

信和集團推動創科發展 建構更美好未來

全面創科生態系統有助香港發展成為國際創科中心

信和集團透過不同平台，建立全面創科生態系統，支持年輕一代及企業家，同時推廣創新和科技。集團成立「香港創新基金」，透過與業界人士、創科人才、學界及夥伴合作，共建更美好未來。

Go Code 程式小先鋒、瘋狂電路工作坊及 Robot Maker

為來自基層家庭的中小學生提供免費課程，學習編寫手機應用程式、創作電路藝術作品及設計機械人

小3 - 中3學生

5年來

逾25,000 小時課程 逾2,000 名學生

OC STEM Lab 奧海城創意工作室

透過涵蓋機器人、虛擬現實和增強現實的工作坊和活動，投入STEM（科學、科技、工程及數學）世界

中小學生及家長

每年服務 逾15,000 名參加者

X Fair

快將舉辦的創意科學博覽會和產品設計比賽。學生要利用科學、技術和設計展示創新方案，並需要構建產品原型和學習如何改進及展示的意念。

小學及中學生

大學創業比賽

透過分別與香港大學和香港科技大學合作的 Dream Catchers 項目及「香港科技大學—信和百萬元創業大賽」，以及歐洲創新學院（European Innovation Academy）創新構思

大學生及畢業生

逾300 名港大學生、畢業生、員工和夥伴參加創業學院

逾80 隊港大學生及畢業生組成的團隊參加100K創業種子基金比賽

逾600 名來自香港及海外的科大學生和畢業生參加創業比賽

X-Lab 共創空間

與香港X科技基金、紅衫資本中國、香港大學、香港科學園及數碼港合作，提供共創空間，將概念轉化為現實，培育有創意及活力的本地企業

初創企業 6 家從事製藥、生物科技、邏輯編程、保險技術和成像的初創企業

信和創意研發室

香港及海外科技公司和初創企業可於沙池平台測試科研新產品，了解市場反應

本地及海外科技公司和初創企業

逾1,600 名訪客 試驗/採用 逾10 項技術

逾40 種技術 來自12個國家和地區



www.sino.com | www.sinoinnolab.com | www.hkif.org.hk

「科技創新將決定我們的未來。信和集團全力支持科技創新，共建更美好未來。集團透過不同平台推廣創新和科技，建立全面的創科生態系統。隨著大灣區建設發展，我們更需要多元經濟，推動社會和香港發展。」

— 香港創新基金主席 黃永光

造砧板傳三代 「創出」做人哲理

老字號第三代：老舖是「根」 穩守求變



對愛入廚的人而言，廚具不能馬虎。若買木砧板，老一輩都知道油麻地有家逾60年歷史的老字號「萬記砧板」。現時萬記由第二代掌舵人歐錦鴻夫婦及其子即第三代「生力軍」歐家亮（Mike）主理。對Mike而言，老舖是「維生工具」，更是他們的「根」，從刨木桶悟出人生道理，並修讀室內設計的他，面對塑膠廚具興起，與家人穩守之餘，亦以多元化發展迎戰，由鎮店之寶砧板，以至刀具、廚具等一應俱全，讓顧客設計出心中的理想廚房。

圖/文：香港文匯報專題組

「請問這個廚具多少錢？」「你們有沒有這個廚具？」採訪當日，逾60年歷史的「萬記砧板」一如以往人聲鼎沸，店員忙得不可開交。萬記現坐落於有「廚具用品街」之稱的上海街，憑藉勤懇務實的經營手法，贏得不少老顧客掌聲。該店第三代掌舵人Mike稱，除散客外，店舖亦供應砧板予大部分連鎖飲食集團。Mike說：「其實未必是廚師用過我們的產品，更多是他們的師傅用過，一代一代傳承。」

昂藏七尺、30多歲的Mike表示，萬記在1955年由祖父歐萬創立，初時只賣砧板及木屨。當年其父親歐錦鴻連同7名兄弟姐妹經常到店舖幫手，找客、落單及送貨，一手包辦，「後來我爸同五伯接手生意，五伯退休後，舖頭就主要由我們一房繼續發揚光大。」

