

區區有大事 – 中西區

即將失落的飲食文化 – 大牌檔

中西區，集合著新穎的建築，標誌著香港的繁榮；同時，又有不少具地道文化特色的事物，見證著香港歷史的演變，伴隨著港人成長和經歷時代的變遷。這種新、舊的融合、摩登與地道文化並存，使這區更具吸引力，而「大牌檔」，是當中一大特色。

小資料

大牌檔中的「牌」字究竟應該用「牌」還是「排」呢？

應該是「牌」字才正確。

『大牌檔』一名的由來，是政府因應不同的檔口形式而發放不同的營業牌照。當中「大牌」是佔地較大及售賣熟食用的牌照，所以便稱為大牌檔。

至於「排」字亦是有起源的。除了因為市民的誤寫外，原來由於當時的大牌檔外是排著一排排的長桌，佔地大，所以被人誤稱為大「排」檔。

但無論是「大牌」還是「大排」檔的叫法，均無損港人對其熱鬧、隨和及無拘束的飲食方式的鍾愛。

現時全香港的「大牌檔」寥寥無幾，大部份都因為政府的「自然流失政策」而被迫結業，留下來的就只有中西區中環裡的十間及其他地區合共二十九間的大牌檔。

小資料

政府對大牌檔所採取的自然流失政策究竟是什麼？

在八十年代初，政府對大牌檔使用自然流失政策，是指停止再發新的牌照。而舊牌照持有者，當其自身或配偶離世後，牌照的擁有權便不能由家屬繼承，最後檔口會因為沒有有效牌照而被迫結業或搬遷。

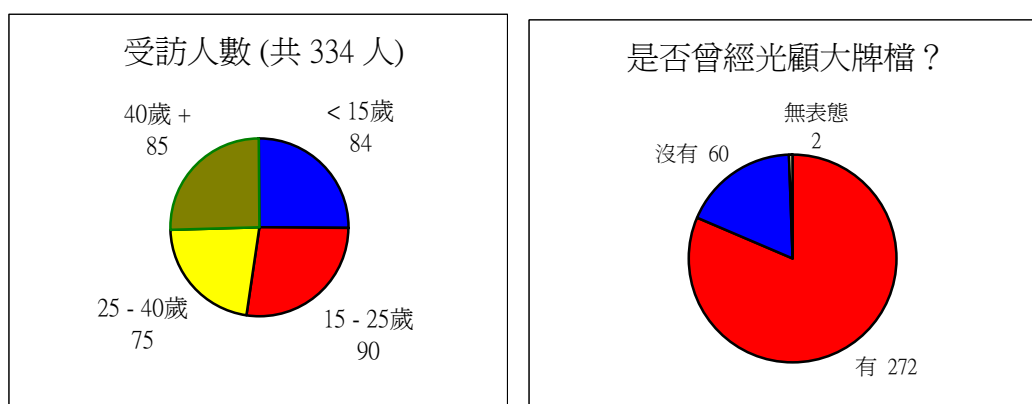
大牌檔的起源：

大牌檔是五、六十年代間出現的產物。二次大戰過後，全港百廢待興，人們找不到工作，便不斷有人於街邊設置一些小檔舖售賣熟食，漸漸地發展成大牌檔的模式。其中，中環的大牌檔可算是眾多檔口中的「始祖」。當時他們出現於吉士笠街、威靈頓街、禧利街及至上環。不長的一段街道，卻同時有幾十間的食舖叫賣，可想像場面是多麼熱鬧。

前立法會議員勞永樂醫生認為，大牌檔的出現，對香港經濟的復蘇作出了貢獻：「對於當時香港社會來說，這是一個解決大眾失業的途徑，亦照顧很多人飲食的需要，並提供一個聚合的場所，所以對香港是有意義的。」

過去的大牌檔：

那時的市民在一張張長桌旁邊，坐在一個個矮小的椅子上，不管風吹雨打，在鐵皮或帆布搭建的假屋簷下，享受著熱辣辣的食物；欣賞著師傅們像耍雜技般的煮食技巧，喧鬧嘈雜、吆喝聲此起彼落，這卻是人民喜愛的、享受的，也是香港獨有的，自創的文化。



我們的問卷調查一共訪問了 334 位不同年齡人士的意見，圖中顯示曾光顧大牌檔的市民佔大多數，證明大牌檔仍有其吸引力，並不比其他食肆遜色。

逃不過的命運：

衛生情況一向是大牌檔的「致命傷」，政府指大牌檔衛生情況太差，影響市容，對環境造成滋擾及容易成為傳染病傳播的地方等等。勞永樂醫生亦不得不認同政府的說法：「大牌檔的衛生情況並不理想，因為六十年代，香港缺水，令衛生情況變壞。香港街頭食肆不清潔，環境不衛生，碗碟不乾淨，導致疾病比較容易傳播。」

