

繼承，有著繼——繼續、傳——傳承的含義，泛指把舊的東西，例如資產、老店，把它繼承、傳承；創新，創指開創、創意，創意一字從字面解釋，是以新的點子創造新的東西。我們經常聽到「去舊迎新」、「舊的不去新的怎來？」舊的是否必定要被淘汰？新舊又是否不可並存？

子承父業，不只是在粵語殘片才會出現的俗套情節。上一代努力耕耘，留下的不止是一家店鋪，還留下不少人的集體回憶，留下一份人情味。時代變遷，科技發達，速食文化盛行，不少老業愈受忽視、淘汰，「大排檔」、舊式麵包店都換成連鎖快餐店、大集團式的餅店。在這個年代，不少新一代都拒絕繼承父業，甚至祖業，很多時候並非因他們認為沒有繼承的意義，更不是不屑這些老業的價值，而是現實逼人。社會一直在忽視、遺忘這些陪大家走過童年、少年時、成年時的特色老店，一味兒追著時代的急速發展，連駐足回憶、喘息的空間也沒。

繼承與創新，又是否真的不可共存？旺角某家麵包店，已傳承三代，因賣的是舊式麵包，離不開「腸仔包」、「菠蘿包」等單調款，因此店鋪也只依靠街坊生意營運，這家店的包香口鬆軟，惟沒有吸引更多的客人，終面臨結業的危機。

限期降至，店東的兒子想到了新點子。把包製成不同動物的形狀、圖案，結果新式的麵包推出就大賣，引起一陣排隊潮，店鋪營收大增，化解了入不敷支倒閉的危機。憑著麵包製作用心、材料優質及製包的獨特方式，品質不但有保證，客人放心吃得健康，加上新式的動物麵包色香味俱全，麵包出爐，街頭遠處已嗅到！麵包店都爭相模仿，可見創新是有用的。店東兒子不但繼承父業，保留了傳統手工麵包的製作方式，又加入了新的點子改變營商方式，經過成功轉型，融合繼承與創新，做到新舊並存。

因此，我認為繼承與創新是能並存，而最有效的方式是轉化。一個四十幾年的烘培品牌，這老店為轉型求生，把烘培店變為體驗所，更突破傳統，成為一間會賣馬卡龍的百年糕餅店。

這間老店被遊戲廠商併購後，為更貼近年輕人開始轉型。除了在中山區開設甜點體驗所外，更以店內招牌蜜蜂蛋糕做出特色甜點；位於台灣，這間過百年歷史的知名糕餅業者，也開了一間下午茶餐廳，結合東西方甜點與飲食文化，店鋪又貼近潮流走簡約日式風格，定時舉辦創作體驗課程，又推出較費工的冰滴咖啡，計劃把一些門市再轉型為咖啡店。若是一味兒把舊的全部丟棄，便失了傳統的意義、特式，若不創新，舊業便會被現實淘汰、遺忘，同樣傳承不了，因此，「去舊迎新」一句已經不合時宜。

這間百年糕餅店還開設了一間以老屋為風格的下午茶餐廳，保留了紅磚牆、磨石地板、斑駁牆面、花藝裝飾等中式傳統元素，又用上糕餅模具作裝飾，令人印象深刻，而店內販賣的則是時下流行的馬卡龍、法式吐司、三文治

等輕食，又有台灣茗茶等把中西文化併合。這間老店不但成功轉型還吸引了大量年輕人光顧。

現時科技發達，不少老店也嘗試跟貼潮流，不但推出優惠，更在社交媒體上開設網站，增加店鋪的曝光率，儘管這是很微小的舉動，但在舊的加上新創的已屬創新，也是揉合了傳承與創新。例如位於深水埗的黃老太已有四十年採訪經驗，店鋪已傳兩代，隨物質爆炸的社會，很多人也認為衣物破了就再買一件，並不會珍惜更不會拿去縫鋪，近年全球環保意識提高，加上有不少人也有自己很愛惜的衣物破爛爛卻不捨得丟掉，而以網絡宣傳的黃老太也漸漸被注意到，生意亦漸漸增加。在親手縫紉，細緻的縫線，人情味也隨之留下。

透過轉型，繼承與創新是能並存的，幫要的，其實只是社會這些老行業生存的空間協助。