

第一屆校際香港歷史文化專題研習比賽
The 1st Inter-school Competition of Project Learning
on Hong Kong's History and Culture

(甲項) 文字報告 - 高級組 - 季軍
Written Report - Third Prize, Senior Division

王肇枝中學
Wong Shiu Chi Secondary School

「不在九龍的九龍醬園 — 由九龍醬園看傳統醬油業
在城市化下的變遷」

*版權所有，未能上載圖片
請到香港歷史博物館 - 參考資料室
預約查閱，電話 2724 9009

第一屆校際香港歷史文化專題研習比賽

不在九龍的九龍醬園：
從九龍醬園看傳統醬油業在城市化下的變遷

王肇枝中學製作

作者：李菁茹

鄭喬尹

何佩怡

盧 娜

溫劍邦

顧問老師：李子華

2012年3月

不在九龍的九龍醬園： 從九龍醬園看傳統醬油業在城市化下的變遷

王肇枝中學

*版權所有

古語有云民以食為天，而醬油佔中菜一重要席位，是烹飪不可或缺的調味品。在上世紀初至六十年代，香港醬油業蓬勃一時，其中在 1917 年落戶香港的美珍醬園最為人所熟悉，其產品起初專注外銷，直至第二次世界大戰後，另以「九龍醬園」的品牌作內銷。醬園以古法生曬醬油，需要很大面積的曬場，是一種土地密集的工業。到了五十年代，香港工業化和人口膨脹對土地需求大大增加，以土地密集形式生產而經濟價值較低的醬油廠被迫從城市的半邊陲搬到城市的邊陲——新界。

本文以九龍醬園探討醬油業在城市化過程中所面對的衝擊。從中我們加深了對傳統醬油生產過程及特性的了解，明白到它們在逼遷時所面對的挑戰，甚至一度面臨結業的危機。在時代的變遷下，不少醬油廠放棄經營這門耗費心血的生意，然而美珍仍然孜孜不倦堅持傳統生曬醬油。隨著時代進步，醬園又面對另一威脅——超級市場裏的新式醬油。但這亦無阻醬園傳承追求高品質的傳統，為本地和海外華人服務。

為了豐富報告內容，我們曾到歷史檔案館搜集當時政府檔案，一些政府官員的書信來往詳盡記敘了政府和醬園面對城市化的態度和回應。當中最值得注意的是政府曾經以特低地價批出土地作為醬油廠用途，但當城市工業化，政府鼓勵工業多於支持醬園，可見以利益考量為先的特點。我們又以訪問和實地考察的研究方式，和走訪了香港中文大學的圖書館，從而獲得實用的資料。與香港中文大學地理與資源管理學系伍美琴教授的訪問中，我們發現醬園搬遷到新界背後與深化城

市化的特徵如出一徹。又如黃洪先生和黃國輝先生在訪問中向我們講述，醬油廠著實不是一門賺大錢的生意，令我們感受到他們經營醬園不可多得的毅力。

回看九龍醬園歷史，令人感悟城市發展下傳統行業的命運，除醬油業之外，很多傳統工業成為夕陽工業，可見在城市化過程中，傳統行業的生存空間愈來愈小。儘管九龍醬園的廠房今天不再位於九龍，但同時九龍醬園仍堅持古法生產醬油，成為海外華人對香港的一點憑藉，保留著一片難以取代的歷史印記。

目錄

第1章：引言	1
1.1 不在九龍的九龍醬園	1
1.2 研究方法	2
1.3 章節介紹	3
第2章：點點醬油香	4
2.1 美珍醬園的成立	4
2.2 由美珍醬園到九龍醬園	7
2.3 傳統的醬油生產方式	10
2.4 香港早期的醬油工業	12
第3章：五六十年代經濟急速發展	13
3.1 戰後的人口膨脹	13
3.2 韓戰與香港工業化	14
第4章：由城市的半邊陲遷到邊陲	16
4.1 政府對醬油廠的政策	16
4.2 長沙灣：由醬油廠到工廠大廈	17
4.3 九龍東：由醬油廠到萬家燈火	20
第5章：總結	24
5.1 深化城市化下的醬油工業	24
5.2 九龍醬園的營商理念	25
參考文獻	27
附錄	
附錄一《黃國輝先生訪問紀錄》	i
附錄二《黃洪先生訪問紀錄》	v
附錄三《伍美琴教授訪問紀錄》	viii
附錄四《東頭邨實地考察紀錄》	xi

第1章：引言

1.1 不在九龍的九龍醬園

廣東人稱醬油為豉油，是我們不可或缺的調味品。在上世紀初以至六十年代，香港醬油業的發展蓬勃一時，產品除本銷外更行銷全球。當時生產的醬油講求天然生曬，與今天在工廠大型密封鋼鼓生產的廉價醬油相比，簡直是雲壤之別。時至今日，同樣在香港生產，工廠式大量生產的醬油每支售價十多元；以傳統生曬方法生產的醬油每支動輒六七十元，但依然有追求健康和品質的顧客捧場。現今，在香港依然遵從古法生產的醬園只剩寥寥數間，當中九龍醬園最為人熟悉。

九龍醬園原名美珍醬園，由黃和甫先生在 1917 年於香港成立，醬園位於九龍城下沙浦村，產品全部外銷，是香港五大醬園之一。香港淪陷期間，美珍醬園被逼改名「九龍醬園」，產品開始內銷，至戰後擴展至門市零售，穩步發展。自上世紀六十年代，面對香港急促的城市化挑戰，九龍醬園一方面順應轉變，遷廠新界，九龍醬園從此不在九龍；但另一方面，九龍醬園擇善固執，不跟隨其他大廠以新法製造醬油，堅持古法天然生曬，並努力在中環保留一間門市，以傳統形式銷售。雖然今天九龍醬園不在九龍，但產品招紙上九龍醬園的名字、位於中環的門市，在香港急促發展的城市空間裡，永留一個光輝印記。

