

## 都市發展的差異 重建下消失的人情味

撰文 / 攝影：盧健輝（盧魚）

發展、改革、興建、重建，這些詞彙代表著增值嗎？進步嗎？得到的多還是失去的多呢？可以肯定的是，專責處理市區重建的香港市區重建局（Urban Renewal Authority）正在本港各區重建，最為市民所熟悉的相信是灣仔喜帖街、牛頭角下邨、蘇屋邨等，這些當日的小社區未來將會高廈林立，雖然市值大幅提升，財富亦歸於大財團，但即時失去的是數十年的人情味，以往街頭巷尾的鄰里關係已消失得無影無蹤，可以預見，未來這裡只會是冰冷的都市，人與人之間的關係愈來愈疏離。

筆者過去因工作關係，接觸不少在重建下受影響的商戶或居民，從他們的口中得知他們對重建的感受和看法。以下四個真實個案，可以讓大家感受重建消失的人情味。

計劃在 2009 年全面清拆的牛頭角下邨的第 1 至 7 座已於 2004 年完成清拆，等待重建。現時剩下的第 8 至 14 座，仍然保留着公屋社區的獨有特色，其中第 8 及 9 座行人通道上的各式食店，每早 10 時左右便開始陸續營業，食店賣的有粥品、滷味冷盤小吃、韭菜豬紅大腸、潮州粉麵、越南菜、魚旦牛雜、格仔餅及雞旦仔等，使通道搖身變成美食天堂。隨着清拆日期逼近，邨內的熱鬧境況將成為港人的回憶。

### 個案一

牛頭角下邨的最後歲月

店東回味昔日繁華地

牛頭角下邨的清拆計畫已經進入尾聲，預計 2009 年就會全面清拆剩下第八至十四座，以往繁華的「為食街」、「雜貨街」、「時裝街」頓成回憶。經營了 40 年的「枝記鐵器」東主張伯伯眼紅紅地說：「現在做得一日得一日啦，清拆之時也就是我的退休之日。」

這位年逾 70 歲的張伯伯感慨地說：「以前我們打鐵這一行是當紅炸子雞（非常興旺），六、七十年代，街頭巷尾都有一間打鐵舖，以前還未有塑膠筒，很多家庭用具都是靠我們打出來，你看看這個載米的『米筒』，都是使用一張鋅鐵打造出來的，工具也只有四樣，就是分別木方、鐵鎚、鐵鉗和剪刀。」

### 打鐵行業成明日黃花

枝記開業 40 年來風雨無休，店內充斥雜物，但張伯伯自豪地說：「你不要看小少這個店，已開店 40 年了，風雨無休，雖然有很多雜物圍繞著，但很多製成品都是我的回憶。我除了懂得製造米筒，甚麼也會懂得做，例如煮飯的鐵鑊、炒菜的鐵鏟、垃圾鏟、飯檯圓板、信箱、老鼠籠、冷氣槽、鐵閘、防盜欄等，以前真係日日做到無停手，連假日都要工作。」

不過，時代轉變得很快，打鐵這門種手工業已漸息微，張伯續說：「現時在香港懂得打鐵的師父已不超過十人，很少年青人會願意入行，相信在不久將來，此行業會成為歷史，就快會消失。以前真的非常熱鬧，大家有講有笑，街坊都像朋友一樣，每逢過年過節，大家都會互相煮一些餸菜給大家，感情真的好好」。

### 個案二

#### 時裝店養活一家八口

同樣為於牛頭角下邨，於第八座開時裝店的黃太表示，「我在這裏開店已超過二十年，一家八口都是靠這間店的，由於這間店位置鄰近地鐵站，加上這裡的天橋

連接對面的工廠區，所以人流非常暢旺，中午和放工時候，很多 OL 都來這裏食飯和揀衫。」

黃太又說，「加上這裏的租金沒有德福商場咁貴，因此成本大大減輕，我們的貨品相對也很便宜，很多熟客放工後都會專程來買衫和買鞋。不過，明年牛頭角下邨清拆後，很難再搵到這個咁平的舖頭，依家都唔不知點算好。」

二十年前，牛頭角下邨八號遊樂場每天的早上和晚上都有很多小販來擺檔，販賣不同的街頭小食，包括栗子、花生、粟米、魚旦、牛雜、叮叮糖、涼果等，還有很多擺賣衣服、精品的小販，黃太回憶：「總之這裏非常旺，很熱鬧，隔離鄰舍感情好好，每逢新年，大家一起掃樓拜年，不知幾咁興奮，但這一切已成爲往事」。

### 個案三

#### 蘇屋邨重建 別了皇牌公屋

蘇屋邨位於九龍深水埗區，是香港房屋委員會其中一個歷史最悠久的公共屋邨。不過，有 40 多年歷史的蘇屋邨，已落實於 2009 年 6 月開始清拆，邨內居民陸續遷調往元州邨，原址將興建 13 幢 21 至 41 層高住宅大廈，工程分兩期進行，提供 5500 個公屋單位，估計容納約 15,700 人，地積比率約爲 5 倍，有關工程預計將於 2018 年完成。

