



▲漁業界慨嘆漁業萎縮，生意難做，盼望政府做好整體規劃，重振漁業。
▲魚類上岸、分裝、拍賣、上貨、運走……魚市場的運作忙中有序。



今時今日香港是國際大都會，回望昔日這是充滿漁鄉風情的地方，漁業在香港社會發展過程中曾經起到舉足輕重作用，水上人家的歷史文化成為一大特色。

「有73年歷史的香港仔魚市場是個寶藏，期望政府投入更多資源活化並升級改造。」香港仔漁業海鮮商會會長陳志豪及香港海鮮業聯合總會主席李彩華皆出身漁民世家，兩位漁業界老行尊對《大公報》表示，批發以外加入零售和餐飲元素，讓香港漁業傳統文化以「新鮮」形象重現，完全可以将魚市場打造成新地標，同時推動產業和區內旅遊發展。

大公報記者 賴蘇武(文) 許梓傑(圖)

陳志豪家族三代以魚為生，爺爺那一代出海捕魚，爸爸那代收魚再出售。到他在1981年接手爸爸生意，做過漁獲加工、出口等，隨着漁業萎縮，收集鮮魚轉售的人變多，且銷售網變大，目標顧客國家如日本可從世界各地買魚，陳志豪慨嘆：「漁業呢行業愈難做！」

自小跟着家人在曬家艇上生活，生活條件艱苦，陳志豪4歲開始，每日凌晨4點便要幫忙將魷魚先割後洗再晾曬，做到晌午12點(正午時分)上學才停手。陳志豪形容處理魷魚是「望天打卦」，天氣晴時兩日搬出搬入數次是常事；夜晚沒有太陽，為免魷魚變臭，又要以火水爐燈烘乾。「瞓覺火水爐嘍側邊真係好熱」，而遇上雨天又要到處挪位避雨，時熱時濕，陳志豪苦笑：「以前生活就係咁慘！」

漁業萎縮 憂「曬家艇」失傳

漁民靠海吃海，卻因生活慳儉不能「海鮮撈飯」，陳志豪自小吃「魚骨」大！他憶述，當時收到好的海鮮不捨得吃，都會出售賺錢；多數以吃剩的冷飯加水變粥果腹，若嫌無味只能加少許糖調味；加上每日處理魷魚數量多達約300斤，家人沒有時間煮飯，爸爸便委託相熟酒樓廚師為兄弟姊妹固定煮三道菜式，其中一道是洋人吃剩的石斑魚骨，「我哋係無肉吃，只有魚骨。」

李彩華則表示，當年一家六口居於只有百多呎大的住家艇，空間狹窄且沒有電源，只靠煤油燈照明，所以夏天異常悶熱、冬天又異常寒冷。用膳方面，多數吃死去多時的魚蝦蟹，生猛海鮮同樣優先出售，李彩華笑言：「有得吃已經好好啱喇！」他憶述13歲時，媽媽身體變差，經常進出醫院，弟妹年幼，爸爸又「唔生性」不務正業，故全盤生意只靠自己一人獨撐，到了15歲，已能獨當一面，「捱捱下就係咁過咗喇！」李彩華指出，近年香港漁獲按年減少，漁業萎縮，他慨嘆當年魚市場買賣人數絡繹不絕的畫面已不復存在！

「曬家艇」是漁業發展過程的其中一種文化，70年代輝煌時期光是香港仔水域就有約60



▲漁業老行尊希望重新規劃魚市場，添加零售餐飲元素，形成一條龍產業。

艘。漁民將魷魚、魚蝦乾、鹹魚等在船上晾曬，久而久之漁民所言「曬家曬家」即指晾曬海產的住家艇，「曬家艇」由此而來。陳志豪稱「曬家艇」碩果僅存只得一艘，因為工序繁多，且現時持有人已是年屆70歲的婆婆，故擔憂該文化很快便會失傳。陳志豪說，香港捉魚文化如「拖網」、「網艇」、「放籠」等也值得保留，「呢啲失傳嘅話，香港本身係漁港嘅意義就唔大喇！」

倡三線並行 打造旅遊新地標

香港仔魚市場已有73年歷史，該幢白色建築物亦「垂垂老矣」，不敷應用。陳志豪建議可參考日本「豐洲市場」，進行整體規劃，將批發及零售及餐飲三線並行，整體建築亦要向高發展。首先最底層只准工作人員進入，確保批發運作正常；第二層地面以全玻璃打造，方便遊客俯瞰魚市場，如有看中的漁獲，即場落單買走「心頭好」；如果想立即品嚐「戰利品」，第三層設食肆提供代煮服務。陳志豪重申，只要做好整體規劃，香港仔魚市場定能成為新地標，吸引遊客朝聖，既可延續漁業文化，又可推動旅遊發展。



