就搬过来隔壁那一间，所以那个规模讲说不是很大也不是说很小，中规中矩这样。那个时候是因为大战过后才搬来隔壁一间这样，所以隔壁间 after war 那个就比较大了，它是整个.....它是窄它是长.....所以是从前面走到后面.....然后它其实是大概有 200 米长。所以它是很长的，其实本来是.....以前是从头走到尾.....然后没有切断的，过后政府讲说 bomba 不能进，因为如果有困难的时候不能从头走到尾，那个 bomba 的车不能进，因为他们要救火，所以可能他们才切断一半一半这样，所以那时候的规模，可能.....因为我们隔壁间的话也是一样.....所以都是细细长长这样。等下我看你一个 brochure，它有那个照片(指着那个照片)，这个就是之前的店面，过后我们才搬来这个店面。所以这个之前我们是比较前面一点，之后政府讲说，我们要有 pavement，不能做这样靠近街边。因为这店面之后就是路，所以这一个是我们最原先的地点 before 那个 world war 的时候。

方：哦它讲 1930 年开设第一间店，就是这一间是吗？

林：对对

方：1930 年的时候，在讲槟城港仔口街开设第一间店就是？

林：对对.....就是在这里。所以这是算比较正规的店面，然后之前讲说骑着脚车拿出去巴刹卖而已，所以没有说很正统，他们说大概那时候是过渡期，就是这个就有.....那个.....图像.....不是很懂.....不过老板就有放在这里小小的一格。

方：就是说那个时候开不久大战过后这一间就毁掉了吗？

林：对。那个时候我老板有跟我讲那时候头手也直接被炸中，然后他就还是很有责任 before 他最后一口气，他还是讲说大门的锁匙拿去，因为后面那边还是 ok 的，就是前面它....已经炸到前面的板，所以他就快点交锁匙，因为要把全部东西搬出来这样子，所以他就是那个我们的头手，那个时候，因为我老板有跟

我们讲，虽然最后一口气，他还是不忘记義香的东西，不是交代他自己的家事，是交代公司的东西，所以我们就觉得他们比较有亲情，有念及那种责任.....就有责任这样。

方：然后这个过后是多久才复原？好像是说.....被炸过后不是会影响那个生意.....然后多就？

林：多久.....我也不是很清楚.....其实.....

方：它就过后搬去隔壁.....这一间.....

林：对对

方：才开始继续营业啊？

林：好像也是蛮长一段时间，因为打战过后，他们也不敢做生意。因为危险嘛，他们讲说，等下又不知道什么时候，他们又会再打战起来。所以好像隔了好一段时间，它们才再开...，重新在开过隔壁这一间，不过也是有三四年吧。应该吧，不是很清楚，有隔一段时间，我们没有详细的问。因为那时候他讲解，就跟我们的 visitor，也是大略跟我们讲过，所以记得就记得下来全部东西，他也没有说大概第几个年份它们搬过来。不过搬过来的这个时候就比较.....规模比较大.....也开始慢慢有一些一些机器过来。爷爷那个手是没有.....不过从爸爸那个手就开始慢慢有机器过来了，机器过来的时候也不是那种很大型的，就是从小型的，就是烘饼的话，他们是用椰壳，他们在椰壳的炉这样子，然后在把饼沓沓那个 surface 那边拿来烘，然后它们中间是有一盆水，就是给他有点水分，烘了它就会.....它不会掉下来。可是它要好的时候我们就要把它就是用那个.....铲具把它弄下来，所以这个它们没有留照片。只是口述给我们听，刚刚我们的老板就跟我们讲是这样.....我们就“啊”知道有这样的东西。所以，那时候就是有一些些机器，可是也不是最先进，就是很普通，好像这种.....皮呢.....还是有手自制，用手功，现在用机器，以前是用手工，手工也是用面粉，然后要自己打。所以量做不多，就是做少少.....所以出来的数量.....都只是能够.....今天做到多少卖完就卖完了.....就不会再有第二轮第三轮这样.....其实好像年份我都给不到你 information.....然后我看老板回来的时候，这是另个老板告诉，.烘饼方面是另个老板.....姓庄的就比较懂第几年第几年这样，然后姓黄就知道做饼的规模，因为从小他就跟爸爸看，所以他就比较懂，做饼的过程，然后姓庄的就比较懂历史方面的，他比较有兴趣，因为我们 production 是讲饼比较多，然后他就讲历史的东西比较多，我们就吸收一点，所以我才会知道，所以有些东西久能告诉到你，有些东西不懂不好乱乱告诉你，这样你写下去好像不一样的。

方：然后我其中一个问题就是好像那个饼在槟城历史事件会影响到....怎样影响到饼家的发展.....好像就是.....？

林：其实.....我明白你讲什么.....发展.....运作.....不多不少会有影响。因为，其实很多人认为我们是 family business，他们不懂我们只是打工的，他们客人会这

《義香》做饼的不是.....都不是 family business 咩.....就是 either 你是亲戚的谁啊，你是老板的谁啊，媳妇的谁谁谁，进来做工。我们都是打工的，他们会那种 concept 说.....家庭式的那种生意啊。所以，其实《義香》有不同一点是因为我们比较念情，就他们做工就好像.....后面.....做工作的人.....做最久的那个.....是从他 13 岁做到现在 82 岁。所以他已经做了 60 多年.....所以这一个他都不会拿假，他第一个早上起来就是说我要去做工，我要去 Ghee Hiang 做工，所以他们就 Ghee Hiang 当成是一个家。其实我们老板的想法也是要把他，想成是一个家，虽然我们是不同地方，就是不同一个姓。老板把他当作一个大家庭，要对.....家里.....好像互相照顾这样.....帮忙这样。所以，我们就有这个想法，会影响到整个生意的发展.....所以我们有时候会把它扩大来做呢，我们也是有想到说.....能不能.....好像做那么大。可是我们想说，可以要把生意推到.....好像世界的人知道.....不同地方，因为有时候欧美国家.....其他的.....Australia 他们不懂，我们的饼是怎样，其实他对我们的饼不了解。因为我们是酥饼...所以他不知道我们的饼，而且他们也不大习惯。所以有时候我们老板的想法是 educate 他们全部，就是教育他们说，我们的饼是怎样来的，它是一层一层。所以我们叫它酥.....它不是好像 cookies 这样咬下去，它只有一个层次而已，我们是有 layering ，就是有三四层才到那个馅料。所以，这是老板要给的.....世界各地的人知道。可是.....不是很容易很简单.....因为不是每个人都了解说.....因为有时候我们外国朋友来....美国来的，英国他们吃了....不大会吃我们的饼。他们会吃一种只有，almond cookies，因为比较像他们的饼。所以如果你讲说豆沙饼，他们不大会吃，就是他们吃 yes.....可是他们就不大.....他们就会跟你讲我不是会很欣赏，可是他会讲说，其实是不错，只是他们比较不会欣赏。所以老板是说要给人知道传统的饼，要把它发扬光大，其实也没有说是件简单的事，可是他尽他的能力，现在在慢慢中.....可是他有讲说如果要去到美国市场也比较难，even 麻油也是比较难...因为他们那边有 olive oil 。我们也是没有打进去，因为他们的 olive oil 对他们来说也是很健康，所以我们的麻油其实也是健康，只是他们可能觉得那个味道...跟他们的 olive oil 有点差别，所以可能 aroma 方面.....跟 taste 方面又不同。然后我们有讲说其实你们这个也是可以放心用，然后有些人可以慢慢接受.....就要慢慢.....不能一次过。可能这个历史可以影响到我们要拓展到很远这样，因为有的人讲你们这样传统的有用 metal detector，就我们检测那个饼看又没有铁丝。因为我们怕我们在烘方面，它的那个盘子，因为我们是那个 stainless steel 可是它有时候一直这样拿那个饼起来，会刮到那个丝。所以就是.....他们讲说.....蛤.....我以为华人饼家是不会有这个东西，就他们不知道我们已经有些。Customer 说已经进步到这个程度，因为之前老实讲说，爷爷那个手是没有，过后他爸爸手就.....他爸爸到孙子的手就.....开始有这样.....慢慢慢慢的就带进来。所以我觉得历史有可能会给外人 perception，说没有啦，他们没有这样的，等下就“额”，他们会看到不一样的一面咯就会不断的进步，所以我觉得还是一个不错东西，就是比之前，用手工制。我们还是用手工，可是就有些东西比较进步，好像有这个那个，有 machine，一些些 machine 就做我们的皮，只是现在我们给不到你参观，因为我们 Beach Street 那边没有开，没有开工厂，我们现在二合为一那个工厂。因为请不到工人，这是唯一我们挑战的，请不到工人因为.....因为环境很热，其他人讲为什么不做 air con.....比较容易，然后我们老板讲说，我们要给人知道，其实以前到现在做饼都是很辛苦的。因为，even 你在包饼都好，你这边附近都有烘炉还是会觉得很热。所以给他们知道说，其实

做一粒饼给你们吃，也不是说卖很贵，不是这样简单，所以他坚决不要。其实我们.....我们有之前 **proposed**.....为了让工人舒服一点，就不如装 **centralized** 那种 **air con production**，因为其实不会影响到那一个，只要我们调的温度 **ok** 不会影响到我们的饼。然后老板讲不要，等下年轻人就不知道那些做饼这样辛苦，以为饼得来很容易。其实做一粒饼我们从馅料到面粉到一粒饼。其实那个功夫不少，因为用手.....材料就用最上等的，就不要说，随便啦，有豆用就可以了，我们没有，我们坚持是那一个国家的才 **accept**。如果是从.....别的地方来.....就不要咯.....所以就是可能因为这样。所以，我们有些原料比较贵，没办法的话，我们不好说给 **customer** 买到这样贵，价钱我们就放到尽量最合理的，不要说不用紧我们就起价，因为有时候，那些顾客就因为习惯吃我们的饼。我们还是要给长期跟我们购买的顾客.....给他们有一个很好的....回馈这样。

方：也是回到历史的问题.....就.....好像第二次世界大战.....就在 1941 年到 1945 年之间.....然后它有没有影响到饼店的运作.....还是什么之类的？

林：会有影响，可是老板那边没有特别的声明是怎样影响法，不过那个时候，其实也没有这样多工人，那个时候好像老板自己本身打理，就是老板自己进来.....可能.....有几个工人在做麻油，几个在做饼，然后再看那些运作了之后，就回去自己做账。然后自己出货送货点货，那个时候没有这样大。因为我的那个同事在这里做 10 多年的，就是从 **admin** 做起，那个时候只有.....他一个还有一个 **accountant** 罢了，在爷爷手.....爷爷的手.....对对.....爷爷跟爸爸的手的时候。那个时候只有两个一个是做账的一个是 **admin** 的 **work**，就是那些好像资料的。所以，**world war** 的时候，那个时候我的同事还没有进去，所以应该都是他们自己，就是老板跟老板之间的.....姓庄和姓黄的.....两个可能有点亲戚.....有股份的一起打理。他们讲说那时候，没有请很多，都是自己处理。可能大战的时候是有影响到.....一段时间不能运作不能做饼不能做麻油，所以他们停一段时间。不过可能那时候老板会给他们一些那种解释吧，还有可能有一点比较不同一点是...他们打工的有饭盒吃，他们自己在一个，厨房给他们煮。那是爷爷的手，爷爷跟 I think 爸爸的手罢了，我们现在，到孙子的手就没有，那个时候吃饭也是一起吃，就好像家人那样，然后现在就比较不同。

方：然后接下来就是.....再举一个历史年份，1957 年马来西亚独立嘛，然后也是有什么好像影响什么之类这样，也是好像这样正常运作之类？

林：那时候就 **normal**，可是那个时候就还没有.....做说很大，就是有麻油跟饼而已咯，过后才有咖啡。

方：过后才有咖啡？

林：对对。

方：再最多一个例子，最后一个，就是那个 1969 年的.....就是 513 事件.....然后那个情况就挺严重的，会不会影响到？

林：我老板没有讲这一个，不好意思，因为他们没有跟我提过 513 事件对他有什么很大的影响。如果需要的话我们可以再询问看他，等他回复，他好像是飞出国了。

方：哦，好的，谢谢。那.....就是在 30 代.....1930 多年就开始做麻油.....还是之前就有.....麻油的工厂是 1930....?

林：麻油工厂是 1930 年才开始。

方：可是之前的是有？

林：有，可是就是那种家里式，自己这样小小的，也不算机器，可能就是自己.....可能是一两瓶，最多三瓶，我老板是这样跟我讲，所以过后工厂才扩充，慢慢把他们本来用着的机器，先放进去用，慢慢过后再改良，可能跟工人再一起改良。因为之前工厂都是.....华人比较居多，现在是华人一半外劳一半。外劳是从缅甸.....缅甸有然后有些是尼泊尔，因为有些.....因为做工我们会面对一些问题，就是做工的人，年纪越来越大了，他们就是熟练有经验的越来越大了，要怎样把另一批新的又没有经验.....工作经验又没有.....就是外劳啊那些.....因为 local 的很难请，他们.....年轻人怎么你们的环境这样热，我不适合做，even 店面要请人也是蛮难。因为.....不懂.....可能就是现在的人，比较不喜欢这样的工作环境吧，热的话是理所当然.....但是外面的那些请人也是会有所困难。

方：这样那个饼和麻油是同时间就是已经以前就有了？饼和麻油出现是在同一个时段？是这样讲吗？

林：没有先饼再有麻油。

方：就做两种产品的生意这样啊？

林：不过开始饼只有一种，香饼。那时候是 brown sugar，然后过后才慢慢带带全部进来，才豆沙饼。他们开始的时候是做香饼，因为自己做嘛，没有什么人。

方：然后就是在《義香》它这个发展的时候，它有遇到什么困难很难解决的事件吗？可以好像举几个事件这样？好像有遇到什么困难，然后还是什么比较.....特别的事件？

林：恩，so far 我们这边.....最困难的是.....就是说.....有时候你请那个人进来要帮你做东西，可能是因为环境和文化，在我们公司的环境和文化，有时候就有听到他们讲说，不用换的啦这个东西，东西已经是这样很好料，我们做了几十年都是这样，所以有时候我们要去改变他们是个问题咯。因为东西我们要跟着走嘛.....进步.....其实.....然后其实我们换了是比较方便他们，他们就觉得.....没有旧的就可以了，之前做了十几年已经很好了，不用再改了。我们会面对这样难题，怎样把他们转变，老板就会.....因为我们有跟老板讲.....我们有时候要转变工人的想法，因为他们个个都是我们的长辈。其实个个都能做我们的爸爸妈妈.....阿公.....可能是还能做你的阿祖这样.....有可能你们年纪更年轻.....好像我们现在要求你鞋子要穿包鞋，口罩这样，因为以前他们没有嘛，他会讲我 10

多年前做都没有这样，像这样的情况.....这样我不要了.....自己先回家了.....会这样.....会直接丢下他的工作.....这样如果他是在走着 post 走着 machine 回家。然后另外一个会讲这个东西我没有做过不要.....回家，就会有这样.....就有之前有闹.....不知道啦.....那时候是我的同事跟我讲，之前他讲说闹到全部工人停下他们的工作，跑进来 office 质问一个女生说，为什么你要走这样的东西，做么不可以走回以前的，有什么分别呢。弄到那个女生，吓到怕到。然后她其实也是没有在 Ghee Hiang，因为她就是开始换那个东西，因为开始有 ISO，然后全部东西要跟规则嘛，没有等下 auditor 讲这个不能那个不能过，就是麻烦.....就是要你做这些.....也不是说很大的改革。因为平时他们都是穿拖鞋，然后拖鞋有洞，因为其实 for 安全就要穿包的嘛，那时那个同事他讲就是.....有这样的事件。过后老板就有下来跟他们讲解，他们其实是想老板跟他们讲解...有时候啦工人有可能要老板一句话他们才觉得，啊可以可以我可以。因为那时候是我们办事的人去跟他讲，之前的那个工人他就觉得为什么叫一个小的来跟我讲话这样，不大对这样。可能，他们就比较不能接受，可能这方面.....可能就是因为他们做很久.....可是其实我们很 respect 他们，我们就好好跟他们讲，他们接受不到，因为我们想换一个 system 给他们，就是饼包多快，你就得到多少的 rewards，他们开始的时候也是不能接受，过后要有老板的签名，要老板下来啊，然后才可以解决问题。因为我们有时候想说，不要打扰老板，可是有时候没有办法，就唯一老板的出现才可以平息他们的不满。因为他们就听老板讲，然后他们也讲，就两边有互动。然后他们就觉得，其实他们会问我做么这样做，我就讲说这个是需求，要进步就要换点东西，这样我们才可以更好，每年的 bonus 就会比较高不是更好吗，打动不到他们。所以可能是这方面会有点点小小困难...算是小小的问题....所以有时候耐心的跟他们讲.....慢慢咯。因为有些工人，其实有外劳也是有些会听有些不会听，做久了，然后这样的的时候，我们就会跟老板讲，你看你的工人一下啊他们现在已经长翅膀了，因为他们有时候做超过三年有些已经变了。因为三年里面他们不会，他们会乖乖，因为他们要这份工，然后要拿钱拿回家，他们就乖乖咯。三年过后就开始变了，因为三年过后他们可以选择要做不做回家，所以他们就...会 demand 比较多咯.....其实我们会啦.....看情况，我们一样会起薪水，就是有些会特别聪明一点，就说要 demand 更多。本来起他们薪水又可能觉得不够，他会讲说外面嘛更多，不能比较的嘛因为那个是衣服工厂，环境比较不同，这个又不同，会有这样小小的问题。

