

# 36載康記終到謝幕一刻 特色「炸一腸」恐絕跡大坑



康記粥店坐落大坑36年，歷盡區內變遷，卻難敵貴租，於昨日結業。梁祖彝攝

# 租魔又殺老店

# 情難守粥



康記老闆的外孫志熙(橙衣)亦對粥店結業感到很可惜。梁祖彝攝

## 網民不捨粥店結業

- 「再見了，康記。雖然最後一日沒有蘿蔔糕，沒有豆漿，艇仔粥沒有碎牛，也沒有甜醬，但仍沒半句怨言。畢竟，這是最後一天了。」——John Wong
- 「溫馨之情最終不敵時代變遷，港式老味道越(愈)來越(愈)難找。」——周楚欣
- 「與其問我為甚(什)麼每天去快將結業的老店打卡，請轉而問為甚(什)麼每天都有普普通通，勞碌經營一生的小店結業。」——高重建
- 「這間康記粥店是爺爺之前成日很喜歡吃粥的店舖(舖)。在好多年前，他會一早拿住個粥壺落去買艇仔粥及油炸鬼比(界)我及嫻嫻做早餐。而家見到因加租做唔落去，真的見到很傷感。我希望很快在附近可再見到康記東山再起啦。」——Chan Samson

資料來源：康記粥店facebook專頁  
製表：記者 文森



高小姐是康記常客，稱腸粉最好吃。梁祖彝攝  
石小姐首次光顧，覺得味道不錯。梁祖彝攝

## 關顧老字號 留住人情味



隨着時代變遷與社會發展，物價上漲、租金騰飛屬不變定律，小本經營者的生存空間亦愈來愈有限，不敵貴租而結業的百年老店比比皆是，康記粥店不是第一間，也肯定不會是最後一間。可以預期，富有特色卻不敵時代巨輪的傳統老店，只會逐漸被機械式連鎖店所取代，一間一間地面對清拆而改建成商廈及住宅。

回想十多年年前，具本土特色的大牌檔、傳統食店林立，老闆、伙記、食客打成一片，店裡洋溢一片人情味。隨着社會發展以商業掛帥，傳統製作食材的手藝難再傳承

下一代，不少老食店因此結業，是唏噓卻也無可奈何。然而，像康記這間老字號卻是因為不敵貴租而被迫結業，卻着實令人憤慨。

誠然，商業社會以利益為先是無可厚非，但不少商舖業主其實坐擁不少舖位，是否有必要連區區一個半個富有傳統特色的老店舖位亦不放棄，必須大幅加租賺到盡呢？家家有本難唸的經，每個業主也有經營上的難題，只希望有能力的業主與傳統小本經營老字號商談續租時，能給予多些關顧，讓香港文化得以傳承下去。香港存在不少人情味，但能讓人情味散發的地方卻愈來愈少了。

■記者 費小嫻

## 連鎖店拉上補下 小店一蝕難頂

香港文匯報訊(記者 鄭慧敏)近年有不少老店抵受不住貴租而結業，有學者指出，過去3年至5年租金不斷上升，但營業額卻減少，租金成本已蠶食了店舖收入，且連鎖店的經營風險較小，即使一間分店虧蝕，另一間賺錢便可拉上補下，但小店一旦虧蝕便難以營運，料未來小店的生存空間將會愈來愈小。

香港中文大學市場學系教授洗日明指出，租金是店舖的固定成本，近年在銅鑼灣等旺區，租金升幅可高達3倍至4倍，惟受到經濟下滑影響，店舖營業額減少，租金已蠶食了店舖收入，即使裁走一兩名月薪萬多元的員工，仍不能填補租金開支，令店舖更難「捱」。

他又指，連鎖店能大批入貨，材料價格較便宜，而且分店多，「一間蝕咗仲有第二間」，拉上補下仍能繼續營運，但小店只得一間，「一蝕咗就有」，故小店的生存空間將會愈來愈小。

現代管理(飲食)專業協會會長胡珠表示，近年業主加租的幅度大，每

## 王國興盼公營街市「救亡」

工聯會立法會議員王國興指出，不少老店坐落的位置本身屬私人物業，商界睇利潤，大幅加租亦無可奈何，希望港府能在一些公營街市租出一些地方予老店經營。

他以康記粥店為例指出，銅鑼灣燈籠洲街市本身便有不少空置舖位，可租予小本經營者，讓他們有生存空間。

他續說，經濟環境不理想，市面上有許多空置舖位，希望業主不要向租戶大幅加租，「如果殺雞取卵，最終被這都是受害者，業主應該將目光看得遠一點。」

香港文匯報訊(記者 聶曉輝)又有傳統老字號食店不敵「租魔」結業收場！坐落大坑36年的康記粥店，多年來歷盡區內變遷仍堅持以傳統製作食材手法，卻難敵貴租，於昨日結業；現年81歲的老闆陳伯伯亦無奈光榮退休。不少老街坊及慕名而至的市民昨日特地前往光顧康記，無不對又一家傳統老食店從此絕跡香江感到惋惜，有食客直言「從筲箕灣至北角都找不到這種食店！」老舖關門，陳伯伯已決定退休，並將手藝傳給兒子，希望兒子可覓得舖位，與街坊再續未了緣。

大坑這一個小社區內，食店、咖啡室等食肆林立，隨着時代變遷，當中不少為近年才開業的「潮食」新店，像坐落大坑京街的康記粥店般，開店至今屹立36年不倒卻是絕無僅有。然而，該店終究敵不過大幅加租，早前貼出「因租金上漲，本店將於5月2日結業，感激街坊朋友三十多年的支持，有緣再會」的告示，連日來立即吸引了不少食客光顧。

