

▲ 廟街的算命檔

經過幾個月來在廟街榕樹頭公園以及停車場一帶的實地考察和採訪，加上參考過有的資料，我們對廟街看相占卜這一行業的認識和了解都加深了。經過整理和統計二十多份的考察表格，相士和顧客的資料如下：相士們約六時三十分開檔，約八時三十分，所有的檔口幾乎開齊，約晚上十一時他們便會收檔。相士以男性居多，全場只有三名女相士，相士接近七成較為年長，有部分是中青年，當中沒有年青的相士。他們的取名都很富玄學色彩，如速玄通紫微、智能居士、青雲相士、華山居士、靈真居士等等。

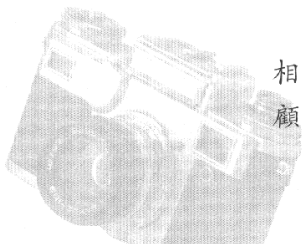
相士的衣著以便服為主，某些衣著頗特別：有的披上居士袍、有的穿唐裝，還有的穿和尚袍，某些中年的男相士則身穿西裝，打扮得整齊。他們吸引客人的方法有幾種，除衣著外，他們還會將一些和名人（如董建華）或明星（如劉青雲、陳芷菁等）合照的相片放大，掛在自己檔口的顯眼處，以



增加自己的知名度和令客人信服。每當有客人走近，他們都會笑面迎人，主動向途人招手，問他們有沒有興趣看相。他們更會向客人說出一些讚美的話或對客人未來際遇的預言，務求令客人對看相產生興趣。

攤檔佈置很簡單，照明工具有的用黃光燈泡，有的用光管，有的用一盞火水燈。很多只有一張簡單的摺檯和幾張摺椅；有的甚至在地下鋪一塊帆布，以及擺著幾張矮木檯。佈景除了和一些明星、名人的合照外，多是掛著一張臉相或手相的圖案，以及一些看相的介紹。檯面的擺設也十分簡單，貼著一張價目表、自己看相占卜的類別和範圍的簡介，還會擺著一盒名片，以及放著一些看相用具，例如通勝、放大鏡、平面鏡、龜殼、八卦、相士書等等。

看相的價目一般如下：看掌三十元，面相五十元，詳細解說的要一百二十元。有時顧客會根據自己喜好付款。現時，看相行業





▲廟街的街頭小販

已今非昔比，熱鬧氣氛大不如前，攤檔的數目也在不斷下降，就連顧客的數目也相對地減少，其中一個原因是現代人的娛樂選擇多了，較少人到廟街一遊，這直接影響了相士們的生意。

靈雀占卜是算命方法中最有趣、最特別的一種，有四至五檔。檔主會先問顧客的姓氏和年齡，隨後將麻雀放出，由麻雀用嘴尖在十多張的卦中檢出一張，而這張的內容，便是求問者的未來命運。當顧客看完卦文後，相士便會將卦文放回其他卦文中，再重新隨意排列，然後放出另一只麻雀，而麻雀竟能檢出相同的卦文，令人驚訝。

手相主要看掌紋，不同的掌紋代表不同的意思，如生命線可看出人的壽命；頭腦線可看出一個人有沒有智慧，有沒有文學修養，或者有沒有機會讀大學等等；健康線可看出一個人的健康狀況，有的相士從健康線看出

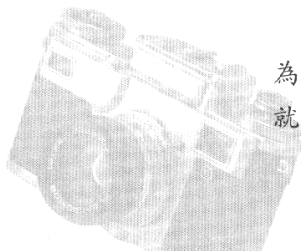


一些客人近來腸胃差，兼做中醫的工作，說出藥方。面相是從人的眼、耳、口、臉形等看，如一些相士一看顧客的臉部，便看出他們將有厄運，或臉帶桃花，又或者將會大富大貴等。

五、購物——小販擺賣

十多年前的廟街有很多無牌小販，晚上只用大光燈、打地鋪就可開檔。如今每年每個攤位每年要繳付六千多元牌費租用一個四尺乘三尺的攤位。一般來說，每一攤位要租用三、四個檔位才夠用，成本自然是倍增。當年的衛生環境則遠比現在的差，自從一九九八年廟街展開了由當時的市政總署及廟街販商商會所合辦的「廟街環境清潔改善運動」，廟街的衛生環境有了大大的改善，直至現在。

