

►掛在工場門楣的時鐘，紅字列出的時鐘製造公司電話號碼只有六個數字，見證時代變遷。



►陳山林每日天未光便起身打魚蛋。



▲陳山林與哥哥陳金成，在九龍城經營魚蛋工場近半世紀。

老闆：工場被收購是完美結局 龍城魚蛋 濃情話別



龍城故事②

九龍城魚蛋曾經風靡一時，每日天未光便打魚蛋的陳山林與其兄陳金成，在九龍城做魚蛋近半世紀。千呎工場生產粒粒的魚蛋，盛載兩兄弟點點滴滴的回憶。時光流轉，手工製魚蛋如今走向式微，龍城重建，已年過六旬的陳氏兄弟不捨仍選擇光榮結業，但仍樂觀面對：「這是必然，老實說，我都做到怕。」工場結束，是他們另一人生的開始。

大公報記者 李雅雯（文） 許棹傑（圖、視頻）



掃一掃有片睇

清晨5時，重建區內的南角道沉寂冷清，整條街道的一盞燈源自啟華魚蛋工場，工場內魚肉攪拌機滾動的「轟轟」聲，響徹靜寂街頭。陳山林捧起一袋冰鮮魚肉碎倒進攪拌機，再倒進兩大包冰塊降溫，稍加入調味料，雪白的魚肉漿如火山熔岩漿不斷在機器口冒出，陳山林以強勁的臂彎不時伸入魚肉漿攪拌數下，過了二十多分鐘，汗流浹背的他步出工場門外，喝口水叫叫氣。早上六時許，工場內的一名員工開動另一部機唧魚蛋，陳山林不時檢查魚蛋質素，又忙着將攪拌好的魚肉漿分次放入唧魚蛋機。

天光發白，忙了幾個小時的陳山林步出工場，向大公報記者細說九龍城的魚蛋製造工場歷史。

「走鬼檔」生菜魚肉，都是我們供貨

陳山林的父親於50、60年代在觀塘置區（俗稱雞寮）做海鮮批發，賣魚給街市及觀塘工廠區的伙食工場，他憶述當年觀塘工廠區九成的伙食工場，都是由他們交魚：「好好生意，我的兄弟家姐全部幫手，再聘請水上人割魚，每天割魚高達千噸，由早上7時割到下午4時。」及後其大哥、二哥在大埔三門仔做海鮮批發，三哥則於長沙灣魚市場做買手，由於鮮魚貨源足，陳家70年代再在九龍城啟德道開設魚蛋製造工場，由四哥陳金成與排行第五的陳山林負責，一個送貨，一個做魚肉魚蛋。

80年代啟德道發展，工場再遷至現址，千呎工場有三部機做魚肉及魚蛋，陳氏兄弟的九龍城魚蛋生意繼續興旺：「觀塘寶星戲院前一排『走鬼檔』的魚肉、魚蛋都是由我們供應，

好大量，每日交貨30至40斤，生菜魚肉的魚肉來自這工場！」五弟陳山林自豪地說。

憶當年打風 要落閘防顧客搶購

他憶述每逢打風前夕，魚蛋工場必須落閘以防顧客搶購。因為80、90年代打風，家家戶戶要儲糧，街市檔主、食肆以至街坊都過來「搶」貨：「當年打風人人驚死無得食，多多貨都供不應求，所以工場一定要拉閘，否則顧客會闖入來拖貨走。」

陳山林在工場的回憶一幕接一幕，他20歲入工場做魚蛋，至今已40年，風雨不改，天未光就要抵達工場聽電話接訂單、打魚肉、唧魚蛋、執貨、送貨，大半生在工場過：「要結業喇，事關細路（子女）不接手，他們要周六、日休息，這行沒有停休，其實子女讀到書，不接手也罷！」

陳家魚蛋工場，由啟德道搬遷至九龍城南角道，今次再因城市發展，工場不再搬走，是光榮結業：「這是必然，老實說，我都做到怕，冬天打魚蛋，隻手凍到入骨，自己做到驚。」陳山林說因工作勞損導致患有長期腰痛、手痛，他坦言即使子女或子侄一輩肯接手，他都不願第三代「捱」下去：「我們經營半世紀知呢行辛苦，他們讀到書，做斯文行業好過，不要體力勞動，加上魚肉來貨貴，毛利一年比一年少，結業是最好的選擇。」

陳山林指魚蛋工場全盛時期十多個員工，至今餘下四名老員工，原本計劃捱十多年便退休結業，他透露現在魚蛋工場被市建局用八位數字收購的結局是完美，兩兄弟獲補償提早退場，終可停下步伐，展開人生新一頁。

▲千呎工場生產的每粒魚蛋，盛載陳氏兄弟點點滴滴的回憶。



▲魚蛋工場將於9月退場，陳金成在餘下時間裏仍努力工作。



▲陳金成難捨一班街坊鄰里。

「時代在變，龍城都要變」

發展轉型

早上八時半，駕小型貨車到魚蛋工場將新鮮製造的魚肉及魚蛋送貨的四哥陳金成，接過五弟走入隔壁咖啡店購買的熱啡，喝一口提神，望望冷清的南角道，與街坊寒暄兩句，遠望街口一幢新落成的25層大廈，憶述上址原是一列泰式食肆及一間中式飯店「城寨風情」，四哥感慨，時代變遷，九龍城區都要變：「我駕車回來，離遠看這幢高樓，嘩！不經不覺環境變得快，整個社區都在變，無得傾，時代變，人都變」。工場9月要退場，11月要交場給市建局。陳金成坦言確有不捨，尤其是一班街坊。

