

## 第廿二課 大牌檔

香港地處濱海，自古以是移民城市。開埠以來，隨工商業發展，香港亟需吸納移居人口來補充勞動力，適值國內政局動盪，吸引許多單身男子隻身來港謀生，他們絕大部份是低下階層，大多投入體力勞動工作，日常多在外進餐，是以街邊的熟食攤檔便應運而生。此外，基於水土與生活習慣差異，又或要幫補收入，部份人士會設立流動攤檔販賣各種物品。由於街頭擺賣，尤其煮食帶有危險性，也會影響衛生，政府遂於 1847 年設立牌照制度，按業務性質作登記。

到 1950 年，因內戰關係，香港人口激增，政府基於人道及吸納勞動力等原因，也體諒來港人士不易謀生，對於街頭擺賣均採寬容態度，為避免過多熟食攤檔影響衛生，於是改革小販牌照制度，限制煮食規模及需在業務處所懸掛牌照。因熟食牌照尺寸較一般小販牌照為大，於是出現「大牌檔」的稱呼。

因「大牌檔」均設在街頭巷尾的固定位置，採「朝行晚拆」形式運作，主要提供快捷及便利的餐點，漸漸成為具本土特色之飲食文化。七十年代以後，隨社區發展需要，部份「大牌檔」被遷入熟食市場，至今僅餘少量檔戶在街上經營。



街頭大牌檔