



供應本地七成鮮魚 川流不息73載

香港仔魚市場冀打造港版築地



每日凌晨三時許，香港仔魚類批發市場便開始運作，不同的海鮮運輸車川流不息進出市場，把一箱箱活蹦亂跳的鮮魚運送到全港各區。本港市面上吃到的魚類，七成來自這裏。

「這裏有73年歷史了，我小時候就是在公海抓魚撈上來這裏賣的，從一片空地到有瓦遮頭的小具規模，我們互相看着對方成長。」從事漁業50多年的陳志豪說，港人吃海鮮都喜歡去西貢、流浮山，卻不知道魚都是從香港仔來的。他期望大家對香港仔魚市場有更多認識，更希望魚市場能成為港版築地，推廣香港漁民文化。

大公報記者 伍軒沛

如果說夕陽西下，漁舟唱晚，是香港漁港的一道風景。那晨曦未露，馬不停蹄，就是香港仔魚類批發市場的日常。魚市場於1950年由魚類統營處營運，由於香港仔距離南中國海的漁場相當近，對早年的漁業發展有利，所以取代了西環魚市場。每日凌晨時分，當大部分港人仍在夢鄉，魚市場正是最熱鬧的時候。一艘艘小艇不斷來回於落貨碼頭及對出海上的捕魚船之間，將新鮮的漁獲送上市場。

魚一上岸，就有了價值。岸邊有一塊空地，漁獲會在這處分發、轉售給批發商及魚販。魚販將漁獲雪藏打包，或放到店內養着，然後供應給全港各酒樓、魚檔。大條的或珍貴的漁獲就會進行拍賣，價高者得，特別熱鬧。「以前這裏不單是用來分魚，也有些做魚蛋的小販，會在買到做魚蛋的魚後，當場剖魚，把像魚頭這種用不着的地方切下來，方便運走。」陳志豪回憶，小時候就是出海捕魚，然後拿上岸來賣。

可買到附近酒樓加工嘗鮮

魚市場主要做批發，客人也可買到附近酒樓、餐廳加工。魚類上岸、分裝、拍賣、上貨、運走……魚市場的運作每日如是，忙中有序。一直到下午1時左右收市之前，數之不盡的貨車會從市場外的小路駛進，然後帶着一桶桶鮮魚離開。

整個魚市場面積約15700平方米，陳志豪介紹說，市場可分成上、中、下三個區域。中區最接近正門入口處，是賣鮮活魚類的地方，魚檔批發商都有店口，有魚缸能暫時養魚；下區是碼頭，是往市場後走的一片空地，負責分魚和打包；上區即是往香港仔海濱公園方向那一塊，是賣冰鮮魚類的地方。三個地方拼起來，就是整個批發市場。附近一帶有船廠及冰廠等，以往亦有海鮮坊酒家，是香港漁業最蓬勃的地方。事實上，香港仔魚市場每年處理高達3萬噸的冰鮮魚和活魚，供應全港70%海鮮。

市場內到處都能看到狗的蹤跡，

無處不在，但不同於船上人養的那種，這裏的狗看到人也不會吠，各自臥在自己的「地盤」，看到擺放的漁獲也不會偷吃，像很懂規矩般。「這些都不是養的狗，是因為這裏有吃的，牠們也就一代一代留了下來，成為市場的一分子。」陳志豪說。

踏入香港仔魚市場，總會令人想起日本築地海鮮市場，社會上有聲音希望將魚市場打造成「港版築地」，政府相關部門曾研究把香港仔魚市場發展成旅遊景點，不過，研究結果認為這裏缺乏多項令其發展成為成功旅遊景點的元素，而且大批遊客在市場聚集所引起的安全問題須獲得妥善處理等等問題，最終打消計劃。

倡加建一層供市民參觀

現時，一般市民也少有進入魚市場，港人對魚市場也感到陌生。大家知道魚是來自海裏，也知道去哪些地方吃到新鮮海鮮，卻不知道很多海鮮是來自香港仔。

陳志豪很希望，香港人可以認識漁民文化，「好多香港人去日本，會去築地『朝聖』，但喺香港，就連香港仔魚市場都未去過。」他認為，政府可重新審視香港仔魚類批發市場的發展，例如將現時只有一層的市場，加建為兩層，上層供市民參觀及選購海鮮，下層維持魚市場現有運作，同時將各種魚類拍賣工作做得更專業，更熱鬧，「我參觀過築地的市場，當時就被他們對各種魚類的專門分類批發、齊齊整整所震撼。其實香港仔的魚市場是可以做到的，甚至能夠做得更好。」

他希望透過魚市場，將香港一部分的漁民文化，向社會推廣開去，「如果唔推廣，往後嘅小朋友只知道餐枱上有條魚，究竟係點嚟？等我們這一代人都走埋，漁港故事的記憶就消失了……」



