

新聞系

香港浸會大學傳理學院新聞系中文新聞專業畢業作品

香港街頭熟食文化始祖

鐵皮下的「情」



記者：石欣桐

人情故事

牌檔情懷
人情滿載

人物專訪

從後居牌檔到繼承父業
陪伴蘭芳園一同成長
——專訪林俊業

大牌檔是甚麼？

香港在19世紀時，政府為讓貧窮人仕重獲生計而設立小販發牌制度而出現的食肆，是深受社會低下階層歡迎的街頭露天熟食大牌檔。

大「牌」檔還是大「排」檔？

從歷史與法例角度，大「牌」檔才是正字，「牌」有牌照的意思。自1920年起，政府實施發牌制度，為社會低下階層派發小販牌照，讓他們在街上經營牌檔以維持生計。即使到現在，大牌檔仍受牌照制度規管，需要續牌、每年繳交牌費才能繼續經營。所以，「牌」是牌照的意思，也有著在街上經營的象徵。

那為甚麼會出現大「排」檔這寫法呢？

事源在歷史上牌檔集中在一條街上，方便政府規管，形態上是一排排，容易令人誤解左大「排」檔，後來的人都開始混淆了。

「大牌」與「小牌」？

以前牌檔還有分「大牌檔」與「小牌檔」，「大牌檔」賣粥粉麵飯；「小牌檔」賣奶茶咖啡，但漸漸開始融合了，也統一作「大牌檔」。

大牌檔 歷盡歲月洗禮



對香港價值非凡



在繁華的摩天大廈下，穿插橫街窄巷，會發現街頭上仍有寥寥可數、披著綠色鐵皮、擺放著摺枱摺櫈的懷舊小檔。一目瞭然的小檔子，可能就是養活檔主一家的工具。隨著經濟發展與社會進步，傳統大牌檔逐漸被淘汰，至今仍能存活，並保留原始風味的，只剩下26間。大牌檔除了具有濃厚本土傳統風味，還見證了香港歷史發展，價值非凡。



早年香港透過發小販牌照，鼓勵貧困市民自力更生。

實施小販發牌 鼓勵自力更生

香港中文大學亞太研究所全球中國研究計劃副研究員莊玉惜是社會學博士，專門研究香港大牌檔文化，她指出，大牌檔其實一直在香港存在，只是直到 1920 年前後才出現發牌制度。莊博士描述，由於香港最早在 1948 年才開始實施社會福利制度，在之前並沒有任何社會福利。政府認為社會上有部份人需要獲協助，但又不希望只提供金錢上的準貼，變相只是在「養活」這群人。當時政府參考英國的濟貧法，認為如果這群人身體狀況良好，就應該讓他們工作，所以就透過發小販牌照，令他們有生計，而其中一項小販牌照就是牌檔。大牌檔的發牌機制就這樣開始，救助貧困之餘又可以鼓勵自力更生。

政府欲殺檔 牌檔文化奄奄一息

隨著社會進步，現代社會對「市容」有不一樣的看法。莊博士指，政府開始不滿街上一個個的牌檔，認為市區應該乾淨、整齊、劃一，所以從 1920—1940 年代就希望殺檔，惟每次殺檔不成，因為始終低下階層是依靠牌檔維生。

直到 1970 年代，開始出現社會福利保障制度，政府鼓勵市民結束營運牌檔，及發牌照容許牌檔遷入市政大樓裡面經營，但傳統風味已不在。莊博士表示，現代人常把「冬菇亭」和市政大樓裡的熟食檔也當作大牌檔，但實際上，「只有在街上的檔才是大牌檔！」中環盛記檔主兼大廚林志成指出，「冬菇亭就是冬菇亭，熟食檔就是熟食檔，我們是大牌檔，是不同的。」他又指，「搬入市政大樓當然舒適點輕鬆點，但在街邊的才是大牌檔，才有懷舊風味。」食客蔡先生都表示，「蹲在大牌檔吃才夠原汁原味，有古老情懷點，有舊式香港的感覺，市政大樓那些是不同的。」同樣在 1970 年，政府開始停止發牌，牌檔數目有減無增，到現今只剩下 20 多間，這種懷舊文化算得上是奄奄一息。