方：可以知道每一种饼.....好像假设香饼它是先开始嘛，接下来饼的顺序或者年份？

林：饼的话是香饼，接下来是豆沙.....豆沙饼（指着 catalogue）这个先有，才到这个.....因为这个比较传统.....之前是用纸 wrapping 的，就是说 wrapping paper 一捆这样。所以这个是传统，这个之前的包装也是用纸袋装罢了，没有装这个，因为 ISO.....我们全部也是方便，customer 带出国。因为你 plastic 怕漏风，这个就比较好，这两个其实是一样的东西。只是这个比较黑，所以这个是我们老板过后三四年前的 idea，to come out this one，然后这些豆沙饼，Phong Pneath，然后马蹄酥，然后杏仁酥也是属于是新的。然后这两种是我们自己 invention new 的 biscuit。所以这个不算传统，传统只有这几种。所以它顺序是香饼，豆沙饼，Phong Pneath，马蹄酥，然后下来是杏仁酥，其实杏仁酥也算是

蛮新的东西，这两种（茶香酥和马香酥）是自己 new idea 来的所以也不算是传统饼，它是属于 new type of biscuit 。

方：所以这三种是差不多一样的啦？

林：这馅料里面是豆沙，这里面是黑糖（指香饼）对对，跟你们怡保那边的香饼不一样，你们怡保香饼其实是马蹄酥。所以有时我们会跟顾客讲，他们不同.....因为有时候他们习惯要香饼，因为在怡保是叫香饼。其实他们要的是马蹄酥，然后我们檳城比较出名的是黑糖，还有豆沙饼。

方：这些是算一 group 这样啦（指着 catalogue）

林：对对。一 group 一 group。其实这个是老板的 idea，庄老板的想法，他讲说脆脆要给 customer 吃脆脆。因为他们现在趋势吃比较脆的东西，不如我们就出脆的东西这样。就烘的时间比较长一点，所以也不是常常会有，因为我们一个盘子里面数量有限。除非你有跟我们订，就特别烘给你，没有的话我们就有多少出多少。

方：接下来的是《義香》饼家的稳定时段是大约第几年开始？好像进入轨道啊这样。

林：应该是搬来这间店的时候（大战后搬去隔壁的那间店）。这间店应该是 after worldwar 的五年六后。不过他们过后这一个搬来这间店就比较稳定。因为这个大战过后就没有这样乱。after 这个搬过来后就比较稳定，所以这边，就不算是稳定期，这边比较算是稳定期。所以可以讲说是 after world war 的五六年后。

方：然后因为第一间的开设是在 1930 年嘛，第二间店就是在 2005 年还开的是吗？然后会相隔好像挺久的时间这样？

林：因为其实我们是在.....那个 plan.....其实我们在那边开，那边是我们第一间店，然后那间店全部轨道上完后。我们才要把一模一样的东西带来到这边，所以在那方面老板也是有物色地方，那边又不容易 Parking，这边比较容易 Parking。所以就有刚好 offer 到说，这边之前是做日本餐厅，然后他们没有做了。我们才把它买过来，所以这边是买的，在 Beach Street 那边其实是租的，因为 Beach Street 那边是邱公司的，所以算是邱公司的 property。然后这边是我们自己的买的，所以这个可能也是因为我们生产那边。其实，然后也要看 data 然后也要改装修.....改装，所以....过后全部 everything ok 我们才开。所以老板不敢贸贸说然要开就开，好像马六甲这样。马六甲也是去年才开。去年年头才开，就是 15 和 16 年之间。年尾和年头这样，他也是想了很久才买。因为那边....开是怕市场方面.....因为靠近 Johor 和 Singapore，为怕那个市场.....因为怕开在那边会不会影响檳城的生意。因为我们檳城比较多间，4 间这样，然后那边只有 1 间，KL 我们只是店面罢了还好那边不大。我们是怕如果在马六甲开，自己的店，会不会影响到别间，就会变成好像人家不来檳城买，全部马六甲，新加坡 Johor 人，全部跑去马六甲买。所以就用不同方式，那边的方式跟这边的方式不同，那边的方式是自己选购，这边是去 counter 讲。

方：哦.....那边是有得自己选？

林：那边就好像你拿着那个篮子，好像在 **supermarket** 这样然后你自己你要多少你自己拿，然后再去 **counter pay** 钱。所以要做不同方式咯，这样才能吸引到顾客，没有这边生意会影响。那边生意会做不到这样，所以老板也是执着了很久，他才买下这里。

方：就是.....可以大约知道第几年份它有计划打算买下这里吗？（指在该店的地点）

林：应该是 2000 年的时候.....或者 2001 年的时候。

方：这时候.....这个街道的地点是旺吗？因为不是很熟檳城的路.....为什么会看中.....这里？

林：算是市中心，它比较 **Centre**，就好像比较靠近 **Komtar**，算是市中心。可能第一间店是在 **Beach Street** 靠近码头，所以那边的顾客可以 **cover** 到，市中心就开在市中心一间。对这里其实蛮有信心的，因为.....市中心有 **parking**，顾客就会过来。因为他怕有些没有 **Parking**，就好像 **Beach Street** 顾客不是很常去，就是因为没有 **Parking**。然后现在没有位置 **Parking** 会被 **crime** 车，虽然之前没有像现在这样严格，所以他们讲说顾客难 **Parking** 他们都不会去，这是顾客有 **feedback**，所以选择在这里开第二间。

方：第三间店和第四间店开，时间都很相近....

林：对。一个是在 **Burmah road**，还有一个是在 **Farlim**。等下给你看书本，它是有写年份。所以，那个想法我不是很清楚，可能是因为靠近学校吧。**Burmah road** 是靠近学校.....其实也是隔一条街。其实，顾客有这样问，我们就有讲说，因为靠近那边也是有蛮多饼家：馨香，几间这样，所以讲说.....可以有多一间让顾客去选。然后 **Farlim** 是比较.....算是 **out of George town** 比较北上这样。所以那边要给去靠近 **shopping mall**，所以比较方便.....也是因为老板的朋友邀他要不要在这边开一间，因为老板认识人多。所以要不要这里的 **shopping mall**，就好像它是一个店面这样，就是那个店面是我的啦，就好像租给你咯。好像你去看那个.....好像去 **shopping mall Gurney**，有些是卖鞋子有些卖裤子的，它是这样一间店。老板认为檳城才是最 **main** 的，所以可以扩展，其它地方他就比较怕一点，马六甲他就很久很久过后才做决定的。其实他们谈了很久，要不要这个，因为刚好我有一点点参，所以他们有提到。他们要研究市场，老板一直有下去看，那个市场，因为其实是马六甲是五拜六礼拜比较多人，星期一到星期四好像蛮静的。所以 **that's why** 他们有担心，我们这三天的生意能不能 **cover** 四天，而且前面四天的 **expense**。如果你不要讲说有没有赚，只要没有亏就很好了这样。他斟酌了很久其实马六甲这间店，如果你们有下去你看，格式比较不同，因为他们有很多复古的东西。这边就没有这样多复古，这边只有两个，他们比较多复古的，比较 **retro** 算是 **retro** 的 **concept**。因为老板要有新颖又要有复古，他们就像要给顾客那种感觉，又有进步又有传统这样，两个合并这样的感觉。

方：我本来以为麻油是到 1930 年才有的.....我本来以为.....我误会.....我以为麻油是 1930 年才开始才有.....原来早之前就有。

林：只是那时候.....它方在那里写着是.....因为可能太小型了.....没有放进去.....他们 confirm 走那个工厂.....他们才算是开始.....因为可能小型在家里做.....所以可能 not consider that as 那一个年份，不过老板跟我们讲有我就跟你讲有比较好啦.....就我们知道的東西就跟你讲.....不要好像给你 fault 的 Information。

方：然后到 60 年代的时候就开始有咖啡啦？

林：对对对。

方：然后为什么有这个扩大事业的想法？

林：这个其实我也.....可能饼配咖啡，就觉得绝配，不过这个刚开始的时候是有自己做的。过后现在我们做不到了，其实是 out source 给我们的，帮忙我们。

方：然后咖啡好像真的有帮助到这里，还是主要都是饼啊？

林：饼是我们的 main 咯，当我们的饼.....介绍.....其实他们会介绍方面是饼，麻油然后才咖啡。那个算是我们的 supportive item，就是说好像怕有 anything，有些饼没了，我们可以说不如你买咖啡这样，就是 supportive item，饼和麻油才是我们的 main character。所以我们会跟他们讲 pure white 这样跟他们介绍，因为饼可能传统方面，他们是喝 kopi O 跟吃饼这样。他是这样的 concept，所以你讲说为什么会想到这个方面，其实我也没有去正真的去想到，你讲了我才，对对.....我应该问老板为什么有这个 idea。

方：接下来就是好像.....你们还有推出衣服啊或者是童童.....就是它是相续几年开始？

林：这个卡通是姓庄的带进来的，其实那时候他有面对一些意见啊 from 他的股东啊，做么要带这样奇奇怪怪的东西。那时候的股东年纪比较大嘛，就....算是可以做他爷爷的辈分这样。然后他其实.....第几年带进来.....应该有 10 年前吧，10 年前我不是很记得那个年份，不过应该有 10 年。他带进来的时候，我老板说这个是一个新的东西，让顾客知道.....就是.....他是创造品牌方面那个比较强。因为他是 artist 嘛，然后他有自己的公司是做，就是说设计方面的东西。所以他对这些东西比较有研究，要给人知道 Ghee Hiang 是怎样的，不能单单只是 baby 油的 logo，不只能靠这个。我们要有其它东西来把我们的 Ghee Hiang.....把他.....给人家知道.....人家一看到 baby 就知道是 Ghee Hiang 的，就是看到这些 baby 就知道是 Ghee Hiang 的，就是他们有些人只是认这个就知道是 Ghee Hiang。如果没有看到这个就不知道什么是 Ghee Hiang。所以他讲说要有这样的 attention 给顾客这样，所以他有要把它 grand out。所以那时候他们有争吵一下，股东人之间，因为股东人觉得这个，不便宜这样，这样子一个一个大概 10 多千。然后不止一只，一只 10 多千，七八只就多少钱，要一笔钱，所以他有面对一点点的 issue。不过过后有 resolve 了，跟他们谈妥啦，所以有那个好处。不只是给人家拍照，不过也给人责任是 Ghee Hiang.....他是.....怎样讲

咧.....Symbol.....Symbol representative of 那个东西，好像一个品牌有些东西你就很容易知道.....McD 他就一个 m，所以他要这样的东西 in Ghee Hiang，所以他就有这个 idea。Merchandize 也是他建议起来要做的，他讲说我们不能只是卖饼卖麻油卖咖啡，他讲要卖其它的东西，他讲人家不吃这些东西，还有其它东西手信可以带回去嘛，他讲衣服可以给人家穿啦。虽然他有带点成分要打广告啦，不过耶还好他讲说，是有个东西人家可以做一个纪念。因为那个 merchandize 也是蛮不错我觉得蛮精致，因为他们都是.....特别.....好像是叫 I'm not sure 是中国吗....那边....带进来的....就是给他们图画，画是我老板自己画的....这些东西是老板自己画的，只是雕去雕方面他们可能叫中国方面做的，所以说我们也不是说做很多 merchandize.....我们还是很 lack off，所以现在他们可能要做多点，so that 顾客可以“啊”我可以带这个，除了买饼之外，他可以带其他东西，因为饼保留期短。这个东西不怕就可以放久一点咯，饼我只有两个礼拜所以比较担心咯这样。

方:所以这些东西出现久了没有的?

林: 啊这个啊.....我进来七年.....已经有.....所以我觉得是 10 多年了吧。因为我之前来的时候....我觉得公仔就已经有在这边了，那个 keychain 那种在这里，所以我觉得应该是开这间店过后不久就有了。0708 年这样....就已经有这些东西了，因为我 10 年尾进来，我就有看到我看 brochure 已经有了，已经是铁定了这样的东西，可能.....有些东西包装不同。

方: 还有一个要求就是.....可以拿到那种名单就好像每一代人.....管理人是谁啊.....就是名字啊之类这样的.....年份.....

林: 老板应该不大敢透露啦，只是你要这代的就有啦，他们这两位就有啦。那个 brochure 我给你一份这样的东西，那个里面有他们两个人的名字和一点点的 description，其他代他应该不要透露，可能太久了也不方便。

方: 哦.....okok。

林: 你在写的时候可以跟老师讲我老板不方便透露，就是这样。这个等下我拿那本书给你因为我们那个有讲到我们的过程，也有 baby 的照片方便你要 scan。

方: ok，现在《義香》有六间分行.....然后中心是放在哪一件呢?就会讲说中心的店吗?

林: 额....中心的店呢.....其实这边是 HQ.....可是你讲诗说比较注重哪一间?

方: 啊对.....都是一样吗?

林: ok，如果你讲马六甲，马六甲刚开的时候其实全部 effort 都在那边，因为要开那边所以常常要下去 monitor 啊，看 sales 啊，装饰摆到怎样，全部去 monitor 就 from 前面到后面，从 retail 到 production 这样。所以那时候中心比较放在那边，去年的时候，因为开店嘛。他们比较担心效果怎样，然后你看哪间开店哪间就会比较.....那几个月份会比较注重一点，还是那一个年份会比较注重.....会怎样 how is Melaka sales.....你会看到我们 meeting 就问起这样，好像新的那个 customer，我们去飞机场 KLIA2，所以那时候他们心会在那边.....how is

the sales.....我们就会给他 update 知道那个 order 是怎样。最近我们是有做到 hotel 的，做 hotel 的我们要特别要做，因为他们不是.....他们要 halal 嘛，不过我们不是 halal 啦，我们只是做没有猪油的，他们是放 for as welcome gift for 他们的 customer hotel seven terraces 这边一种比较小规模的。不过他们是第一个 suggest (说要饼食) 所以老板说 ok，因为他们也是常常 repeat 有说不错继续 continue，所以人是一样可是要越做越大。我老板有说我们要好好去 plan 东西，能做就讲能做，不能做就讲不能做，不然答应别人，你又讲说不能做，等下顾客.....不好嘛.....会得罪失望这样。因为人家是诚意要跟你拿过来，所以能做到的就告诉人家能做到。如果没有再开新店大家都会一样的注重，其实是因为 Beach Street 那边。拜一到拜五的话怕比较少，所以他们可能要改变一点点东西在那里，so that 可以吸引顾客去买，因为那边没有 parking，所以要用别的东西吸引大家去。下来他的 project 是这个。17 年开始要忙这个东西。看有可能需要一点装饰还是怎样，再看是怎样，因为那边也是租的，所以我们也不敢做太大的改变，等下他讲不租我们的时候，我们就头痛的东西，因为要找地方 for 整个 production 不简单。因为前面后面，有时候我们需要的地方很大，因为这边你看小小，其实也不大够用，我们也是尽能力把他放进去。你讲要加不能再加进去，如果你讲要再加 machine，之前那个 supplier 讲不能你的位置不够放了，其实我们想新的 technology 可是不能，因为这个旧的可以用，老板讲旧的可以用，我讲新的 technology 要进来。他讲这样等我换一个两个工厂先，他们有在 plan.....就是把工厂全部换一个.....就是说不管做饼还是做麻油，就是分两边咯，一边是做饼做麻油，retail 只是 retail 而已。因为不行他讲说没有空 cover，他讲说 cope 不到你们的东西越来越多，我的位置不够放了。他一直在跟我们这样讲，所以我等我的那个，因为他的那个是土地嘛，土地要在建 building，他们有计划着，他们现在开始 land of prove 料，可是好像建方面还没有完，建完还要 machine，而且有些 current machine，有不需要的可能没有带过去，需要再 add on 要 testing，所以五六年后.....应该是。其实老板很有远见，他一直在想到底要怎样.....因为我们有跟他讲你要放这个就不够放那个。老板讲不用紧啦你全部挤挤去，其它的 warehouse，其它 warehouse 也满了，我不能放太多过去，而且很麻烦一直要 transport 来 transport 去，然后我的 transport 又不够，没有办法。

方：然后主要这个部分是想问.....好像.....在发展的过程当中.....从.....假设...发展这过程当中.....好像六十年代，七十年代，八十年代，九十年代.....有没有好像什么特别事件可以提起的？

林：这个嘛.....这个应该是开这间店，因为这算蛮成功的一间店，因为它这间店的 sales 算是 quiet top, compare to other outlet, top 是这间。最久的一间是在 Beach Street.....所以有些人专门去 Beach Street 那间是因为他讲他喜欢那边的 style，有些这边的就喜欢这个样。所以最光辉的是应该是这间店，他买下这间店，然后做的生意蛮不错，不过老板有说我没有算你们的月租费。因为这边算自己买的嘛，没有算 rental，就买断.....就一次，that's why 他们有赚钱是其实还没有说扣起他们买的那个买这 property 的价钱。所以不可以讲说这间是有赚钱的，老板有这样提醒他们.....然后他们讲是.....其实这边是蛮不.....错的啦，是 quiet 成功，觉得...可能很容易认.....在角落.....最大片可能看得到.....在中央市中央.....檳城算是市中央。因为有些人会讲做么我去到这样远，那个 Farlim 太远了，

去到 Beach Street 又没有 parking, 可能会这样。这边最好, 会有些 customer 这样, 习惯了, 去一个地方就会去一个地方。现在 BurmahRoad 就 ok 咯, 我们有新的东西, 就比较稍微不同的.....一点, 因为我们后面有一个 cafe, 也是我们自己的。可是不是 under Ghee Hiang 的名字.....我们是放另外的名字, 不过也是 Ghee Hiang 的, 就是我们老板 DatoOoi bring out.所以他讲说不能一直做同样的东西, 要.....不同的.....所以要一直 bring out.。所以以后能的话....可能....他讲说想做 franchise, 给人家做.....整个.....就是.....我教你全部方法, 你卖饼这样这样这样, 你做饼这样这样这样, 可能啦, 不过那个时候要看情况, 不过那些可能 preparation 他们还是自己 bear, 好像 central kitchen, 然后 deliver out.他讲说不行啦不能自己一个人做不了这么多太多, 他讲说你请再多的人, 有些人不能做就是不能为你做, 拼不能为你拼。如果能为你拼的也那几个而已, 他讲说我的能力也是那几个, 不能靠那几个帮我做全部东西。他讲...可能..他那时候有跟我们讲.....他讲.....好远哦.....对我来讲可以啦.....我给你十年的时间...看你能做得到吗, 因为你其它东西还是要 hold on。然后我们不能把这个东西放着, 哦我来做这个东西, 不能.....因为我们这个 main 的还是要走。因为老板讲这个 core 的东西还是要走的, 因为这是我们的生意来的 income 所以我们那个饼还是要照常。我们要给 franchise 的话 later on 当年你全部的东西, 因为我们现在研究新的那个 way.....production.....看能还吗, 如果能好的话, 能走的话, 他在想 franchise, 他要解决这些 main things 先。因为它是 core 嘛, core 的东西不能丢嘛, 不能抛诸脑后。老板要解决掉先, 因为他会担心, 你不能一直靠外劳, 他一直担心不能靠外劳, 因为外劳会回家嘛。所以他讲要找 local 的, 看咯看有没有 local 愿意做这行, 环境的方面热热, 有我们华人比较少, 有时候他们讲数来数去好像那几个罢了, 有些要退休就退休了, 叫他们不要退休, 不可能的事情。因为人家都老了 70,80 岁, 其实他们也是没有力包了。所以我们也不能 force 他们在包嘛, 你要快点快点, 不可能嘛, 他的力是这样就是这样。他的手包饼的速度是不能快, 就尽你能力包就好, 不要逼这样, 因为他这样也会很压力嘛。他们要退休就让他们退休啦, 就这样, 他也不能去强逼他们, 他们能力有限你了解。年轻人不同年轻人还可以, 因为你讲年轻人这样懒懒散散这样就不可以。

方: 所以義香饼家最辉煌的时期是几时? 就是....

