



香港中文大學

九龍城街市飲食經營——回顧與前瞻

The Chinese University of Hong Kong

九龍城街市飲食經營——回顧與前瞻

一 引言

九龍城興旺程度已今非昔比。機場、九龍城寨仍在時，這個地方熱鬧繁榮。現在機場搬走了、城寨變成公園，吸引人的只有食肆。九龍城街市至今尚算人頭湧湧，始終香港的街市除了賣菜，還有熟食大排檔（圖片一）。現在九龍城街市跟香港一般的市政街市無異，地下賣菜蔬、肉類如嬌記菜檔，樓上有雜貨如蘇記，三樓有熟食店鋪。是次報告訪問了街市菜檔嬌記及蘇記雜貨，他們一直都在街市經營飲食，同樣都是潮州人。

二 經營模式與市道

1988年，九龍城始有街市，現已十八年（圖片二）。街市原本的位置是賣菜蔬、水果、雜貨的棚仔檔，故現在街市其實是往日的棚仔檔。現在街市仍是賣菜蔬、肉類、雜貨如蘇記，三樓有熟食店鋪如泰苑小食。

八十年代城市發展，九龍城的棚仔檔要搬到街市，以前是在現在的衙前墾道（圖片三）擺門口檔，賣生果、菜蔬、魚類，只是「走鬼」檔，根據街市地下嬌記菜檔的嬌姐（圖片四）所說，棚仔檔曾經火燭，最初搬到現九龍城廣場位置所設的臨時街市四年，以前都有這些店舖，只是轉了經營者，例如五金舖、祥記肉食，以前是庵寺，萬豐樓下的合元，以前是涼茶舖（圖片五）。蘇記最初以棚仔檔形式經營，現在街市樓上經營。嬌姐在九龍城經營菜檔40多年，對九龍城街市的變遷相當清楚。

以前九龍城食品經營利潤豐厚，人流多，且以前無屋宇街市，便一定要到九龍城的市集買東西，二、三十年前即使是觀塘的人也來。現在賺少了，競爭又多，屋宇興建街市，到處都有菜檔，居住地方附近都可買東西，沒有機場，沒有人口，生意淡，例如SARS的時候沒有生意，要向市政局反映，政府體諒情況才減租、凍租。生意少了，又沒有商會、店舖捐款支持，現不再積極爭取了。潮州人少了，人口日漸老化，嬌姐在將軍澳有樓，但老一輩不會離開九龍城，子女則因看檔才留在九龍城。超級市場也漸取代街市功能，年輕一輩下班後寧去

超市，街市也漸隱退。市道整體差了，當然街市仍有存在價值，但發展仍成疑問。

三 經營者

以往潮州人為主要的經營者，現在泰國人經營日眾。據嬌姐所言，她跟父母賣菜，已四十多年，九龍區多潮州人，尤其是觀塘及九龍城。以前居住九龍城的多是潮州人，但現在卻是泰國天下。現在九龍城泰國鄉里多，聚在一起，其實源於二、三十年前，中國大陸未開放又危險，潮州人在本地娶不到老婆，便會到泰國，或泰國女人嫁香港人，但現在機場又拆，社會變遷，潮州人多搬到彩虹、九龍灣、馬鞍山、將軍澳等新地方，為生計才會留在九龍城，潮州的店鋪日少，現在賣正宗潮州食品店有潮發（圖片六），只是老闆不同了。潮州人之間感情好，街市菜檔間同鄉感情好，彼此不會爭生意，外來人不能做，若新一代來，根本不能在街市經營。

九龍城最大的雜貨店就是潮發（圖片七），因雜貨太多，要人手處理，他們早上五時開工，至晚上十時，貨源都是由西環雜貨批發而來，街市賣正宗潮州食品店則有蘇記（圖片八），也是早上八時至晚上九時、十時，工作時間長，據嬌姐說，做雜貨店太辛苦，經營者日少。蘇記本跟潮發打工，因他在九龍做得久，做熟了，知客路貨源，後自己開棚仔檔經營，同樣在二十二年前搬到臨時街市，蘇記已20多年了，因店鋪始終在街市樓上，價錢比潮發便宜。

十多年前，街市的人也會開店鋪，賣菜的也會開店賣菜，也會開潮州「打冷」店、食店，「打冷」店通常潮州人經營，在龍崗道、南國道一帶，但現在沒有這回事。現在潮州人少了，當然有土生泰國的潮州人，而香港出生的潮州人也多說廣東話，嬌記多接觸潮州人，才多說潮州話，反而多泰國人經營飲食，街市三樓也有泰國人開的熟食店，街市二樓賣泰國菜，泰國人又懂普通話、本地話。九龍城很多店鋪也租給泰國人，尤近機場南國街尾，潮州人搬走了，反而泰國人多，加上人人都說泰國菜一定要到九龍城吃，所以九龍城成了泰國人的天下（圖片九）。

據嬌記及蘇記所言，街市飲食經營的傳承始終看兒女是否願意繼承，若不繼續則很可惜，但也不能勉強；曾有念頭到外開鋪，轉變經營手法以方便泊車客，但因租貴打消了，現在要視乎兒女是否願意繼