透過這份報告，我們希望可以：

- 一、 了解美珍醬園和九龍醬園的發展與變遷；
- 二、 探討香港城市化對醬油業帶來的挑戰和影響；及
- 三、 傳統醬園如何面對挑戰，保存傳統生產模式。

本文旨在探討傳統醬園面對城市化衝擊下，如何適應新環境，但又繼續保存傳統生產模式，由於篇幅所限，一些改用新法生產醬油的大廠不在本文討論範圍之內。此外，由於九龍醬園是美珍醬園的子公司，共用同一生產線，只不過以九龍醬園品牌作內銷，以美珍醬園品牌作外銷，但醬園與政府書信往來全以美珍醬園名義，故此在行文時會因應情況，適時使用九龍醬園或美珍醬園，所指的都是同一企業。

1.2 研究方法

本文以九龍醬園為綱，為了解當時醬油業的處境，我們搜集了不同的原始資料。我們到香港歷史檔案館翻查，找到多份有用的歷史檔案，揭示當時政府對醬油工業的政策、對長沙灣舊醬油廠區的土地發展成多層工廠大廈的立場和鼓勵措施，與及上世紀中葉香港醬油業的概況、美珍醬園和冠珍醬園的背景資料。

*版權所有

圖 1：九龍醬園第二代經營者黃洪先生

圖 2：九龍醬園第三代經營者黃國輝先生

我們走訪了九龍醬園第二代經營者黃洪先生，和他的兒子、第三代經營者黃國輝先生，瞭解到香港醬油業概況和九龍醬園的發展，和它如何面對城市化而逆境自強的故事。我們感受到九龍醬園在日軍佔領香港的黑暗時期、五十年代擴展至五家分店的鼎盛時期、面對城市化下超級市場的興起和市民消費模式轉變帶來的種種挑戰。他們更慷慨借出醬園的珍貴照片供我們刊載。為瞭解城市化和城市規劃的理論，我們有幸訪問香港中文大學地理與資源管理學系伍美琴教授，使我們能夠結合理論，分析九龍醬園以至傳統醬油業在城市化的壓力下，迎接轉變，雖然他遷新界，依然努力在城市空間保存自己的歷史印記。

*版權所有

圖 3：與伍美琴教授訪問後合照

1.3 章節介紹

本文共分為五章。在第二章，我們會介紹九龍醬園的背景和香港醬油業的概況，包括美珍醬園的創立、九龍醬園的出現、醬油生產方式及其特質，與及香港早期醬油業的概況。在第三章，我們會討論上世紀五十年代，香港面對種種政治、經濟挑戰，如何引起房屋和產業轉型的問題，造成對土地需求的壓力。第四章是透過長沙灣舊醬油廠、九龍醬園和冠珍醬園的實例，瞭解醬油業如何回應城市化的挑戰。在第五章，我們則以城市化的理論，總結九龍醬園和香港傳統醬油業在半世紀裡的轉型和變遷。

第 2 章：點點醬油香

食物要做到色香味俱全，食材佔了重要的一環，但調味亦是關鍵所在，粵菜的調味品中，以醬油最為重要。天然生曬的醬油，煮食時能夠帶出食物的鮮味，令食物更美味，九龍醬園的醬油便能做到這一點。堅持以天然生曬的方法去製造醬油，追求優質的出品，令九龍醬園的產品無論在本地或海外亦大受歡迎。

2.1 美珍醬園的成立

佛山黃和甫先生是美珍醬園創辦人之一。黃先生早年在新加坡開設「皮塘」，在南洋經營牛皮加工生意。回到佛山後，黃先生與幾位股友合資在香港成立美珍醬園，產品全部出口海外。美珍在 1917 年於香港成立，廠房和曬場設於九龍城下沙浦村打鐵街，面積四萬多平方呎。黃先生放棄佛山而選擇香港作為生產基地，是基於美珍的經營目標是以外銷賺取外匯。黃洪先生闡述父親黃和甫選擇香港的原因，相比內地，當時香港是一等一的商埠，港元的價值比內地的銀元高，在香港又能找到「好客戶」；而且香港擁有獨特的地理位置及政治經濟優勢，比內地更容易開拓海外市場。的確，香港是一個重要商埠，富有與海外貿易的經驗；又擁有水深港闊的天然良港和海運網絡。

*版權所有

圖 4：位於九龍城的美珍醬園曬場，九龍醬園提供

在上世紀初，醬油業是一個興旺的行業。除了供應本地市場，產品更行銷世界各地¹，賺取豐厚的利潤。就以另一醬園冠珍為例，1959年至1960年的稅前盈利為28萬，利潤率達25%；1960年至1961年為35萬，達28%；1961年至1962年為30萬，達24%²。故此，當時很多醬油廠都著眼海外市場，黃和甫先生在香港成立美珍醬園，全部外銷，而在香港生產醬油，相比在佛山，省卻一重運輸的成本和時間，這就是捨佛山而選擇香港創業的箇中原因。

*版權所有

圖5：美珍醬園在海外的宣傳海報

原來傳統醬園不單製造醬油和醬料，我們可從這個行業的商會名稱「香港九龍醬料涼果聯合商會」（下簡稱商會）找到一些線索。美珍醬園在九龍城舊址的大門旁寫上「精製豉油醬料涼果各種植物海產罐頭食品發行」。黃國輝先生指出，醬園的出品大至可分為醬油醬料、涼果、醃菜三類。美珍除生產醬油外，還有沖菜、酸菜、酸薑、蒜頭等醃菜，涼果的種類更多不勝數，高峰時期共有三、四十多款，例如有話梅、陳皮梅、橄欖、檸檬和薑等。

¹ 見 Government Information Services (1957): Industry in Hong Kong. In HKRS3651-1-34.

² 見 Kwok But Hing (1962): Petition from Kwok But Hing alias Kwok Chung Shun of the Koon Chun Hing Kee Soy and Sauce Factory to Sir Robert Black, p.3, dated 19th October 1962. In HKRS156-1-9914.