林: 额.....05 年开这间.....可以算是这间吧.....05 年这样。我个人意见.....因为我感觉这里蛮成功。

方: 所以这间算比较辉煌?

林: 嗯, 马六甲的那间还算初期还能不能讲, 不能 comment 什么, 才一年罢了, 我不能讲说成功还是不成功, 还要有待观察。

方: 所以在中国好像还要很多类型的福建饼啊....有没有好像尝试好像引进或者做其它类型的饼.....目前?

林: 目前.....额.....其实老板有一个 idea 要做, 只是现在的人手真的是不够, 我们需要 research first, 那个咸蛋酥, 他想做那个饼。可是人手不够, 还有一个是凤梨酥, 也是人手不够, 所以他讲说这个, 因为他讲说这些, 也都是蛮传统。他想说把他带进来, 而且这些凤梨酥的保存期也会比较长一点, 因为不止两个礼拜。那个看的土产店, 卖的都会有些差不多是一个月的有效期, 那个他有没

有放防腐剂我不清楚，不过我们这边我们店是坚决不放防腐剂。所以那个要研究，所以他想朝这两种尝试，讲了有两年了，我们都做不到给他。因为太多东西了，手头的我们要先将重要的解决。这个可以等他们搞定了，再再下一步咯，其它的那种其实他们有做过喜饼，以前在爷爷的手和爸爸的手是有，不过做做做.....也是因为来不及做，就没有做去，真的没有做。他们之前讲说你们以前有的嘛，我讲....可能我还没有进来所以我不知道，他讲有有跟你们买过，我讲做不来就没有做了。所以那些好像结婚这样的没有做。他们都是好像要买现成的豆沙饼，我帮你 packing 美美罢了这样，也可能因为会做的人也不在了，那些头手有些好像已经没有在了他们讲，因为之前我听过 production 他们跟我讲我们之前有做的啊，以前也是自己做月饼的只是来不及。

方：月饼也是没有做了啦？

林：啊.....没有自己做了.....也是跟人家拿.....

方：哦，跟人家拿，可是有卖？

林：有卖不是自己做。

方：喜饼？

林：喜饼没有跟人家拿也没有跟人家做。那个是 totally 没有做。完完全全不做。

方：那个怎样讲，就是他爸爸的年代是第几个年代？爸爸和爷爷的年代？

林：应该是第一和第二代。

方：就是.....

林：年份？

方：啊啊....

林：年份我不知道。年份.....应该是.....不过他的这两个年代我就知道.....

方：就是那个.....他们接下来的.....

林：第三和第四代就没有了。

方：所以第一和第二代有？

林：你要讲几年我不知道.....不过他们有跟我讲第几代.....第几代.....就懂这样。

方：然后现在有没有这样那种很注重广告宣传之类的？这间店有没有注重这些方面的？

林：额.....算是有吧，不过现在我们比较注重 social media。他们要 improve on social media to 广告。因为那个就比较快，比较多人看到在 instagram, facebook.....twitter 好像也是有，不过 twitter 我们比较少接触，不过 instagram 和 facebook.....是最多。他们想说看要不要 WeChat.....不过不清楚.....这个.....这个方面.....其实那个是要打中国市场，华人市场比较多，那个还在看，因为要分配好那个人咯，负责的东西。因为 social media 他要看这么多，其实也是很 tough 的 job，所以他们在研究这样。你讲说我们是在 billboard 那边打广告，因

为每一间 outlet.....Farlim 好像没有大的位置。所以.....每一间我们檳城的除了 Farlim 之外都有这个广告。然后马六甲的广告也是有...就是这样。你讲很多广告在报纸上就不会....不过老板的那个 in Penang 就一定要有。

方:in Penang ?

林: 那个杂志.....等下我拿给你看就.....是老板姓庄的老板.....他跟我们 Ghee Hiang collaborate.....就是帮忙介绍檳城的美食, 景点的时候, 他有放 Ghee Hiang 的那个广告进去来打广告给游客知道。

方: 现在我就进入另外一 Part.....就是刚才有讲到義香饼家对社会文化的贡献, 然后就.....首先要问的就是老字号饼家与社区的关系.....就是好像.....就想刚才讲的好.....像我们华人传统节日.....的时候, 就是需要祭品拜拜或者是.....

林: 对对。好像清明节就有咯, 他们就会过来买 Phong Pneah 和豆沙饼.....大粒的。他们去祭拜那个, 在那个时间那个 season, 它们就会特别好卖。那个 Phong Pneah 和大豆沙, 然后新年的话他们都是假期的话, 都是买豆沙饼, 好像特别有祭拜的, 清明节还是拜祖先他们都是买 Phong Pneah 和大豆沙。他们会问, 会问我们你们懂应该拜些什么东西, 因为我们也是 customer 跟我们讲, 他们都是清明节会拜这几种。然后那个 customer 就会买这几种, 然后他们自己吃都是拿豆沙饼。可能是因为我们主打豆沙饼。所以就让 customer 知道这些豆沙饼是主要的。

方: so.....月饼就好像中秋节?

林: 对对。那个是中秋那段时间会有罢了, 出现月饼, 其它时段我们都没有做。

方: 然后那个喜饼的话是现在没有以前是有?

林: 对对。有的是变成比较新潮的豆沙饼来不同的风格咯, 看他们觉得 ok 的话就买, 不 ok 的话他们没有买。我们有跟他们讲说比较不同啦, 跟以前的喜饼是完全不一样的。然后他们....看他们对方能接受吗, 对方接受得到他们就买, 这个新的, 就是我们拿豆沙饼 in packing.....in different way.....to present 这样.....

方:是否能带动到旅游业.....就好像外地人会特地.....好像?

林: 中秋节就会有咯。他们有些会过来走, 就顺便买饼这样咯, 买饼之余会买中秋月饼当他们来的时候。因为有时候如果是十月中秋节我们大概七八月就开始卖, 有些是还没到那个节日就开始买。他们有些是不懂.....现在的 trend 比较不一样, 风格比较不一样, 可能有些还没有到中秋节就开始吃, 到中秋节.....有些中秋节就没有吃, 有时会觉得怎么 before 中秋节.....其实还没有到六月份的话.....因为如果是今年好像是在 10 月嘛。去年的时候我们在九月嘛, 我们六月在卖的时候已经很多人在买了, 六月起月反而在八九月, 做么 order 变少去, 就讲没有什么 order。而且太靠近的话老板不敢拿太多的货, 等下卖不完留着就没有什么节日就没有人要吃了。

方: 平时的话就是很多外国游客会.....?

林: 如果你讲买麻油的话, 是香港客, 跟那个.....啊.....印尼.....因为我们有时候有 export 去印尼。所以有时候他们印尼人会过来自己买, 香港客过来这边是纯

正是买我们的麻油，饼他们讲他们自家的比较好。因为他们香港的有那个，很多种其它的饼，自家的饼这样，有些会买啦，就会试一下不同咯，他们就会讲 testing 看。然后 local 我们檳城是买来送人，买饼都是送人。然后外地人比较多外地人 KL 啊.....KL 和 Pahang 很多，还是吉打那边都是买，买回去送家人，亲戚.....他们有询问过.....有时候我们在 counter，我不是 counter 部门，customer 他们会问起，他们会讲说买来送人有些是自己吃。local 有些是买来自己吃。

方：所以这家饼家是否会带动那个？

林：会咯。会有影响，因为我们现在好像有比较好的福利给 tour guide，所以他们会带游客来.....不管买饼也好买麻油也好，他们都会带来他们都会帮忙跟他们 customer 沟通之类的，所以是有影响到啦。尤其是在比较旺的那个季节好像假期，就会有很多团过来。

方：哦，会带团过来这样啦？

林：而且有时候是来了一两辆，有时候是三辆一起进来。就其实也是很难 parking 啦，不过很多人进来就会有买，不会说不买啦。大多数他们进来，只是说他们买很多，还是更多罢了。

方：然后好像有举办一些活动让民众参与这样吗？

林：两年前吧，有举办过那一个，图画比赛，是画那一个饼店 everything of Ghee Hiang，你就画出来然后来参加咯。然后这个画画比赛是老板 Mr Ch'ng 就会选看哪一个是属于 1st price 这样。这是 one of the things that which is 之前没有什么做过的啦，这个是唯一一次。有做过的东西，which is 可以让 public to enter。然后还有一些是 lucky draw，过后会送 voucher，就是会有送 voucher，还有 100 块这样罢了。所以那个图画比赛会比较特别，因为全部画 what they draw 是全部 about Ghee Hiang，就是你的想法，what about Ghee Hiang。然后之前在 billboard 放过，第一名第二名第三名放在不同的 outlet，就是一个在我们的 Macalister outlet，另外一间在 Burmah Road，另外一间在 Beach Street。算是他们也是有 prizing 除了他们拿 prizing 他们的图画也是在我们的店面上面可以看到。

方：所以这个就是能看到義香与社区的互动这样啦？

林：我这样久我就看到一个。其实他们这个也是.....时间也是.....要做这个活动的话.....时间也是蛮多一下的。所以没有一个 team.....可能以后要有一个 team 做这样的东西。然后，因为我读到其实要有 CSR 那种 company 是 better。第一，你可以帮到人就可以帮到那些民众.....interm 你可以啊可以帮到你自已.....interm of branding.....剩一点功夫让人家可以认识你.....有好处咯.....就是双方都互利.....你做 CSR 的话不过这个要慢慢慢慢因为.....这些东西太多了.....老板讲自己的东西先搞定好先。

方：所以你们那个网站其实是有打这些...什么活动什么活动是吗？

林：啊有.....不过你看到的那个应该不是最 updates 的咯

方：不是最 updates 的？

林：啊因为我们现在 in the middle 刷 website.....就是会有新的 website 再出现。我的同事在努力中，跟那个 designer 在接洽中，其实是要好了，这个星期要 finalize。所以在等着看怎样。你会看到在 facebook 的 websites 通知我们要改变有新的面貌，之前的真的是很不 user friendly。因为 customer 讲网站 order 东西怎么又这样多 cancellation。我讲啊不对了嘛，同事有讲在 middle 了嘛，差不多了吧，希望很快就能搞定。

方：就是我在网络上有看到 2013 年的时候，是这个也不知道是属于你们老板还是義香饼家参与一些元宵节的慈善活动.....然后？

林：哦,那个应该是有。那个应该是它有拿我们的东西过去

方：啊对对我好像看到

林：啊不过我 not really sure 是要回去看一下。那个东西是 under，我同事有收一份 copy 的。等下我再看回去看是不是属于.....应该是属于 Ghee Hiang 的.....他拿我们的饼.....应该是属于 Ghee Hiang 的东西。

方：除此之外，还有参与类似对社会有贡献有帮助的活动吗？就好像除了这个.....还有拿饼去什么活动吗？

林：赞助过的有那个饼好像 conference.....conference.....我们老板有赞助，好像说他们去那种国际的，算是国际的那种 talk。所以会拿我们的麻油，因为.....我们是看对象的.....如果对象是国际的我们饼是不能出去。因为饼的话有些是有 halal 不 halal.....所以怕有些是马来人的话比较不好。所以就拿咖啡或者是麻油过去，这些 conference conference 我们老板就有讲过，好像在 hotel 举办的我们就有 sponsor 过去这样，好像是有特别的团来的话。Martin Yan 他们来的时候也是有送比较特别的东西，也是我们的 gift set，里面有装比较不同的东西，比较不一样的，所以老板的.....想法.....more on branding for 姓庄的。我们的庄老板 more on branding，因为他对外比较多，所以他会比较擅长，这是他比较擅长的地方。

方：然后这些东西好像有没有一个记录？

林：等下我问我的那个同事一下，因为我好像记得他 upload 上去的.....留着一份 copy。不过我看他忙完了没有，你等下是有急着要那些.....东西？还是有什么 dateline ?你要给我知道.....因为他刚好就是在忙着 website 的东西？这个星期他很忙一下。

方：如果过两个星期过来的话...

林:你不需要过来，我看有什么东西我问我老板，能 provide 的我们就 send 给你咯。因为网上你看得到的应该没有多大的问题啦。因为能放上去的都是我们老板讲 ok 的才放上去。这个如果有什么 activities 我再跟他们有没有 summary list 还是有一些 extra 资料这样。

方：就刚才你有讲到一点，就是義香饼家对现在民众的意义转变是什么？就是刚才你有讲到那个，他们以前是主食现在好像是？

林: high tea。就是变成你不是拿来当你的主食,变成你吃饱了,下午茶。这样...好像我们新的产品趋势,就是 mainly for 小孩子这样,那个就好像吃不饱。只是给你吃了像点心的感觉这样.....下午茶.....

方: 这种比较能吸引他们啦?

林: 对。现在我们 cafe 也是有.....我们不同不同的饼做成一个 high tea。你有机会可以过去那边看看一下,我们的饼变成 high tea set。所以这个是老板 bring 我们去一个更高一层的,因为以前普通这样卖,他讲 cafe 要做点不同的,全部 cafe 有 high tea 我们没有 high tea,他讲 high tea 要把我们的 ghee hiang 饼介绍。

方: 除了这个转变还有其他的.....对现在民众来讲是?

林: 暂时是这样。

方: 然后接下来的一个部分要讨论的是.....老字号饼家对传统饼文化的传承与创新?第一个问题是制作饼的主要材料有哪些?就是不可以缺少的?

林: 面粉,绿豆,我们叫他 Mung Bean 其实它已经是去壳,所以他是黄色。因为你讲绿豆...是青色的嘛,可是我们已经是去壳了.....所以是黄色的。所以这一个.....豆沙就是所谓我们的豆沙.....绿豆粉还有洋葱.....我们豆沙饼里面是有洋葱.....所以这几个材料是不可以.....还有一个是猪油,因为我们缺这些.....我们的豆沙饼就出不了。

方: 哦就是绿豆.....

林: 面粉,猪油然后还有那个洋葱.....如果没有洋葱这个就不是我们 Ghee Hiang 的特色。我们饼的特色就是在它有洋葱。

方: 哦。所以从以前到现在这个材料都是?

林: 这个是最 main 的啦。其它饼不同不同的材料,不过这个是我们最 main 主打的饼。因为你没有猪油做出来的饼,口感很不一样。其实我们有试.....很不同。

方: 饼的呈现方式有哪一些?就是烤啊,烘啊,蒸啊.....

林: 我们没有蒸,只是烘炉里面拿去烘饼。所以我们好像有一个 oven 然后我们是大架的那种自动转的 rack oven 就是每一层放了很多 tray 然后一次过进去烘那个饼这样。所以他那个烘饼出来呢,他就....出来比较多量比较多好像.....如果我有那种 rack oven 就是我们普通在家里一层式还是两层式这样的、就是小小架开起来只能放一两个,那个我们也有.....不过那个我们只是有三层,就是 three layer nine tray。我们方九个 tray 进去,它这个烘饼的话,也是用烘啊。所以我们是用电,电流的那个我们是有用 rack oven。你讲蒸.....我们就蒸豆有.....或者是蒸饼有.....那个是我们的绿豆.....我们拿去蒸熟了.....就是那边没有得参观.....没有的话我可以带你们去参观就比较了解.....看得到就比较了解.....因为那边现在没有开 production 所以.....机器没有走.....我们怕你去到那边看不到东西.....只看到机器.....不能在走动.....你会不了解.....

