

遲來的保育—— 中環大牌檔 滿載地道情懷

傍晚走進中環的士丹利街，總會見到一檔又一檔的大牌檔，大牌檔炒菜的「鑊氣」及檔主和食客之間的人情味，令這一帶熱鬧非常。香港的大牌檔在全盛時期有近三千檔，但時至今日，全港只剩下二十八檔大牌檔。面對這逐漸式微的地道文化，政府近年有意保育，因此於去年年尾將牌照政策解凍，計劃容許牌照轉傳子女，更打算斥資數十萬，資助全面翻新中環區的大牌檔，以配合保育中環的政策，令中環大牌檔的前景重現曙光。

記者：劉皓韶 何文麗
編輯：梁雪怡 攝影：梁雪怡 文橋康

獨一無二的地道文化

現時中環區的大牌檔共有十檔，位於中環士丹利街，是本港著名的「為食街」。每天晚上，四、五檔老字號都會把這條街「炒」得興旺起來。

一般的大牌檔都在路邊擺檔，沒有冷氣，以鐵皮鋼架和遮雨篷組成，坐椅多是沒有椅背的摺椅，依照客人數目多少而放置，佈局靈活多變；以石油氣爐和火水煮食，爐火可以較猛，故其小菜以夠鑊氣而著名。此外，不少中環的大牌檔是幾檔並排，因此若光顧一家檔

然而，風光背後亦飽嘗辛酸，他說：「我們隔幾個月便被告阻街一次，每次都是罰錢了事，三、四千元，對我們來說是很多」。儘管如此，他仍然堅持經營盛記。他續說：「我喜歡大牌檔，這裡每年二萬九元的牌照費，不用交租，食物收費可便宜點，街坊自然樂意『幫襯』，比起店舖好做得多。」

與食客打成一片的陳泗記

位於盛記旁邊的陳泗記，是陳先生當年由加拿大留學回來，從爸爸手上接手的家族生意，「陳泗」便是陳先生爸爸的名字，至今已經營了六十年。陳太嫁雞隨雞，與丈夫用心經營，見

「大牌檔」誤稱「大排檔」：
「大牌檔」的名字，起源於早期香港政府發給大牌檔經營的牌照，面積很大，比當時發給一般小販的為大，並需懸掛在當眼地方。於是擁有這個大牌照的檔，就被稱為「大牌檔」。現在年輕一代大多一知半解，以為大牌檔是因為在街邊一排排地排列而得名，加上「排」跟「牌」同音，很多人誤稱為「大排檔」。



民園事件 觸發大牌檔承傳問題

儘管大牌檔有不少熟客，但隨著時代變遷，大牌檔依然要面對被淘汰的危機。

八十年代時，政府因大牌檔的衛生環境欠佳，容易引發傳染病等問題為由，不再發新的牌照，而舊牌照只容許配偶承繼，使大牌檔最終可能會自然流失。直到二零零五年，中環知名的大牌檔民園麵家因持牌人逝世而被迫結業，引起市民不滿，令傳媒及市民關注大牌檔瀕臨絕種的問題。

民園麵家事件：
二零零五年年中，民園持牌人黃光慶病逝，黃光慶在港唯一的親人黃細君及民園另一合夥人李建坤要求食環署酌情處理，讓其牌照轉傳予有關人士，甚至有區議員成功收集逾八百個市民要求保留民園的簽名。惟政府沒有改變初衷，麵家終在同年七月三十日結業。同年十二月，民園麵家在原址對面以茶餐廳形式重新經營。

遲來保育 檔主歡迎建議

香港食環署於二零零九年尾建議將大牌檔牌照由現時僅可轉名給配偶，改為直系親屬均可接收，以免大牌檔在數十年後消失；並建議斥資約二十萬港元為中環一帶十個大牌檔進行保育工程，包括通渠以處理污水及鋪設煤氣管道，甚至擴大現時大排檔的營業空間，改善衛生環境。