大牌檔以明火煮食，鑊氣十足。

無可取替的「自由感」與「鑊氣」

室內餐廳無可否認為客人、員工提供舒適空間，但大牌檔卻給人自由的感覺。莊玉惜指出，現代人生活較規範，基於公共衛生與利益，很多飲食模式被取替，包括大牌檔這街頭飲食文化，但大牌檔的自由感覺是無法取替。莊博士提到，大牌檔在露天空間，與周遭環境融合在一起，客人不用困在密閉空間中進食，自由度、空間感都大了，客人又可暢所欲言，無拘無束。多間大牌檔檔主當談到大牌檔特色時，都異口同聲指「夠自由」。

比起其他餐廳，大牌檔以「鑊氣」取勝。大牌檔檔位一目瞭然，可以望到大廚「炒菜淥麵」，更是用明火煮食，鑊氣十足，這點現代餐廳較難做到。盛記林志成指，大牌檔比餐廳最大分別就是食材夠新鮮，所有食材皆是真材實料，而餐廳多用冰鮮貨，質素大不同。現代人擔心街邊檔骯髒、嘈喺、不衛生，水記檔主林建永卻反問，「聽過有人吃大牌檔食物吃到入醫院嗎」，指大牌檔比其他餐廳透明度高，所以會更注意衛生，林建永舉例說，「難道食物掉了在地上還敢給客人？」加上，大牌檔大多師傅經驗老到，食材壞掉定必知道，「大牌檔分分鐘比餐廳還要衛生。」



大牌檔透明度高，所以會更注意衛生。



大牌檔所有食材皆是真材實料，新鮮食材是它們的賣點。

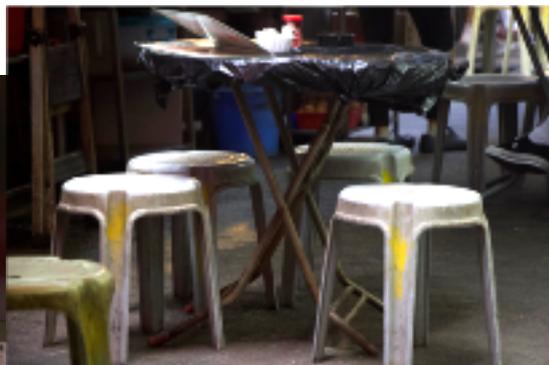


大牌檔主要賣粥粉麵飯 這與華人社會相關

莊博士指，華人以粥粉麵飯作為主要食糧，加上1920年代時男多女少，比例懸殊，更以苦力居多，粥粉麵飯才夠飽肚。

大牌檔的摺疊摺凳

看到牌檔多使用摺疊摺凳或膠凳，原因是這些東西容易收藏。莊博士指，因為牌檔是在街頭運作，很多物品都不能佔用太多空間，摺疊式東西方便收鋪時收妥在鋪位內。為避免造成阻街，可以見到牌檔收鋪後會變成一個「鐵盒子」，所有檯凳工具都收妥在「盒子」裏。



最早期大牌檔是使用木、鐵檯凳，到戰後才開始興起摺疊摺凳。早年時期，膠是高檔東西，直至5、60年代起才開始使用膠凳子。

大牌檔見證歷史變遷 成了遊客打卡景點

水記林建永指出，「香港有飲食以來，最先就是有大牌檔。」莊博士都指出，大牌檔本來就是華人的街頭飲食文化，是我們其中一類飲食模式，鑑於西方國家與香港的生活環境不同，西方人對本港的街頭飲食文化顯然感興趣，來港旅遊必然要到大牌檔打個卡。大牌檔是具濃厚本土傳統文化的旅遊景點，對香港旅遊業貢獻非凡。



水記林建永指，「以前錢要收起，放在當眼處一定會比人搶了去！」

大牌檔屹立香港超過半個世紀，見證歷史變遷，陪伴香港經歷多個風雨，度過無數歲月。水記林建永指，「以前錢要收起，放在當眼處一定會比人搶了去！」此時此刻，多數大牌檔都把現金直接放在舖面，都不會被人偷去，所以大牌檔可算是見證著香港治安的改變。「而家買外賣用外賣碗，以前街坊拿個漱口杯就落樓買外賣。」種種改變見證歷史變遷、社會進步。