方: 然后以前和现在.....好像制饼.....烤的过程是有什么区别,还是都一样?

林：就是.....我刚才跟你讲的，椰壳的那个炉.....它的也是.....算是在烘饼.....因为它是贴在它表面然后过后才一个个拔下来，所以这个就是它的分别，那时候他们没有走电那个是他们走那个炭，放炭进去然后等它整个炉热了，它们才开始贴贴进去，然后才撕撕撕，撕撕撕才拉，好像那个 **baking tray** 进去出来。他们是这样.....贴贴贴贴完它，不可以太满啦.....然后他们有一定的模式，然后中间有放一盘水，**so that** 它不会太干，可以讲说这是烤，它温度到了你贴上去，烤完之后你就拿下来这样。

方：额.....这里的饼它没有那种模型的？就是印下去.....

林：没有没有。暂时没有。

方：这些饼它的形状就根据传统的形状去做？

林：对。额.....可能.....可能.....比较不一样的一点.....是这个咯.....因为以前比较注重大粒的，然后小粒是因为顾客的需求，才做出来的，好像是这样，如果没有记错。老板有这样跟我们讲过，所以都是大粒的还是最传统的，小粒的可能是因为顾客的要求，因为太大粒的吃了不好看什么的，就因为这样我们才推出比较小粒的，因为小粒的可以一口下去。

方：所以最热门的是哪款的饼？

林：小豆沙。然后还有杏仁酥，然后香饼咯，因为会吃的人就会买，他们会吃的人就会买，所以这个小豆沙是最 **top** 的。要传统会吃的人就大豆沙，可能因为东西演变啊，我讲说要吃馅料多就要吃大豆沙，如果你要吃一粒小小粒就吃小豆沙，他讲送人好看。然后如果你讲个人意见我是吃大粒的，我喜欢馅料多的。所以讲个人不同跟你知道不同之间，其实馅料是一样，只是口感，馅料比较多还是小粒这样，然后他们就自己做选择。不同客人 **pattern** 不一样。

方：然后有没有资料记载各种饼的各种故事？有这样的东西吗？

林：这个啊.....这个应该是有.....可是我不是很记得.....要问问一下才知道。其它的我不是很清楚.....我只好像听过 **Phong Pneath** 的故事罢了。不过我不是很记得，我要问问一下我的 **production**，他们了解，看这个 **Friday** 我给你知道资料。

方：早期的包装和现在的包装有什么差异性？

林：早期的包装是用.....那个纸.....你有看巴刹.....那种吗.....豆沙饼.....卷卷的.....这个是我们早期的。还有那个香饼是放在，透明的纸袋绑起来，是这样。现在的包装全部是 **in wrapper form**，才不会给蚂蚁啊.....然后还是 **hygiene**.....然后带出国比较方便。没有的话有可能压着碎到完，因为这个我们外面有放东西，所以还有多一层保护。

方：早期的是有盒子的吗？

林：早期的盒子比较不同一点点。

方：还有收着照片吗？

林：应该是 **Burmah Road** 那间有没有...你去看一下。只是那边才有。

方：这样他的包装应该有换过几次？还是这是第二次改了？

林：你要讲说他的形式还是他的？换过纸方面是两次，如果你讲盒子的变化，它是很多变化，其实我们每隔两至三年就会换不同盒子。

方：所以如果是这种纸袋是？

林：纸袋只是一次，就是转变成这样。

方：制饼的工具有哪些呢？

林：他们是用那个 roller，我看过那种木的那种。不过我们现在不可以用，我们是用 plastic 里面装绿豆在里面。它就会听到有声音，因为 plastic 太轻，木里面是厚实的，以前用木的。

方：以前用木为什么现在没有用？

林：不可以。ISO 不可以，因为等下木屑掉进饼里面去，然后等下吃到木屑，我们会中 complain。所以现在我们就用 plastic，现在也少用了，因为我们现在 machine 的话，它直接帮我们压扁。搅拌那个皮是用 machine，以前是用手工，然后以前做一粒一粒，就是皮和馅料要包起来，它们是用手工做的。就他们捏一块一块，然后再放内陷下去才揉，揉了才包起来。因为我们皮有两层一个外皮一个内皮，所以以前没有工具的时候，没有 machine 的时候是用手。所以会很麻烦，量很少，所以是变成机器化。以前包饼不是这样的，用手工测量多重，半斤这样，然后绑塑胶圈。然后放着....这样一包一包卖人。对....以前在 Beach Street after world war 他们是这样。所以卖完就完没有了。因为一天能做这样多就是这样，因为是手工嘛，他们完全没有机器。你不能 expect 他们一千盒或者一千粒出来。卖饼卖完就卖完了，就做一些整理打扫这样。Uncle 是这样跟我们讲啦，Uncle 有一定的年纪。

方：所以是在哪一方面是保持着传统的手艺？

林：包饼。手工包，他是手工。烘饼.....的已经换了。然后 machine 的也是换了，.然后 packing 这边也是换了，所以包饼.....那个不打算换也不会换。因为那种感觉不同.....出来的那个.....之前有走过机器，出来效果不好，很多坏然后口感不同，反差很大。然后 even 我们用不同烘炉去烘，其实味道也是会有不同，不过外人吃不出，我们这里的.....过不到这样。

方：所以.....这些.....换过的.....第几年开始是以机器的？

林：机器的.....不晓得.....这间是 2005 年.....Beach Street 那间也是有.....可能是 2000 年.....就有了。没有....好像是 90 多年就有了。因为...开始....我们老板是从外国 import 进来的。那个 machine.....过后.....就找本地的，我们的手是找本地的，老板的手就已经有了。老板爸爸的手.....就是姓黄的爸爸.....应该是 80 年代吧.....因为那时候.....我记得我们问老板.....这个 machine 用多久了，应该是 80 出头，就是他爸爸的手，不过那时候是他 import。我们是用到近两年才开始不行。因为它是 import from Italy，不是本地这种台湾机，中国机，因为我们现在用的是本地制作，他们有些是 for 台湾罢了，因为成本比较低。所以 import 的那个.....在 Beach Street 的那两架 oven 也是.....摆古董，不能用了。因为你要维修它 PASS 很难找，他讲说我找不到给你，你还是放弃吧你换架新的比较快，因为你修到来不值得。所以它是 80 出头啦...如果没有错的话。

方：其实本来想问饼内陷的寓意...就是假设性.....假设好像什么.....莲蓉它的馅在华人古老的时候都是代表着什么.....假设.....甜甜蜜蜜.....然后这些豆沙有吗？就代表着什么这样？有这样的东西存在吗？

林：没有听过。我们工人也是有听过，所以应该没有吧。如果有的话全部就要请教老板了。

方：那个以前和现在的民主追求酥饼最大的不同是什么？

林：他们其实以前的喜欢吃算比较软的，可以俗称感觉有点漏风漏风这样，它其实是软的。因为它的皮也是软它的馅料也是软的，现在他们吃下去要有那种 **crunchy** 的口感，就是外皮要脆脆，他咬下去要脆脆的，以前是咬下去是软软的，它的皮是比较容易掉的，然后现在他们是要外面脆脆的，里面一样馅料是软的这样，然后现在他们就比较喜欢我讲的 **double bake** 就是双烤的。他们比较喜欢吃脆的，流行所需还是 **culture** 所以影响他们变成喜欢脆脆的，他们比较喜欢薄薄脆脆的东西所以我们的马香酥就比较好卖。

方：在创新的方面，有六个义香童童嘛，可是有好像不同的.....因为从他的童童的身体还是看出来.....有穿着那个中国的玉啊.....那些.....？

林：那是我老板的 **idea**。他应该是要把中国的东西带进他的 **baby** 之中，应该是这样。然后他的做么只有.....图画只有三根，跟我们这个有关系，跟我们 **branding**.....**baby** 只有三根头发。

方：然后每一种饼.....不同的童童不同的吗？他设计为什么会是这样？

林：这个.....只有我老板知道.....我不懂。他自己设计...然后自己放名字。

方：然后在馅料方面有做出什么创新吗？

林：其实我们现在还是半咸甜,只是 **maintain** 半咸甜。因为 **customer** 有问 **sambal hebi** 还是有没有 **pandan** 啊我讲没有做，我们还是 **remain** 这个.....味道先，然后看过后，不过应该没有这样快了吧。还是传统的先。

方：然后现在是人追崇环保的时代嘛，对于包装上有什么影响之类这样的吗？

林:包装上的影响.....暂时.....没有.....我们其实.....没有那个.....**no plastic**.....其实还没有正式的走到。因为 **customer** 买饼你没有给他 **plastic bag**，他们一定会讲没有 **plastic bag** 我怎样 **carry**，这是一个问题啦。其实我们也是有卖 **recycle bag**，只是他们觉得太贵了，一个 **RM8.90**，他讲好贵不能买。所以我们给他们 **plastic bag as free** 没有算进去饼里面咯。暂时没有，不过他们有讲槟州政府强制性要实行的时候，我们再来看怎样，可能那个时候会有点转变。

方：然后店内的设计就好像...是居多创新还是比较注重古早味这样？

林：每一间店有不同的风格，你去看 **Burmah Road** 跟 **Macalister** 是创新中带着有点复古。因为有些...老板买的那些古董...设计的東西比较偏向传统中带点创新。他尽量啦...找多点复古复古的，比较欧美式比较复古的东西，好像 **cafe** 也是，有时候我也看不明白。因为一个比较偏中国风一个比较偏西式的，所以两个老板合并这样，所以出来的就两种不同的东西。因为两个不同的 **idea**，一个比较偏中国的，一个比较偏西式的。一个比较西式的熏陶一个比较中国的熏陶，会

有影响...你会看到他们做出来的东西中国熏陶的是姓庄...不过他也会西式...中国风还是比较浓厚，那个画也是他叫人家画的。

方：有没有传统技术好像.....因为刚才有讲包那个是传统技术传承的困难呢？就是没有人接班或者是怎样？

林：看他们的吸收能力咯。个人的吸收能力咯，有时候真的是很难，你教他，他包出来的还是不行。我们一直跟他们 ban ban ban 不行。我们头手会嘛那个方法，因为他也是学 from 之前的师傅下来，所以他讲这样的包法比较快比较美也比较 ok 咯.....就样子.....ok 你切下去不会厚厚的。可是有些人捉得到有些人捉不到.....是有点困难.....所以有时候就要有人去鞭策他们，就是一个头看他，可能这个桌子能做两个人跟你三个人.....这个头就要 monitor 他们的两个工人看他们包得好不好.....包不好就讲这个不能用.....包过不.....过有些人很难改那个习惯，习惯那样包，你突然叫他换，给他时间咯，如果他还是改不到就没有办法。

方：所以目前还是不会偏向流失哪方面啦...还是会继续传下去？

林：我们是希望是这样啦。因为我们还是有华人在做工，还是希望可以传承下去，因为我们不指望外劳。是啦，外劳他们是可以帮你刻苦耐劳，可是终有一天他们还是会回去，我们不能期盼他这样多，希望华人还是会想学这门手艺。因为你看其它传统的，因为我有看节目那个启航，不懂你有看吗？我之前有看，这个.....你知道那种雕刻的.....那个墓碑的雕刻，没有什么人在做了。他那个我看到的那个节目，那个人已经是 50/60 多岁，现在是他一个，儿子不要学，没办法，有些儿子不要传承中国的文化很难做嘛。现在还好....我们还还有一个，我们的两个头手还是华人还是很小，还是很有那个意思去学，一个 30 多一个 40 多 ok.....所以他们 at least 一个 30 多年 20 多年之后，如果他们不要缺席，还可以做下去咯，他们还可以教下去，因为有些年轻人喜欢做面包糕点，反而不是饼，所以不过有啦，有时他们也是，年轻人 20 多岁的进来，在做的 ok 咯。因为她们好习惯热热的环境，女生来的，所以她们还能习惯，她们觉得他们有兴趣，他们觉得学了。饼他们也可以学面包啊，然后另外一个还没得到学蛋糕咯，因为暂时 cafe 还没打算做蛋糕。所以他有学饼咯所以他有哪方面的知识还是有兴趣的。

方：是最后一个部分想问老字号饼家所面临的现况和面临的挑战。然后第一个想问的是，因为这个科技发达的时代会不会因为有了那种便利的工具，好像那些烤炉啊.....机器.....员工.....人力会减少吗？

林：会咯。接下来，刚才老板才提到，可能要换某种形式上的东西。其实也是因为人手不够，然后方便工作，工人没有这样多，所以他可能会好像 robotic 方面的东西，就是以 machine 取代...不过这个没有那么快...他讲可能再看多两年.....因为他讲不行因为你看这些工作 packing 的这些 aunty uncle 也是有点年纪了.....这些都 60 多岁了.....他们做很久了.....也是终有一天会老的，老板看到他的手这样，因为他一直扛，他这边会有肿起来一粒.....这样。然后我们有跟他们讲说，看医生啦这样，不过他讲.....他要去开刀他就不要，老人家大多数不喜欢开刀，不用紧啦...他说没有影响到我做工，不过他们很尽心尽力啦，不去计较那些小小的细节，他们讲多做半个钟罢了，不用紧的啦，有做完 pack 完就好。他们的那个责任感，所以我们可以 proud of 的是责任感，员工的责任感，有些外劳就

不会跟你这样讲，没有的啊...我是做一样的薪水...你给我这样多工作...我随便做给你...有做就好了。有些他们就有这样的想法啦。会有可能会有减少人咯，因为我们现在，**centralize combine** 一个 **kitchen** 嘛。所以可能会有多人出来.....看咯.....能做的就给他做下去咯如果要退休就退休咯，老板没有再说，你们不打算留下来，反正他们已经到那个年纪，你也不能再 **push** 他们太远，你不能再积极的推他们太远，他们走不到了，就他们有些到了那个年龄就到了那个年龄这样。

方：所以制造饼.....你们还有一间制造饼的中心啊？怎样讲呢？

林：这边罢了。**Combine** 全部在这里，**that's why Beach Street** 没有咯，不能能带你去看，因为那边其实有给 **visitor walk way** 的，就是可以看制作过程的，只是他们没有在那边做饼，你们看不到半样。

方：然后现在制饼的产量会不会比.....因为有机器那些.....比以前更多或者快速？

林：因为我们还是手工，所以人少的话还是会有影响，速度会快的话除了走机器之外，如果没有走机器的话，还是差不多一样速度，就是有可能有些人比较老人速度比较慢，所以可能会减少.....产量会减少.....不能这样快了。因为他们有些有做加时，就是说普通做 8 点到 5 点，他加时到 8 点半，他们其实已经超时，就是很累，就是每个每个礼拜，拜一到拜六...六天....你乘八个小时再乘多三个小时，所以他们已经是 **overload**。所以他们其实能做多快，其实我们也知道我们也明白，再强逼.....机器走到有一天也会累，所以他们包两个星期这个完了，就会开始累下来了，就速度会变慢，开始的时候一定会有比较有力气。

方：这样一天的产量大约是多少？

林：豆沙饼普通算的话大约是 500 盒.....500 盒乘以 16 粒.....他们还有做其它的饼我只是给你知道豆沙。其它饼他们再加下去那个时间 **to fix** 他们的八个钟头，所以那个其它饼就变少，会看到一百盒杏仁酥，一百盒 **Phong Pneath** 这样，就会弄主打的东西咯。不可以没有.....所以我们一定要放主打起来，其它的才加下去.....尽量.....所以有时候会断货就是这样。豆沙饼也是会断货，所以有时候来不及我们就做一款咯，**16 pieces** 的做给它满，另外一个 24 粒做不到。因为我们不能两边都有.....因为工人只有这样多，我们有跟 **retail** 那边解释，我们所面对困难，他们也谅解...他们会跟顾客讲。

方：所以是一天做差不多做五百盒（豆沙饼）去不同的地方.....这样？

林：对对。其实不多，你分出去觉得很多.....不多.....有四间 **outlet**.....你不数 **KL** 那间.....你四间你大约可以拿一百盒出来，而且这间 **outlet** 比较好卖，我们要分多一点，所以我们不能平分，我们 **portion** 这里得比较多，另外其它 **outlet** 再不同的 **portion**。

方：这样的话如果是换作以前没有走机器的时候一天的产量大概也是这样？

林：其实我是看 **retail** 他们需要多少，因为如果需要比较多，我们就做八百盒一千盒。可是如果他们不需要那么多，平均大概是五百盒，这个是最普通的日子。如果 **peak** 的话大概有 800 盒 1000 盒。

方：所以在销售量方面也是 1 天就？

林：所以销售量方面是有影响.....去年和今年有影响.....如果拿同一个月份来比较的话，因为没有什么需要的话，他们是不会买饼的，因为他们觉得...这个 main 他们只是吃的，不是 necessary，可是是饭你们就会吃啦，可是饼...我们不能把他当成以前的额粮食.....no....现在不同，以前就是.....现在不同.....所以会有影响。我们可以看现在的趋势，假期也不会说爆满很爆满，有时候假期也会爆满，有时候不会，它好像有点不同趋势去，他的 trend 比较不一样，所以有时很难抓，有时抓准有时抓不准，所以有时供不应求。有时一种饼都没有都不知道要做什么饼，有时候 production 不知道要做哪种饼好，你们每一种饼都缺，所以没有办法，有时候会把一种饼牺牲掉，就做其它的饼，还是其中两种饼牺牲.....功夫比较多.....牺牲掉，因为功夫多的话，时间长.....就会做不了这么多。

