

從濕漉漉到文青勝地 經歷重建活化

中環街市前世今生 見證城市變遷



炮仗噼噼啪啪地響遍整個街市，特地來參觀和買菜的人絡繹不絕。如今「街市」內濕漉漉的環境不再，更成為文青勝地，主樓梯那對「UP、DOWN」標誌，仍然在服務着拍照「打卡」、吃喝購物、隨意閒逛的市民。

中環街市雖已「徒具軀殼」，惟一街之隔的嘉咸街卻保留着傳統街市的內在，展現着喧鬧的人間煙火生活氣息。

第四代的中環街市於1939年建成，當時被形容為「建築物的設計絕對趨向現代」。開張當日，大串大串的攤檔，外圍呈愛德華時代建築風格，屋頂鋪設嶺南常見的筒瓦和板瓦，內籠則以鑄鐵結構為主，與當時本港鼠疫嚴重有關，因為金屬易清潔，能滿足衛生要求。攤檔當年的布局按氣味和潔淨度分配，例如雞檔被安排在便於取水沖走雞血的檔位；每個檔口都有編號，並以中英雙語展示檔主姓名；所有肉檔都必須列明肉品來源，以及獲街市督察認可。街市一直沿用至1937年不敷應用才拆卸。

第四代中環街市即現存中環街市的雛形，1939年中落成，當年耗資高達90萬元興建，樓高四層，可容納286個攤檔。當時中環街市被形容為「建築物的設計絕對趨向現代」，更設垃圾槽，讓各樓層的垃圾可從垃圾槽集中至出口，再由垃圾車運走，亦是當時本港第一個安裝升降機的公眾街市，被譽為本港二戰前面積最大、設備最先進的街市。1942年日本佔領香港時期，中環街市一度改稱「中央街市」，至1993年才恢復正名。

上世紀七、八十年代是中環街市的全盛時期，更被讚譽為全東南亞最大的肉類市場。食材

大公報記者 余風(文) 林少權、黃洋港(圖)



▲中環街市經活化後成為文青勝地，吸引不少市民往拍照「打卡」、吃喝購物。

1842年英軍佔領港島，大批華人湧來，買菜需求大增，「第一政府街市」（又名中環街市、Central Market）便於皇后大道海濱開張營業，不少華人商販進駐。街市臨海而建，亦方便商販在岸邊上落貨。當時街市規劃分為賣肉類、蔬果、家禽、鹹魚、鮮魚等，更設磅房和找換店，向商販收取的租金不多，僅足以維持街市運作，豬肉月租1元，賣魚、菜的僅收0.75元。

港英政府其後為增加收入而施行餉碼制度，將街市專營權拍賣給商人承包，須每月上繳餉銀。第一代中環街市總管是華人承辦商韋亞寬，其子韋亞貴及後以每月餉銀300元繼承街市專營權，政府後來更答應與他續約五年半，條件是他必須把街市的棚架改建成有瓦頂的磚屋，並設置溝渠等以維持街市清潔，有關維修須經總量地官查察滿意為止。惟後來韋亞寬未能負擔所有建築費用，往後十年間承包人換了二手，每月餉銀翻了一倍至600元，當中尚未計算修葺費。

被譽為二戰前最先進街市

嶺南大學歷史系副教授徐頌雯娓娓道出一段鮮為人知的故事。原來當年韋亞寬是間接令港英政府決定收回街市管理權的原因，「韋亞寬當時因街市賄款問題向港督投訴，經調查後，韋竟被

反指誣告官員，政府往後亦發覺這類承包制度管理不善，漸漸由1858年開始收回街市管理權。」而另一名街市承包人都爹里在1849年承包了上環街市後，翌年便在原址建成第二代中環街市。

第三代中環街市於1895年落成，外觀呈愛德華時代建築風格，屋頂鋪設嶺南常見的筒瓦和板瓦，內籠則以鑄鐵結構為主，與當時本港鼠疫嚴重有關，因為金屬易清潔，能滿足衛生要求。攤檔當年的布局按氣味和潔淨度分配，例如雞檔被安排在便於取水沖走雞血的檔位；每個檔口都有編號，並以中英雙語展示檔主姓名；所有肉檔都必須列明肉品來源，以及獲街市督察認可。街市一直沿用至1937年不敷應用才拆卸。

第四代中環街市即現存中環街市的雛形，1939年中落成，當年耗資高達90萬元興建，樓高四層，可容納286個攤檔。當時中環街市被形容為「建築物的設計絕對趨向現代」，更設垃圾槽，讓各樓層的垃圾可從垃圾槽集中至出口，再由垃圾車運走，亦是當時本港第一個安裝升降機的公眾街市，被譽為本港二戰前面積最大、設備最先進的街市。1942年日本佔領香港時期，中環街市一度改稱「中央街市」，至1993年才恢復正名。

上世紀七、八十年代是中環街市的全盛時期，更被讚譽為全東南亞最大的肉類市場。食材

新鮮、地理位置佳，由普羅大眾以至豪門大族家傭、中上環一帶酒樓餐廳的買手都來買菜，人流絡繹不絕。

嘉咸街露天市集保留傳統

但隨着超市盛行，中環街市又日久失修，加上位於商業核心區昂貴地段，最終於2003年停運，一度面臨清拆危機，幸而在社會保育氣氛下被評為三級歷史建築物，最終由市建局於2021年完成活化並重新開幕，「檔口」逾百間，涵蓋老字號乾貨店、文青小店及街頭小食店等。當局表示，新中環街市保留了「作為市民購物點的傳統功能」，並加入STEAM學習、支持初創公司、公共休憩空間等新功能。