「大牌檔的存在就是反映香港仍有另類選擇。」

從牌檔反映社會現象

莊玉惜提到，從香港的飲食模式中反映了很多社會問題，她指香港在各個範疇上的另類選擇很少，社會主流規範了大眾走向，但卻埋沒了很多選擇。莊博士以飲食模式為例，社會主流偏向到餐廳用膳，也有種階級觀念，感覺街頭飲食文化就是低級，「不明白為何飲食文化都會有高低級之分」。除了飲食模式外，其實經濟模式、住屋、就業、就學等都要跟隨主流，「大牌檔的存在就是反映香港仍有另類選擇。」

莊博士表示，在資本主義社會下，大眾被逼幫人打工，成為「僱員」，但經濟模式是否可以有另類選擇呢？大牌檔讓低下階層靠經營牌檔維生，「造就了一群人的就業、經濟與旅遊業發展，為何不能存在呢？」

大牌檔花名多多

食物代號全解碼

細蓉

雲吞麵

米皇

白粥

吉水

清湯

小白

淨河粉

細食

淨雲吞

加碼

叉燒

擺尾

艇仔粥

大眼

大碗飯

勾佬

牛肉通粉

細眼

細碗飯

牌檔情懷

人情滿載



大牌檔經營多年，固然有不少「熟客仔」，檔主繼續經營的動力除了為了生計，當然少不了當中的顧客情。大牌檔是很多香港人的童年回憶，陪伴港人經歷風風雨雨，也見證了一個個人情故事。比起一般餐廳，大牌檔最獨有的莫過於「人情味」。

牌檔僱傭情深 「伙計」盡忠職守

大牌檔老闆與「伙計」關係比一般餐廳好，僱傭情甚佳。盛記檔主林志成指，「關係當然好！一齊做嘢、切嘢、洗嘢，沒有區分。」牌檔老闆經營多年，一直都是親力親為，「這樣伙計才會服你」。即使年紀開始老邁，仍然有心有力，跟「伙計」沒有階級之分。林生又指，「餐廳老闆分分鐘不懂工作，我們不同，就算是老闆都要落手落腳做。」所以牌檔僱傭地位顯現較平等，關係、感情亦甚佳。

大牌檔的人事也相對較簡單，沒有集團式餐廳般複雜，沒有合約條款、沒有固定請假守則，只有包容、遷就和人情味。林生指，有「伙計」受疫情影響，子女擔心其身體狀況，望待疫情過後才繼續工作，林生也欣然接受，這也是大牌檔獨有的彈性。雖然彈性高，但水記檔主林建永表示，「感情好不代表易請假！」因為大牌檔請得人少，「病咗邊個做？」「病都要死返來」，他形容這是工作應有的態度，也證明了「伙計」們都對牌檔的歸屬感與責任感。



牌檔僱傭情深，老闆與伙計之間感情也甚佳。



牌檔老闆經營多年仍然堅持親力親為，仍然有心有力。



每檔大牌檔都有自己的熟客，他們感動人心的待客態度令不少顧客食過返尋味。

感動人心的待客態度

除了僱傭關係，牌檔與客人關係也甚好。社會學博士莊玉惜提到，由於牌檔是在街上經營，需要與周遭的人弄好關係，特別是客人，否則會容易被人投訴，所以牌檔與客人關係也顯現較好。水記林建永提到，「每檔大牌檔都有熟客」，牌檔老闆與「伙計」會主動跟客人建立良好關係，「有些客人到來講聲『永哥，今天吃河粉！』然後就任我揀餸。」大牌檔對客人的熱情、對食品質素的執著感動到客人，令不少客人「食過返尋味」。

大牌檔是不少港人的情意結，有食客提到，「這裡絕對不可以倒閉，我們從細吃到大，是我們的童年回憶。」大牌檔與食客的關係也不單止是老闆與客人，蘭芳園檔主林俊業表示，令他深刻的客人實在太多，很多由客人開始慢慢成了他的好朋友，不時光顧之餘，有時還會相約飯聚，喝啖啤酒聊聊天，訴下苦，「是幾十年的老朋友」。

