

深水埗街市見人情

「魚婆」為家庭守住小店

大公報記者 陳惠芳 文、圖

時間如同巨輪不停在轉，有些事物無可避免地被淘汰。上一輩人大多數喜歡在街市買菜，可是，香港傳統街市大多已被鋪天蓋地的連鎖超級市場取代，街市檔口恍似夕陽行業，更有小販擔心街市遲早會“被消失”。既然不知這是多少年後會發生的事，仍有不少街市檔小販在日曬雨淋下，堅守自己的一片天。

街市恍如大廚房，主婦們一早便到街市買菜，因早去可以選擇最好的貨色。一般來說，一個上午貨源已賣得七七八八。有些小販會來個午休，有些繼續開檔，也有上了年紀的小販一邊打瞌睡，一邊等人光顧，亦有些聊天吹水；近黃昏時，又多了下班的主婦或長者來買菜。

位於深水埗的白楊街街市，就呈現了以上的景象。其中一間開業二十多年的“全記魚檔”，女東主做到停不了手，原來這魚檔賣的鯪魚肉聞名深水埗，除門市外，還供貨給其他食店。她夥拍一位老夥記，鎮守店舖，時近黃昏，不時有街坊光顧，剖魚、起鱗、入袋，兩人默契十足。

順時針撻至起膠

可是，檔口未見有鯪魚肉賣，人人稱她為“魚婆”的東主說：“進入炎夏，鯪魚肉容易變壞，所以有客人來買，才從雪櫃拿出來。”未幾，東主從雪櫃拿了一個盛滿鯪魚肉的大膠盤出來。問及其鯪魚肉“獨步”白楊街街市，有何秘訣？她笑說，多是熟客推介，口碑相傳。

記者請“魚婆”示範打魚肉時，她說：“我不上鏡，拍側面就行了。”並指一斤鯪魚肉，需要很多魚肉剝成，因人手問題，魚肉是從外面入貨。“魚婆”續說：“我先將魚肉放入攪拌機代替人手切剝，攪碎魚肉後，用手攪打並不停翻撻，各人手法不同，我慣用順時針方向，之後將鯪魚肉分成兩批，一批放入陳皮、生粉、胡椒粉及鹽調味，另一批沒有，悉隨客人選擇。”“魚婆”日打十幾斤魚肉，記者讚她臂力驚人，她說：“哪有哩！工多藝熟，但一定要將魚肉翻撻到起膠，才算合格。”

近年海魚受歡迎

那麼，“魚婆”認為哪種方式烹調鯪魚肉才好吃？她說：“各人口味不同。我個人認為最好吃的是蜆蚶鯪魚球，一來油炸較香脆，外脆內軟，再沾上蜆蚶汁同吃，非常可口。另外，可以做煎釀三寶、釀節瓜、生菜鯪魚滑、老少平安（豆腐鯪魚肉）等。”原來魚檔是其丈夫開的，自丈夫去世後，她不得不繼承檔口，並靠一雙手養大兩個兒子。

她說：“兒子快出身了，終於熬過最艱難的時刻。”

唏噓過後，“魚婆”又再忙碌工作。記者想起往時酒席其中一款菜“清蒸海上鮮”，是一條大鯪魚，隨着港人越來越識飲識食，清蒸海上鮮的那條魚，已變成高檔的石斑、東星、西星的海魚了。“魚婆”說：“如今很多人愛吃海魚，可是，飲食金字塔講求營養均衡，因此，淡水魚和海魚都要吃，不管平貴，日日吃同一種魚也會厭倦啦。所以，人們愛吃海魚影響不到淡水魚的生意。”

那位老夥記忙完一輪後，走到街上透一透氣。記者見到魚缸有很多大鯪魚，因曾經聽過有些魚不宜吃大條的，反而重一斤幾的才最好吃。問這位賣魚老手是否如此？他說：“聽過‘老魚嫩肉’嗎？魚越老就越好吃，如鞍帶石斑魚（大龍躉）。”

街市猶如大廚房，有魚檔、豬肉檔、菜檔、生果檔，在這兒買了合適食材，回到家裏的小廚房，炮製一頓家常便飯。溫暖，便是住家飯的精髓。

►傳統街市多在舊區，但人流不多



◀「魚婆」用順時針方向打鯪魚肉



▲蜆蚶鯪魚球



▲煎釀三寶



▲街坊在魚檔挑到一條靚魚

豬肉檔老闆嘆來貨貴



▲豬肉檔檔主（左）表示現時生意難做

現代年輕家庭大多公一份、婆一份，少有女性全職做家庭“煮”婦。“無飯”夫妻很少在家中下廚，即使偶一為之，他們亦不會選擇行舊式街市，因覺得街市地面濕淋淋，還要受太陽照射，而且擺檔形式欠規劃，要左穿右插找檔口，所以他們大多選擇到超級市場買菜，貪其既舒服又有冷氣，再者，超市有其他國家入口的食物，選擇更多。

深水埗白楊街街市一位豬肉檔老闆說：“你看，街市有多少人行？比起舊時差好遠。我做了十幾年‘豬肉佬’，近年因新興

的空調街市、超市，我們的生意比以前差了，越做越心淡。最近還發生非洲豬瘟事件，因供貨少了，豬肉來貨價是以前的三倍。以前用一千元（港元，下同）入貨的豬肉，如今要三千元。”

此時有位婆婆來買豬肉，她說要買二十元，老闆指着一塊豬肉說：“才那麼一點！”婆婆想了一會，說：“那要三十元啦！”記者見老闆切下來的豬肉，也是一小塊。他說：“以前客人可買十元豬肉，現在二十元已經是最低消費了。我也不想，但來貨貴沒法子。”這個

檔口掛起的豬肉已不多，但來買的街坊更少。老闆說：“街市轉型，連鎖超級市場亦越開越多，舊式街市生意很難做，我覺得過十多年，檔口街市會被淘汰。”

肉檔老闆不停吐苦水，但看他為人樂觀，雖豬肉供貨不足仍堅持每日有限度入貨，提供新鮮豬肉給市民。他還問：“你是記者嗎？”記者答是，他便說：“你多寫寫我們做肉檔的情況，政府要幫幫我們，殺那麼多豬無疑是為市民安全着想，但我作為普通市民，也要賺兩餐。”