若想體會中環街市當年的熱鬧氛圍，可以移步到嘉咸街、卑利街一帶的露天市集。這個已有逾160年歷史的露天市集，經歷十年前附近一帶唐樓重建、活化，部分檔販遷出，更經歷過一場排檔大火後，獲市建局重新鋪設電力供應設施，漆上光鮮色彩美化，經營環境大大改善。



掃一掃 有片睇

中環街市大事紀

1842年 第一代中環街市

1841年英軍佔領港島，需要興建各種設施。大量華人工匠及糧食商販隨之湧入。為迎合港島區迅速增長的人口對市集的需求，Central Market於1842年5月正式開幕，並由華人韋亞寬承包經營。

1850年 第二代中環街市

當時本港人口急劇增長，大眾對市集的需求上升，街市承包人都爹里於1849年承包上環街市後，翌年便在原址建成第二代中環街市。

1895年



1895年 第三代中環街市

大樓由兩座兩層高、中間相連的建築物組成，外牆由紅磚砌成，附有花崗岩石材裝飾。

1939年



1939年 第四代中環街市

大樓是現代流線風格的建築例子，特色是簡單的橫向線條，整個建築設計以實用功能為主。樓高四層，可容納255個檔戶，中央設有露天中庭。

1941年 改名「中央市場」

日佔期間被改名為「中央市場」。52年後，1993年恢復「中環街市」之稱。

2003年



2003年3月 停止運作

2003年，中環街市大部分地方正式停止運作，剩下二樓24小時通道和中環購物廊。

2021年 重新開放

經活化後成為共享空間，集大眾化飲食、零售及公共休憩空間於一身。

2022年



2022年 確定三級歷史建築

雖然1989年獲擬定為三級歷史建築，但直至今年3月才予以確定評級。

銅鑼灣燈籠洲街市 未來發展有待探索

空置率高

中環街市活化工程擾攘18年才竣工，街坊每日買菜買肉都是到嘉咸街街市，類似情況也發生在銅鑼灣燈籠洲街市。該街市位於銅鑼灣繁忙地段，卻空置率極高，一樓全層從2010年起便圍封關閉至今，附近的渣甸坊排檔反而熱鬧。

翻查紀錄，燈籠洲街市於1963年完成重建，曾是香港最高的公眾街市，布局上劃分魚、肉檔、蔬果等，呼籲街上流動小販搬入。惟當年小販搬進去後抗議生意轉差，令政府撤回安排，讓他們重回街上擺檔。隨着該區百貨公司進駐，附近民居轉為高廈，渣甸坊內街排檔自成一國，成為都市奇景。

多年來不少團體敦促政府重新審視燈籠洲街市，以盡用資源，或轉做美食廣場，或定期舉辦活動如周末市集，探索新式「街市」發展空間。



燈籠洲街市位處銅鑼灣繁忙地段，卻淪為「死場」。



▲嘉咸街街市的「興隆醬園」擁逾百年歷史，販售糧油雜貨。



▲嘉咸街、卑利街一帶的市集保持着香港傳統街市的面貌，極具生活氣息。

百年醬園隱身嘉咸街市集

保留傳統

中環街市已成活標本，一街之隔的嘉咸街卻保留傳統街市特色，數十檔戶散落在皇后大道中與士丹頓街之間的橫巷，「好天曬，落雨淋」，極具生活氣息。

在嘉咸街經營水果零食雜貨店逾40年的好姐表示，以前嘉咸街市內都是棚仔或排檔，賣鮮魚蝦蟹、豬牛肉菜等，也有「走鬼檔」叫賣；現在經政府規管後，衛生變好了，「街道沒有了魚鱗、肉味，但舊時地道的民生風味就消失了」。

面對超市及生活百貨店林立，加上網購熱潮，好姐希望當局多舉辦「街市節」帶旺嘉咸街人流，並喚起對傳統市集的關注。

同樣面臨時代考驗的，還有擁逾百年歷史、賣糧油雜貨的「興隆醬園」。老闆歐先生表示，早年由內地來港後跟隨老傭主當學徒，後來繼承店舖，為口奔馳，由搬貨、點貨入貨、醃製醬料、應付客人，大都「一腳踏」完成。

歐先生雖不時將雜貨店已是「夕陽行業，風光不再」掛在嘴邊，慨嘆黑暴期間生意淡靜得需解僱夥計以節省經營成本，但每當有客人走入店內找食材，他都興致盎然上前招待，遇到老顧客更熟絡地寒暄一番。街市、市集從來就是不同階層的市民聚腳地，讓眾多小商戶同時維生糊口，還望時代變遷過後，百業仍能蓬勃發展。

德勤基金會捐百萬 支持「共創明『Teen』計劃」



【大公報訊】香港德勤公益基金會宣布撥捐100萬元支持政府「共創明『Teen』計劃」，並將挑選50名專業人員出任義務友師，協助計劃學員。德勤中國表示，為了向學員提供多元化學習和發展機會，亦將協辦一系列團體活動，包括安排參觀辦公室、工作影子探索坊及高層經驗分享會。

政府將於本月啟動為期一年的「共創明『Teen』計劃」，首批2000名來自弱勢社群家庭的中一至中三學生將獲配對擁有專業背景、經訓練的友師，並在友師的幫助下訂立和實踐個人發展規劃，每人亦將獲得一萬元財政支援。

新社聯為那打素及大埔醫院籌款



【大公報訊】新界社團聯會大埔地區委員會最近為雅麗氏何妙齡那打素慈善基金會籌款，由今年7月至今年共籌得60多萬元善款，目的為進一步改善雅麗氏何妙齡那打素醫院及大埔醫院的醫療設備、服務設施及醫療培訓。本月18日於大埔社區中心舉辦一個籌款活動，當日邀得多個團體參加歌曲獻唱籌款。在兩周籌款中，已籌獲10萬元捐款。