陳泗記的老闆娘陳太贊成政府的建議，說：「香港終於有人肯承擔。如果可以一直經營下去，我十分樂意出錢翻新」。對於政府考慮批准續牌，她認為即使不能傳下去給子女，若能轉讓外人，只要能保存大牌檔的文化，她也不介意。不過，她當然希望將大牌檔交由兒子接手。

但也有食客擔心大牌檔翻新後會失去原有的風味。從事會計的文小姐表示不支持翻新，因為大牌檔的衛生情況雖然差，但恰好是其特色，覺得這樣會更有風味。

計劃未盡完善

對於政府的決定，從大牌檔遷至舖面的民園麵家老闆娘李太覺得不恰當，認為不應該使用納稅人的錢去翻新。她補充，遷進舖後才知道大牌檔的好處，如不用交租、排污費等等；現在成本增加，食物價格亦要相應提高。她又不諱言現在的大牌檔全都不是由持牌人經



營，只是掛名而已，負責人卻是另有其人。她續說：「應該取消所有牌照，重新投標，這樣才算公平！到時候我也會投標。我贊成保留大牌檔，但反對牌照世襲，細則有待修改」。

立法會飲食界議員張宇人指出：「放寬牌照只是第一步，除了財政資助外，政府更應該有持續、長遠的政策和鼓勵的措施配合。若大牌檔能變得整齊及清潔一點，反對聲音自然會減少。」他覺得只求「原汁原味」是不理性的，傳統大牌檔風味亦可與時並進。他補充說：「新加坡的大牌檔事業很出色，為何我們卻做不到？政府可以找業界研究如何統一大牌檔的爐灶及水電，如新加坡把不同特色的大牌檔匯聚起來，再安排交通接駁，是很好的旅遊點。試問假如沒有長遠的配套，持牌人怎會願意投資工程以改善環境？」

後記

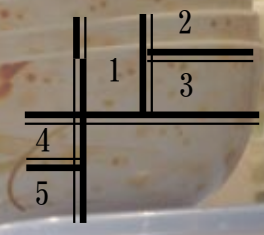
大牌檔是充滿人情味和風味的寶物，它的未來雖難見曙光，惜如何發展依然是未知之數。

另一方面，大牌檔若希望把這地道文化承傳、拓展，有必要解決自身的問題。政府曾以衛生問題為由，停止發放牌照；而事實上某些大牌檔衛生的確欠佳，鼠患嚴重，記者採訪當日，驚見老鼠不但在大街橫行，更在客人食用的餐具旁遊走，實易傳染病菌。

但願香港政府能兼務保育地道文化，與大牌檔檔主同心協力，改善大牌檔為人詬病的問題，將香港的飲食地道文化發揚光大，這才是智者該走的路。



1. 炒鑊時，大牌檔的招牌顯得煙霧瀰漫。
2. 大牌檔的佈置及格局與一般室內餐廳截然不同。
3. 盛記用來炒鑊的爐灶是以磚及混凝土砌成，由一九五一年沿用至今，是香港罕有的「雙爐煮食」，即一人同時炒兩鑊。
4. 某大牌檔內的煮食器具旁有老鼠活動。
5. 某大牌檔餐具與生的食物一起放置，衛生情況讓人擔憂。



歷經六十年風雨的盛記

門口掛上「蔡瀾推薦」獎狀的盛記，是林志成家族六十多年的心血。林志成指中環每一檔大牌檔都有特色：「我們用的新鮮牛腩、醬汁等等，全都是父親傳了六十多年的配方，後面那檔的炭燒咖啡更是香港首創。一班『熟客仔』晚晚都來捧場，一代又一代介紹下去」。

大牌檔的歷史：

- 四十年代：大牌檔在四十年代出現，是當時港英政府推行的社會福利政策。早年一些公務員因公傷殘致無法負擔其家庭生活，所以政府准許他們申請經營大牌檔以供養子女和維持生活。第二次世界大戰後，殉職公務員的家屬和戰俘的遺屬都靠經營大牌檔生活。
- 一九七三年：前市政局停止簽發新的小販牌照。
- 一九八三年：開始推行特惠金計劃，誘使持牌人交回牌照，建議檔主搬到附近的熟食中心。