*版權所有

圖 6：九龍醬園出產的金牌抽油皇

圖 7：九龍醬園出產的不同醬料

*版權所有

圖 8：九龍醬園出產的川貝檸檬

圖 9：美珍出產的醃菜

醬油廠的產品結合醃菜和涼果，是和醬油的生產過程有關。醬油在發醱（發酵）的階段是勞工密集，需要大量工人參與，在其後的九十餘天只是進行生曬程序，工人除了下雨及晚上需使用竹篾遮蓋醬油缸外，其餘時間醬油都由陽光直接照射下生曬釀造，工作量較低。故此，多出的勞動力便可以在這段時間生產醃菜和涼果，增加醬園收入。黃先生再指出，以前的師傅和工人都能掌握三類產品的生產技術，即使現時的美珍廠房，亦員工分作三個部門，但管理層可按需要靈活調配三個部門的員工。

美珍醬園一直發展順利，除了九龍城四萬呎廠房外，更於 1953 年在荃灣另闢三萬五千呎分廠，至六十年代，已成為香港最大醬油及涼果製造商之一，亦是新界農產品最大買家之一。當時每年生意額達 300 萬元³，以平均物價指數估計，大

³ 見 Wong Lai Choy (1962): Letter from Wong Lai Choy to the Colonial Secretary, p.1, dated 13th April

概為現時的 2,670 萬⁴。美珍醬園與華珍、宜珍、冠珍和品珍，位列香港五大醬園，亦稱「五大家頭」。

2.2 由美珍醬園到九龍醬園

在日治時期，完全外銷的美珍醬園對外貿易中斷。雖然美珍當時擁有充足的糧食如黃豆、麵粉、糖等，但仍需繼續經營醬園，同時市民亦極需要這些日常食品，醬園於是在九龍城廠房向市民零售貨品，1942 年更在香港島開設門市，進行內銷。但當時正值日本及英、美交戰，日本人不喜歡「英」、「美」等字眼，強逼醬園改名。由於當時廠房設於九龍城，美珍醬園於是便改名為「九龍醬園」。戰後，美珍原本打算結束用作內銷的九龍醬園，專注海外市場，但在淪陷時期顧客欣賞九龍醬園的產品，希望醬園繼續營業，美珍醬園於是花開兩枝，同樣的產品以美珍醬園的品牌主攻海外市場，進行外銷；九龍醬園則專注本地市場，進行內銷。

*版權所有

圖 10：九龍醬園所生產的老抽招紙，當中可見當時九龍醬園的五支門市地址

1962. In HKRS156-1-10328.

⁴ 根據世界銀行的平均物價指數 (GDP deflator) 按年增長率，香港在 2010 年的平均物價是 1960 年的 8.9 倍。

我們在九龍醬園的舊招紙所見，全盛時期九龍醬園有五間門市。黃洪先生指，第一支店在 1942 年成立，位於現時皇后大道中近嘉咸街位置；第二支店在 1949 年成立，位於銅鑼灣；第三支店在 1951 年成立，位於燈籠洲，即現時香港富豪酒店對面；第四支店在 1952 年成立，位於筲箕灣；而第五支店則在 1954 年成立，位於西環。黃先生亦指出，在選擇門市位置時，他們著眼於門市要開設在街市附近，例如中環支店近嘉咸街，而嘉咸街是香港最古老的露天市集，銅鑼灣有銅鑼灣街市，燈籠洲則有燈籠洲街市，筲箕灣有西灣河街市，西環厚和街雖然沒有街市，附近卻有很多的流動小販。

*版權所有

圖 11：九龍醬園於 1942 年成立的第一支店，
位於嘉咸街，九龍醬園提供

*版權所有

圖 12：1949 年，九龍醬園再於銅鑼灣成立第二支店，九龍醬園提供

圖 13：1951 年成立的燈籠洲第三支店，九龍醬園提供

*版權所有

圖 14：1952 年成立的筲箕灣第四支店，九龍醬園提供

圖 15：1954 年於西環厚和街成立的第五支店，九龍醬園提供

九龍醬園除了售賣醬油、醬料、醃菜和涼果外，還有其他煮食配料，例如它賣的生油取自合興油廠，它也出售醋、南乳、唐酒等非醬園生產的貨品，可見九龍醬園的營運儼如大規模的雜貨店，這就是門市要接近街市的原因。而銷售形式方面，五十年代沒有預先包裝的貨品，市民到醬園購物時要拿一個器皿去盛載貨品，而且不限數量，買半斤、四兩亦可。此外，為刺激顧客的消費，九龍醬園運以三日大贈送作促銷：在每年的開張紀念日，當顧客買滿一定數量的產品，便會獲贈暖水壺、臉盤、漱口盅等日用品，這些都是當時特別的銷售手法。

2.3 傳統的醬油生產方式

*版權所有

圖 16：先將黃豆加水無熟，九龍醬園提供

圖 17：用作煮黃豆的鍋，九龍醬園提供

*版權所有

圖 18：煮熟、發脹了的黃豆，九龍醬園提供

圖 19：把煮好、發脹的黃豆鑊起放入竹籮，九龍醬園提供

*版權所有

圖 20：將分好的黃豆用風扇風乾，九龍醬園提供

圖 21：將黃豆混入麵粉和菌類發酵物，這些混入麵粉的熟黃豆被稱為「璜」，九龍醬園提供

傳統醬油的主要原料是黃豆、麵粉、鹽和水，生產技術講求發酵和天然生曬。首先將黃豆加水無熟，數小時把發脹的黃豆鑊起放入竹籮，用風扇風乾，待涼後，

將黃豆混入麵粉和菌種等發酵物，這些混入麵粉的熟黃豆被行內人稱為「璜」，將璜在淺竹盤上攤薄，以增加黃豆與空氣接觸的面積，然後在璜房（發酵房）發酵。醬油成功的關鍵在於發璜的成敗，發璜的成敗又取決於溫度的控制，醬油師傅會根據情況調節，如果天氣炎熱會用風扇疏導熱氣，天氣寒冷又會用竹簾將冷風隔開。璜放在璜房一星期後，當表面布滿黃黃綠綠的霉時，便可將璜放入大醬油缸裡，加入鹽水，以陽光天然生曬最少三個月，約一百天。在這一百多天裡，醬油需要充足的陽光，因為陽光中的紫外光有助加速分解黃豆中的氨基酸，除了下雨及晚上要使用竹篾遮蓋醬油缸外，其餘時間醬油都由陽光直接照射下生曬釀造。當醬油釀好，工人會把醬油缸表面的麵鼓刮走，用喉管將醬油出來，故此醬油又稱「抽油」。