他指魚蛋工場是重建區內最後一批與市建局達成收購協議的店舖，有較早離場的店東，仍不時回到龍城探望他們「打牙齦」，緬懷昔日的點滴：「剛剛有兩個老人家已經搬去九龍灣麗晶花園住，仍每隔三、五日過來九龍城同我們吹水」。

魚蛋生產成本上漲

社會經濟發展轉型，魚蛋生產成本不斷上漲，陳金成坦言生意越來越難做，魚蛋行業的巔峰期已過，現在是行業的低潮。他步入工場，指着一部機表示是其父在80年代由日本引進的碎魚機，堪稱當年全港只有三部，鮮魚放入機將骨肉分離。不過隨着捕魚業式微，他們已從印尼入貨冰鮮魚肉，不過魚柳仍然要用該機軋壓。

魚蛋工場的日子倒數中，兩兄弟緬懷昔日與員工上下一起打拚做魚蛋、食白粥的歡樂時光：「你知潮州人早餐食白粥加醃菜、花生，呢個架放一煲粥，兩小碟鹹菜、魚飯，哪個員工肚餓便自己去掏碗粥食，食完便開工」。

工場門邊貼着一張食品製造廠牌照，今年9月25日到期，陳金成望一望說：「牌照一年續一次，今年不用續了，永久終止」。



▲工場門邊貼着一張食品製造廠牌照，將於9月25日到期，陳金成指不用再續期了。

「六位數電話」老時鐘贈博物館

見證歷史

九龍城一帶早於北宋時期，與尖沙咀、土瓜灣以至將軍澳一帶，是當時廣東十大鹽場之一，有軍隊屯衛，屬於宋代的官富場。1847年清政府在九龍城擴建官富寨作軍事駐地，就是日後的九龍城寨。

與城寨一路之隔的衙前圍道一帶，匯集潮州人開店，陳金成憶述，80年代中期之前，衙前圍道一帶開店的潮州人佔7至8成，因當年內

地走難來港的人士聚居城寨，整個地區都是低下層市民，而部分城寨居民與鄉里合資做生意，擴展到與城寨一路之隔的衙前圍道一帶：「那個年代，只要你肯做，找個箱子擺菜便可叫賣，無管制的」。

1993年城寨展開清拆工程，部分居於城寨的衙前圍道店舖東主易手，漸漸多了泰國華僑或泰國人租舖取而代之開店，潮、泰特色店舖遍布龍城。

陳氏兄弟經營的魚蛋工場尚有兩個月便要交吉，祖籍潮州的他們難捨街坊鄰里，陳金城指着掛在工場門楣的時鐘，白色鐘底紅字列出的時鐘製造公司電話號碼只有六個數字，陳金成說是朋友贈送，該款產於70年代的時鐘，最懷舊之處是有六個數字的電話號碼，香港文化博物館有人早前接洽，他會贈送予以展覽。但店內70年代的電箱、老鏡子、機器等，會隨着結業當日完成任務送往堆填區。



▲麥萃才表示，「衙前圍道／賈炳達道發展計劃」是啟德的延伸發展。

拆牆鬆綁

根據市建局的「衙前圍道／賈炳達道發展計劃」（KC-017項目）的發展時間表，去年4月向區內業主收購物業業權，當中新政府聯用大樓和搬遷街市工作最快在2030年才完成，完成清場工作後，向政府審批地契，取得土地持有人的法定身份，再將項目招標，預計市建局在未來6至7年，須就發展KC-017項目，持續投放超過100億元的資源。

市建局耗資百億重建衙前圍道／賈炳達道，浸會大學會計、經濟

及金融學系副教授麥萃才指出，「衙前圍道／賈炳達道發展計劃」是啟德的延伸發展，整體布局是九龍城未來的重點發展，所以KC-017項目需要大規模收購市區用地才能以片區發展，但發展成本會高，不過，麥萃才強調以政府角度而言，錢未必是首要考量，滿足市民需求更為重要。

提高重建效率 吸引財團融資

麥萃才表示，若發展商提早入場融資，可減輕市建局的資金壓力，但首要濃縮項目發展時間，才

能減低利息成本，他指項目每提早一年完成，能降低利息成本6至7%。但近年發展商投地意欲低，去年11月市建局的九龍城啟德道／沙浦道發展計劃招標出現流標，麥萃才認為項目發展時間太長：「以前項目發展沒有這麼多限制規範，但現在因規範多，審批程序多，導致流程慢，若能將項目發展流程壓縮兩三年，投資財團已省回幾年成本」。他指內地由政府批地拍賣、起樓、賣樓花到入伙，只需2至3年。

麥萃才續指，市建局的片區重

建項目是可以提早將項目推出招標，但當發展商投了地，按照已批出的規劃大綱圖發展，過程中要經很多政府部門包括路政、環保、消防等等審批，甚至有些發展更改要經區議會同意等，繁複的行政審批加長項目發展時間：「時間就是金錢，發展商即使早入場，但項目發展周期沒有變，沒有早收錢，加上現時樓價有下調可能，發展商計算過有蝕錢風險。」他建議各政府部門加強協作，壓縮發展時間，才能提高重建項目效率，吸引財團融資。