方：对于现在的经营是否满意？像刚才讲的六家分店.....有没有再扩张？

林：算.....还.....满意啦.....老板讲.....扩张的话.....是过后.....不是现在。因为有太多计划在排着队。

方：觉得现在遇到最大困难是什么东西呢？

林：工人方面，因为没有本地工人想再学，因为没有新的会有进来，然后一直 remain 旧人。如果一个一个退休你的店就会越来越小，然后等下你做的饼.....过后跟人讲我一天只有一百盒罢了，这样不能，所以老板在想方法，我们再研究另个 technique，看能不能，看走不走得到，出来吃的口感合不合.....胃口。因为如果味道顾不了它，你走他也是没用，我要你味道，一模一样才可以，就没有的话也要相似咯。

方：你认为什么地方是最需要改变的？什么部分？

林：其实是人的.....不过这个比较难改啦，是人的想法要进步咯。因为有些人跟不到我们的时间一起走你就很难变。好像我们的老板走得快，有些我们就跟不到他。他不能自己一个人走，他走了两年，我们全部跌在后面。想法要改变不能同样的一个方法来解决，就是好像他认为这个方法用 10 多年能用就能用，一天要改变变不到就是，他不能变。所以我觉得想法....很难改变。所以能操纵的东西我们尽量改变它，趁他们还没有习惯，你带给一个人习惯，不用了啦做这样久，ok 了嘛.....因为变是什么.....他们的东西变多工去.....就变不是多工.....就是 paper work 比较多。你要填这个填那个我一定要确保，这个东西才能走那个东西，他们讲不用紧啦.....你跟我将 500 盒就 500 盒啦，不用算了，我讲要算的要算的，如果等下不是 500 盒，你赔公司啊....没有办法，所以我们要跟他们解释，从头讲到尾，他们才讲对...就好像 driver 他之前讲不用的啦，过后的时候我跟他讲没有的话你要担当起来，手脚多快，我帮你算.....签名.....这样一句他就 ok 咯.....因为他们也是老一辈我们也不能怪他。

方：然后在饼店这方面觉得最需要改变的是什么呢？有什么新的 idea？

林：要 follow instruction.....还有的是在有一些 process 方面要进步一点，不要这样多 documentation。因为其实我们 ISO 会很多 documentation，我们其实有怕。因为我们做 documentation，如果直接能电脑化就电脑化，有时候没有监督他们，过两个三个礼拜走回一模一样的，你要一直 monitor，困难是在这边。

方：不是有推出.....那个.....怎样讲.....那个？

林：礼盒。我进来的时候已经有了，七年，应该有十年了吧。这个也是老板的 idea 来的。而且这个木盒是从中国来的，我们叫中国帮我们做，这个比较传统一点，因为它的设计，我们每一年有方不同的生肖，然后这个红色是，我们每一次都会走的，常年以来都会有。

方：然后里面的呢？

林：有饼，有咖啡，有些有麻油.....看哪个选择比较适合。

方：所以这个是送礼的时候人家会用？这个是几时人家会用到这样的？

林：我们现在都有卖的。其实新年就会比较多人咯，他们说这个送人会比较好看。所以这个新年就会比较多咯。

方：你们这里不仅店铺连网络上要订购也是可以的吗？反应是如何的呢？

林：订购的东西它一直会 cancel，所以 that's why 我们现在换着那个 website，另外一个...所以其实销量方面我们做的，只是不够推广，因为老板说要推广，online sales 因为生意其实是能做的，只是比较麻烦一点是如果你要 deliver，麻油那种玻璃怕他们会打破，所以我们尽量避免，如果要的话就要做很好的措施。

方：有网站订购从几时开始实行的吗？

林：应该是 10 至 15 年之间。那个 website 是.....有写 website 几时开始。我忘了.....我要问看我的同事。应该是 90 多年就有了，只是那个时候应该没有这么多人，不知道，现在的人全部 online search。

方：现在有做 export 这样的生意吗？

林：export 我们最远有去到.....饼.....新加坡有时候 online 订购就有咯。你讲特别 export 的没有，麻油就没 export 去新加坡，香港和印尼。

方：饼就没有啦？

林：mostly 是 local 啦，除了他们特别订购，不够那个也是一个 customer，我要 10 多盒。不是说固定性的没有，以前有去新加坡，因为他讲不能放太久，两个星期。还没有到两个星期就要收回，对他们没有 profit，他们会拿麻油啦，麻油三年嘛。

方：现在通红膨胀的问题是非常严重嘛，对饼店来说会不会是一种挑战这样。然后人家会减少买还是怎样？影响会很大吗？

林：不会很大。如果是看这间店销量，没有影响到。

方：好像在创新的方面会不会很困难？好像现在竞争的不仅是传统饼家，西式饼家也是有.....所以就会不会？

林：会有挑战比较大的地方。因为其实.....老板说过后不会有再这样多人会吃饼了，就是像我们传统的饼，只会吃西式的饼，或者是 consider 看能不能在扩展，如果这行不能再扩展能不能向其它方面扩展，就是不是说.....我们这个东西还是会走，只是说.....这个东西不会扩太大咯。我们就这样，在其它方面再进步。所以可能那时候“義香”不只是再做饼，可能会有别的方法。

方：传统饼的热量比较高，甜度也比较高，然后.....会不会担心那个，因为现在的人比较注重健康之类的，会不会逐渐少买这样的饼？

林：其实那个时候...老板是有提到，好像要给顾客知道，其实我们的饼有什么好处有什么好处，可是热量高又甜又咸，这是现在 customer 所担心的不能吃太多，所以做健康一点这样健康？不如我们换一下比较不同形式，那个要 testing 看，可行度多高，就是部分的饼有可能甜度再减少咸度再减少。有这个想法，可是还在排队，因为要做健康的可以，不过，老板讲说一个一个改。你不能东一个，西一个，走出来，不美不顺。

方：就未来有什么计划这样？可以稍微透露一下吗？

林：刚才讲的 franchise。接下来啊，因为我老板现在在忙着他其它的 project，所以我们这方面，其实他暂时没有叫我们有什么发展。可能在这一两年方面会再有盒子方面的转变.....可能会有新的东西再出现，不过怎样新法我们还不知道，他叫我们 backup 罢了咯。盒子可能明年就会换，这样的形式我们也是有 idea，还在想着，因为要符合包装的部门，不要困难到他们。因为现在的 colour 不是很 nice，不过大致看是 ok。

方：所以盒子会经常需要...一直（换）？

林：两年。那个 idea 还在讨论中，其实还没有确定。either 明年年头，应该会，换新盒子，还是 before 新年，尽快，我们会尽快，不是我们，是我们的 team。

方：还有其他什么会面临的挑战你觉得需要补充吗？你觉得这个饼店面临了什么的挑战？

林：我要想到先。不用紧你有什么 email 给我，我再回答你。

方：除了檳城以外，为什么会选择在马六甲和 KL 开分行呢？

林：马六甲是 heritage 也是因为这个原因才要过去那边吗，因为檳城是 heritage 嘛，马六甲 heritage，所以才会选择过去那边开拓市场。KL 是因为比较中间店面比较好，可以我们才可以 cover 整个马来西亚半岛。

iii) 第二次访谈内容——（编码：002）

林：你讲制饼的那个年份，其实是杏仁酥、麻香酥才到茶香酥。它是隔了一年后，就是一个是 2016 年，一个是 15 年（2015 年）茶香酥是 15（2015 年）。这个（指香饼）它是 1856 传过来。指着（豆沙饼）过来大概有十年过后，可是我也不是很清楚 exact 啦。只是这几个.....产品这个算是（杏仁 饼）2000 年.....这三个（杏仁酥、麻香酥和茶香酥）。然后这几个是算蛮传统（香饼，豆沙饼，清糖饼和马蹄酥）所以这个杏仁酥（2000 年）然后 15, 16 年。所以这个双烤豆沙是第七代，我们这个孙子是第七，所以是姓庄的推出的，所以这个童童的年份，是大概这个年份（2000）。然后 for 義香的钥匙圈是 09 年，我问我的同事大概是 09 年，跟衣服差不多一样。因为他讲他刚刚进来的那一年他们刚好要

launch 那个东西，几月份不是很清楚，不过他进来的时候就有了咯，所以他大概进来的时候是七月份，可能那个时候就有。

林：你讲喜饼几年停产我就不清楚。我进来 2000 年的同事，已经是没有做了，所以可能是 90 年代已经是 last 了。然后开始做的话是 187? 多年这样，在过去的.....开始的 1856 年他们没有机会做，他们 20 年后开始才做喜饼，187? 多年这样.....然后 1990 这样的时候就没有了，因为我同事在这里做 15 年了。他讲他没有接触过啦，所以他算是第一个做 admin 的，所以他来的时候已经没有喜饼的痕迹了。

方：所以是讲他 199? 多年的时候第一个在这里做 admin?

林：他进来有 15 年咯。所以.....应该是 more than 15 年，应该是要超过 20 年了，可能 19 年这样，所以他讲进来的时候已经没有了，不过那个模型，收拾的时候是有看到，不过有些他们讲有些已经发霉了，有些已经丢掉了，因为没有在做了，所以他们就讲没有在保留。所以也给不到你看，不好意思，因为过后我有问我的同事，太久了已经没有了，然后有些因为收拾的时候就 recycle 掉.....这样。

林：然后机器引入的时间是第五代.....爷爷的时候.....曾爷爷的时候还没有

方：然后想问一下，这个豆沙饼是 10 年过后才推出的啊？就是香饼的过后.....

林：应该是 10 年或 8 年左右这样。然后那个时候也说饼没有这样盛行在这里，所以他们有的是香饼先。

方：然后那个月饼是？

林：月饼是因为.....要做饼没有那个人手，所以他们讲说停产，所以年份差不多跟喜饼，大概 90 年.....90 年的时候，有问过那些同事他们就跟我们讲他们就他们没有做了。

方：所以那个喜饼和月饼都是.....因为人手不足.....然后在差不多.....

林：对，会做喜饼的人跟做月饼的人也不多.....有些已经是.....不在了，有些.....已经是退休了，有些已经是没有在这里做了，所以.....有可能技术没有再传承给就是他的徒弟们咯，可能他要退休了。他讲.....也没有教很多还是之类的，有可能有教，可是..有的人.....会懂的也是一个人，就是那个 poster 的爷爷八十多岁，可是他讲他也不是很记得了。他之前有写过，可是过后一场水灾就全部的 recipe 就不见了，就是被水弄到湿湿烂烂了，过后他们就丢掉啊。所以也就是.....技术上面也不会.....会的只有两，三个而已做差不多 40 多年，就会知道咯。然后你讲 20 多年的他们就学会了，所以现在我们这边的 40 多年的只有...差不多一两个而已.....所以会做的....也没有那一个.....你要去找材料那些也是一个问题啦，因为你做月饼要做那个水，那种水他们需要先有，储存一年后，才可以用。它好像做月饼的酵母这样，他们已经没有人会这种东西，员工和技术方面是有面对到那个问题，可是你现在要说新的方法做月饼，老板过后会有这个方向，不过没有这样快，暂时是跟专业的人拿先。

方:他们是...他们是在几时开始停止的啊？差不多.....

林：1990 年这样.....

方：就是说开始的时候.....是蛮早开始的咯？

林：对对。就是可能他们差不多时间跟豆沙饼那个时间，他们有会做，会有知道这个，那个师傅有教到他们，中国的师傅有教到给他们。

方：就是好像.....机器.....好像一直.....在第五代就开始有了啊？

林：没有取代到啦。可以讲说.....partially.....取代那个走皮的罢了咯，你讲说完全取代是没有，因为我们还是用手工。

方：他们做饼的时候是.....是.....那个饼是用机器绞？

林：对对，用机器这样绞，它们切成一粒一粒，可是要变成一粒饼的话，他们要把它包起来，把它模型起来.....一粒这样。

方：所以做一粒的时候也是他们自己用手。

林：对对，他们只是做皮用 machine 搅那个面粉.....跟油这样咯。然后馅料的话也是用机器.....半机器咯，就是他用炒菜的锅，或比较大个.....然后他们用人手去炒。这样才不会焦掉咯，他们有换.....一半机器一半工人 for 那个炒的，然后走 machine 的话，是人去控制那个 machine，它们就自己走，就我们按那个 setting 啊，全部的那个，调整好，他们就自己走，然后我们只是要称重量，所以要用包的话还是人手，有之前有 try 过用机器，不行那个味道那个口感。

方：那个.....(第几年代开始从家庭式扩展至请外面的员工)

林：这个好像 18 年前.....18 年前的时候，因为之前是他们家人自己做的，就好像管账啊，那个操作啊.....也都是.....他们自己 family, that's why 之前有人问我你是他们的亲戚？我讲不是我是打工的，所以我的同事是第一进来，他是 18 年前，他在 18 年前才有请，好像外面的人过来。

方：所以之前是姓黄和姓庄的两个.....？

林：对，就是可能他的姑姑啊，他的姐姐啊，他的弟弟啊，兄弟姐妹就是咯，有些股东啊，他们除了 support 之外，他们自己全部下来帮，.看账看整个生产线这样。虽然里面有两个老板就是姓庄和姓黄的那个大股东，可是他们那些小股东.....都有 join in 每一个。全部在 beach street 做，就是每个有一个办公桌这样，然后看账啊，所以这些都是 18 年前，他们才请一个 admin 来做。因为 paper work 嘛.....不行.....太多了，他们就请一个来帮他收货啊，结账啊，给钱这样，有些小小的也不是大帐，大帐由老板管他们做那种小账，所以.....

方：所以是慢慢过后才有增加各种部门这样啦.....

林：啊对。就是第一次的时是 18 年前，是通通都要做，可能你好像 van 啊什么东西从出货那些。也是老板自己安排他自己的工人罢了。然后过后，慢慢那个一个同事，他们就说请一个做账的给你啦，就请一个做账的，第一个先来，然后在加多一个做账的。没有的话是那个 admin 做到完，政府官员来你去 attend 啦，要看生产线你去 attend 啦，就叫他去..你去安排.....以前的那个 law 没有这样严嘛，过后越来越严，不能不能.....过后那个同事才提出，可以再请人，扩散

整个 management.....就有不同不同的 department, 才卖饼的有卖饼的部门, 生产线有生产线的部门, 以前他大概都会懂生产线要用些什么, 因为他要做 purchasing, hr 人事, 又要带他工人去打针, 又要安排对对对工人要进来了, interview 也是要他, 他一手包办到完.....所以你问他他对公司的东西最熟了。

方: 所以现在你们是有生产部啊?

林: 人事部、purchasing.....那个是采购部咯...然后就是 logistic 就是安排 lorry 去送货送货这样咯, van driver 这样咯, 然后一个是 retail 的, 还有一个部门是专门卖油罢了, 我们的麻油, 就是他包 for 外面的 distributor 或者是 customer, 所以不只是檳城的新加坡.....香港.....Indonesia 那边的咯, 所以他是去找 sales 的咯。这个是自己走进来的, 那个是自己找的, 所以分开两个, 所以现在大概有六, 七个部门这样。所以算是蛮大的, 可是还是不够.....可能还要再大一点。可能是因为 internal 他们, 一个部门可能是一个人做工罢了, 一个部门可能是两个人做工, 一个部门可能是三个人做工, 所以有时候还是应付不到, 赶起来的时候。所以这个是慢慢再扩散, 所以每个 department, 都有一个阿 head 这样, 虽然是一个人做工可是他们也是叫他 as head 咯, 对是这样。没有的话你没有叫他进去讨论东西, 等下发生东西的时候他又不知道他不明白, 你帮他升成做头还就会有责任帮你 follow up 东西, 不然的话以前他不是头, 他做他的东西做做做, 然后什么问题讲讲讲, 没有说进去里面.....报告.....这样就不能咯。老板讲要改变一点, 所以现在不同有个 department 有个 head...有东西给 head 知道他们再传达给下属这样。所以现在跟以前半年前会有点不一样。

方: 那个刚才就有提到找 Indonesia, 香港那些.....

林: 对对, 以前是没有比较少, 因为如果从第四代算起, 他们只是做做.....摆摊子卖而已, 没有说很大量.....现在很大量, 所以有生产线就可以叫那个 team 的人去找 sales。他们自己去找客户看哪个客户.....或者是去哪个巴刹去.....哪个超市咯.....所以每个超市.....都要去进军.....现在要进军更多啦。

方: 怎样说进军那个超市呢?

林: 超市就是说.....那边有 deal 跟超市说.....我卖你麻油.....怎样怎样.....有什么种类的.....大支小支的, 好像 Indonesia 是用小支的, 他们拿小支和最大支, 拿这两种, 其它的是参芝麻的不大销, 所以那个改换策略, 可能不只要效给 Indonesia, 要销给香港。还是其他的.....商场这样。因为有些商场, 他们有些 customer 就比较喜欢用, 好像南部就喜欢用 black label, 他们就会买比较多, 反而那些红 label, 就是没有这样知道啦。

方: 所以就是 Export 麻油? 饼是没有?

林: 饼 export 没有。以前去过新加坡两个礼拜, 他讲说你到我在边, 我只剩下七天多, 我不能准准 sales 七天多, 我一定要五天这样收回去, 如果保存期长的话就能保存期不长的话就能.....

方: 因为没有放防腐剂.....?