*版權所有

圖 22：把璜在淺竹盤上攤薄發酵，即是「上槽」，九龍醬園提供

圖 23：把璜翻鬆，增加黃豆與空氣接觸的面積，九龍醬園提供

*版權所有

圖 24：傳統的發酵房會以層疊式隔開璜，九龍醬園提供

圖 25：對比今天的發酵房，發酵的工序變得更易打理，九龍醬園提供

從上述的程序可見，和其他工業不同，釀造傳統醬油需要充足陽光，黃國輝先生指出美珍醬園會利用每一吋有充足陽光照射的土地去製造醬油，故此醬園需要很大面積的曬場，是一種土地密集（land intensive）的工業。

*版權所有

圖 26：放於曬場原缸生曬的頭抽，九龍醬園提供

2.4 香港早期的醬油工業

早期香港生產的醬油除了供應香港本地市場外，龐大的海外市場更是大醬園專攻的目標。五大醬園中現存三間，美珍主攻歐洲市場，冠珍以美國市場為主，品珍專注澳洲。二次大戰前後的醬油工業曾經是香港重要的輕工業之一，當時主要的醬園集中在現今的九龍西和九龍東。我們在歷史檔案館找到一份檔案⁵，內裡夾附一張地圖，在長沙灣區由樂輝街至甘泉街一段的永康街和青山道，在戰前已被政府批出作工業用地，只能用作生產醬油及涼果。商會的請願信指出，在日治時期由於啟德機場需擴展作軍事用途，日軍強將黃大仙區的十八間醬園遷往土瓜灣木廠街；1958年1月，港府興建黃大仙徙置區，收回黃大仙五間醬園的土地；1959年，又要求九龍城上、下沙浦村八間醬園遷出，由此可見九龍東的醬園主要分佈在黃大仙和九龍城一帶⁶。

⁵ 見 HKRS156-1-3353。

⁶ 見 Hong Kong and Kowloon Sauce and Preserved Fruit Amalgamated Employers Association (1959): Petition from the Hong Kong and Kowloon Sauce and Preserved Fruit Amalgamated Employers Association to Sir Robert Black, pp. 2-4, dated 29th June 1959. In HKRS156-1-3406.

第3章：五六十年代經濟急速發展

香港經歷了二次大戰慘痛的洗禮後，立即面對 1949 年中華人民共和國成立，大批難民湧入；1950 年韓戰，聯合國對中國實施禁運，香港轉口港的角色一去不返。面對重重挑戰，香港乘勢轉型，搖身一變成為工業城市，進入城市急速發展階段，增加對土地的需要。

3.1 戰後的人口膨脹

伍美琴教授指出，香港成為英國殖民地後，人口急速上升，至 1941 年已超過 100 萬人，雖然在淪陷時期人口減少，但戰後人口又不斷上升，平均每十年大約增長 100 萬人。1945 年日本投降後，逃避戰亂的香港市民相繼回流香港。同時，解放前後，大批國民黨的軍人和親國民黨人士亦逃來香港。即使 1951 年香港政府實行管制內地人來港的措施，仍有大量難民不斷流入香港。香港人口由 1946 年的 61 萬，增加至 1952 年的 210 萬，至 1960 年更突破 300 萬大關¹。

香港地少人多，寸金尺土，戰後當大量難民湧入，房屋問題愈趨嚴重。1953 年，有 25 萬人在木屋區居住，佔總人口八分之一。那年聖誕節，石硤尾木屋區大火，釀成 58,000 人無家可歸。這次嚴重的大災難使港府無法再袖手旁觀，被逼改變政策，實行徙置計劃。雖然這個計劃是在逼於無奈的情況下實行的，結果卻發展成世界上最大規模的公共房屋計劃。及後政府又成立房屋協會，為貧苦市民提供廉租屋²。兩項公共房屋計劃，對土地需求殷切。

¹ 見饒美蛟 (1997)：《香港工業發展的歷史軌跡》，頁 377-379。載王廣武編《香港史新編（上冊）》。香港：三聯書店。

² 見冼玉儀 (1997)：《社會組織與社會轉變》，頁 202。載王廣武編《香港史新編（上冊）》。香港：三聯書店。

3.2 韓戰與香港工業化

1950 年韓戰爆發，1951 年聯合國隨之對中國大陸實施禁運，使香港的轉口貿易蒙受嚴重打擊，香港對中國出口的貿易額，由 1951 年 1 月的 2 億 3,500 萬大跌至 9 月的 8,900 萬，經濟一度陷於不景³。韓戰禁運逼使香港產業另謀出路；中國政局轉變，大量難民湧港，雖然加劇了香港的房屋問題，卻為香港帶來大量的廉價勞動力；加上上海企業家南來，帶來資金、技術和設備，使香港踏上工業化進程。

在工業化進程中，最先發展的是紡織業。源源不斷的大量廉價勞力供應，對紡織業這種勞工密集行業的發展極為有利。當解放軍迫近上海時，很多企業家和技術人員已逃來香港。戰前的上海已是中國的工業和商業重鎮，尤以棉紡織業最為重要，棉紡織業可說是上海的領導工業，因此上海擁有為數甚多的紡織企業家和技術工人。日本投降後不久，上海企業家準備在上海重新大展拳腳，紛紛向英國、美國及其他地區訂購大批紡織機器和設備。由於貨源短缺關係，很多賣家要到 1947 年才能開始交貨。但到了 1947 年，解放軍取勝之勢已開始明朗化，許多上海企業家紛紛把英、美等國運抵上海的器材和設備運去香港。一家上海紡織廠甚至撥電要求外商賣家把正在海運途中的機器轉在香港卸貨。上海紡織企業家抵港後隨即幹回本行，當時的香港紡織業，除了有上海運來的舊機器外，還有新機器可用，從而奠定了戰後香港工業化的基礎⁴。在市場方面，五十年代香港除了享受到英聯邦的特惠稅以外，從其他西方國家在戰後的貿易自由化中得益也很大。根據 1948 年簽訂的關稅及貿易總協定，主要的西方國家一再削減關稅，特別是工業製品的關稅，為香港的工業帶來了難得的機遇，面向世界市場⁵。除了紡織

³ 見 Smart, Alan (2006): *The Shek Kip Mei Myth*, p.45. Hong Kong: Hong Kong University Press.