掃一掃 有片睇



地標之一。▲陳志豪期望香港仔魚市場能成為香港

妍之有理
屈穎妍



開關復常，政府的第一炮是《你好，香港》活動，希望大家一起說好香港故事，重振本地經濟。

旅遊業冰封三年，大門重開，我們該用什麼來迎賓？我認為，是態度。

這幾年不知大家是否因得太燥火，食飯、搭車、購物時經常遇到吃了火藥的員工，即使高級餐廳、五星酒店也不例外。問路更是十問九不理睬，不是行色匆匆，就是一臉厭煩。

其實待客態度，除了笑容、語氣，還有深層一點的說故事態度。

舉個例，大埔林村許願樹是新界著名景點，那裏有歷史、有習俗、有故事，因為原本的許願樹已倒塌，近年給遊人拋「實牒」的是棵塑膠樹，「實牒」的橙也是個塑膠橙。橙上附着的許願紙竟是印好的選擇題，有橫財就手、家庭幸福、金銀滿屋、身體健康、世界和平……像酒樓點心紙那樣「剔」就可以了。

許願膠橙盛惠50大元一個，這種旅遊景點設計的態度，不知怎的，感覺是「掠水」多於說故事。

同樣是許願，日本人用繪馬來給遊

客許願就是另一種層次了。日本的廟宇、神社外常有售一種叫「繪馬」的東西，繪馬是薄薄一塊木板，因應寺院的不同特色設計，你在繪馬上寫上或者畫上心願，掛在指定木架上，拍拍手低頭許願，同樣賺你三、五十元，感覺就神聖得多。

所以，迎客的態度很重要，如果處處想着如何「掠你一筆」，人家來一次後就不會有下次了。

態度之外，內容也重要，如果你有外國朋友來港，你會帶他們去參觀什麼地方、吃些什麼食物，去認識香港呢？

上山頂看風景？上酒樓吃點心？或者另類一點，去街市、逛花墟、行海味

街，甚至到郊外行山，吃客家茶果、嘗山水豆腐花，香港四分之三土地是郊野自然風景，在石尿森林看真森林，一定顛覆外國人的香港印象。

有次我開車帶外國朋友從葵涌駛往青山公路再去屯門三聖村吃海鮮，由貨櫃碼頭到藍巴勒海峽到汀九橋到青馬橋再配個日落，朋友說，來香港多次，未見過這麼漂亮的一段行車風景。

不過，新上任的廣播處長張國財就比較「估佢唔到」。曾當過香港駐歐盟特派代表的他，日前盡地主之誼帶了歐盟駐港澳辦事處主任和比利時駐港總領事去看香港的另一面。這「另一面」，竟是去深水埗食蛇。

食完蛇，處長還帶兩個老出去吃鵝腸麵，不過比利時領事可能覺得超越極限，不敢試了。

吃完蛇羹鵝腸，接下來的節目竟是去看「深水埗明哥」派飯，和到沙田參觀近50年樓齡的舊公共屋邨源源邨和禾輦邨。

實在想不透，處長帶歐盟外交官去獵奇、獵窮，到底是什麼樣的推銷和宣傳香港手法？

疫後重開，我們要再次向世界介紹香港，但用蛇羹、派飯、舊公屋來做賣點，實在不敢恭維。特首天天掛在口邊說要說好香港故事，但高官由食蛇開始，是否有點反高潮呢？



▲香港仔魚市場面積約15700平方米，分成上、中、下三個區域。

大公報記者林少權攝

博物館展現香港仔漁港風情

昔日情懷

全港首間以漁民為主題的「香港仔漁民文化博物館」上個月開幕。博物館主要以虛擬作展覽，以實體形式作輔助。展覽透過視頻形式，介紹昔日漁港風情，由不同漁民、學者講述歷史故事。而迷你實體博物館設於香港仔海濱，位於往榕樹灣的渡輪碼頭旁邊，外形酷似昔日住家艇。

香港仔海濱沿途多處可見有二維碼，一掃即可進入博物館網站瀏覽。網上博物館會以視頻、相片、文字方式作展示，並特地在四款漁船，包括雙拖船、收魚船、曬家船

以及罟仔船實地進行拍攝，紀錄下十位地區人士有關漁民文化口述歷史的訪問。

訪問話題主要圍繞着昔日漁民釣黃花魚的技藝、逐漸消失的九龍吊片曬製手藝、如何將香港仔變成港版築地等，都是相當具趣味性的話題。

市民也可以到實體博物館，觀看珍藏的香港仔歷史，例如珍寶海鮮舫的舊照及以往相關報道。也可以透過不同的舊收藏了解到歷史中的漁港。同場亦設有實體的迷你博物館，展出色彩鮮艷的漁家帽，供公眾戴上後在海濱「打卡」留影。



▲位於香港仔海濱的「香港仔漁民文化博物館」日前開幕。

戰後批發集散地 冷倉可存250噸魚



▲1962-63年的香港仔魚類批發市場。

重要地位

據政府檔案處歷史檔案館介紹，位於堅尼地城的魚類批發市場曾是戰後本地漁獲主要集散地。1952年6月11日，堅尼地城的魚類批發市場停止運作，翌日，香港仔魚類批發市場亦正式開幕，正式「接棒」成為本地漁獲集散重地。

新建成的香港仔魚市場除了提供一個面積大約30000平方呎的室內拍賣場地之外，內在的設施也相當齊全，除了有買家和市場員工的飯堂，亦有供給漁民以及買家使用的洗手間，還有因應朝早拍賣工作而設的員工宿舍，以及一個可以儲存接近250噸魚的冷凍倉庫。



▲1956-57年的香港仔魚類批發市場。

獵奇式的旅遊宣傳