見證成長故事 難以忘懷的點滴

經營多年，在牌檔發生的點滴成了老闆與客人沒齒難忘的回憶。水記林建永提到，在80年代，中環有幾間中學，當年學生沒有幾多零用錢，茶餐廳還未興起，大牌檔是最便宜的食堂，很多學生哥放學就跑到牌檔吃碗「齋河」。林建永最記得有個學生哥跟兩個同學輸賭，要一口氣吃20碗齋河，「當然出古惑吧！我『老豆』愈滾愈細碗，最後真的吃得下！」這故事成了水記的傳奇故事，過了30多年，那學生哥前幾年到中環工作，也不忘來看看牌檔是否仍存在，更問道，「認得我嗎？當年在這裡吃20碗齋河的小伙子！」「伙計」們都驚嘆，「原來是你！」

大牌檔屹立多年，不少人從細吃到大，牌檔老闆亦見證了很多食客的成長。盛記林志成提到，附近寫字樓雲集，很多員工由入行開始就來吃飯，「由入行睇到他們做高層！」蘭芳園林俊業又提到，見證很多人從7、8歲來吃飯，一路吃到2、30歲結婚生子，攜同子女再到這裡吃飯喝茶，「很高興見證著他們的成長」。林俊業又講到，有些客人經常拍住拖來飲茶，甚至是在牌檔「搭枱」而相識，到結婚時來牌檔影結婚相，「不只一對！有超過三十對！」



很多熟客從少食到大，牌檔老闆、伙計見證他們成長。



盛記檔主林志成指，「食客吃得開心就足夠」。

互相遷就 避免衝突 最重要是客人開心

雖然大牌檔努力與客人建立良好關係，但也避免會遇上麻煩顧客。盛記林志成提到，經營多年，遇過不少諸多挑剔、橫不講理的客人，醉酒鬧事、打爛碗碟也是家常便飯，有些人不滿意甚至會向食環處投訴。但林志成都沒有放在心上，希望做到互相遷就，有時道個歉，請他們喝一杯就可以了事，「食客吃得開心就足夠」。

從後居牌檔到繼承父業

陪伴 蘭芳園 一同成長

—— 專訪 林俊業



相片由受訪者提供



相片由受訪者提供

蘭芳園由林木河於1952年創立，是歷史悠久、滿懷港式傳統風味的大牌檔，林俊業是林木河兒子，從少起就在蘭芳園前舖後居，自懂事以來就幫爸爸手打理牌檔，即使蘭芳園現今業績已上軌道，更開設了兩間分店，林俊業仍堅持每天到店鋪工作，與「伙計」們共同進退。

從小學習打理牌檔 滿載童年回憶

林俊業自出世起就住在蘭芳園後居，自小學習如何打理店舖，只得6歲就要幫爸爸洗杯、送外賣，「以前沒有外賣杯，要送玻璃杯去民居，再收回來清洗。」再大一點，就要學做麵包、學沖奶茶。最難忘是與同學們在牌檔的回憶，同學們都會到牌檔吃飯？林俊業反指，「返舖頭工作就有！」林俊業在中學時期，假日就會跟幾個同學回蘭芳園幫手做早餐，同學們當賺點外快。過了數十年，同學、老師仍會到牌檔光顧，食個飯、聊聊天、聚下舊。



林俊業自出生起就在蘭芳園前舖後居。



蘭芳園是林木河於1952年創立，
林俊業是林木河兒子。



林俊業即使有自己工作，每天中午繁忙時段都會回蘭芳園幫手。
(相片由受訪者提供)

自力更生 積極態度面對逆境

林俊業未完成中二，就退學了。他覺得是自己讀不上，情願早些出來社會工作賺錢。林俊業更在10歲時發現自己患上癌症（當時稱「白血球過多症」），他形容自己本來已經不在行讀書，更因此病令身體變弱，容易疲倦，所以到了中二就決定退學。即使患上癌症，林俊業仍然抱著樂觀態度面對，結果得以治癒，回頭看「我覺得自己很好運」。