承，蘇生寧願自己做，始終潮州人多喜歡自己做。蘇生的兒子有幫手，但不太熟識，連潮州話也少聽，回鄉或有潮州客才說潮州話，所以九龍城街市飲食經營是否得以傳承，要視乎年輕新一代。

四 客路轉變

以前買餸的人很多，尤其是潮州人，每家庭買菜量計二斤三斤。現在很多人搬離九龍城，少了三分之二人口，加上沒有了機場，生意少了一半，只剩老一輩或潮州舊客回來買潮州食品，年輕一輩已不買，像蘇記的雜貨經營，人口多時，早上五時已有人來買，有機場時，因泰國那兒沒有香港食品及菜蔬，泰國人回泰國、星加坡，便順道買上機，但現在沒有了，多只是老一輩的生意，本地人多不吃，潮州街坊會來買，始終潮州食品店少，不過與潮發也有競爭，泊車的人多數在下邊買（圖片十、十一）。樓上生意總差一點，故貨品價格比潮發便宜一至兩元，亦多做熟客。而嬌記也交貨予家庭式或合資經營的店鋪，或交貨到食物館、附近酒樓，菜檔賣一半，也曾試過走數，但都可維持生計。通常早上六時開工，晚上八時九時才關門，一至日無休，特別星期六、日，酒樓生意多，潮州客駕車回九龍城買東西便最忙。

嬌記認為潮州人始終跟潮州人買賣，因為有默契，甚至會教他們煮潮州菜，例如魚蛋粉絲、汕頭蘿蔔。以前九龍城潮州人多，賣潮州人吃的菜為主，如春菜（圖片十二）、潮州白菜、牙瓜、白矮瓜（圖片十三）。現在仍多賣給潮州客，他們會回來買潮州食品、菜蔬，但以前有的潮州菜蔬例如大頭菜、白瓜、牙菇，現在沒有人欣賞，沒有賣了，供應也不多，本地人都會買潮州白菜，只是數量很少。以前可賣十幾二十羅，過年、過節賣竹筍、天津蠟菜，每每賣200件，但現在只十多斤，年輕一代根本不知，也不吃。而蘇記經營的雜貨主要是汕頭貨，有黃泥螺、攪菜、潮州調味豉油（圖片十四）、潮州煙鴨（圖片十五）等，香港本地也有潮州煙鴨，但味道較甜，百多元一隻。始終潮州人愛吃的有凍魚，通常蒸熟放好凍食，點潮州豉油、煮蝦丸、炒米粉，用攪菜、烏攪艇粥、炆豬肉，煮咸菜豬肚湯，苦瓜咸菜，故雖也有海味乾貨，但仍以潮州食品雜貨為主。

根據蘇記所說，除潮州人老一輩會來街市買食品，因泰國菜也用廣東食品作菜式，如泰式春卷，故泰國人也來街市買粉絲、雲耳。做泰國食店生意的，大中小規模都有，彼此熟客介紹，客路才多，泰國潮州華僑也買西芹蓮藕、烏頭魚回泰國，也多了泰國人自己開雜貨鋪，

不過全是泰國食品，沒有廣東貨品，故蘇記也售賣廣東食品，以迎合本地人，故此客路仍有，不再只是潮州街坊。反而現在很多外來客是因三樓泰苑小食的名而來（圖片十六）。

五 總論

九龍城街市至今十八年，由昔日只賣菜蔬雜貨的棚仔檔至現在有泰式熟食店鋪的市政街市，以往人流多，飲食經營生意利潤豐厚，但隨著九龍城的社區發展，泰國人進駐九龍城，不再是潮州人的天下，九龍城反成了泰國人的聚居處，現在街市的客路除了老一輩的潮州人，也就只有泰國人、或只是慕名而來吃泰國菜的外來客。昔日人流暢旺的九龍城街市日後會否逐漸隱退，除了依賴年輕一代的潮州人、新一群的泰國人，相信還要視乎九龍城社區發展的變遷。



香港中文大學

The Chinese University of Hong Kong



圖片一 九龍城街市除了賣菜，還有熟食大排檔



圖片二 1988年，九龍城始有街市，直至現在已十八年



圖片五 萬豐樓下的合元，以前是涼茶舖



圖片六 賣正宗潮州食品店有潮發，原名為潮創



圖片七 九龍城最大的雜貨店就是潮發



圖片八 街市賣正宗潮州食品店則有蘇記

香港中文大學
The Chinese University of Hong Kong



圖片九 九龍城成了泰國人的天下



圖片十 潮州食品店少，泊車的人多數在下邊買



圖片十一 與潮發也有競爭，泊車的人多在下邊買



圖片十二 潮州人吃的菜如春菜



圖片十三 白矮瓜



圖片十四 黃泥螺、攪菜、潮州調味豉油



圖片十五 潮州煙鴨



圖片十六 很多外來客是因三樓泰式熟食的名而來