⁴ 見饒美蛟 (1997): 香港工業發展的歷史軌跡，頁 375-376。載王廣武編《香港史新編（上冊）》。香港：三聯書店。

⁵ 見莫凱 (1997): 現代貿易體系的成長歷程，頁 298。載王廣武編《香港史新編（上冊）》。香

業外，製衣、塑膠、玩具、鐘錶等工業相繼出現，香港成功產業轉型，搖身一變成為工業城市。工業迅速發展，對工廠大廈需求大增，增加了對土地需求的壓力。

上世紀五、六十年代，香港的種種變化促成了大量土地需求：隨著難民湧入，木屋區叢生，需要土地興建公共房屋；工業急速發展，需要土地興建廠廈，種種城市發展對土地需求殷切，亦對土地密集的醬油業形成衝擊。

第4章：由城市的半邊陲遷到邊陲

隨著香港在上世界五、六十年代城市急速發展，土地需求增加，鄰近市區的土地亦需發展成工業區及住宅區，令原本在這些地區設廠的醬油廠被逼遷，美珍醬園如何面對這些困難？他們又能否安然過渡呢？

4.1 政府對醬油廠的政策

商會曾表示，傳統醬油廠需要寬敞的曬場放置醬油缸，讓太陽直接照射，天然生曬釀造醬油。因此，醬油業與一般工業不同，本質上與農業較接近¹。政府亦很清楚醬油廠的特性，故意在遠離城市發展的地方安置醬油廠。戰前，長沙灣的土地遠在城市發展區域外²，政府以「特低地價」(specially low premium) 售出該地段，並限定只用作醬油涼果廠。黃洪先生指出，美珍醬園在九龍城的廠房屬於農地，需每年申請改變土地用途。可見在上世紀初，醬油廠只能設立在城市的邊陲。到了五十年代，城市發展的範圍由九龍半島擴展至九龍，政府需要大量的土地作工業發展，因而要求這些本設在城市邊陲的醬油廠搬遷到城市更邊陲的新界³。

*版權所有

圖 27：1936 年的九龍城，摘自鄭寶鴻《香江半島：香港的早期九龍風光》，前景可見沙浦村的菜田

¹ 見 Hong Kong and Kowloon Sauce and Preserved Fruit Amalgamated Employers Association (1959): Petition from the Hong Kong and Kowloon Sauce and Preserved Fruit Amalgamated Employers Association to Sir Robert Black, pp. 4-5, dated 29th June 1959. In HKRS156-1-3406.

² 見 De Ville, M. I. (1951): Memorandum (M2) from M. I. De Ville to Deputy Colonial Secretary, dated 23rd April 1951. In HKRS156-1-3353.

³ 見 Walton, A. St. G. (1957): Memorandum from A. St. G. Walton to Director of Public Works, dated 22nd March 1957. In HKRS337-4-518.

醬油廠搬遷到新界的過程中，政府亦有提供協助。早在五十年代初，地政專員（Superintendent of Crown Lands and Surveys）已不時催促九龍東醬油廠的東主將廠房搬遷到新界⁴。政府亦有為醬油廠尋找適合的用地。1955年，政府便在新界葵涌預留了一大塊農地供發展醬油涼果廠，鼓勵醬油廠東主購入這些土地，再補地價變作工業用途。當中，商會的成員，包括聚隆、宜珍、興亞、同珍、羅三記、冠和、成園和明園⁵，均接受了政府這個建議，在葵涌設立新的工廠。不過，政府提供的土地有時未必適合開設醬油廠。1957年，政府在葵涌預留了共26萬平方呎的土地，足夠興建七間平均35,000平方呎的醬油廠⁶。然而，商會指出醬油廠需要支付昂貴的費用來平整這高地，而且該處風大、天氣不穩，不適合興建醬油廠。由此可見，政府嘗試在醬油廠的搬遷過程中提供協助，唯成效不大⁷。

4.2 長沙灣：由醬油廠到工廠大廈

戰前，長沙灣仍處於發展區域以外，政府因而以特低的地價售出該地段作醬油廠。但戰後，隨著深水埗的發展，鄰近的長沙灣不再屬於遠離發展區域以外。1898年，英國租借新界99年，城市發展由九龍半島擴至九龍，包括深水埗一帶。1912年至1926年，深水埗和荔枝角有大型填海，連同福全鄉⁸、鴨寮、塘尾和大角咀的舊村被收回重建⁹。深水埗的發展令鄰近的長沙灣亦開始貼近城市發展區域。

⁴ 見 Aserappa, J.P. (1959): Memorandum from J.P. Aserappa to Colonial Secretary, dated 4th July 1959. In HKRS156-1-3406.

⁵ 見 A.S. (Lands) (1959): Memorandum (M1) from A.S. (Lands) to Deputy Colonial Secretary, dated 7th July 1959 和 Hong Kong and Kowloon Sauce and Preserved Fruit Amalgamated Employers Association (1959): Petition from the Hong Kong and Kowloon Sauce and Preserved Fruit Amalgamated Employers Association to Sir Robert Black, p. 3, dated 29th June 1959. In HKRS156-1-3406.

⁶ 見 Lightbody, L.M. (1957): Memorandum for L. M. Lightbody to District Commissioner, New Territories, dated 11st September 1957. In HKRS337-4-518.

⁷ 見 Hong Kong and Kowloon Sauce and Preserved Fruit Amalgamated Employers Association (1959): Petition from the Hong Kong and Kowloon Sauce and Preserved Fruit Amalgamated Employers Association to Sir Robert Black, pp. 4-5, dated 29th June 1959. In HKRS156-1-3406.

⁸ 位於現今界限街與大角咀交界處。

⁹ 見 Bristow, M. Roger (1984): Land-use Planning in Hong Kong :History, Policies and Procedures, p.