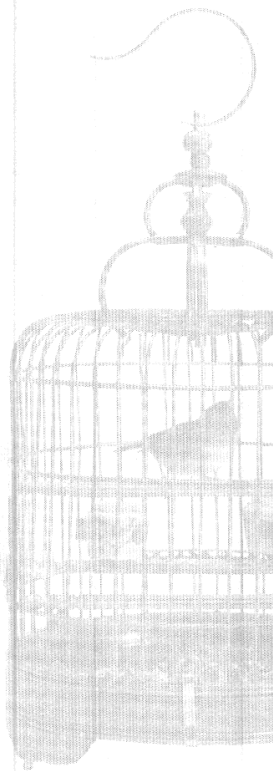
在廟街擺檔的販商大部分以手推車攤檔為主，中午醒來推車出外開檔，午夜歸家後就差不多要休息了。他們大概一年三百六十




五天，除了大年初一全日休息，又或是遇著下大雨的日子外，其餘的時間都會照常營業，過年過節也要吃飯盒。

攤檔的擺賣時間約為晚上六時至十一時，貨品類別雖多，但都很便宜，如翻版鐳射唱片、黑膠唱碟、衣物、電話、明星海報、油畫、山水畫、手錶、皮具、太陽眼鏡、平價日用品、藥物、甚至一些用以滿足性需要的用品以及色情刊物也可在廟街裏找到，但大致上廟街的街邊檔主要以售賣衣物的佔大多數。

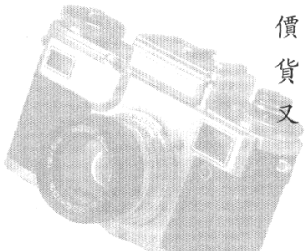
「祖傳秘藥」可算是廟街購物的一大特色。這些「秘藥」大部分應是從中國或東南亞地區入口的，但據寫在地上的宣傳海報所示，這些藥則是以商販自己的家傳秘方所配製，能醫治多種疾病，如風濕、關節炎等等。這些攤檔大部分是席地擺賣，有些甚至會即席示範，以吸引顧客的注意。考察過程中，我們見到賣活絡油的一檔免費為一位老伯治





風濕，治療過程中，身為「醫師」的那位女士捋起衣服的袖子，左手按在老伯背上，右手不停地在空中向著老伯的背部做推拿的動作，又不時大聲地呼喊，她喊甚麼就聽不清楚了。當醫師問老伯腿上的風濕是否好了一點，出乎意料地，回答居然是「沒有」，我們還以為老伯是檔主請來做樣給圍觀的人看的。

此外，廟街還有一些由尼泊爾人開的檔口，這些檔口會擺賣一些富有尼泊爾民族特色的手工藝品，如匕首、花瓶、頸鍊和雕塑等等。從購買這些工藝品的香港人口中得知，這些尼泊爾人每年也會特地從尼泊爾運一批貨品來港售賣。他們主要會選擇集中在榕樹以北的一段廟街擺賣。