林: 在研究着.....包装.....可是包装.....如果用那个会看不到, 如果银色的包装.....你就看不到那个饼, 然后顾客就会讲你的饼是长怎样的? 我们讲我们有图

画，他们讲不要不要，因为我看不到里面长什么样子，还是不要了，他们要看得到的，因为讲照片不准。然后在馅料方面，可能什么方法可以去做到，比较能耐久那种，我们又不要放防腐剂，又不要放 **addictive** 所以要想，暂时是保持现状。所以就没有 **export** 去新加坡，除非他们自己 **customer online** 订购，我们就有跟他们讲，尽量拿麻香酥和茶香酥.....饼.....我们只有两个礼拜，除非好像今天就飞过去，**ok** 咯，去到那边差不多一天过后到.....还好.....还可以吃到，如果他没有直接到那个地方又转，我们就不建议他买，如果去到那边发霉了就不好，我们交待不到。

方：包装方面.....以前不是用那个纸的吗？上次有讲到.....

林：40 多年前他们还用着..... (纸)的。应该是 15 年前就没有用了咯，因为我同事进来的时候，他第一个进来.....他用.....他还有看到，他们还有用，可能只是过后的三年他们就没有再用了，15 年前他们就没有在用了，四十多年前他们开始就有用，因为我们 **production** 的.....同事.....是做了四十多年。因为他是包装部嘛.....我来的时候还有。

方：15 年前就换成这样的包装.....换过一次罢了？

林：对对。过后会再换，然后过后的就要再等，全部研究的 **report** 出来.....**ok** 了.....他们才走，没有的话我们不敢走，因为我们会思前想后，看他的人 **costing** 之余，还有要想这个方针带给顾客方便还是不方便。因为这种是方便，他们带出国的话不会碎掉，好像以前这样的包装，他压到罢了.....开起来的话全部掉在地上，这个还好，因为有一层，还有盒子.....以前.....那个 **roll** 就那个 **roll**.....压到就倒掉。

方：说到那个盒子.....几时开始有盒子？

林：有这个包装的时候就有这个盒子。

方：同时？

林：对，他们一起设计的。所以外面的盒子就变化比较多，里面那个就是很久，十五年了还是用着这个。

方：据说这个盒子两年换一次？

林：对。可能有时候样子一样图画不一样，有时候是图画一样格式不一样，我们之前是高一点的，就是豆沙饼是高的，过后就变成比较短，不同方式来呈现。可是主题都是一样都是这图画。这一个 **ISO** 我们是 2008 年开始有做 **preparation**，2009 年我们就拿到 **certificate**。

方：那个 **ISO** 好像是说饼还是麻油？

林：两种都有。其实除了清洁度，还有 **HACCP** 是 **more on** 我们的安全，就是说你吃饼，我们烘给他熟，没有说好像没有熟就拿给你吃，还是太熟了拿给 **customer** 吃，所以那个是安全指标。我们好像一定要把里面的细菌杀完.....就是烘完并。细菌杀完才给 **customer** 吃。就是好像会经过一些 **method detection**，

就检验我们的.....铁的成分.....aluminum 的成分在我们饼里面，就过一个机器，如果好像有铁的成分，他就会响，那条饼就会丢掉，没有再说好了不用紧，再包装过.....没有没有。我们就要丢掉了。不过头发就测试不到，所以就要包他们头发起来，做饼的时候，所以这个是 ISO 的成分，HACCP more on 安全食用.....的规格这样。

方：所以这两个是不太同 ISO 和 HACCP?

林：不过他们是一起被审查的。就是那个 auditor 来 check 的时候他们会看着这两种指标，他们看了一种再看第二种，他们来两天，两天看不同的东西咯，有时候看你记录的资料有没有齐全这样。看你有没有做足功课这样。

方：所以 2008 年就开始颁发给你们，还是？

林：没有记错的话应该是 2008。他们有筹备应该是 2007 年开始有筹备，要把.....他要的规格做到完，好像他们换衣服，好像工人从家里过来...他们要换工作服他们才能进来.....去工作这样。所以我们一定要做跟他们一样的规格，然后 toilet 要怎样，production 那边不可以开着通风，你要关起来。因为这样小鸟或昆虫才不能飞进来所以它里面比较热，因为他关的比较.....even 有窗都好.....用细细的网都好，我们还是会觉得热，因为我们不能做太宽，就是好像不能开那种大大个窗，像灰尘 micro 啊就不好。

方：就是在饼业里面你们是唯一获得那个.....我看网上这样写.....

林：如果檳城 compare.....so far 是啦.....在怡保的那个香饼好像最近也有拿到.....如果是饼在檳城的我们 so far 是一间。其它行业就比较多.....像面粉产。

方：然后那个 auditor 是每一年来？

林：一年来一次.....

方：然后那个 auditor 不是只是来看生产线其它也要看到完？好像厕所这样？

林：有有有，烘饼然后做皮，然后 Mix 皮，看他来的时间是几时咯，他们在 mix 皮的时候，他也是会问你，这是什么那是什么，他不是要拿你商业机密，他只是纯粹要知道你的工人在做什么，还是你的工人懂他在做什么，不是纯粹每天只是在那边搅搅搅，然后没有算时间，就直接搅，然后那个皮是不可以搅太久的，他们是知道还是不知道要考他们。

方：全新礼品的包装是几时开始的？

林：这个是在第七代，2005 年就有.....没有错的话.....因为我来的时候他们讲已经有一段是时间做着了，只是那个时候做红色的而已。现在红色的照走.....只是我们有多了生肖的那个部分。

方：就是会很多人买吗？买的目的是？

林：这个是为了送礼，好像新年或者是要去拜访的时候，他们讲这样一 set.....里面有咖啡麻油饼比较好看。虽然里面不多，饼的一个种类里面只有两个 tube 罢了。其它的是新年他们比较喜欢送人.....好像公司.....他送给各户这样最简单。

公司有给公司的价钱，反应不错蛮好的，只是有 GST 过后就有点影响，就可能之前本来跟你买 100set 的现在可能会变成 70set 就好。

方：新年的时候最销？

林：新年最销。christmas 要靠近新年，有很多人要送礼这样，有时候去旅行要去见 relative，就不好空手...他们跟我们买东西的时候有提到。

方：就是在第几年开始.....好像让民众参与举办活动？

林：这个第七代的老板比较多.....之前的.....第六代有可是比较少，你可以把他算成第六代和第七代的时段.....可是少。

方：第一间开的店是在 1930 年代 Beach Street 的那间嘛，然后想知道被炸的年份大概多少年呢？

林：194？.....第二世界大战.....应该是 1941 年吧.....第二世界大战。

方：那个 194？已经是接手人了...的时候了咯？

林：对对。

方：那个 1969 年 513 事件，有发生种族冲突事件，然后当时有戒严，就是对生意是否会有影响？因为当时华人也不敢出来.....

林：或多或少会有影响。因为我们老板给我们知道是.....他讲说.....大家都不敢出门.....没有人会踏进来跟你们买饼，even 你去外面的好都没有什么人在街上，所以他们有一段时间可以出来罢了，他们就跑去杂货店买必需品，不会说逗留在街上很久他们买完就回去，他们不会说特地跑去买饼，家里有米饭就可以。

方：所以那时饼还是主食的吗？

林：饼还是主食。可是进来的买的人也不会很多，可能有一两个进来就走了，也不会逗留太久咯。

方：所以对于那个店它会不会是比较危急这样呢？好像担心倒闭这样？

林：会比较担心，因为.....会受到影响.....因为每天开着店。然后又没有.....又怕有人进攻还是怎样，他们随时准备着关店，所以会有那个担心还是害怕，所以他们尽量，如果没有什么需要，他们早早就关店了啦，好像没有什么生意.....饼也不会做很多。

方：第一世界大战在 191？，还是创办人的那个手的时候.....然后他们摆摊有没有受影响之类的？

林：这个我要问.....因为这个我真的不清楚，因为老板没有提到这样前面的故事给我们知道，所以我要问看一下。

方：外劳几时开始有进来做这样？

林：外劳是在.....应该是 07 年吧.....因为他们来做三年..三年就回.....应该是差不多那个时间..因为我的同事有提到说最早一批好像是在这个时候。

方：所以在 07 年之前通常都是华人在.....?

林：对。他们有些是老去有些退休，请不到华人才走外劳这条路线，没有的话他们也不想拿外劳。

方：外劳通常是在生产线那边？

林：对。公司 admin 还是 management 都没有，都是生产线比较多，even driver 我们都是请回华人。

方：马来人和印度人都是没有？

林：印度人之前有请过，可是做不多久就离开了。

方：看 catalogue 讲 1970 年有那个发展产业及投资是什么来的？不是很明白，然后 2000 年的那个专门店概念也不懂是什么。

林：哦专门店概念，就是从 Burmah Road 的概念，还有这一间....中路这间，然后在 Farlim 那间，那个算是我们专门店概念，好像我们的 cafe 是属于 new life style。所以这个产业，其实我们老板有 Ghee Hiang Garden (義香园)，然后发展成三层式的 bungalow。

方：专门店概念还是？

林：专门店概念就好像 2000 年。我们这间是 2005 年开的，所以在 2000 年就开始想应该是有自己的专卖店，因为我们那时候有 beach street 那间，一间好像不够，好像人全部去一个地方买。然后其他地方的人咧，他们去哪里买，全部跑来这里买也不对，所以就想说 to 全部只是买饼的罢了，然后这个 Office 是过后我们才 add 进去，因为刚好有两层嘛，所以从 2000 年就有概念要做这样的东西，就慢慢这边有就开 Burmah Road 那间，那间是小的罢了。

方：所以 2000 年就有构思.....2005 年才开？

林：其实他们构思要有 production 的，其实是蛮花时间.....因为要找地点嘛..所以在选择地点方面也是要花时间，过来 2, 3 年整个 backup 好.....他要确保每个东西有 backup 他们才走。

方：然后在九十年代，就好像很多华人饼家，好像万香饼家之类的，又开在附近这样...然后会不会对义香饼家有影响？那时候只有 Beach Street 那间？

林：对。那时候是在巴刹比较多，住家做拿去巴刹卖，因为有时候.....他们会讲你的价钱都比巴刹来得贵，可能就会有这个 problem。是咯，包装上面比较不同，他们在用 paper，我们已经用这样的，他们开始不大能接受，所以好像你讲其它饼家比较少，除了那个福禄寿，也是做饼的，不过比较出名他的那个月饼，那个可能会有一间罢了.....也不会说很多。

方：比如说会有影响吗？

林：不会。

方：这样多西饼店.....然后年轻人就比较喜欢这种.....然后会不会影响会很大呢？

林：各有各的喜欢，年轻一代.....可是年轻一代也是.....他们的 idea 很简单，要买饼给爸爸妈妈就来 Ghee Hiang 了，他们是这样讲，所以就讲这些传统饼来一辈的比较喜欢，可是年轻的一辈也是有喜欢，他们喜欢的饼.....比较不同.....他们喜欢吃大麻，然后喜欢吃香饼，然后喜欢吃我们新的产品杏仁酥。可能新的一代他们也是知道豆沙饼，很少吃.....不过他们说爸爸妈妈喜欢吃，然后有些买给朋友吃.....因为有些是从外国来，因为有些年轻人讲不懂，都是听爸爸妈妈讲。我们的概念是说老一辈知道，带给新的一代，就是给后辈知道，所以会慢慢接受，西饼店然后知道不同...的饼。所以还是有年轻的顾客，可是看他们是自己吃，给家人吃.....有待去探讨。

方：我想问那些饼不是经过那些 detection 的吗？他是做好那粒饼才？

林：烘好了，已经进了那个 wrap，我们才过那个 machine，我们没有一粒一粒，因为一粒一粒等下他碎掉，没有的话我们就很难 packing。所以我们只是知道这些比较容易 packing。

方：这样义香饼家有没有低潮期？就是如果有的话，是在几年代的时候？可能就是比较危急的时期？因为什么原因...致使他怎样？这部分.....难做.....因为要比较 facts.....因为主要是做它这饼家是怎样演变成现在这样.....它中间是发生什么事迹。

林：特别低迷.....好像没有，好像没有什么特别大变化，可是也没有什么大变化，就 normal 咯，没有什么新东西，虽然是有这样庆祝 event 啦，可是没有说特别多。他们是 2011 年庆祝那个 155 周年纪念，然后 after that 12, 13 年没有什么，没有什么大的突变，不过你讲低迷就不会啦，客户还是会有来，只是没有什么新的特别的的东西出来。

方：然后这个口号（義深情浓，香传世代）是第几年推出？为什么会这个？为什么意识到饼家要有这个？

林：2000 年。好像是那个时候，大概是 2000 年左右，可能就是因为有那个专门店的概念才需要把这东西带出来，需要个 Slogan。

方：其实是想知道（这间店）.....有什么事件可以拿出来讲.....

林：现在最 proud 的话应该是马六甲开分店。还有我们现在.....我们的那个 cafe 这两个，是我们比较最近.....算是 15 年到 17 年最大的变化。因为 15 年筹备那个马六甲开店。然后我们这个 16 年就筹备着 17 年 cafe 的开张，就是我们比较 signature 的豆沙饼，Phong Pneath 啊带进去能把它 up level 的就 up level，好像 Phong Pneath 里面，我们是有方鸡蛋，这个也是以前人过来的，Phong Pneath 里面他们在打一粒这样，自己吃的话是中间，打一粒进去.....放一滴麻油进去，老板就把它 upgrade 上来，因为我们姓黄的老板要中式带点西式，西式能把你的品格 branding.....upgrade 上来。要看 customer 能不能接受...所以要用不同方式就慢慢带进去，先放在 high tea 里面，能不能接受，可能在主食那边.....main course 里面。不过暂时是放在 high tea 里...有酥饼...他也以不同的方式来呈现，他们是用比较 high end 的 technology.....不过我没有去过所以不知道，我只知道 Phong Pneath 他们是做这样的东西，鸡蛋放在里面，好像用打针的针筒，我们直接 pump in 那个鸡蛋进去，所以你吃到的时候里面有香香的麻油和鸡蛋在里面，

就陪咖啡.....也是用我们 Ghee Hiang 的 coffee。你可以叫别的 coffee，可是也有把 Ghee Hiang 的 coffee 放在里面，因为我们的 coffee 也是有不同其它的，就比较浓厚一点有 pure white。所以就要把他带进来，他不是要完完全全把 Ghee Hiang 带进去，他只是要 portion 把更 upgrade，他有讲说一粒饼，我们卖得那么便宜，可是人家竟然说贵，其实他们算起来，其实不是说很能赚钱，因为是手工，要给工人钱，它的 cost 其实一粒不便宜，可是我们又要 maintenance 那个价钱不能太高。

方：那个生活咖啡馆是开在 BurmahRoad 后面那边？

林：cafe。其实你看那边有三间店，其实你从最....算你是从.....这边过去的话.....你最先看到的第一间。它在后面的 portion，它是在楼下.....楼上是比较多间好像有那个 meeting room 那种。那个好像你有 function 可以 booking。

方：然后生活咖啡馆是 under Ghee Hiang 的啦？

林：不是。他放 for 另一个名字叫 Teels.....Teels 的名字（指着麻油的那边）其实是 come from 这个 teelseed，他拿那个前面的 Teels，就是一个比较特别的名字啦。因为老板也是对 Ghee Hiang 有那种.....浓厚的感情.....所以名字是取自这里咯。

方：他是从主食变成茶点？你知道这种转变是在第几年代开始？

林：80 年代。

方：他是受到什么影响？好像受到什么影响？好像华人社区的经济.....

林：可能是因为生活经济比较好了吧。所以对饼方面都没有说变成他们的主食，只是变成甜点而已。所以他们.....可能是生活方式的改变.....经济改变吧.....大家能 afford 吃面或吃饭之类的。

方：当时华人的庙很多，承包.....好像卖那些.....要祭拜什么.....初一十五。

林：他们其实是自己上门来找啦，没有说特别的说，跟我们订购，我要这个这个东西是 for 祭拜。现在就跟我们提到，像那些大的拜拜，七月半这样，他们需要很多 Phong Pneath 和大豆沙，他们那个就有事先预约，他们有说我有祭拜这个，你可以帮我做这个大概两百盒，他们的量会比较大，他们每年都会过来，我的同事就会提到七月半你们要做多点 Phong Pneath 和大豆沙。他们 Production 就要自己 take note 要做多一点，没有等下不够啊怎么办，现在会进来预约先。

方：所以七月半他们就会订大豆沙.....

林：对对。大豆沙和 Phong Pneath 这两种。他们讲说祭拜.....他们拜佛和大伯公，就会 Phong Pneath 和大豆沙比较多.....

方：就是好像.....没有承包那个.....好像那个观音诞那些？

林：没有没有

方：都是自己来预约？

林：对对。他们要自己家要拜拜的话，他们会自己过来买，没有说.....好像七月半这个我特别知道。其它的他们没有说，可能他们进来买了，没有特别说你帮我预约之类。

方：義香有举办哪几种活动？

林：我知道画画的那个。

方：那个网站之前没有改过的时候还看到几种.....现在改了好像看不到了。

林：它换新的了，你要的话.....我可以跟同事拿之前的，因为他今天没有来，所以我明天跟他拿.....因为那时候我忘了跟他讲。

方：然后有没有好像做慈善之类的，就好像派饼给老人院等等之类..就是好像慈善类.....除了那天 2013 年那个元宵节有派饼.....