中二退學後，林俊業並不是馬上投靠父業，他到了一間髮型屋當「洗頭仔」，他指，當時社會並非富裕，父親能力不足以養活他，所以要自己賺錢養自己。即使有自己的工作，林俊業在中午繁忙時段也會回蘭芳園幫手。到了20多歲，就決定辭去工作，一心一意繼承父業打理蘭芳園。

樂於教育下一代 傳承沖茶手藝

父親是首創港式飲品「絲襪奶茶」的始祖，林俊業指自10歲就要開始學沖茶，承傳爸爸手藝，「夠手力拿起手壺就要開始學了！」他形容這手藝相當辛苦，已經很少人願意學習，亦愈來愈少年輕人入行，「對住4個爐頭沖茶好辛苦」，但他仍不吝嗇把這手藝傳承給子女與「伙計」，「不要說是教，大家一齊研究一下」，即使他有著接近40年沖茶經驗，仍然保持謙虛，更樂意傳授給下一代。」

不單只子女與「伙計」，林俊業更熱衷於教導年青人，「有些大學生都會來學」。林俊業並不吝嗇傳授沖茶技巧，沒有甚麼「商業機密」，一心一意跟年輕人分享，更不計較犧牲私人時間，邀請年輕人在收舖後到牌檔學沖茶，「教他們自己都開心，覺得自己都年青了」



有些熟客習慣由林俊業親自招呼，連周潤發都是光顧了蘭芳園多年的熟客。（相片由受訪者提供）

熱愛工作 生意高低如人生

蘭芳園生意漸上軌道，林俊業決定開設分店，即使經營管理上已成熟，他仍堅持每天工作，「我很喜歡返工的！」他表示喜歡見到客人，自少在蘭芳園工作，有些客人陪著他長大，已是他的好朋友，有些熟客更習慣了由他招呼。在蘭芳園多年，見證牌檔生意高高低低猶如人生，他學懂的不只有工作，還有人與人之間的相處，贏了「友誼」。



相片由受訪者提供

港式風味

絲襪奶茶的故事

「絲襪奶茶」是由蘭芳園林木河首創。
「絲襪奶茶」是把煮好的錫蘭紅茶用過濾袋子過濾，用意是隔去茶渣和令茶身更香滑，再加入淡奶及糖。

絲襪奶茶真是用絲襪沖製？

不是。原創人林木河是用特製白布袋作為過濾網，把煮好的茶水倒入白布袋進行過濾。因為倒入奶茶時會令過濾網染上奶茶色，顏色形狀與絲襪相似，所以才被命名為「絲襪奶茶」，並非用絲襪過濾。

對現實環境的妥協

牌檔 今非昔比



雖然大牌檔至今仍然存在，但隨著社會進步、人們生活素質的轉變和政府政策上的規管，今日的大牌檔與昔日相比，似是失去了點原始風味。大牌檔的傳統風情是難能可貴，但為了繼續生存，只好對現實環境妥協。經歷多年歲月的洗禮，現今僅存的大牌檔不論在外觀、客源與營運困難上都大有不同。

牌檔鐵皮不再是綠色 見證時代轉變

在外觀上，社會學博士莊玉惜指，大牌檔的色調轉變了，以往每檔大牌檔都有劃一標準設計，這是為了方便執法機構在發現有牌檔偏離標準時作出檢控。過去牌檔都是披著綠色鐵皮外殼，但近年來，部份牌檔鐵皮已變了金屬色。另外，以前每檔牌檔只可放兩張枱，但現在落區一走，其實多數牌檔都擺放不只兩張。其實至今這些設計標準仍然存在，惟今日政府已寬鬆了執法，除非有人投訴，否則都不會作出檢控。



