

飯錢都唔夠

「咕喱」弄孫願未了

碼頭工作量急挫 家居霉爛想裝修



餐飲業的寒冬，不只在酒樓倒閉員工放無薪假上反映，從「碼頭咕喱」這個可能是香港最古老的行業，也能得到印證。棠伯是西營盤西區批發市場的蔬菜搬運工，專門幫菜欄批發商將蔬菜搬上貨車，運去各區的餐廳及酒店，去年頭每日還能賺三四百元，下半年已經減少一半，今年更只剩下數十元，「連食飯都唔夠，以前搵一千銀易過現在搵二百。」年逾70，最令棠伯難釋懷的是，他原想儲筆小錢重新裝修那又殘又霉的家居，好讓兒子放心孫兒常回來的心願又不知何時能了。

文：香港文匯報記者 蔡競文
圖：香港文匯報記者



棠伯一直希望儲錢重新裝修單位，好讓兒子放心讓孫兒常常回來玩，只是收入減少，這個心願不知要等到何時。

有別於一般的貨車送貨工有固定的老闆，棠伯是自僱人士，同時服務多個老闆，在西區批發市場專門幫菜欄批發商，將蔬菜搬上貨車運去各區餐廳、酒店，以及用手推車將蔬菜送上去澳門的貨船，無需跟車。像棠伯這樣的搬運工，在香港叫做「碼頭咕喱」，亦即是「苦力」，是早年維繫香港這個以貿易開埠的城市不可或缺的重要動力。

這種場面在香港早期的粵語電影中經常出現，畫面通常是一排人用肩托着貨

物，一個跟一個踏着顛巍巍的踏板上貨船，船邊有一張寫字枱，書記先生一邊吆喝一邊用毛筆記下貨物，還即場往他們的衣袋塞入每件貨的工錢。

食肆需求減 菜欄無貨出

正如棠伯的年紀一樣，「咕喱」這個行業在香港已是夕陽行業，可以說完全無人入行。去年下半年掀起修例風波，遊客來港減少，餐廳及酒店生意走下坡，對蘆筍、西生菜等高檔食材需求減少，菜欄批發減

少，棠伯的收入亦逐月下跌，新冠肺炎疫情爆發後，食肆及酒店停業，對專營高檔蔬菜的菜欄批發打擊更大，「舊年年頭每日都還有三四百銀收入，下半年剩返百幾二百，家吓得返幾廿蚊，連食飯都唔夠。」

棠伯他們這行是按件計錢的，多勞多得，每搬一件貨由八十年代毫半子升到現在2元，「以前係一千幾百件，現在得返一百幾廿件。我唔係講假，以前搵一千銀易過現在搵二百。以前好多嘢做，時間表排到密密麻麻，真係屙尿都唔得閒。現在菜欄邊有嘢做？賣得又少，樣樣都少。」

批發市場菜欄的「咕喱」，亦從1994年由堅尼地城搬去西營盤之前的數十人，減至現時四五個人，「我就唔緊要，可以講係退休人士，如果係後生搵食就死梗，邊搵到食？我唔做就冇人嚟喇。」

環境擠迫 兒子婚後搬走

今年72歲的棠伯，很慶幸在早年做「咕喱」還好景時，買下現時所住的單位，「以前嘢嘢平，一層樓都係賣幾十萬，如果租樓現在就真係慘咯。」不過，這層樓也令他有不少苦惱。

原來棠伯老伴在大約十年前癌症逝世，

老伴在後期擔心他再娶，故此要他在樓契加上他們兒子的名，即使最壞情況下，兒子都可以分到半層樓，但亦由於這樣，亦令他們的兒子失去申請公屋、居屋的機會。兒子結婚後，不久又有小孩，棠伯這兩房一廳不夠住，就搬了出去。由於沒有首置的九成按揭資格，兒子一直儲首期但又追不上樓價升幅，只能一直租樓住。