林：其实就是 indirect 啦，就是说...一个团体跟我们买饼.....然后他们过后自己去派给.....所以我们不是 the one that 做 CSR 的人，所以那个不 consider under 我们 Ghee Hiang 的，其实是 under 那个 associated。所以那个.....我不知道是什么名字，不过我们有说.....他是跟我们拿不是叫我们赞助，叫我们赞助的有些是因为 budget 的问题，所以老板讲.....近期比较少。

方：然后他们从中国带来到师傅来到马来西亚，刚开始就是香饼一种罢了？

林：对。

方：然后馅料是黑糖的啦？

林：对对。

方：然后刚才有讲到大约豆沙饼是十多年才出现的是吗？也是从中国传授过来的技术吗？

林：对对。

方：这个师傅带过来是一位还是其实是很多位？

林：因为我老板说从中国带师傅过来，他是一位两位.....我不知道，不过..不只是一位应该是几位这样。五六位我也不确定。

方：我看 catalogue 就是有讲这品牌从那边带来的？

林：对对。

方：也是从中国那边带过来的？

林：把他们的 Branding 带过来。

方：我比较好奇的是那个品牌从那边带过来的就是没有了啦？

林：应该是没有

方：这香饼经历了差不多一百多年了，就是跟这个店一起成长吗，然后它有没有什么变化.....一直都好像保持着。

林：啊.....还是一样。没有变。

方：然后创办人的第一代到第三代就是没有姓黄和姓庄的接手的时候。

林：香饼和麻油几支。

方：所以他们麻油技术.....中国师傅就有那个技术了？

林：对对。只是说可能没有这样先进，最传统 way 弄麻油。

方：这个豆沙饼不是在十多年过后就有了吗？

林：只是量不多，只是说够用就好，因为他们都是推出去卖，所以是做少量。

方：所以是香饼先.....过后豆沙饼。

林：豆沙饼比较后期，他们先香饼先，.所以起初应该是香饼最主打，现在这里最主打变成豆沙饼，也不知道为什么，就变成这样。

方：如果是第三种清糖饼当时在创办人的第一代和第三代是有的吗？

林：不清楚。我懂的是最表面的罢了，所以这个比较深入的我就不知道。

方：然后豆沙饼几时成为主打？大概知道吗？因为以前是香饼嘛。

林：应该是八十年代吧。

方：因为豆沙饼本来不是咸甜的口味.....

林：半咸甜。之前是甜的，然后好像.....明天我带你去看有个故事在那边，Beach Street 那边，我带你去拍下来，他是说员工生气就把盐丢下去，所以才导致有半咸甜的味道出来。

方：然后刚好反应又很好这样？

林：啊。

方：所以说创办人第一代到第三代他们是.....甜的.....那时候.....因为还没有研发那个半咸甜.....

林：对对对对。

方：每种烘饼的机器其实是不一样的吗？

林：烘饼的机器是一样。两种罢了.....两种机器.....可是不同饼有不同的机器，杏仁酥和马蹄酥还有香饼是用那个 rack oven，就是自动旋转的，明天我带你过去那边，另外的 rack oven 是 for 其他的饼。两种罢了，都是电炉的.....走电的，因为没有用以前的方法，所以都是走电的。

方：然后这个.....这样创办人时期.....制饼的数量.....大概是两位数还是三位数？

林：应该是两位数。

方：这代的人就是姓黄和姓庄的.....他们都有得到制酥饼的技术吗？

林：都会有。也不是说老板本身，就是 head.....就是 supervisor 都有学到啦。

方：4 间不同的风格嘛.....能具体说出他们的区别吗？

林：檳城的？

方：对。

林：其实四间来说，Burmah Road.....是最新 style 的，就是说.....跟客户的接触最多，因为他们会摆那些 sample 的饼是，客户可以自己可以看到的，他们就知道外形是怎样的，我们会介绍，这个饼这个饼是什么成分这样，他们是在外面，不是这样里面，有他们 cashier 还是在里面，可是他们有去外面跟，跟客户给他们了解，知道这样.....比较多。然后 for 我们这间的话是市中心（中路），因为 parking 比较多，然后跟着来的人量会比较多，因为有 parking，人量也比较多因为有 Parking，所以这里卖饼的是最好的，所以它的风格是比较好 parking 位置，因为这边比较....舒适方面这边也蛮舒适，Burmah Road 那间也很舒适，它的格调就比较传统一点，然后这个就比较新颖一点。Beach Street 那边它们是承接最久的方法，就是以前这样放就跟以前，所以我给对方，这边是一个 cashier，这边对面就站在一个人在 serve customer，他们要什么就会跟对面的 cashier 讲，他们买什么什么饼啊，这边不用。这边是一个方向这样罢了。他们那边就是有两个，就是一个桌子，一个桌子，这边是 serve customer，这边是结账。所以这边他们的方式就是，不是呐喊啦，就是会叫过去给对方给 customer 知道，买什么买什么这样，所以他们以前到现在就是这样，而且他们是在 Heritage area，所以他们比较...有那种传统的感觉。人家进到去就知道..比较传统..老的店....它是长长整排过去.....跟这边不一样，不过那边比较难 parking。然后 Farlim 那间比较算是.....它那边是在 shopping mall，它是在 Sunshine Farlim 它的其中一个 lot，租那个 lot，然后那个 lot 它们就有布置，所以它们那边布置方面是蛮不错的，不过它们是 walk in 这样拿的，所以跟这里就比较分辨不出咯，其实它们开店的时间不一样。客户群就有时候说你们楼上，你们也是有卖麻油给 Sunshine Farlim 的 outlet，然后我们自己店面又卖麻油，所以他们就面对客户，怎么上面卖便宜过你这家店的，然后就不会回答，因为真的是他们做 offer，所以比较便宜，我们这边卖 21 块，他们这边卖 19 块 9 罢了。所以就面对这个问题.....所以那边 revenue 没有这样高 compare 跟其它的。

方：然后就是.....怎么马六甲和檳城会采取不同的选购方式呢？

林：因为老板要采取不同的方式，就是要换些形式让客户知道我们有不同的方法，让你选购东西。因为他们那边比较难这样排着队，因为地方也有点小，所以它们有不同形式吸引客户咯，自己可以选择自己拿什么，可以放在篮子...再拿去前面付钱。

方：KL 只是普通这样的店面啦？

林：对对。他们是.....其实也是有选购，不过现在他们.....他们比较大间一点点啦，他们也是自己选自己拿，他们现场有卖热咖啡跟饼一起，as combo set，那边特别就是在这边...他们那边有 tester 这边没有 tester。

方：然后来购买华人传统饼的印度人多吗？

林：不多。因为我们有猪油，有些吃 **vegetarian** 的，就不买.....如果不是长素者就会偶尔买一点。

方：然后现在制饼的厨房只有这里罢了啊？

林：**currently** 是这里。因为人手不足，所以现在 **combine kitchen**。

方：然后就是在包馅料方面.....不是依旧以人工包为主吗？

林：对。

方：然后.....会不会造成这样.....因为产量不能生产太多.....因为人工包.....对你们来说是有什么挑战.....好像.....

林：其实是 **Supplier** 不够 **demand**。**Demand** 太高了，所以会有断货的情况发生咯，因为没有办法嘛，所以只好这个饼没有了，就买别的饼，现在变好像扩大市场嘛。方：然后会不会因为这样局限你们的发展？

林：会咯。因为他们现在研究新的方法，成功后他们就 **export**，可是这个方法.....不确定，说还没有确定他的有效日期可以去到哪里，要多久.....因为怕这个方法有效日期变短，是可以做量多，可是不能，时间保存期变短，因为你 **export**.....我要去到中国.....不能.....所以他们要确定性。

方：然后那个网络订.....刚刚换那个新页面.....ok 吗？会不会像上次这样 **cancellation** 很多这样。

林：因为才刚刚 **upload** 不久，所以还不知道状况，看这里礼拜还是下个礼拜他们才会知道结果。

方：就是我可以大略知道华人跟外劳工人的比率这样吗？

林：一半。以前是是华人比较多，有些退休的就退休，近两年就，2014 年华人还是比外劳多，现在是倒反，可能过后会更少。

方：在生产线上这方面啦？

林：因为年轻人很少会来生产线。因为我们的生产线没有 **air con**，其它生产线已经有 **air con** 了。因为我们不能讲它的温度，因为你的温度变冷去，会影响你的皮的温度啊，ok 不 ok 啊，那个它拉的劲度，也是会影响，所以老板坚持没有。其实我们之前有 **propose** 的，因为太热了，他们工人会太热嘛，不然其它饼家能做到，他们把那个烘饼推到后面去没有 **air con**，其它的如包饼，都是有 **air con**，这里靠近 **Time Square** 对面你知道吗？

方：很少走这里。

林：**Time Square** 好像是走 **air con** 的没有错的话。因为我们.....感觉没有这样热的，因为我们有去买饼.....我们知道。

方：就是他们做香饼，同时也是卖麻油，所以那个也算是他们的品牌.....也是算 **義香**。

林：是。

方：就是他们讲 1930 年.....才开始有麻油是说？.

林：比较重视一点。

方：比较大量？

林：对，会比较大量。也不是说大型的工厂，就是比较大量一点，有请工人帮忙做。可能算箱子.....没有算盒子。我们就这样概括咯，这样也比较容易，有些太 detail.....他们也是不知道。

方：然后在 1950 年也是有工厂吗？到现在？

林：你还可以看到在日落洞。只是现在换比较新的 baby logo，比较漂亮一点。

方：其实包一粒这样的饼啦.....它是捏那个饼.....然后包馅料进去是这样吗？

林：对。

方：然后其实包一粒饼大概要花多少时间。

林：看那个人的速度，如果是豆沙饼快的话，它是一分钟五粒，如果慢的话一分钟三粒。只是看个人的 technique，只是快的话有时候不止五粒可以去到六粒，不过那个会精疲力尽，不能包太久，所以我们 average 算的话，4 粒 4.5 粒.....5 粒算是强的，5 到 5 以上都是强的。

方：有多少人在包？

林：现在人数比较多一点大概有 12 位这样，因为有时候不确定.....有些算到的话去厕所之类这样的。

方：包馅料的难度在哪里？

林：它其实是在转方面，你不可以让底部太厚，因为你底部太厚，人家吃下去的话，就会很硬，所以底部要薄.....中间是馅料。然后是皮.....皮要薄薄，你不能整个压下去，你没有拔掉 extra 的，就会厚厚的，吃了就硬硬的。

方：这饼家新的噱头是在哪里呢？就是传统的店啦，然后你觉得他新的噱头在哪里呢？

林：如果以饼的方面来讲他们都会要有新的研发，研发那个饼会比较新颖啦，不会说还是这样传统的啦，就是说.....可能现在是做豆沙饼，可能把豆沙饼演变比较不同一点，可能里面的馅料比较不一样，不过它就是属于 innovative 啦，creative 是 totally difference，我们现有的豆沙取代其他东西，不过形状可能也不一样，这个他们还在构思着不知道成不成功。因为还要 test customer 能不能接受，要做一些给老板试试，老板 ok 了，还给 customer 吃了能不能接受，我们新的产品都是这样走，老板了过后 customer，customer 过后才推出来，如果 customer feedback 不好，就没有推出那个饼，因为不接受嘛，不接受就没有市场，没有市场就比较难卖，如果通过的话就可以全部一次走了。

iv) 第三次访谈内容——（编码：003）

林：算是用麦做 (wheat).....wheat 是麦的意思。所以我们是用麦做的。

方：哦.....因为这个福建饼家是在南方的嘛，然后麦主要是在北方的啦，为什么主要是麦，南方主要是米，为什么北方的麦会传到南方。

林：现在是.....老板的手.....他们就已经是用麦了的。

方：没有用米磨成面粉啦.....是用麦磨成面粉啦？

林：对对对。如果在之前那个我就不清楚.....到了这里.....然后还没有开发第一间的时候.....有没有用过米来做成面粉就不太懂.....不过从爷爷他们那时候.....用麦。

方：用麦磨成面粉.....再磨成面粉再做。

林：对对。

方：想问一下第一种饼食不是说黑糖.....香饼.....想问一下馅料里面是黑糖是吗？

林：是 brown sugar。所以跟怡保的不同，它的是麦芽.....是麦芽糖.....所以怡保麦芽，我们这边是黑糖。

方：就是有一个疑问，怡保我上网查的时候，它在中国的原型是马蹄酥嘛，想问黑糖是在中国.....因为我上网找.....找不到它的原型.....照着中国的原型是什么.....什么饼这样。

林：老板只给我们知道第一种饼是香饼。

方：然后以前的香饼.....就是那么小粒？

林：对对。

方：然后如果做主食的话，会不会吃不饱呢？因为那么小粒？

林：可能他们做多量吧，我也不是很清楚，不过老板跟我们讲这边的香饼...他们第一个先研发出来的。

方：哦是照回原形一模一样没更改。

林：应该没有更改.....因为老板没有说变化的形状给我们知道。

方：所以以前没有说.....好像香饼.....黑糖的比较大粒。

林：没有，他们也没有照片给我们看，不过他有跟我们讲说，就是这样.....没有改过.....他们讲.....老板这样跟我们讲...我们就吸收讯息.....然后我们也没有说特别再去问。

方：那个网上有写.....好像義香资料也在网上不多.....然后看到.....有些 article 应该是错的吧.....它写豆沙饼起家，应该是不对，应该是写香饼起家。

林：老板给我们知道是以香饼起家，可是他们现在因为.....很多人以为豆沙饼，就因为檳城出名豆沙饼。所以他们有些有可能写豆沙饼，因为他们要主打的豆沙饼比较多，以现在的 trend 来讲，这里的豆沙饼比较流行。以我们来讲的话，第一种还是香饼。

方：所以在檳城的香饼，.都是这样的 hor.....都是这种黑糖的.....奇怪怡保就是.....

林：名字的分别。做么他们叫香饼我也不懂啦，他们做么会把怡保称为香饼，就是麦芽糖，开始我们也不懂，我要的香饼其实是麦芽糖的。檳城的不是，檳城的是黑糖的，去到哪一家都是这样。

方：怡保我找到它的原型是马蹄酥.....在中国。

方：然后.....接下来.....想大约知道香饼的原料是什么？

林：里面就是黑糖，参一点点的麦芽糖，给它有那个嚼劲。不过它来的时候，一包包好像放在袋子里面，我们倒出来的时候就要煮过，放一点点的麦芽糖进去，这样就是它的馅料，然后 before 它要拿去包的时候，它们就会参面粉（也是 wheat flour），参油，然后跟黑糖加进去再搅，所以它出来就比较软了咯。所以.....看啦.....水量就要 depends.....看需不需要.....有时候不需要就没有加，有时需要就加，一点点这样。所以这个是里面的馅料。如果皮的话是糖，就是我们的白糖，最 normal 那种，不是细的，就是粗粗那种白糖，然后面粉，然后油，然后水，然后搅，就用机器搅拌均匀，然后就走，给它 resting 一下，就是给他停一下，就是让他有多余的油流出来，他们才走机器。然后出一粒一粒，才拿来包。所以一个是皮一个是馅料，看你要知道哪一种，因为等下老师问你知道里面不知道外面是什么，面粉，油，糖，还有水.....水是 depends.....水跟油是看那时候的面粉是怎样的。如果那时候面粉需要多一点水，就多比较多水咯，他们会有那个仪器来测试。所以工厂里面他们做饼，在 mixed 那个皮的时候，可能他们会知道这个温度，这个弹性就已经足够了。

方：然后他其实跟豆沙饼的做法是不是一样，除了馅料方面不一样吧了？

林：馅料方面不一样，然后豆沙的豆是要.....它来的时候是黄色的.....已经去壳.....我们叫它绿豆.....英文叫他 mung bean。可是拿去的时候我们要拿去蒸它，然后过后我们要搅碎它，然后炒它，过后我们放调味料就是有糖有盐有水给它滚了。我们再把已经搅碎的豆沙和炒过的豆沙，把它倒进去搅拌均匀，豆沙起来才是我们可以吃了的，还可以拿来包饼。不过 before 它拿来包饼，我们还要 mixed，搅拌跟洋葱，所以它的分别就是豆沙饼过程会比较多一点。黑糖不用，煮了然后 mixed 了之后，这样就可以用了咯。它（豆沙饼）不能.....before 你要用的时候你要搅跟洋葱，你才可以用。因为你搅洋葱便便就比较不能留久，因为有油吗，一点点使它比较比较容易坏。所以它的 process.....其实还是豆沙饼的比较复杂.....所以黑糖饼的比较简单。所以步骤比较简单....所以这个先研发，我的 idea 可能是这样，因为豆沙要从这样，里面全部的 cost，而且步骤很多。虽然你讲走 machine 一样，可是你前面煮豆那边，煮豆就是分出一个 department。做煮豆就是煮豆，不能说煮到一半，还可以做别的，不能.....不能有这样的时间，因为每天一定的生产量。

方：因为那个黑糖饼.....我妈妈讲也可以称为黑糖豆沙.....就是其实它也是黑糖豆沙.....