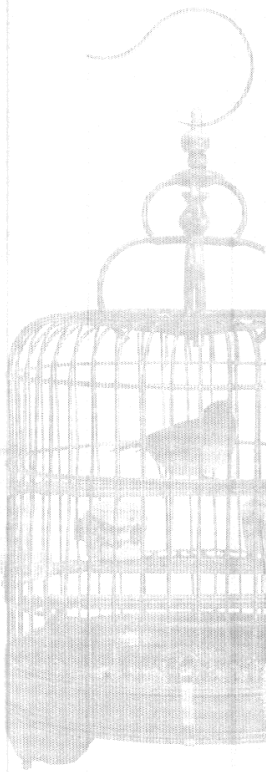



廟街零售業這樣興盛，主要是由於貨品價錢大眾化，雖然貨品有不少是冒牌貨或水貨，但價錢便宜，也吸引了一批崇尚名牌但又不願意或沒有能力購買名牌的顧客。廟街

內也有不少攤檔售賣廉宜的日用品，如電筒、鬧鐘等等，這些貨品吸引了中年一輩的顧客。儘管香港近年有許多大型商場的出現，廟街內擺賣攤檔數目有所下降，但廟街正位處九龍區的旅遊中心，鄰近也有不少酒店，外地遊客成為穩定的客源。而且這「平民化」的購物場所的貨品迎合了本地及外地、不同年齡、不同興趣的人的需要，氣氛輕鬆熱鬧，是不容易被取代的。

六、總結

曾有人建議，在廟街蓋一個拱形天幕，輸進穿梭迴旋的冷氣，不過我們認為將街道洗擦鮮亮，將廟街中產化、商場化，結果只會毀了這些香港的特色。冷氣雖然舒服，但有些地方，注入了冷氣，就沒有了生命。例如那些街頭小食檔、大牌檔，講究的是「鑊氣」而不是冷氣，蓋一個密封冷氣罩反變得不倫不類。

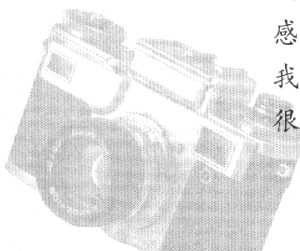




廟街不單是一個供遊人參觀的地方，也是一個供草根階層市民聚腳的地方。這裏是他們精神的寄託。譬如江湖唱戲就不知慰藉了多少年長的捧場客。廟街的混雜、廟街的江湖風味摻和著一份濃得化不開的江湖市井之味，這種「風味」很難在別處找得到。

廟街擁有「平民夜總會」的稱號，廟街是屬於黑夜，是屬於平民的。她是香港獨有的景色，是不能取代，是不可取代，也是不需取代的。我們只需要閉上眼睛用心去感受，就能感受到她的可貴，就會懂得去珍惜她。

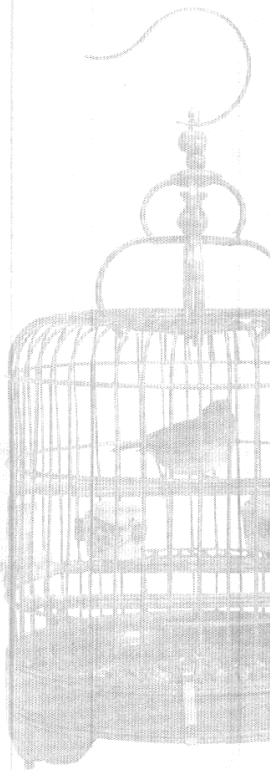
七、後記



廟街是一個多元化而耐人尋味的社區，一次兩次的考察並未能把她最感性的一面表現出來。我們要真正嘗試過那裏的生活才能感受到那裏的氣氛。正如我們之前所說的，我們以中學生的身分去參與這次活動，只能很片面、很膚淺的對廟街作一些了解。我們

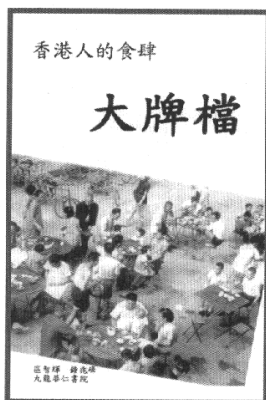
在參與這次「歷史文化考察計劃」之前對我們所要面對的一切毫無所知。在短短的一年中要學會這麼多的東西，可自覺有點吃不消。但我們還是抱著儘管一試的心情向前走，一直走，一直走。