自八十年代起，政府對大牌檔的衛生問題不能容忍，因此採取「自然流失」的制度。到底政府採取的措施如何對大牌檔的經營造成影響，我們曾訪問了一位大牌檔的經營者。

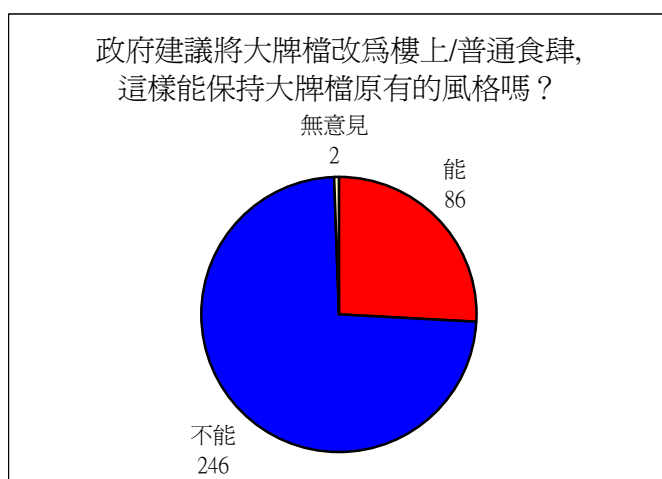
個案：

已經與丈夫於中環經營大牌檔「陳泗記」十五年的老闆娘，對於「自然流失政策」十分不滿：「我覺得這個大牌檔的飲食文化是香港獨有的，值得保留。曾經有立法會議員說大牌檔應被取代，因為經營的辛苦，吃的也辛苦，但我覺得如果顧客覺得辛苦就不會光顧我們吧！」的確，訪問當日，「陳泗記」可說是坐無虛席。

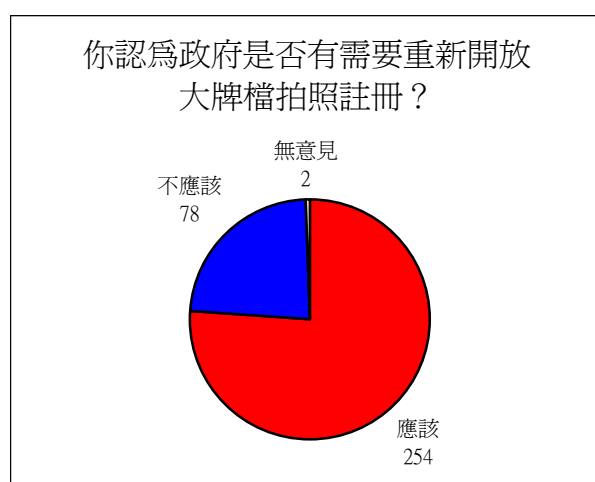
真的是大牌檔的錯嗎？

當我們問到有關衛生問題時，老闆娘則贊成要改善衛生情況，但政府應該出一分力：「政府高官根本不清楚實際情況。就例如街道的去水系統，政府就連覆蓋渠道的鐵片都沒有提供，蟑螂老鼠都藏在裡面。其實政府應該做好外觀及修理的工作，不但能改善衛生情況，又能吸引顧客。若果把帳篷，抽油氣系統，地面等修理好，我覺得這樣大牌檔的形象已經能改善很多了。人們看到了會覺得舒服。但切勿使用太先進的設施，因為很多人都懷念摺枱摺凳，這才叫大牌檔。」

政府不斷批評大牌檔的問題，但反思一下：政府為大牌檔經營者付出的，又有多少呢？單純地迫使他們搬至樓上熟食中心經營，真的能像政府主觀的想法一樣，既能保持原有風味特色，又能解決衛生問題嗎？再想想，與其要他們搬遷，何不幫助他們修整檔裡的衛生設施，令他們能把香港大牌檔的特色風味，繼續延續下去呢？



問卷調查顯示，大部份被訪者認為把大牌檔改為樓上/普通食肆並不能保留其風格，可見大多數人並不贊成政府的做法，因為這會逼使具特色的飲食文化消失。



另外，調查亦指出大部份被訪者希望政府給大牌檔一條生路，讓這個見證著香港歷史發展的集體回憶可以延續下去。

大牌檔的現在和將來：

爲了應付不同時代的需求，老闆娘亦因此而作出了轉變：「我現在標榜無味精及少油的健康小菜，以前大牌檔，一定要鑊氣十足，但因為隨著時代的變遷，人們都追求健康，所以我作出改變。」

至於大牌檔沒落的原因，勞永樂醫生認為是因為大牌檔的價值已經大大地減少：「現時很多人覺得大牌檔應該被保留，因為它是一個集體回憶，但其實人們對大牌檔的需求已經不大，這大大沖淡了其重要性。大牌檔消失的主要原因是市場選擇增加，街道重建，時代轉變以及飲食集團興起等，並不是衛生問題。」

老闆娘卻不認同這個講法，她認為業界的競爭並不影響大牌檔：「我完全不覺得有任何競爭，每個人都要做好自己本份，每間食店所賣的都不同。快餐店提供的食物有別於我們。尤其是冬天，晚上我滾湯的時候，人們下班經過，當他們聞到湯的香味及感受到湯的溫暖時，便會自自然然地走過來。」

大牌檔面對著各方面的問題。昔日的風光，他們為香港人泡製的獨有飲食模式及集體回憶，都會隨著大牌檔的式微而逐一消失。以前的人沒有嫌棄它，為何到了今時今日，到了追求保留文化遺產的時候，大牌檔卻被無情地扼殺呢？這個正是我們及政府需要再細心思慮的問題。