林：它的 **texture** 不像豆沙，它也是软.....可是它的口感.....吃豆沙饼的口感比较不一样.....属于老一辈的人比较喜欢吃黑糖，因为他们讲说.....比较传统，有些就不大爱吃.....豆沙.....甜啊咸啊。然后香饼就不会，它没有这样甜，它的味道.....就刚好适中.....不会说.....颜色什么都比较适合他们吃，还是怎样.....所以他们来买的时候.....会有说香饼是买给妈妈的。因为我们有声明跟他们说香饼是黑糖，因为外坡来的会以为是麦芽糖.....然后就不好.....所以我们会跟他们声明这样。

方：然后上次不是有讲豆沙饼它的特色是有猪油是吗？

林：对。

方：然后香饼？

林：香饼.....也是有猪油。因为我们用的那个油已经是参跟棕油.....两种.....所以出来的那个都会有猪油的成分在里面。只是它的猪油的成分是在它的.....表皮比较多...馅料比较少。不过也是还有.....不能说 100%没有，因为我们没有说有另一幅新的仪器，是走香饼，然后我们用...的油只是用棕油，没有...我们也是有参...因为口感方面..还是层次方面出来的.....还是猪油的比较好。他们有做过测试是会比较好的，他们 **send** 去外面的 **lab** 做测试。然后自己做 **sensory**，你要品尝看两个的分别，还是猪油的比较好的口味这样。

方：然后那个猪油是你们接手人才研发的还是创办人的时候想到要用猪油？

林：可能那个时候他们就有...可是比较少，因为他们那时候.....本地购买罢了。然后现在我们都是国外.....**import** 进来.....所以我们 **import** 进来.....比较大量。然后以前可能比较小量，就在本地这样。过后，老板一个个接手就比较不同，大家很少固定的需求，不要说一下子断货，没有猪油用这样。

方：请问那个中国师傅....他是从福建的哪个地方？

林：这个我要请教我的老板.....看他知不知道。

方：我想好奇一下那个马蹄酥.....这里也有卖马蹄酥不是？它跟怡保霹雳的 **heong pie** 是一样的吗？是麦芽糖吗？

林：不过现在霹雳的变化比较多，他们有些里面是麦芽参跟其它东西，就好像黑芝麻，他们已经演变得比较新潮了，他们也是有传统.....多出创意。他们不会只是原始的那种，我们这里就是原始的一种罢了，麦芽糖和白糖罢了。没有再放其它的...他们现在变得比较花巧一点。

方：所以这里你们卖的马蹄酥也是放麦芽糖的啦？

林：麦芽糖，有些看到马蹄，以为里面你们是放马蹄，我们跟他们讲没有没有，里面是麦芽糖，就是麦芽糖，糖，然后芝麻和洋葱。所以不是每个人....我觉得是老辈一人比较会吃。小孩子比较喜欢吃小粒的啦，**that's why** 这是我们演变出小粒的（马蹄酥），如果传统的话只是大粒，如果要追回去的话...是这样。

方：它的芝麻是撒在外面还是？

林：里面也有.....这个大粒的是里面有外面也有.....小粒的只有在里面罢了。

方：为什么会 2000 年推出.....

林：为什么会有我就不懂，这个老板想到要出.....出产这个产品这样。

方：这间饼家是在槟城历史最悠久的是吗？

林：在 Beach Street 那间最久。

方：它是比起其他饼家来得更就？

林：对。

方：然后新款式的小豆沙饼，双烤豆沙饼.....是第几年推出的？

林：（2010）10 年.....10 年到 11 年之间，这两种双烤.....小粒和大粒.....我们是同时推出，不要说只出一种先，因为等下人家问另一种没出。所以大概 10 年尾到 11 年头这样，因为我们差不多是迎合新年这样.....出来的.....对.....如果有什产品大多数，大多数.....会迎合 either 我们周年纪念，没有的话就跟那个.....马香酥周年纪念.....没有的话就是新年，老板讲这样比较有新鲜感，所以这个 10-11 我刚好有进来。

方：然后那个小豆沙饼比较不同啦？那个小粒的？

林：小粒的在之前就有了。可能 after 大粒的豆沙饼之后。

方：哇这样嘛出现在蛮早的时候？

林:对对。所以也是因为需求才做，所以太大个.....吃了比较难嚼，好像要分到几口吃，然后也是太饱....太大粒就很饱。所以就没有小粒的.....比较轻便一点的呢，一口可以吃掉，然后他们才研发小粒的。

方：大粒的是 187？多年推出.....

林：差不多 6,7 年之后就有了。

方：然后上次有提到豆沙饼在 80 年代成为主打，招牌？

林：对对对。

方：有指豆沙饼的馅料是半咸甜的.....它是指整理还是指馅料方面？

林：馅料里面。因为工人不知道是因为生气还是怎样，然后就讲说把盐放进去，然后变成一半咸一半甜，要让他的豆沙变得比较不一样，带有这样的成分，然后过后才变成半咸甜的口味。

方：所以在 80 年大受欢迎。

林：可以大略简述这个豆沙饼的制作过程吗？主要是我想知道在哪个部分保持回人工，那个部分机器？

林：如果走机器的话是走皮咯，就是那个皮用机器搅给它，从面粉搅成一团的时候，是用机器。不过就有人去 control 它的那种 setting，然后走一粒一粒出来的话也是机器走，我们人去 collect 罢了。因为你搅拌的时候是机器，然后要拿出来的时候是人。这个是第一个 process.....就是 mix 那个皮了，你 mix 的时候是用 machine mixer，搅搅搅.....然后拿起来后.....我们走 machine 的时候.....走那个皮.....一粒一粒出来.....是机器走，然后我们人只是去 collect 罢了，就是他掉下了，我们去接罢了。然后全人工是在包饼的方面，然后 for packing 的话是半自动，因为我们要控制和机器 together，机器走的话，你没有放饼进去，你也是没有饼咯，一直走一直走，可是里面没有饼，所以你要把饼放进去的话...所以现在是半自动。烘饼也是半自动因为我们也是要人工去顾。要把它拿出来没有等下烘到焦掉，所以完全人工只有包饼的那个部分。其它的都有涉及到.....机器.....只是是自动还是半自动。

方：那个饼.....搅了过后他.....皮掉下来.....他的形状是扁形过后捏成原型。

林：啊对对。它是一块一块，可是它是长形的.....卷起来.....他就变成长形这样椭圆的。然后那个是机器走出来的，他开始的才做才做出时候是一粒一粒，那个 machine 变成长形，然后卷起来，然后过后才用人手压扁，才做成一粒一粒这样，你看到的豆沙.....那个是人手做的。

方：然后在馅料方面.....炒馅料是人炒的是吗？

林：它的机器有在转，可是我们有用铲具，搅拌它怕它沾锅烤焦，那个也半自动也没有完全自动，因为我们要去炒，等下沾锅这样，不过算是比以前的话有进步很多。

方：不好意思可以从第一个步骤讲到最后完成.....大概讲过就好了。

林：你是讲豆沙饼？

方：恩豆沙饼。

林：豆沙饼如果是从.....开始的豆沙•我们就要去洗咯，洗了拿去蒸熟，然后我们就搅给他碎，然后我们就拿去炒，炒了豆过后，我们就放糖盐和水给它煮沸了过后我们把它的豆沙倒下去搅拌均匀。那个豆沙就可以拿来吃了，不过他们要拿来包饼之前，他们就会搅拌跟洋葱，然后我们就放在那边。然后现在我们要准备皮的话，我们会拿面粉，糖，水跟油.....搅拌了，然后我们就给他等一下，大概有时候 20 分钟，有时候 40 分钟这样，看它的量多大，然后给它油出来了，我们就走机器.....然后它就切一粒一粒。然后再卷皮起来，我们再拿来包成一粒一粒的饼。就是包成一粒饼，然后放在烘饼的盘子放进去烘炉，烘好了之后。就拿出来把他放在冷却的地方，就是用风扇吹，吹凉了了后，他们就会送去包装部.....包装.....就是把饼放在机器上面，然后就会有纸来包装，自动的包装起来，他们就会把包装的饼放在盒子里面，然后装好了，送来 retail 那边卖。

方：就是义香.....义香饼家是属于文化企业是吗？文化企业就是生产，经营，销量文化产品的服务企业.....

林：是。

方：传承文化的企业对吗？

林：是。

方：然后可以说出这家企业对华人文化的意义是什么？

林：恩...就是让大家知道，我们华人传统的饼，到底是什么，不要让后代不知道原.....来豆沙饼是我们.....现在.....华人饼的传统，只是就是不要让太被遗忘掉.....that's why 我们的老板就是要 maintain 我们有的.....传统饼。然后你们要再研发新的可以，可是我们不能把传统，不能把新的产品取代传统，不希望这样，等下后辈出来问这是什么，没人知道，不知道没看过。所以华人传统的饼还是要传承下去，所以他一定要坚守，那个价格多高，我们的 costing 多高没有关系，最好是有这些产品，流传下去给大家知道。

方：除此之外，人家要拜东西人家也是会来买？

林：对。这个也是其中一个的环节，不过他就讲.....at least 大家知道这个饼...因为这些传统都是上一辈教下一辈我们才会知道，拜拜我们可以用这个这个，然后其实我也是不懂，我也是从婆婆，妈妈那边知道.....所以有他好的一点是在这儿。

方：月饼虽然没有自己做啦...可是到了那个节日..会跟人家拿.....专业的.....

林：对对对。

方：月饼是卖几种款式？

林：有豆沙，pandan.....杏仁.....一个是蛋黄莲蓉.....一个是双黄莲蓉.....一个是伍仁.....还有一个.....sorry sorry 是绿茶。

方：就是说豆沙也是蛮传统的？

林：对对。老板也是拿比较传统.....有双黄，豆沙因为那种，是大数人还会再食用的那种，还会再购买，好像绿茶有一定的顾客会买，不是全部人都会喜欢。所以 that's why 豆沙和双黄最先卖完，顾客一来都会选这种。

方：这间店蛮注重那种色素那种东西。

林：嗯是我们尽可能，如果我们自己生产的东西，避免这种色素的东西咯，尽可能不要有。

方：双黄莲蓉的意思是什么？

林：双黄就是两粒蛋黄，然后馅料本身就是莲蓉。

方：这样义香咖啡其实是自己的品牌来的？

林：也是人帮我们弄不过帮我们品牌放下去。

方：这里还有几位老员工还在这里做的？

林：在 production 的吗？

方：对 production。

林：应该还有 12 位，如果加上 billboard 退休的就 13 位。他已经退休了因为手没有力了，不能包饼了，因为不能再活动自如了。

方：上次不是说 12 位员工一半是外劳一半是华人吗？

林：那个是没有 combine 的，不过我讲的老员工 mostly 都是华人啦，所以这边我们两个 combine 起来，大概有 20 位左右，他们是算做十多年以上的啦？最久有 60 年以上，少少的话也有 10 多年。

方：这样的话 combine 起来他的比例也是外劳和华人也是一半以半这样？

林：额.....差不多.....接近。

方：就是说在 production 通常都是经验比较老道的员工这样？

林：对，给外劳的话他们做三年就回家。他们不会待很久，有些有一个最多十年咯。

方：这样还有年轻辈在里面做吗？

林：有 3 个。production manager 30 出头.....34 这样，两个女生 20 出头，1 个男两个女.....算是最年轻的一辈。

方：所以到目前为止没有遇到传承技术的难题啦？

林：开始觉得有，因为环境.....比较热.....没有太多的人.....愿意这样热的环境工作。这两位也是他们有兴趣.....才能在这边工作.....如果他们没兴趣.....就比较困难咯。

方：就是包装换过一次（塑料）那个纸开始第一代就用？

林：对对。你是说里面那个包装还是外面那个包装？

方：纸的。

林：换那个一次咯，他们就是用纸的包装用到要改变为止。

方：就是用到改变为止才换那个 plastic 的啦？

林：对对。

方：15 年前换那个 plastic 的时候，纸还有并用吗？还是用 plastic 的时候，就直接把 plastic 淘汰了.....

林：没有。纸差不多用好了，这个新的纸又来了，before 有走.....新的看效果如何.....可以（Plastic）留长时间，如果用纸卷的话，不大能留，可能三五天就要吃完，这个它们就有在做研究，大概两个礼拜这样。他们不会说一砍就砍到完，把旧的用完先，因为他讲影响不大。除非在外观那边，你已经换新的了，你突然有旧的盒子他们认不到那就不可以，外面的盒子我们就不能，那个如果真的是一定要用完了，才用新的，那个老板就有交代啦。所以那个 Menu 的话，我们旧的一定要放着先，等下给人看到会觉得不一样，是不同饼吗。有些不是需要，不是很多啦，可能十多个老板说不用紧，keep it as 我们的 reference 以后

需要开 museum 的时候，可以摆一下，有那种传统，也不是传统到哪里，at least 我们的锐变给人看。

方：有要开 museum 的打算啦？

林：他有这样讲，他有这样讲可是有没有正真去做，我们还不知道。

方：那个盒子和那个纸袋上次有讲是一起出现的？所以也是十五年前？

林：对。

附录（三）图片

图一：義香的产品。

i) 传统式的酥饼：



香餅



豆沙餅



清糖餅



马蹄酥

（图片取自“義香餅家”的官方网站：<http://gheehiang.com/pastry-cookies.html>）

ii) 新款的酥饼:



杏仁酥



马香酥



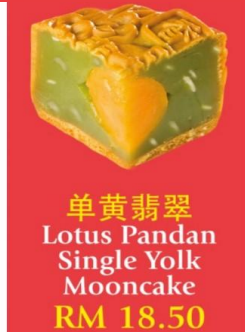
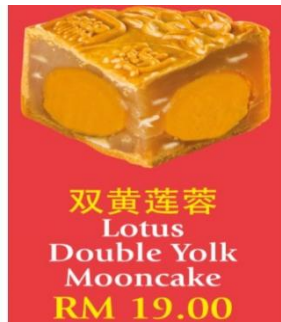
茶香酥

(图片取自“義香饼家”的官方网站: <http://gheehiang.com/pastry-cookies.html>)



双烤豆沙和双烤小豆沙饼

iii) 月饼的款式



(图片取自“義香饼家”的官方网站: <http://gheehiang.com/mooncake.html>)

iv) 精美礼品包装



鸡年的礼品包装



猴年的礼品包装



经典的礼品包装

(图片取自“義香饼家”的官方网站 <http://gheehiang.com/merchandise.html>)

v) 麻油



纯正麻油（红牌）



纯正麻油（黑牌）



纯正麻油（蓝牌）

(图片取自“義香饼家”的官方网站: <http://gheehiang.com/sesame-oil.html>)

vi) 饮料



纯白咖啡

低糖纯白咖啡



传统拉茶

全黑咖啡

(图片取自“義香饼家”的官方网站: <http://gheehiang.com/bevarage.html>)

vii) 纪念品



義香宝宝的锁匙圈

(图片取自“義香饼家”的官方网站: <http://gheehiang.com/merchandise.html>)

图片二：義香童童象征该饼家所卖的酥饼，成为義香的标志。



(图片取自“義香饼家”的官方网站: <http://ghee-hiang.com/about-us/>)

图片三：義香饼家的六家分行。



图片四：檳城港仔口街分行给顾客大略讲解豆沙饼制作过程。



图片五：檳城港仔口街分行制餅的廚房。



图片六：檳城中路分行制餅的廚房。



图片七：星期一（2017.7.3）下午二时正去中路“義香餅家”采访时所看到的人潮。



图片八：義香的麻油工厂设立于槟城日落洞。



图片九：“義香饼家”的第一间销售处设立在槟城港仔口街。



图十二：关于咸甜豆沙饼由来的剪报。



附录四：“義香饼家”大事记表

阶段	年份	義香饼家事迹
创建期	1856	<ul style="list-style-type: none"> 丁姓南洋商人从中国寻找酥饼师傅来到槟城创业，“義香饼家”开始成立，主要以制作香饼和几瓶麻油为主。
	1860- 1869 (年份不清楚)	<ul style="list-style-type: none"> 推出豆沙饼
	1870-1879 (年份不清楚)	<ul style="list-style-type: none"> 推出月饼和喜饼
	1926	<ul style="list-style-type: none"> 丁姓家族将饼铺顶给黄姓和庄姓的接手人，而他们成为第四代的管理人
	1930	<ul style="list-style-type: none"> 義香的销售处设立于槟城港仔口街
	1940-1949 (年份不清楚)	<ul style="list-style-type: none"> 店铺被炸毁无法营业
	1950	<ul style="list-style-type: none"> 義香的麻油厂设立于槟城日落洞
	1960-1969 (年份不清楚)	<ul style="list-style-type: none"> 義香饼家推出咖啡
稳定期	1980-1989 (年份不清楚)	<ul style="list-style-type: none"> 引入制饼的机器 豆沙饼成为招牌饼
	1990-1999 (年份不清楚)	<ul style="list-style-type: none"> 停止生产月饼和喜饼 请了第一位文职员工
扩展期	2000	<ul style="list-style-type: none"> 开始构思专门店的概念
	2002	<ul style="list-style-type: none"> 换新包装/外加盒子
	2005	<ul style="list-style-type: none"> 第二间销售处设立于槟城中路 全新礼品包装
	2007	<ul style="list-style-type: none"> 生产部开始聘请外劳员工 推出義香童童
	2008	<ul style="list-style-type: none"> 第三间销售处设立在槟城车水路
	2009	<ul style="list-style-type: none"> 第四间销售处设立在槟城发林阳光市场 推出義香锁匙圈和衣服
	2010	<ul style="list-style-type: none"> 获颁 HACCP 和 ISO22000: 2005 certificate
	2011	<ul style="list-style-type: none"> 庆祝 155 周年，并举办 I love Ghee Hiang 的绘画比赛
	2012	<ul style="list-style-type: none"> 第五间销售处设立在吉隆坡
	2015	<ul style="list-style-type: none"> 第六间销售处设立在马六甲鸡场街 推出新的酥饼“茶香酥”
	2016	<ul style="list-style-type: none"> 推出新的酥饼“马香酥”
2017	<ul style="list-style-type: none"> 设立 Teels Cafe 西式咖啡馆 	