我們選擇了參加這個「歷史文化考察計劃」。我們不僅考察「歷史文化」，也考驗了我們自己。在完成這次對廟街的考察中，雖未遇到甚麼驚險刺激的事，卻是一次對我們的意志的鍛煉，要在忙碌的學習生活中抽空去做不能得到即時效果的事，其實不是說的那麼容易。無論如何，我們也到達了此次考察的終點站，在完成這次對自己的考驗後，我們的信心增加了不少，寄望我們能夠勇敢迎接不久的將來所遇到的重重考驗，能夠活出我們精彩的人生，寫下屬於我們自己的光輝歷史。



香港人的食肆——大牌檔

九龍華仁書院
區智輝 鍾兆峰



目 錄

- 一、大牌檔的歷史背景
- 二、大牌檔的特色
 - 1. 形式與格局
 - 2. 設備及餐桌上的擺設
 - 3. 食品的種類
- 三、油麻地的大牌檔
 - 1. 個案(一)：新成興
 - 2. 個案(二)：桃園
- 四、後記

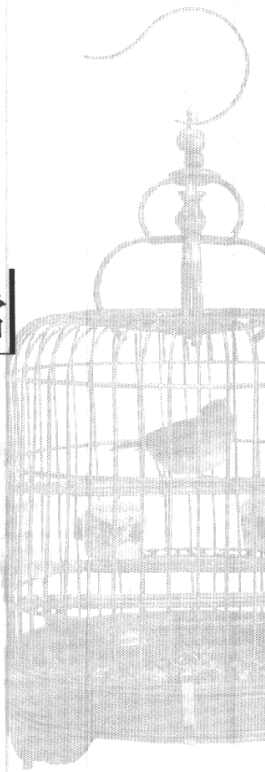
香港人的食肆——大牌檔

一、大牌檔的歷史背景

「大牌檔」意指一般在街邊經營的臨時熟食檔。「大牌檔」這個名稱的由來，有幾種不同的說法：

- 1) 這類食肆都有一個大大的招牌掛在檔口上，所以有大牌檔之名。
- 2) 戰後，政府為這些露天食肆執行發牌制度，這個牌照既大，又一定要正面掛在檔位的當眼處，所以「大牌」是指那個大牌照。
- 3) 每當顧客多的時候，大牌檔伙計便以摺檯摺椅加位，檔位愈佔愈廣，有「大排筵席」的感覺，所以「大牌檔」亦叫「大排檔」。

早於一九三零年，大牌檔已經冒起。據說初時因本港公務員欠缺福利制度，政府就准許因工受傷的公務員申請大牌檔牌照經營。戰後，政府為了照顧殉職或受傷公務員的家屬，所以發牌給他們以助其維持生計。四、





▲北海街的熟食檔

五十年代，香港的經濟逐漸復甦，但香港大部分市民的生活環境仍然貧困，他們都寧願在家中吃飯，絕少外出進餐。到了五十年代後期，市民愈趨富裕，大牌檔這行業才得以發展。

早期的大牌檔主要設在一般房屋之間的空地，隨著社會發展，大牌檔這行業日漸蓬勃，政府決定要整頓大牌檔。首先，政府為了減輕大牌檔阻街所造成的問題，曾經規劃出一些空地讓大牌檔集中經營，如上環的「大笪地」及油麻地的碧街等。此外，當時的市政局更開始規限大牌檔的面積，並在中環街市擺設一個「大牌檔示範單位」，供大牌檔檔主參考，政府對有關大牌檔面積限制的法例嚴格執行。七十年代，一位檔主因多次觸犯有關法例而被法庭判入獄兩星期。

大牌檔這一類街邊食肆，結構簡單，衛生環境較差，所以政府在六十年代初就決定加以取締。自一九五四年起，政府已不再發



▲大牌檔的價錢牌

新的牌照。一九七零年，有關牌照繼承的法例亦作出修訂：規定持牌人遺孀或子女，如經濟環境不佳，或有從事大牌檔的工作經驗，才准予繼承。這樣的修訂令從事大牌檔的人自然流失，香港的大牌檔數目減少，對政府整理市容、監管食物衛生等，有一定的幫助。