粥店昨如常於早上開始營業，有60年炮製腸粉經驗的老闆陳伯伯全日落力做腸粉，「休息時間都無」，只能偷空飲水及以小食充饑。

現年81歲的陳伯伯早年推車仔、做小販賣腸粉，亦曾於大牌檔工作，逾30年前覓得現時的舖位，售賣粥品腸粉。他指出，舖租由當年的千多元，飆升至2014年的約4萬元，最近租約期滿，業主打算再加租，實在難以經營下去，遂無奈選擇結業。

### 陳伯「任影唔翹」做好每條腸粉

康記粥店最獨特之處是以傳統竹板拉腸粉，只見陳伯伯昨日不斷重複倒米漿、加餡料、捲腸粉、切腸粉的動作，已成為他生活的一部分，十隻手指都長滿了厚厚的繭。不少光顧的食客不論是堂食抑或外賣，昨日都舉起手機拍下陳伯伯炮製腸粉的照片，陳伯伯亦「任影唔翹」，只自顧自地繼續他的工作，做好每一條腸粉回饋食客。

康記粥店最特別的小食，是在「炸兩」以外增設的「炸一腸」，即腸粉皮只包裹單邊「油炸鬼」，只售9元，較「炸兩」便宜1元。陳伯伯雖然專注於拉腸粉，但仍不時中氣十足地高呼：「誰要『炸

兩』？」

### 心底難捨結業 外孫感可惜

面對結業在即，陳伯伯口中說：「無話可唔可惜，無得做味退休囉！」但記者聽得出，陳伯伯心裡是很捨不得這個「家」。

年僅11歲、經常到店舖玩耍及幫手的陳伯伯外孫志熙，亦對店舖結業感到很可惜，但往後仍會時常探望外公。

### 老食客愛豬潤粥 大讚抵吃

不少熟客昨日都到店內懷緬一番，廿多年前開始光顧的老食客Christine指出，小時候母親已帶她到康記食粥，最愛吃豬潤粥及叉燒腸。家住銅鑼灣的她，現時平均每個月也會光顧1次。她大讚康記的粥底夠綿，腸粉亦足料，且加價幅度永遠低於通脹，「出面19元吃到什麼？」她對康記無奈結業感到非常可惜。高小姐也是康記常客，她覺得腸粉最好吃，老闆亦為人友善，大嘆難以再找到這麼有特色的食店。

### 「生客」嘆買少見少「加租惡頂」

石小姐則是昨日慕名前來，首次光顧的「生客」之一。她表示，從前問中會到大坑當義工，但一直無暇光顧康記，日前知道結業的消息，昨日趁假日特地一試，覺得味道不錯。她續說，康記價錢合理，又指高級食肆愈開愈多，同類小店已買少見少，「業主不斷加租，小商戶根本承受不了。」

## 食「粥」30年：愛吃人情味



### 特寫

### 「小時候無錢吃」只8元一餐

「康記的食品好好吃，但主要是食人情味！」許先生憶述讀書時代到維多利亞公園踢足球後，經常光顧康記，那時才1.5元一碗白粥，再加一碟炒麵及一條油炸鬼只不過8元一餐，「小時候窮，無錢吃太貴。」

許先生特別愛吃豬潤粥、艇仔粥及「炸兩」，除了味道好，本身亦足料，「好多店舖都搵唔到！」家住港島東的他又指

出，同類小店已經買少見少，「從筲箕灣到北角都搵唔到！」

### 盼添人情味「商家勿賺盡」

對於今次康記不敵租金加幅而要結業，許先生亦覺十分無奈，「商業決定我理解，但希望商家可以多一點人情味，可以唔好賺咁盡。」

他表示，長大後問中亦會來光顧，有時與太太兩人在附近山上跑步後，便會來吃東西，可說是一個拍拖地點。許先生早前知道老店即將結業的消息，太太日前從電台節目上知悉是昨天結業，便趁昨日假期帶同3歲女兒一同前來，「我來到時剛好人不多，很快便有位。」

他續說，老闆很友善，加上大部分顧客都是街坊，所以整間店都充滿人情味。記者問他的女兒最愛店內的什麼食品，她以

手指着豆漿並露出笑容。她將豆漿喝光後，問爸爸再要，這名「廿四孝」爸爸便給她再要，但可惜的是下午3時許便已賣光，女兒即「扁嘴」失望，爸爸需花一番功夫才能成功逗她開心。

■記者 聶曉輝



老食客許生一家三口昨日特意光顧康記。梁祖彝攝

## 後繼無人 手藝失傳



### 話你知

老牌食店近年因加租及後繼無人等因素相繼結業，包括以紅燒乳鴿馳名，屹立于沙田區66年的楓林小館、90年歷史的中環民園麵家及好時沙嗲等。

開業33年的尖沙咀食肆好時沙嗲因業主加租一成，加上食材、人工等開支勁增，於上月17日結束營業，結業當日更引來逾百人排隊吃「最後晚餐」。

於灣仔開業逾40年的樂意扒房同樣不敵「租魔」，該店東主曾透露，「頂唔順」每年遭業主大幅加租20%，決定於今年3月31日結業。

除此之外，傳統手藝後繼無人也令部分小店無奈結業。曾三度獲米芝蓮推介的楓林小館，因年屆90歲的老闆彭鑾汀年紀老邁，加上下一代無意接手，即使很想繼續經營，也只好忍痛結業。另外，有90年歷史，以牛腩麵、雲吞麵等聞名的民園麵家，因將近七旬的店主夫婦決定退休，但子女不願繼承店舖，即使業主沒要求加租，但最終也要結業。

■記者 文森