對於政府來說，土地密集的醬油業佔用這些繁榮的地區並不合理（unjustified），應以補地價的形式移除土地使用限制，將土地重新發展¹⁰。

1946年，長沙灣 NKIL 2705 地段的醬油廠業主申請將土地改建為一般工廠大廈。此申請於 1948 年獲批，根據合約條款，業主需每呎補地價 2 元，並遵守建築規約，於指定時間內投放 50 萬用於建築工程¹¹，該地段即為現在的安達和兆威工業大廈。1946 年至 1951 年，長沙灣一帶共十間醬油廠申請消除土地用途限制，除了上述例子，其他醬油廠都需支付每平方呎 3.5 元作補地價。1951 年 5 月 2 日的會議中，輔政司、工務局局長、總登記官（Registrar General）和地政專員達成共識，將移除土地使用限制的補地價費用維持在每平方呎 3.5 元¹²。不過，每呎 3.5 元的水平其實遠低於市值。因此，副輔政司在 1956 年建議補地價以市值價格收費¹³。財政司回覆時表示，此有違行政局的裁決：只收取市值差距的一半作補地價費用¹⁴。同年 6 月，NKIL 3555 地段的業主申請移除土地使用限制。當時一般工業用地市值每呎 36 元，該區醬油廠值每呎 12 元，相差 24 元，即業主需每呎補地價 12 元¹⁵。此優惠是由於在五十年代，政府推行工業化，對土地需求上升，因此給予醬油廠優惠，只收取差額的一半，製造誘因，鼓勵它們補地價移除土地用途限制，私人發展一般工業大廈¹⁶。我們翻查過舊地圖，與中原電子地圖相比對（見下頁地圖），發現長沙灣這一地段共有 42 座建築物，當中有 27

38. Hong Kong: Oxford University Press.

¹⁰ 見 Assistant to Secretariat 1 (1957) L Memorandum (M19) from A.S.1 to Deputy Financial Secretary, dated 15th July 1957. In HKRS156-1-3353.

¹¹ 見 Director of Public Works (1951): NKILs in the Vicinity of castle Road which are restricted in user to the purpose of the manufacture of Soy Products only, p. 2. In HKRS156-1-3353.

¹² 見 Colonial Secretariat (1951) L Minutes of meeting held in the C.S.'s office on the 2nd May 1951. In HKRS156-1-3353.

¹³ 見 Burgess, C.B. (1956): Memorandum (M15D) from C.B. Burgess to Financial dated 8th May 1956. In HKRS156-1-3353.

¹⁴ 見 Clarke, A.G. (1956): Memorandum (M15E) from A.G. Clarke to Deputy Colonial Secretary, dated 8th May 1956. In HKRS156-1-3353.

¹⁵ 見 Director of Public Works (1956): Memorandum from Director of Public Works to Deputy Colonial Secretary, dated 8th June 1956. In HKRS156-1-3353.

¹⁶ 見 Clarke, R.C. (1957): Memorandum from R.C. Clarke to Deputy Colonial Secretary, dated 1st June 1957. In HKRS156-1-3353.

*版權所有

SCALE 1000 1:1 1000

間都以工業或工廠大廈命名。由此可見，這地段已由昔日的醬油廠區發展成為一個大型工業區。

4.3 九龍東：由醬油廠到萬家燈火

九龍東的醬油廠分佈於九龍城和黃大仙，而在九龍城的醬園又分佈在上、下沙浦村。據黃洪先生所說，位於下沙浦村美珍醬園附近有很多西洋菜田。擁有 47 年歷史的東頭邨廿二座¹⁷處於當時美珍醬園附近，我們走訪了附近的老街坊，證實當時下沙浦村的確有菜田和寮屋。另外，當時華民政務司將上、下沙浦村稱為「鄉郊社區」（rural community）。可見，五六十年代的九龍城仍保持著鄉郊的特色，但因城市發展需要，政府需收回土地興建公共房屋，上、下沙浦村也逃不過搬遷的命運。

*版權所有

圖 28：1958 年的黃大仙區，附近多為農田及寮屋，摘自《香江半島：香港的早期九龍風光》

圖 29：戰後的九龍城，可以看到仍有不少的醬園曬場，摘自《香江半島：香港的早期九龍風光》

伍美琴教授表示，五十年代大量中國難民湧港，人口急速上升，令香港對房屋需求大大提高。戰後，城市工業化，九龍城一帶，新蒲崗、土瓜灣已發展成工業區。她又指出，城市化的過程中，政府慣常的做法是將工廠附近地區的寮屋收回，然

¹⁷ 廿二座屬東頭二期工程，拆卸美珍、冠珍等醬園就是為了興建東頭二期。

後興建公共房屋，一來方便市民到工廠上班，二來為工廠提供龐大的勞動力。1959年，政府要發展東頭二期，興建兩座 16 層及 3 座八層徙置大廈，一共可容納 22,000 人居住¹⁸。美珍醬園便在這情況下，面臨挑戰。徙置事務處向九龍城一帶的醬園發出通知，要求它們於 8 月遷離。於是，商會向港督請願，要求政府提供土地重建醬油廠、延遲搬遷及給予賠償¹⁹。美珍和冠珍等大醬油廠紛紛為新廠房選址。

*版權所有

■ 30：前排的建築物所處位置為美珍醬園原址

■ 31：1965 年入伙的東頭二期

在 1959 年，冠珍為配合九龍城東頭二期的發展，到處尋找適合的地方興建新廠房。1960 年 4 月，冠珍於元朗坳頭購入 140 萬呎農地，並立即向元朗理民府申請將部份土地改為工業用途。但遲至 8 月才完成審批程序²⁰。冠珍將 30 萬呎土地改為工業用地，需一次過補地價 308,500 元，並根據契約要求，在兩年內以不少於 50 萬元興建凹頭的廠房²¹。不過，冠珍的授權建築師林清河預計 1963 年 9 月 7 日才能完成冠珍新廠的興建工程，因此，冠珍向港督請願，提出延遲搬遷限

¹⁸ 見星島日報，19/6/1963，《東頭及油塘灣分屬徙置區共容九萬人》

¹⁹ 見 Hong Kong and Kowloon Sauce and Preserved Fruit Amalgamated Employers Association (1959): Petition from the Hong Kong and Kowloon Sauce and Preserved Fruit Amalgamated Employers Association to Sir Robert Black, pp. 3-5, dated 29th June 1959. In HKRS156-1-3406.

²⁰ 見 Kwok But Hing (1962): Petition from Kwok But Hing alias Kwok Chung Shun of the Koon Chun Hing Kee Soy and Sauce Factory to Sir Robert Black, pp4-5, dated 19th October 1962. In HKRS156-1-9914.

²¹ 見 Assistant Land Officer (1962): Particulars and Conditions of Exchange New Grant No. 781, dated 7th September 1962. In HKRS156-1-9914.