除了停發牌照外，政府更協助檔主改變他們的經營方式，就是把大牌檔遷入熟食市場，讓他們以固定舖位的形式繼續經營。香港第一個熟食中心就設於灣仔鵝頸橋街市，在油麻地區，最大的熟食中心就是位於官涌的官涌熟食中心。

因為政府已停發大牌檔的執照，大牌檔在本港已所餘無幾，估計現在的大牌檔大概少於一百間。舊式的大牌檔現在仍然可以在深水埗、油麻地區等的橫街窄巷內找到。

二、大牌檔的特色

1. 形式與格局

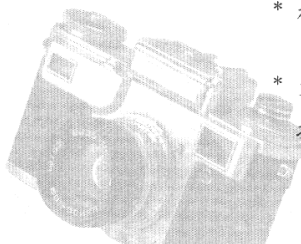
集體經營大牌檔的格局，大致可分為三類：

大牌檔的經營方式有兩類，一是獨立經營，二是集體經營。獨立經營是指某大牌檔在個別地方擺檔，集體經營指大牌檔集中在一起。無論用哪種經營方式，其格局都是在一個有大招牌的檔口附近放一些摺檯摺椅，讓食客坐著吃。檯椅數目一般都規定為三張檯十二張椅，在集體經營的大牌檔，檯椅是共用的。

* 幾個大牌檔圍在外邊，中間的地方用來放置檯椅；

* 檔口集中在中間，把摺椅放在外圍；

* 大牌檔在馬路旁經營，而檯椅則沿行人路排開。






▲大牌檔的茶壺

上述第三種格局的大牌檔多位於橫街，佔據兩、三個泊車位的空間就可以經營。正因為這樣，這些大牌檔會把附近的車位買下或租下，作為客人坐吃的地方。

2. 設備及餐桌上的擺設

除了檔口和檯椅外，一般的大牌檔都有以下的設備。

- * 蓬帳：大牌檔以蓬帳作遮陰擋風之用。蓬帳的質料多為深綠色或藍色的帆布，有時亦會有「紅白藍」三色的。
- * 風扇：大牌檔內通常都會看到一種舊式大風扇（俗稱牛角扇）。不論是坐地式或是掛牆式，它們的扇葉都是窄而彎的，風扇開動時扇葉形成了相當大的圓面，扇出大風，令悶熱的大牌檔頓時變得清涼。
- * 售價牌：這是除了大招牌外的另一「大牌」，多掛於當眼處。售價牌多數是以雙頭筆寫

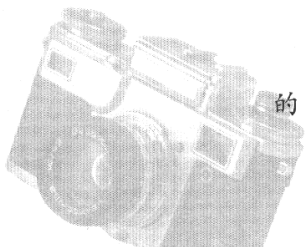


上食物名稱與價錢的紙板或膠板，售價牌上貼有飲品供應商及食物供應商的廣告。

* 收銀筒：舊式大牌檔因地方細小，所以沒有收銀處，改用「收銀筒」代替。所謂「收銀筒」，就是把一個大鐵罐用繩把重物（如砵碼）繫在半空。當客人結賬時，伙計就把鐵罐拉下，把錢放入筒中；當伙計鬆手，鐵罐就因另一面砵碼下墜而上升。這種收銀筒十分節省地方，適合擠迫非常的大牌檔。

* 在餐桌的擺設方面，各大牌檔都有所不同。但不管是中式或西式的大牌檔，都有其共通點，這就是茶壺、筷子筒和醬油盤。銀色的高身茶壺，以鋁或錫一類的金屬製成，並不「光鮮」，盛載的主要是紅茶。銀色的筷子筒裝的都是膠筷子，筷子尖向上。

