

中國自古有云「民以食為天」，然而都市人每天只是工作再工作，要享受一餐美味住家菜，需花心思準備。世界在變，以前主婦到街市買菜，哪怕沒空調、地上處處污水、小販衣衫不修邊幅，也不會影響主婦們買菜的心情。後來超級市場的湧現，大部分已代替了傳統街市。超市不乏雞鴨魚肉，甚至有已調味的餸菜包和湯包，回家後不需花費太多時間便可以開飯。這無疑是方便的，可是吃下肚卻沒有那種「街市味」的情懷。

這次走訪天水圍的天盛街市與商場，發現這裏生活設施配備齊全，外出吃飯只需從街市走過一條自動電梯就可到達商場，「天水圍的日與夜」就由食開始吧！

大公報記者 陳惠芳



▲魚檔以中西模式混合，分為傳統形式與新穎的超市模式
大公報記者周怡攝



►Edmond店裏的手打魚肉
每天能賣約二百斤
大公報記者周怡攝

新時代 尋舊情懷

天水圍食之魅

►街市還有一些以盆裝各種海鮮的魚檔
網絡圖片



天水圍原本是元朗市西北部的一條圍村，周邊的地方前身如南生圍一樣，是一大片魚塘。到上世紀八十年代初，香港政府發展新市鎮以配合人口的增加，天水圍到今日已發展為有二十萬人居住的「小城市」。過去天水圍給人的印象似是被遺忘的地方，種種社區問題並引致諸如失業、家暴等事件發生。隨着交通的改善，現天水圍不再是一個遙遠的地方。

坦白說，平日無事也不會去天水圍，這天臨近傍晚來到這裏，發現它其實也不是想像中那麼「偏遠」。此次訪問的對象，是天水圍土生土長的淡水魚檔第二代傳人倪偉豪（Edmond），以及食肆外灘軒的兩姐弟馬嘉敏與馬嘉賢。

傳統與革新兼顧

入到街市，冷氣撲面，燈火通明，檔口排列整齊，儼如一間小型的超級市場。去到魚檔，老闆Edmond向我們遞上名片，心想不是嘛？小販都會派名片？Edmond還說名片另一面是蓋印花用，即如購物多少錢就有一個印花，蓋夠多少個便有優惠。傳統街市，市民總愛和小販討價還價，常會聽見「平啲啦！」小販有時會平少少給街坊，如買菜的話，多數會說：「最多送棵葱畀

你啦！」

如今很少有這種人情味了，現在的葱多會被包裝得很精美且「明碼實價」，有些檔口更會豎起標示「請勿講價」，Edmond則用了蓋印方法吸引街坊。在美國攻讀商科的他回港後，繼承父業做魚市小販，希望將傳統魚檔與新型營運方式結合。很多人可能會覺得這有些匪夷所思，惟是有「口水佬」之稱的Edmond卻有一番理路。

Edmond說：「父親做魚販養家，我從小到大便跟他到魚市場，對其運作有一定認識。」出國讀書後他發現，父親的傳統魚檔其實可以玩一些新鮮的東西，於是以中西模式混合，將檔口一分为二。一邊是老師傅的傳統魚檔形式，另一邊則是新穎的超市模式，每條魚以獨立包裝分類，還附上上蓋蔥，顧客回到家只需放入鑊中煮熟便可。「每日能賣約二百斤魚肉，魚肉由攪拌機攪碎，再由夥計調味。」見到夥計是位年輕人，不免驚訝現在有年輕人會選擇做「賣

魚佬」這行？

魚檔中西模式結合

「你看看我們穿的是Polo式制服，個個乾淨整理，如果魚販不轉型，還是赤膊頸掛一條黑色膠造的大圍裙，我真的擔心我們一班老師傅退休後，再沒有人教我們如何割魚、如何攪鯪魚肉，所以我想方法吸引年輕人入行。」Edmond說。問及那年輕人何以入行？他說覺得就是一份工作，而且老闆營運方式同傳統大不相同，頗有新鮮感。看見「口水佬」Edmond既推薦當日新鮮魚類，又介紹烹調方式，朝氣勃勃，同傳統的一邊有很大分別。Edmond還說：「我們要代入消費者的角色，做到一條龍的服務。」

走過另一邊和老師傅閒談，老師傅穿上Polo式制服，頸掛黑膠布圍裙，造型別具一格，起碼他們內裏有穿衣服。當初還以為老師傅可能會食古不化，不會接受年輕人的方式，一位師傅一邊割魚一邊說：「我從事魚販近三十年了，轉型是好事，人有要求，公正、乾淨、企理，街坊才願意來幫襯。」之後他伸出一雙手：「這行易患風濕病。」他手上的皮膚因長時間接觸水，滿是皺皮。沿着街市入口一側的自動電梯上樓

，便到了外灘軒。老闆是兩姐弟，由於父親是賣魚蛋粉起家，是故原來做兒童教育的馬嘉敏及讀商科的馬嘉賢，也繼承父業做飲食業，開店做新派京川滬菜。

「街坊價」京川滬菜食肆

幾個特色小菜中，第一味是醉拿手，其實就是醉豬手，口感爽而不膩。生炒糯米蟹則是師傅的心機工夫菜式，「因為糯米是真正生炒而成，而非用水煮熟才落鑊炒」。馬嘉賢介紹，師傅做一碟生炒糯米蟹，講究的是一碗糯米與一隻蟹分量的搭配。糯米加入蟹膏炒至熟透，飯味帶有濃郁蟹香。另還有原條內蒙雪花牛肋骨、驢打滾、甘桂櫻茸露。

許多香港人可能不太熟悉驢打滾為何物，它又稱豆麵糕，是一種以糯米做皮，紅豆做餡的滿族傳統小吃，因其表面有一層豆麵，外觀頗似小毛驢在土地上打滾後渾身沾滿乾土而得名，在清朝時是宮廷食品，現已是北京著名的小吃之一。而甘桂櫻茸露聽起來也是讓人十分好奇，這道甜品以胖大海為主要原料，冷熱品嘗皆宜。胖大海是一種植物的乾燥種子，泡水後會脹大，有益於咽喉，許多歌手都喜歡用胖大海泡水喝。

馬嘉賢說天水圍有二十萬人口，食



▲北京地方傳統小吃驢打滾曾是清朝宮廷食品
網絡圖片

店是供不應求，由於外來客較少，都是做街坊生意，所以定價不能太高，再者父親教落做生意要講良心，即使價錢不多，仍需保持質量，如一碗魚蛋粉，不過二十多元，也要讓客人覺得物有所值。

原路返回街市，發現街市大部分檔口已收檔，還餘幾點燈火。居於天水圍的市民，大多是基層人士，做一個魚販也好，做一個食店老闆也好，他們首先以街坊收入水平作定位，消費得起，天水圍才會更加興旺。那天天水圍的日與夜就不再孤獨了。



▲馬嘉敏（左）與馬嘉賢將新派飲食扎根天水圍

大公報記者周怡攝



▲（左起）醉拿手、原條內蒙雪花牛肋骨及生炒糯米蟹都是外灘軒的招牌菜
大公報記者周怡攝