蘇屋邨被認爲是老化的屋邨，昔日的精英多已遷往新建的私人樓宇，剩下多是老弱居民，屋邨設施亦日漸老舊，有些單位天花剝落漏水，有些外牆斜裂。有意見認爲，若然進行大規模的維修工程，費用估計高達 2.5 億港元，但蘇屋邨的壽命最多僅可再維持十多年，因此房委會在 2006 年決定於 2009 年及 2012 年分 2 期將蘇屋邨清拆。房屋署建議第一期（即 2009 年）首先清拆蘭花樓、楓林樓等十座在較高平台上的樓宇，而第二期（即 2011 年底）清拆茶花樓等餘下六座。

## 老住戶難捨清幽地

在茶花樓地下開檔逾 30 年的老闆娘表示：「做得一日得一日，清拆後很難再租到咁平的舖位，可能要退休。」一位居住在蘇屋邨 36 年的吳婆婆說：「對於蘇屋邨清拆感到可惜，但沒有法子，住了咁多年真的好唔捨得，但政府決定了，都沒有轉彎餘地，蘇屋邨環境清靜，空氣又通爽，搬到去元州邨都無咁好環境了，真係好唔捨得舊街坊，唔可以一上茶樓或在附近的公園就可以搵到老友記。」

## 個案四

### 杜鵑茶餐廳留不住 紮根廿載人情味

一間茶餐廳要成功，店內食物的味道要好食之餘，人情味也很重要，其中位於保安道蘇屋邨杜鵑樓樓下的杜鵑茶餐廳，絕對可以讓人找到久違了的人情味。店內部分食客表示，他們已經搬離蘇屋邨，但每隔一個星期，都會專程駕車來品嚐奶茶和沙嗲牛肉包等美食。

杜鵑茶餐廳是蘇屋邨內唯一的食店，開店 30 年，老闆是今年 58 歲的周寶安，碰巧茶餐廳的位置在保安道，跟老闆的名字同音，也許這就是緣分的牽引，周老闆便在這裏創業。周老闆憶述：「七十年代，我的工作地點在蘇屋邨附近，每到返工和放工時，區內各處都人頭湧湧，蘇屋邨內四周都被樹木包圍着，環境清幽，後來機緣巧合得知蘇屋邨有一個吉舖，我又想創業，於是租來開了茶餐廳。唔講你唔知，用杜鵑這個名字做舖名其實很蝦人用，通常都是撈偏門用的名字，但我這茶餐廳正好在杜鵑樓樓下，所以就用杜鵑這名字做舖名。」

### 手打肉食街坊吃上癮

二十多年了，茶餐廳的裝修格局並沒有多大改變，青色紙皮石地板，啡色的卡座，門口擺放着兩個巨型的玻璃西餅櫃，每逢早上、中午和下午茶時分，杜鵑茶餐廳

必定人頭湧湧，擠滿街坊，他們普遍是不用看餐牌就點食物如沙嗲牛肉通粉、沙嗲牛肉包、沙嗲牛肉麵、菠蘿油、豬扒包和熱奶茶。周老闆笑言：「不是我誇口，我們這裏絕對用料靚，保持一貫水準，我們做的豬扒和牛肉全部用人手打，不像外面用機械打，這樣才能保持豬扒的鬆軟，另外沙嗲牛肉也是買新鮮的牛肉和全人手醃製，所以構成水準高的食品。不過，我們店內的食物最重要的是乾淨，我由開店至今都要求員工所煮的食物要乾淨，要當自己煮給自己食。」

### **熟客駕車只為飲奶茶**

外界認為做街坊生意一般人心態是「唔憂做」，但周老闆的理論並不如此，他說：「就係街坊生意，個個都係熟客先唔可以求其。」閒談期間，周老闆經常都出入水吧，為的只是幫熟客拉番一杯絲襪奶茶。他說：「舊街坊已搬左很遠，有元朗、有西九龍、將軍澳、港島，不過他們每逢假日，都會特登駕車來飲我呢度的奶茶，他們飲慣呢度的口味，無法啦，今天有個水吧師傅放假，真係唔好意思。」

周老闆又說：「食物味道重要，其實店內的營商之道是要令客人感到滿意和高興，有時客人點一些餐牌沒有菜式，我們都會盡辦法整到出來，令客人感到滿足。」正因如此，每逢假日，保安道附近必定泊滿私家車，為的僅是幫襯杜鵑茶餐廳，以及和周老闆打下牙齦，但這份人情味絕對不是現今食店能見到的情況。周老闆感慨地說：「1979年開店至今，得到邨內街坊的支持，現在蘇屋邨分兩期重建，最多都係做多3年至2011年，雖然好唔捨得，但點都要接受事實，話晒放了30年的感情在這裏。」

上述例子僅是冰山一角，這些富有香港特色和人情味的景況，相信將會隨著市建局這種清拆的方式逐漸消失，使香港成為千篇一律的冰冷都市。