棠伯說，他個人的生活基本不成問題，因為層樓早已供完，就算自己收入少，但有政府的長者津貼，「只要有病痛，自己嘔嘔使有問題」。不過，他還有一個心願，就是裝修間屋。

垃圾站執凳 張張不同款

這單位約三十年前買下，裝修還是上手留下，已經十分殘舊，地板有陣陣霉味，廁所洗手盤的螺絲早已銹蝕斷掉，只用膠繩繫着，搖搖欲墜。老人家又喜歡儲物，滿屋雜物，枱凳是在垃圾站拾回來的，張張不同款。這是兒子搬走的另一個原因，棠伯心裡清楚，因此一直想儲點錢重新裝修單位，有個整潔衛生的環境，好讓兒子放心讓孫兒常常回來玩，只是這個心願現在又不知要等到何時才能實現。



餐飲業步入寒冬，打擊專營高檔蔬菜的菜欄批發生意，蔬菜搬運工收入亦因而大減。圖為早前宣佈香港分店全線結業的Jamie's Italian西餐廳。

酒樓市道「四十年來最差」

外賣無錢賺 難補生意跌幅



醒哥(右圖)稱從業40多年，都未曾見過生意如此慘慘。

香港文匯報訊(記者 梁悅琴)人稱「醒哥」的香港餐務管理協會會長楊位醒，1980年起已經入行，見證了香港餐飲業的多次起落，從1997年的亞洲金融風暴，到2003年的「沙士」大蕭條，再到內地開放個人遊之後的繁華熱鬧，十幾個店員服務一張餐桌的苦況，他熬過；滿店操普通話顧客的盛況，他也經歷過。原以為淒風苦雨的日子已經永遠成為過去，卻不曾想政治紛爭竟會影響到民生，重新將整個餐飲行業推向谷底。

周末暴衝生意減半

一場修例風波，導致過去大半年黑暴橫行，遊客對港「兜路走」，再加上新近的肺炎疫情，負面消息一浪接一浪，餐廳酒樓成百成千間地集體倒閉，飲食業失業率已升至6.2%，是8年來最高，約12.54萬名從業員無工開，連醒哥都驚嘆：「40多年都未見過咁慘，仲慘過沙士(SARS)！」有集團式酒樓連月共蝕4,000萬元，「仲有咩本錢可以蝕落去？」

在新冠肺炎疫情未爆發前，他曾估計全港約1,500間酒樓或食店因暴亂而面臨結業，醒哥日前接受香港文匯報記者訪問時就認為，「目前情況更加慘」，連鎖式食肆還可以捱多陣，無分店或小型的食肆恐怕都難逃一劫。

過去9個多月本港餐飲業經營環境越趨惡劣，人流大減，生意每況愈下。醒哥指，去年6、7月社會運動引發的暴力衝突初期，仍以核心旺區如銅鑼灣、灣仔、尖沙咀及旺角一帶食肆最受影響，酒樓平日生意已減少

20%至30%，周六至周日的示威活動期間，酒樓生意等於周一至周五總數的三分之二，等同減少一半生意。

由於旺區交通方便，不少社團都會選擇在旺區酒樓舉行晚宴，6月及7月又是百日宴的旺季，可惜持續的暴力衝突立刻令社團晚宴以至百日宴全部叫停。猶幸當時新界區及民生區的酒樓食肆仍有生存空間。

踏入9月(即農曆8月)至翌年2月原本是酒樓旺季，尤其婚宴相當多，然而，楊位醒直言，由於其間暴力衝突越演越烈，旅客大減之餘，亦進一步嚇怕本地客，旺區連開日晚上都不能夠進入，當時不少一早預訂了酒樓婚宴的新人都決定退席不擺酒，令不少旺區酒樓生意持續下滑。

疫情來襲翻身無望

縱然生意下跌，業主又遲遲不肯減租，醒哥指，當時仍有不少酒樓東主願意動用早年賺落的積蓄頂住盤生意，期望趁農曆新年期間，大家都會出來食團年飯、春茗等黃金檔期帶來生機。