期至 12 月底²²。

1959 年，港督曾到新界屏山橋頭圍視察，當時村民向他表達在新界發展工業的渴求，以解決新界失業問題²³。加上商會的請願，新界民政署長 Walton 便在 1960 年邀請商會一同視察²⁴，研究在那裡發展醬油廠的可行性。1961 年，美珍向鄉民購入橋頭圍一塊面積 14 萬平方呎的農地，並於同年申請將該塊土地由農用土地改為工業用地。不過，直至 1962 年 4 月 13 日，美珍改變土地用途的申請仍未得到批准。然而，美珍在較早前接獲政府的通知，九龍城廠房的租約會在 1962 年 6 月 30 日終結，而荃灣的廠房則需於 1962 年 5 月 18 日之前搬遷，令擁有 40 年歷史的美珍面臨倒閉的威脅。美珍於是向輔政司提出三項請求：一、延遲九龍城廠房搬遷，直至屏山新廠房工程完成；二、繼續租用荃灣德士古道的廠房，避免同時清拆兩間廠房；三、盡快完成改變土地用途的申請²⁵。因荃灣廠房對政府發展影響較少，政府允許美珍暫時繼續租用荃灣德士古道的廠房，同時必須接受所有新的換地條件²⁶。新的換地契約在 8 月確定，美珍其中的 11 萬呎土地需換成 9 萬呎有限制的工業用地，補地價 9 萬元。另美珍需履行建築規約的條款，在 24 個月內動用 175,000 元興建新廠房²⁷。但美珍並沒有進行補地價，反而選擇以短期租約的形式，定期繳費，在農地上作工業生產。黃洪先生在訪問中謙遜地說，這是由於美珍沒有足夠的資金，只能選擇每年續約。但我們估計這其實是商業策略，因為短期租約形式可避免投放大量資金，無需補地價及滿足政府建築規約的

²² 見 Kwok But Hing (1962): Petition from Kwok But Hing alias Kwok Chung Shun of the Koon Chun Hing Kee Soy and Sauce Factory to Sir Robert Black, pp5-7, dated 19th October 1962. In HKRS156-1-9914.

²³ 見 Walden, J.C.C. (1965): Memorandum from J.C.C. Walden to Colonial Secretary, dated 29th September 1965. In HKRS156-2-2316.

²⁴ 見 Kidd, S.T. (1962): Memorandum (M.5) from S.T. Kidd to Deputy Colonial Secretary, dated 31st May 1962. In HKRS156-1-10328.

²⁵ 見 Wong Lai Choy (1962): Letter from Wong Lai Choy to Colonial Secretary, dated 13th April 1962. In HKRS156-1-10328.

²⁶ 見 Wakefield, J.T. (1962): Letter from J.T. Wakefield to Wong Lai Choy, dated 7th June 1962. In HKRS156-1-10328.

²⁷ 見 Aserappa, J.P. (1962): Memorandum from J.P. Aserappa to Colonial Secretary, dated 20th August 1962. In HKRS156-1-10328.

要求。

*版權所有

圖 34：九龍醬園位於元朗的廠房

圖 35：曬場內部滿佈的醬油缸

截至 1962 年 8 月，美珍和冠珍新廠房的工程仍未動工。但政府要求九龍城的醬油廠需於 1962 年年底全部遷拆²⁸，但黃洪先生卻清楚記得，九龍城廠房於 1963 年遷拆，元朗新廠房同年啟用，交接順利。我們翻查資料，發現政府實際清拆打鐵街的日期是 1963 年 8 月 15 日²⁹，從中可推測，在政府和業主雙方討價還價但又互相協調下，搬遷得以順利進行。從此，九龍醬園遷離九龍，落戶元朗，在城市留下的只有一間門市，和產品招紙上「九龍醬園」的珍貴印記。

*版權所有

圖 32：現時九龍醬園僅存在嘉咸街的門市

圖 33：九龍醬園門市的面貌

²⁸ 見 Wakefield, J.T. (1962): Letter from J.T. Wakefield to Kwok Chung Shun, dated 20th July 1962. In HKRS156-1-9914.

²⁹ 見 Sweetman, J.W. (1963): Memorandum from J.W. Sweetman to Colonial Secretary, dated 12th July 1963. In HKRS163-1-2440.

第 5 章：總結

九龍醬園的變遷見證著香港城市發展模式的轉變，亦驗證三代經營者對醬園營商理念的執著和堅持。

5.1 深化城市化下的醬油工業

伍美琴教授指出，香港城市發展的特色是由同心圓模式（concentric model）轉變為多核心模式（polycentric model）。在成為英國殖民地前，香港是一個漁農社會，香港、九龍半島割讓給英國以後，英國人以維多利亞港兩岸為中心向外發展，如在皇后大道、荷里活道、中區至香港仔開展道路工程；發展九龍半島，在油麻地、大角咀和紅磡進行大型填海工程，這就同心圓發展模式。當時政府基於資源問題，在同心圓範圍以外的發展有限，長沙灣、黃大仙、九龍城等地遠離市區，政府因此容許醬油廠這種土地密集的工業在新九龍這些城市邊陲地方經營。

五十年代中國大陸解放和韓戰爆發，使香港人口激增，大增房屋需求；香港亦從轉口港順勢轉型為工業城市。由於房屋和工業用地需求大增，香港的城市發展便由同心圓模式：在維多利亞港兩岸的中心發展；轉變為多核心模式：城市外圍一些地方亦被發展起來。在五六十年代，長沙灣、黃大仙、九龍城等地方分別發展成工業區和公共房屋區。當這些區域被發展時，如何善用土地便成為最大的考量。正如伍教授所言，當城市發展時，土地密集形的生產形式並非最有效使用土地的方法。

在長沙灣的例子裡，曬製醬油要用大量土地，只能在露天進行，廠房不能向高空發展，如果將土地發展成多層工業大廈，它的經濟價值遠比醬油廠大，故此政府以特惠補地價的政策，鼓勵私人將醬油廠發展成多層工業大廈，西九龍的醬油廠便在五六十年代消失。在九龍醬園的例子裡，政府要發展東頭二期，當時上、下

沙浦村滿是醬園、菜田和寮屋，都不是最有效使用土地方法，將醬園收回興建可容納二萬多人的公共房屋，既可解決房屋和社會問題，而遷入徙置區的人口，又可為附近新蒲崗、土瓜灣的工業區帶來勞動力，製造間接的經濟價值。九龍醬園這些土地密集的工業，就在這深化城市化（intensification of urbanization）的過程中，在城市的空間淡出，在政府的政策下他遷新界。

