

香港品牌人手生產 老闆三兄弟退休 史蜜夫糖果結業 留甜蜜回憶

晶瑩煙韌的橙花軟糖、香濃的牛奶烏結糖……一款又一款的經典糖果是幾代人的甜蜜回憶，但製作這些糖果、扎根香江60年的人手糖果製造廠“史蜜夫”即將告別港人。糖果廠第二代接班人、年屆古稀的方家三兄弟接受《大公報》獨家專訪，坦言有意退休，由於沒有接班人，決定光榮結業。三人難掩不捨之情，但相信天下無不散之筵席，“那麼多年當然捨不得，但最重要大家都記得那份甜蜜。”

大公報記者 曾敏捷（文、圖）

在牛頭角的工廠大廈內，電梯門甫打開，陣陣糖果甜香撲面而來，“史蜜夫糖果廠”黃底紅字的招牌躍入眼簾。這間糖果廠沒有電影《朱古力掌門人》般的夢幻，但陳舊的機器、牆上褪色的字跡，反而讓工廠如同凝固在糖果業最美好的歲月。

糖果廠由方家三兄弟從父親手上接力經營，大哥方煒培今年74歲，二哥方富全、三弟方富成也快到古稀之年。銀髮三兄弟至今每天到糖果廠，所有事情視力而為。大哥負責辦公室事務，二哥負責送貨，三弟負責造糖工序，他們是老闆，但亦經常“落手落腳做埋一份”。

正商討賣盤盼延續配方

“做糖始終是體力勞動，小孩們從小見我們如此辛苦都無興趣接手。我們年紀大了，都是時候要退下。”方富成說，糖果廠的職員除了會計及一名30多歲年輕人外，其餘人都年逾50歲，三兄弟去年已計劃好，做到今年七月結業。他坦言，現時有跟兩、三個買家商討賣盤，但無論結果如何，糖果廠也已決定近日停產，“再做一星期，希望開心、光榮結業。”

方富成說，糖果廠仍有存貨，但預料月內會售罄，“那麼多年當然捨不得，但最重要大家都記得那份甜蜜，希望史蜜夫留給大家的都是開心的、好的回憶。”問及糖果配方會否轉手，方富成稱，希望找到有心人，繼續在香港做糖。

二哥方富全對於糖果廠結業不無唏噓，“現在的人，越來越講究健康，行業式微，是可惜的啦，但長痛不如短痛。”他又說，父親早年做到行動不便才退下來，退休後想去旅行到處走走也不方便，所以希望幾兄弟不會有同樣的遺憾，退休後還可以好好享受人生。

不少內地人專程購買

史蜜夫糖果廠從60年代開始在港設廠，以生產烏結糖、橙花軟糖、棉花糖等廣為人知，糖果更曾遠銷至中東地區。在80年代，香港工廠紛紛北移，史蜜夫是少數仍堅持拒絕遷走的工廠。

多年來，史蜜夫經過不少難關，但憑着口碑、經驗，以及堅持使用外國進口材料和人手製作的這份誠意，令“史蜜夫”這個品牌渡過重重難關，屹立不倒，今天不少內地人甚至專程赴港購買大包小包作手信。



▲（左起）大哥方煒培、三弟方富成、二哥方富全為史蜜夫糖果廠第二代接班人

一粒史蜜夫牛奶烏結糖的誕生

1

稱量材料

三弟方富成負責糖果生產工序，至今仍親力親為



2

熬糖+攪拌糖漿

熬糖要靠經驗，現時糖果廠的流水作業通常是一小時熬煮三大鍋糖漿，金黃的糖漿隨着機械攪動，慢慢變得雪白



▲史蜜夫糖承載了“一個時代的回憶”

3

加入奶粉及花生

攪拌一段時間後的糖漿會加入奶粉及花生，空氣瀰漫着香甜的味道



4

冷卻+切割

鋼床下是流動的冷水，有助混合糖漿降溫，製作中的烏結糖軟綿綿，經過機器後會被砌成一粒粒



5

包裝

史蜜夫至今仍靠人手包裝，二十多粒一袋，包妥後便送進紙箱，運往各地。



▲有市民聞說糖果廠即將停產，親自到糖果廠買糖

網民：感謝史蜜夫 釀甜蜜集體回憶

【大公報訊】記者曾敏捷報道：史蜜夫糖果廠停產消息傳出後，網民紛紛留言，表示不捨。有人感慨傳統手工糖果不敵時代巨輪；有人感謝史蜜夫糖陪伴成長，希望有人接手經營，延續“香港製造”味道。

有銷售史蜜夫糖果的美樂士多負責人李志偉形容，史蜜夫糖是

“一個時代的回憶”，對糖果廠停產感可惜，但也為幾位老人家廠東感高興，祝福他們退休生活愉快。

有網民稱，當年軟糖價格貴，不是經常吃得到，糖果廠停產在即，要買定存貨。有網民說，史蜜夫糖陪伴自己成長，多謝製糖師傅與三位老闆創出蘊含集體回憶的食品。

有家長稱，要趕在廠房結業前買糖給兒子吃，延續記憶。不少人希望有人接手經營，令香港老品牌不用消失。

銷售策略主打懷舊情懷的美樂士多，一直有出售史蜜夫的糖果。負責人李志偉說，史蜜夫的椰絲棉花糖、軟糖等，都特別受歡迎，存貨近日已經售罄。顧客有不少年輕人，買回去給老人家食，尤其過年時，很多人特意找這款舊式糖果。他說，士多會主力找更多不同的懷舊零食，對於史蜜夫停產感可惜，但亦為幾位老人家感到高興，祝福他們退休生活愉快。