很多牌檔都擺放不只兩張枱，但今日政府寬鬆了執法。



經歷多年歲月的洗禮，很多牌檔都把店舖從新翻新，所以鐵皮色調都多由綠色轉為金屬色，惟綠色帳篷依然保存。

從歷史追溯「『跔』大牌檔」的說法

常以「『跔』大牌檔」形容在牌檔用膳，原來這形容詞事出有因。據莊博士指，早年香港苦力多，苦力們習慣「跔」在大牌檔的長凳上等開工，所以有「『跔』大牌檔」的說法。

早年牌檔食客以苦力居多，到後期多了一家大細齊到牌檔用膳。由於舊時香港大多華人都是低下階層，難以負擔在餐廳用膳，大牌檔食品便宜得來又多樣化，是當時的「平民食堂」。到了今日香港，光顧大牌檔的不再是低下階層，現在的客源比過去多元得多，不論經濟條件還是社會身分都截然不同，經過大牌檔總會見到有OL或「西裝友」惠顧。莊博士又指，街頭美食感覺是低下層的文化，但香港人又似是不介意，見證了客源上的轉變。



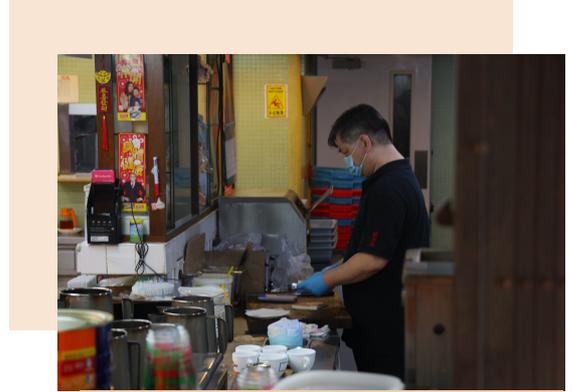
大牌檔食品較便宜，是早年香港的「平民食堂」。



今日的大牌檔多了很多「西裝友」幫襯。

適應時代要求 作出相應改變

比起以前，社會對衛生與噪音等意識都加強了，大眾要求轉變了，變相牌檔的經營就變得更困難。莊博士指，在現實環境下，香港地方細，街邊煮食牽涉油煙，會對附近民居造成滋擾，政府對衛生上的規管亦要加強。據食物環境衛生處的回應指，對大牌檔的食物、處所，甚至從業者的衛生都有相對高的關注，食環處人員亦會不時巡查，以確保牌檔遵守相關規定，若發現違規情況，會對牌檔作出檢控，嚴重者則會暫停或吊銷牌照。所以牌檔若要繼續生存，就要適應時代要求而作出轉變，例如重新鋪設煤氣喉管、好好處理污水、翻新設計，甚至搬入室內舖。



面對衛生規管，不少大牌檔被逼遷入室內舖。

牌檔續牌準則？

1. 牌主過身後有直系親屬或合夥人可以繼續營運牌檔。
2. 經濟上一一直只靠牌檔來維持生計。
3. 申請後，政府會諮詢當區區議員或地區團隊，確保牌檔並沒有對當區社區造成滋擾或衛生問題。

◆ 需要符合以上客觀條件，以及沒有地區投訴，政府才會批准繼續牌。



除了中環老店外，蘭芳園現有上環、尖沙咀兩間室內分店。

室外雅座風味無可取替

受到政策上與經營上的限制，部份大牌檔遷入室內店，或加開室內分店，莊博士指，搬入室內舖位是基於現實原因，擔心有朝一日會失去牌照，若牌主去世，政府未知會否批准繼續牌，要繼續生存，只好在經營上變樣。蘭芳園是歷史悠久的大牌檔，檔主林俊業指，當時生意不錯，牌檔座位開始飽和，經常排長龍，座位不足，所以決定開設分店，分別在2009年和2011年在尖沙咀與上環開設兩間室內分店。即使已有兩間分店，有些客人仍然喜歡到牌檔舊店，「連周潤發都喜歡

『跔』大牌檔，他從少就在牌檔喝茶喝大，是他的童年回憶。」大牌檔具有的歷史特色和傳統風味是無可取替，這是食客仍然堅持光顧大牌檔的原因之一。

室內舖無疑環境、衛生也較理想，但開設室內店的潛在困難令部份牌檔檔主卻步。水記林建永指，室內舖舖租昂貴、局限性大，大牌檔每年只需繳交2萬多元的牌照費，比店租便宜得多。開鋪時間又可以由自己決定，相反，室內店營運成本昂貴，不敢輕易休息，始終大牌檔自由得多。