不過，新春期間，一場來勢洶洶的新冠肺炎疫情，成為壓垮餐飲業的最後一根稻草，「打邊爐家族」事件中多人確診，令市民進一步減少出外活動，尤其是避免到人多聚集的酒樓及食肆堂食，又沒有旅客，令各區大小食肆都受到影響，部分酒樓東主資金鏈已斷掉，最終要結業收場。他唏噓地說：「最慘淡時，試過整晚企在酒樓內，一個客都有！」

香港文匯報訊(梁悅琴、周曉菁)從黑暴到疫情，餐飲業面對人禍天災的雙重夾擊，在近日生意一片慘淡下，食肆紛紛推外賣「自救」，香港餐飲聯業協會會長黃家和卻搖頭：「完全彌補唔到餐飲業整體跌幅」，一來並非所有食肆都有能力或有條件能做到外賣，尤其爆發出「打邊爐」家族感染後，火鍋店生意直插谷底，餐飲業整體生意下跌三至四成，有食肆甚至驟減至零。

盼政府支援早日到手

楊位醒也認為，「叫客人買外賣回家食，況不如客人自己回家食更好，何況外賣生意不可以收加一，又要打折，難以彌補食肆的正常生意額，只是好過坐以待斃、食白果而已。」

那麼政府300億元抗疫基金的支援及向成年永久居民派錢1萬

元，會否幫到行業？黃家和坦言，政府推出的「百分百擔保特惠貸款」和「抗疫基金」讓部分經營者看到希望，一間小型食肆每月開支要10多萬，如果有8萬元津貼，加上有少許收入，相信有助紓困，大家可能選擇「等一等，睇一睇」。「業界都好心急」，他希望政府盡快敲定細節，各大金融機構也盡快將申請手續簡易化，真正讓業界受惠。若「等到3、4個月後先有得拎，神仙難救了。」

憂市民飲茶文化改變

醒哥也指，政府雖然向全港18年歲以上市民派1萬元，惟要等到8月才派出，未來這5個月食肆又如何捱下去？如果疫情能夠於4月好轉，仍有一線希望，否則他估計，未來一至兩個月會再有1,000間食肆排隊



疫情肆虐，食肆紛紛推外賣「自救」。

執笠。況且經此一疫，楊位醒更擔心的是，餐飲業經營環境會起變化，尤其是市民對飲茶文化的喜好產生變化後，酒樓食肆經營前景更堪虞。

憶餐飲好景 地盤工都曾經好豪

香港文匯報訊(記者 梁悅琴、岑健榮)入行40年，曾先後出任本港多間酒樓管理層的楊位醒，現時還管理着本港多家酒樓，對比今昔，他最懷念的是香港美食天堂的黃金時代，「中國開放改革初期，不少內地客來香港旅遊、營商，當時香港高檔酒樓人均消費達400元至500元，更不時有內地客豪食8,000元至1萬元菜色，以當年的紙水計絕不便宜。」

近數年香港經濟轉差，高檔酒樓人均消費已降至300元，他說：「前兩年地盤工收入好，紮鐵好穩，還有建築工人肯每人花

200元至300元到酒樓食一頓午飯。可惜如今風光不再，內地豪客沒有了，連建築工人都不再來光顧，不少酒樓已經零收入。」

內地客40萬買20隻日本鮑

醒哥口中的香港餐飲業黃金時代，可能真的是俱往矣。中美貿易戰、修例風波、新冠肺炎疫情，打擊一浪接一浪，確實今非昔比。富臨飯店行政總廚黃陸滔早年曾表示，自2003年香港經過沙士疫症後，內地人又可以自由出行方式來港，當時正值內地經濟迅速崛起，不少內地同胞一夜暴

富，因而出現不少內地豪客。例如在經濟興旺的時候，曾有一位內地客豪花40萬元，一口氣買了20隻真空包裝的日本鮑魚，是正常人消費額的數十倍。

板前連續4年奪「日本一」

為滿足香港市民與內地旅客對高檔日式餐飲的需求，板前壽司創辦人鄭威濤曾先後於2008至2011年連續四年以高價，投得被譽為「日本一」的藍鯨吞拿魚王。其中於2008年，「日本一」的拖羅部分以50元一件出售，結果一小時內迅速沽清，成為一時佳話。