從小玩木 因「情」接棒

在教育未普及的年代，父祖輩以木藝為生，但在外國修讀室內設計的Mike卻因一個「情」字而接棒。「我小學時已接觸木製品，以前會拿著一把木劍周圍玩，又會用釘釘木板，消磨一整天。」Mike回憶道。也許是從小接觸，Mike此後的命運亦與「木」緊連一起，亦磨練他的意志。

Mike憶述，中學時曾有一次在暑假回內地工場學習刨木桶，由量度鐵圈的長度到將木拼成圓形，再刨木、打磨、上色，是一個難忘經歷，「不懂的時候感覺很難

做，一旦學懂就變得簡單。」

爸爸如超人 媽媽是朋友

對Mike來說，爸爸就如超人一般，是他的偶像。「爸爸很棒！雖然他的教育程度不高，但很有創意，也找到媽媽這位賢內助，將祖業發揚光大。」Mike道。雖然採訪當日，Mike的爸爸要公幹未有現身，惟在言談間亦可想像Mike對爸爸的崇拜之情。若說爸爸是地位超然的偶像，那媽媽對Mike就是平易近人的朋友。

Mike笑稱：「以前我常不做功課，爸爸就會教訓我，媽媽就會打趣說我『犯賤』，因為我既怕被打，但又不願做功課。」不過在她心中，3個兒子都很懂事。「雖然他們都在外國讀書，但在暑假回來就到店幫忙。」歐母寬慰道。

現時萬記生意雖上了軌道，但曾遇過不少危機，其中一個是膠砧板熱潮的興起。一向以木砧板聞名的萬記，在膠砧板衝擊下力保不失，並不是偶然。「我爸一早猜到膠砧板將成大趨勢，遂引入售賣，現成了第一個引入及使用膠砧板的人。」Mike讚歎道。

潮流在變，老字號亦須求變。Mike表示現時為迎合潮流，店內亦兼賣刀具、廚具、碗碟、木製傢俬等。歐母亦異口同聲表示：「我們要緊貼市場多元化發展，若只死守舊物，恐怕生意不足。」只見母子二人默契十足，想必除了求變精神外，家庭成員同心協力亦是萬記成功之道。



歐家亮(Mike)語錄

- 「木砧板就像我們的嘴唇，一乾就會爆。砧板若要保養得好就要塗上油，就像我們乾燥塗上潤唇膏。」
- 「學習刨木桶，不懂的時候感覺很難做，一旦學懂就變得簡單。」
- 「其實未必是廚師用過我們的產品，更多是他們的師傅用過，一代一代傳承。」

自小與木結緣的Mike（左），很努力與母親（右）及家人打理砧板生意。

砧板如唇乾即裂 塗油保養可「延壽」



店外擺放不少木砧板，Mike及店員會定時灑水，確保砧板濕度。

各款木種有不同特性，對於生長在木匠世家的Mike而言，要說出各種木材特性及保養，可說全無難度。Mike指，不同用途的木板由不同木材製成，例如最常用做砧板的有京木、憲木、松木；而餐板則多以檫木、柚木、荔枝木、杉木等製成。

「餐板通常都上枱用，最常見就是餐廳將漢堡包放於餐板上給客人食用。由於受損度高，若用不吸水、不易爛的檫木做餐板，就可以減低損耗。」Mike稱。

身為「萬記砧板」第三代傳人，Mike對砧板保養亦有心

得。「木砧板就像我們的嘴唇，一乾就會爆。砧板若要保養得好就要塗上油，就像我們乾燥塗上潤唇膏。」Mike指食用礦物油可令砧板的壽命較長，故適合作保養之用，他亦考慮將來推出自家製的食用礦物油。

被問到在油麻地開業多年有何深刻見聞，Mike指當年因店舖近果欄，小時候曾多次見過江湖中人「劈友」；而歐太則表示，未搬舖前曾試過有人隨手拿起放在舖面的木屨打穿，打完再放回原處。

當年驚心動魄的往事，如今都成了母子間一笑而過的趣聞。