水記林建永兒子阿輝。



牌檔傳承問題值得關注。

傳承問題值得關注

時代改變，經營牌檔、炒菜沖茶是吃力不討好的工作，大多牌檔掌舵人都年過半百，是時候考慮退位讓賢。可惜，在廿一世紀，有幾多人願意捨棄舒適穩定工作，接手面臨絕跡危機的家族生意呢？盛記林志成指，「兒子都30多歲，有自己職業，都不會來幫手。」「年輕一代捱不得，寫字樓生活才適合他們。」所以，下一代能否接手，把香港大牌檔文化繼續傳承下去是值得關注的問題。



林建永望讓兒子開始學習打理牌檔。



林建永擔心續牌問題。

新加坡 把小販文化列入文化遺產

香港 保育工夫卻原地踏步



不論在地理面積，還是經濟模式上香港與新加坡都不相伯仲，以致在不同範疇上都會將兩個國家互相比較，飲食模式與文化發展也不例外。新加坡於2019年3月申請將「小販文化」列入聯合國教科文組織的「非物質文化遺產」，同樣擁有大牌檔的香港卻在保育大牌檔上原地踏步。



新加坡保育工作更勝一籌

社會學博士莊玉惜指，新加坡至今仍有過千檔大牌檔（當地稱小販中心），而當地政府在牌檔的衛生、排污處理上都比香港略勝一籌，令牌檔在當地至今仍能生存，未被淘汰。新加坡大牌檔雖然是在室內經營，但傳統本土風情依然存在，更被遊客認同為具當地特色的飲食文化。值得我們反思的是，「新加坡過千檔大牌檔仍然存在，香港怎麼只剩下廿幾間？」

比起新加坡，其實香港更勝一籌，因為香港大牌檔依然保留在街上。「新加坡有過千檔大牌檔令他們有機會申請成「文化遺產」，香港都有大牌檔，怎麼香港做不到呢？」莊博士指對香港政府而言，大牌檔是種低下文化，但文化根本不應有高低之分，認為他們看不到大牌檔的吸引點。



香港只剩下26間大牌檔。

新加坡利用大牌檔作為政治工具

不過，新加坡的情況跟香港有點不同。莊博士指，新加坡匯聚全球多個種族的人，包括華人、馬來西亞人、印度人、歐亞人，還有其他少數民族，而新加坡就利用大牌檔作為政治工具，統合各個民族，變相賣的美食亦較多元。香港大牌檔就只賣粵式美食，多是炒粉麵飯、奶茶咖啡，更具港式風味。

香港並非文化沙漠

莊博士表示，「香港本來就有文化存在，並非文化沙漠。」大牌檔象徵香港街頭飲食文化，具有本土特色，有助吸引遊客。莊博士指，「香港很多旅遊景點都是刻意『造』出來」，而大牌檔卻是見證香港歷史發展、擁有傳統風味、具有旅遊價值，屬於香港本身的獨特文化，認為政府應該好好善用。



大牌檔是香港街頭飲食文化的象徵，是香港本有的文化。

要保育大牌檔 先要改變城市規劃

近十多年來，香港開始關注大牌檔保育，不時有愛護文物保育人士光顧大牌檔，亦開始出現對大牌檔的保育方案，幫助大牌檔進行翻新工程、建設煤氣管及排污渠。但莊博士指，在政府政策下，牌檔根本無法生存，因為在市區重建與規劃裡並沒有包括大牌檔，若當區重建，大牌檔就會被逼結業或遷入市政大樓。

莊博士認為如要保存大牌檔，政府先要在城市規劃上下點功夫，把大牌檔融入規劃中，同時改善排污、噪音、污水處理，令大牌檔重新融入社區，重復傳統文化。



大牌檔的衛生、噪音問題值得關注。



若要重復大牌檔文化，政府要在城市規劃上下點工夫，助大牌檔重新融入社區。



香港浸會大學傳理學院新聞系
中文新聞專業畢業作品

記者：石欣桐

攝影：石欣桐、鄧宇軒

指導老師：鄭美姿

受訪者：莊玉惜

（香港中文大學香港亞太研究所
全球中國研究計劃副研究員）、
林志成（盛記）、林俊業（蘭芳園）、
林建永（水記）