此外，有提供火鍋的大牌檔內，一罐罐的小型石油氣罐都放在檯下。隨著時代進步，





▲ 與檔主合攝

現在很多大牌檔都改以煤氣爐代替。餐具方面，中式大牌檔的碗碟多不是膠或鐵造的，多數以瓷製成，碗上繪有花紋。西式的大牌檔則多用膠或鐵的碗碟。

3. 食品の種類

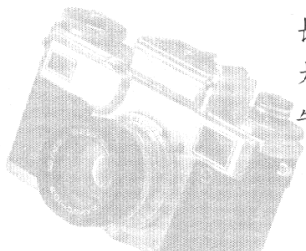
四、五十年代，由於香港社會窮困，很少港人會出外用膳。因此，那時的大牌檔只經營早市和宵夜，大都只供應粥和油器等食物。後來，大牌檔供應的食物種類才逐漸增加。根據供應的食物種類的不同，大牌檔大致可分為六個類別：

* 廣東小菜：這類大牌檔的菜式都是以廣東小菜為主，有些也會有海鮮類的菜式。廣東小菜講求鑊氣，是以這類大牌檔內多數會有一個大鑊和火熊熊的石油氣爐。有供應海鮮類菜式的大牌檔，在他們附近都可找到一個個盛載不同海鮮的發泡膠箱，膠箱旁會放置一個標明當天海鮮價格的售價



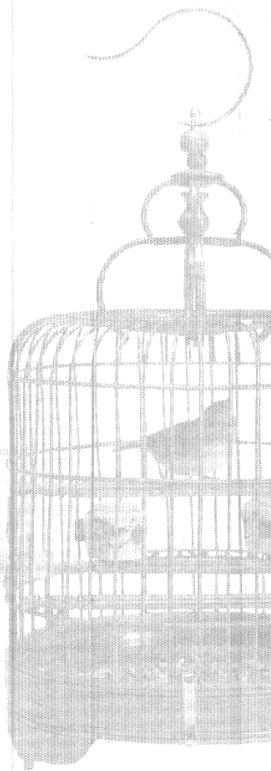
牌，客人可以親自到此挑選生猛海鮮。由於這種大牌檔以飯市為主，所以午飯、晚飯和宵夜時間都是它們的「繁忙期」。

- * 西式：其實這種西式大牌檔與茶餐廳相近，所供應的食物與茶餐廳無異，都是咖啡、奶茶、三文治、多士等，最受歡迎的就是那些茶餐、常餐、午餐等。由於檔口簡陋，供應的食物都很簡單。這類大牌檔的營業時間大概由早上六時至下午六時。
- * 粥粉麵檔：顧名思義，這類大牌檔主要供應粥粉麵。較受歡迎的粥品有牛肉粥、艇仔粥、豬紅粥、及第粥、魚片粥等，有的是即叫即「滾」的。粥品的「最佳拍檔」是豬腸粉和油器，如油條、牛脷酥、咸煎餅等。由於油器是「鮮炸」的，所以一大鑊「萬年油」是不可缺少的。（「萬年油」是長期重複使用的炸用食油）。此外，麵食大多是魚蛋、雲吞、牛丸、墨魚丸、牛腩、牛雜、魚片等與河粉、米粉、粗麵及幼麵



等做搭配。店內的魚蛋、牛丸、墨魚丸和魚片大都是來自大規模的製造工場，品質一致。雲吞、水餃、魚皮餃等餃子則多由檔內員工自製，每檔用料可能有所不同，所以不同檔口的雲吞和餃子都各有特色。

- * 潮式打冷檔：這種大牌檔能夠冒起，是與四、五十年代大量國內人士來港有關。潮式打冷就是潮式的宵夜食品，如鹵水墨魚、鹵水鵝、花生眉豆、潮州粥、「大眼雞」魚等。這類大牌檔大多於晚上至深夜的時間營業。
- * 燒味臘味：這類大牌檔內的燒味（如叉燒、油雞、切雞、燒肉）和鹵味（如鵝掌、豬腸）等都不是在檔內烹調的，所以這些燒臘檔可說是無煙無火。它們還有一個特色，就是在檔前掛起一隻隻肥美的切雞油雞燒鴨等。這種大牌檔除了供應燒臘外，還備有飯、瀨粉等供客人選擇。