掃一掃 有片睇



▲李彩華憶述，小時候住擠在百多呎空間。



▲陳志豪在魚市場當義務導賞員已有十年時間。

香港仔魚市場升級「新鮮」吸客

業界倡政府改規劃 批發零售嘆海鮮

議員：保不住「漁」空談南區旅遊

南區特色

政府早於2001年建議採用「漁人碼頭」概念發展香港仔港灣，提供漁港及海事旅遊設施，惟因交通配套等多種因素影響而擱置。本身為漁民子弟的漁農界立法會議員何俊賢表示，過去政府在落實發展方案時總是「遇到困難就退縮」，「南區特色係漁民文化，保唔住「漁」呢個元素又點吸客」，既然是以結果為目標，計劃在南區打造漁旅發展，「避風塘又幾多係界漁船用」，避風塘泊位要劃分主題，如與魚市場結合先有協同效應。

「漁人碼頭」計劃以重建傳統漁港為主題，五個景點其中四個沿香港仔海岸伸展，包括魚市場碼頭、港灣廣場、布廠灣碼頭和集古村重建計劃，而「躍動港島南」計劃正研究活化香港仔魚市場，當中會加入餐飲元素。何俊賢指出，開餐廳固然重要，但食材須來自香港仔魚市場，否則「冇特色」，而南區區議會原定動用一億社區重點項目計劃撥款在香港仔海濱公園建酒樓，惟遭反對而於2016年改為加強牙科服務，「關鍵係政府有冇決心



▲香港仔魚市場現時主要從事批發。

廣深魚市場 建世界級旅遊體驗中心

值得借鑒

廣東「十四五」規劃持續深化粵港澳大灣區海洋合作，其中《深圳市現代漁業發展規劃(2022-2025年)》提及深圳將建國際金槍魚交易中心，集中高端水產品存儲、交易、拍賣、展示、消費、觀光於一體。去年9月29日，位於廣州市荔灣區的黃沙水產新市場主體結構封頂，總建築面積近19萬平方米，設逾500個水產舖位、逾1100個室內停車位，建成後將成為大灣區首個智能化鮮活海鮮交易市場和世界級高端水產市場旅遊體驗中心。

黃沙水產新市場細分五大區域，包括活鮮水產交易區、水產物流配送區、電子商務及辦公區、冰鮮冷庫區和停車場。從高空俯瞰，新市場宛如整裝待發的一艘「巨輪」，新市場項目於2020年11月正

式動工，最快今年下半年完工，建成後將安排舊市場商戶有序搬遷至新市場經營發展。該項目充分考慮水產市場自身發展配套需求，在新市場沿江一側將建造觀景步道，市民可體驗樓下採購海鮮、樓上加工海鮮、飯後江邊散步的生活。新市場滿足現有全部經營商戶的搬遷安置，按高效集約化思路向現代新市場轉型升級，將擺脫傳統批發市場形象，實行乾濕分離、人車分流、分區經營的規劃布局，配套高標準環保設施和智能化集中交易模式。

日本亦不例外，擁有逾80年歷史的「築地市場」作為東京都11個中央批發市場之一，市場分場內及場外，場內是批發市場，更是拍賣魚類的地方，場外則是商店區。2016年11月2日，場內市場因建築物老化、空間不足而搬遷到新址「豐洲市場」。 大公報記者楊州

活化香港仔 須宏觀規劃

點評

香港仔這地方景致獨特，充滿濃厚漁港情調，其歷史與漁民作業活動息息相關。政府曾提議以「漁港」為主題來主導香港仔港灣的旅遊發展，將這地區推廣為各地旅客的旅遊目的地，惟受多種因素影響而擱置。既以「漁」為名，必須有保育漁港文化之實。南區漁旅發展要立足於漁民，圍繞區內漁業特色，再伸展至相關旅遊服務產業。若只建造一個「活力環島長廊」，又如何

與「尖沙咀海濱長廊」等觀景步道拉開差異，以吸引旅客朝聖？試看「活力海洋之都」青島，就是「靠海吃海」，以宏觀視角規劃沙子口中心漁港，在佔地約4.32萬平方米的沿海岸線土地，規劃建設現代化漁業交易市場、海鮮特色餐飲、漁港民俗旅遊、特色度假酒店等。以結果為目標，政府應藉「躍動港島南」計劃的契機，宏觀規劃具73年歷史的香港仔魚市場。 大公報記者楊州



▲魚市場岸邊有一片空地，漁獲會放在這裏分發、轉售。

老行尊導賞魚市場 請食海鮮 教揀海鮮

特寫

為了不讓漁業文化失傳，香港仔漁業海鮮商會會長陳志豪義務擔任南區旅遊文化節魚市場導賞員已逾十年，「明明香港有呢個產業，點解唔推廣出去呢？」另外，他熱衷帶團參觀魚市場緣於市民踴躍及熱烈的反應，他們不嫌棄魚市場內髒亂、地下有積水，反而興奮表示：「我住喺

南區十幾年都唔知有呢個地方！」陳志豪看到市民反應便感到滿足，他不單傳授揀海鮮心得，教導市民如何分辨海產是野生還是人工養殖，甚至自掏腰包請團友食海鮮，以口感去辨別野生海鮮及養殖海鮮的分別。「佢哋好開心，因為食到靚海鮮，仲學識點樣去揀嘢嘛！」 大公報記者賴蘇武