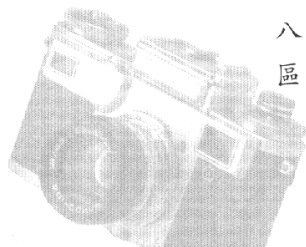


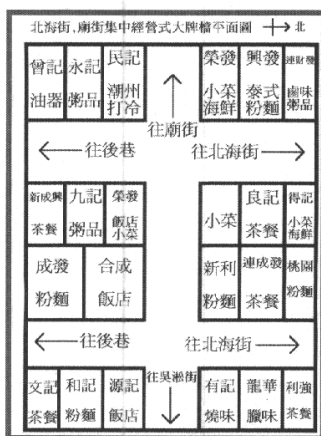
* 甜品和糖水店：這類大牌檔供應的甜品、糖水有紅豆沙、綠豆沙、西米露、芝麻糊、等，冷熱隨意。在檔口內，都能看到一個寫著「各式甜品，清熱涼茶」的大雪櫃，用來放置凍食甜品之用。

三、油麻地的大牌檔

油麻地是舊區，人流集中，橫街又多，故早期的確有很多大牌檔集中在碧街、新填地街一帶。自政府清拆大牌檔後，油麻地區內的大牌檔就所餘無幾。現存的除了廟街附近的一個集中經營式的大牌檔外，其餘的都分散在區內。

據大牌檔內的經營者說，位於廟街和吳松街附近的大牌檔是政府在二十六年清拆了三幢三層高舊樓後開闢而成的。早於一九八二年，當時的立法局便決定將散佈油麻地區的大牌檔重新安置到吳松街、廟街、北海





▲一九九九年的油麻地北海街熟食中心平面圖

街和西貢街之間的空地。這空地的面積大概八百六十平方米，若以當時二十四個大牌檔計算，每個檔口可佔地二十三平方米。為了減低對周圍環境的影響，這個熟食市場的設計特點是市場與附近樓宇分開，盡量避免對附近居民造成的不便。大牌檔的出入口狹窄，而且被鐵絲網圍著。這是為了避免大牌檔佔用廟街、吳松街的行人路。熟食市場設有一個上蓋，除了改善大牌檔的外觀外，更可以避免煮食時油煙影響附近樓宇。可見設立這個熟食市場的目的應是減低街邊大牌檔對區內環境的影響。

此外，這個大牌檔內還有一大特色，就是輪班制。早上，西式大牌檔和粥粉麵檔等啟市，到中午時賣燒臘的陸續開檔，黃昏時份，粥粉麵檔就會收市，取而代之的是小菜和打冷檔，它們到天亮才收市。不同經營時間的大牌檔或會於同一檔口開檔，所以在早上看到一個粥粉麵檔，晚上可能已變成作小



菜的檔口。如此周而復始，每日的二十四小時，這個檔位都會在不同時段提供不同類型的食物。

1. 個案(一)：新成興

新成興是廟街附近的那個集中經營式大牌檔的其中一個檔口，是一個以售賣西式食品為主的檔口。檔主何先生稱雖然他只接手兩年，但知道新成興這個檔口是由新填地街搬過來的。

新成興既是一個西式的大牌檔，咖啡奶茶當然少不了，但是這裡也有碟頭飯供應，主要為菜遠、滑蛋等簡單飯款。它的經營時間是由早上到下午，接著由經營夜市小菜的檔主接手檔口。

當提到同業競爭的時候，檔主何先生說競爭不只來自大牌檔，也來自其他茶餐廳。他說生意愈來愈難做，因為他檔口的食品及