*版權所有

圖 34：新式釀製醬油的曬場，但釀製方式是密封式的，不是「天然生曬」

圖 35：傳統生曬醬油的方法，醬油直接受陽光釀曬，九龍醬園提供

5.2 九龍醬園的營商理念

九龍醬園能夠在香港這個城市留下一片輝煌的印記，不可不提及九龍醬園三代經營者對醬園維持多年的營商理念。

黃和甫先生作為創業者，早於創立美珍醬園前，已在新加坡營商，富有商業管理經驗。他又有靈敏的商業觸覺，回到佛山後，他和股友探討商機，看出醬油在海外有龐大的市場發展空間和豐厚的潛在利潤。他特別選擇香港作為發展根據地，就是為了把握香港的商業優勢及地理位置，從而開拓海外市場。儘管他從未接觸過醬油業，但他敢於拼搏的營商態度，為九龍醬園打下厚實的根基。

黃洪先生經歷了九龍醬園多次的危機，香港淪陷時，美珍醬園出口停頓，被逼改名九龍醬園開始在本銷；六十年代被逼遷廠元朗，他都參與其中。九龍醬園在五十年代先後開設了五間門市，大大增加了內銷的營業額，是九龍醬園的全盛時期；但踏入六七十年代，在超級市場的挑戰和高昂租金的壓力下，門市一間間縮減，只剩中環的門市。公司的主要利潤其實來自海外，他大可結束九龍醬園，專注美珍的海外市場，但在老顧客的遊說下，他竟買下嘉咸街的門市，使物業由九龍醬園擁有，無懼租金壓力，門市方得以保存至今，讓香港市民品嚐傳統天然生曬醬油的真味。

他和兒子黃國輝先生至今，沒有隨波逐流改用新法生產醬油，堅持天然生曬，令九龍醬園的醬油保持質素，時至今日，雖然廉價新法醬油充斥市場，但香港市民近年追尋天然健康和高質素食物，九龍醬園的醬油變成精品醬油，深受新舊顧客歡迎。顧客品嚐到的，不單是九龍醬園醬油的天然真味，而且是九龍醬園的堅持和真誠服務顧客的人情味。黃國輝先生笑言，做傳統天然醬油生意不太合化算，如果投入相同的資金和時間，做其他生意可有更大的回報。他們父子兩人的堅持，使到九龍醬園的聲名更盛。

儘管九龍醬園的廠房今天不再位於九龍，但九龍醬園的門市依然在嘉咸街的一角服務市民，「九龍醬園」近百年的商譽依然沒有褪色，在香港的城市空間裡，保留著一片難以取代的歷史印記。

參考文獻

原始資料

甲、 政府檔案

1. A.S. (Lands) (1959): Memorandum (M1) from A.S. (Lands) to Deputy Colonial Secretary, dated 7th Jult 1959
2. Aserappa, J.P. (1959): Memorandum from J.P. Aserappa to Colonial Secretary, dated 4th July 1959. In HKRS156-1-3406.
3. Aserappa, J.P. (1962): Memorandum from J.P. Aserappa to Colonial Secretary, dated 20th August 1962. In HKRS156-1-10328.
4. Assistant Land Officer (1962): Particulars and Conditions of Exchange New Grant No. 781, dated 7th September 1962. In HKRS156-1-9914.
5. Assistant to Secretariat 1 (1957)L Memorandum (M19) from A.S.1 to Deputy Financial Secretary, dated 15th July 1957. In HKRS156-1-3353.
6. Burgess, C.B. (1956): Memorandum (M15D) from C.B. Burgess to Financial dated 8th May 1956. In HKRS156-1-3353.
7. Clarke, A.G. (1956): Memorandum (M15E)from A.G. Clarke to Deputy Colonial Secretary, dated 8th May 1956. In HKRS156-1-3353.
8. Clarke, R.C. (1957): Memorandum from R.C. Clarke to Deputy Colonial Secretary, dated 1st June 1957. In HKRS156-1-3353.
9. Colonial Secretariat (1951)L Minutes of meeting held in the C.S.'s office on the 2nd May 1951. In HKRS156-1-3353.
10. De Ville, M. I. (1951): Memorandum (M2) from M. I. De Ville to Deputy Colonial Secretary, dated 23rd April 1951. In HKRS156-1-3353.
11. Director of Public Works (1951): NKILs in the Vicinity of castle Road which are restricted in user to the purpose of the manufacture of Soy Products only. In HKRS156-1-3353.
12. Director of Public Works (1976): Memorandum from Director of Public Works to Deputy Colonial Secretary, dated 8th June 1956. In HKRS156-1-3353.
13. Government Information Services (1957): Industry In Hong Kong. In HKRS3651-1-34.
14. Hong Kong and Kowloon Sauce and Preserved Fruit Amalgamated Employers Association (1959): Petition from the Hong Kong and Kowloon Sauce and Preserved Fruit Amalgamated Employers Association to Sir Robert Black, dated 29th June 1959. In HKRS156-1-3406.
15. Kidd, S.T. (1962): Memorandum (M.5) from S.T. Kidd to Deputy Colonial Secretary, dated 31st May 1962. In HKRS156-1-10328.
16. Kwok But Hing (1962): Petition from Kwok But Hing alias Kwok Chung Shun of the

- Koon Chun Hing Kee Soy and Sauce Factory to Sir Robert Black, dated 19th October 1962. In HKRS156-1-9914.
17. Lightbody, L.M. (1957): Memorandum for I. M. Lightbody to District Commissioner, New Territories, dated 11st September 1957. In HKRS337-4-518.
 18. Sweetman, J.W. (1963): Memorandum from J.W. Sweetman to Colonial Secretary, dated 12th July 1963. In HKRS163-1-2440.
 19. Wakefield, J.T. (1962): Letter from J.T. Wakefield to Wong Lai Choy, dated 7th June 1962. In HKRS156-1-10328.
 20. Wakefield, J.T. (1962): Letter from J.T. Wakefield to Kwok Chung Shun, dated 20th July 1962. In HKRS156-1-9914.
 21. Walden, J.C.C. (1965): Memorandum from J.C.C. Walden to Colonial Secretary, dated 29th September 1965. In HKRS156-2-2316.
 22. Walton, A. St. G. (1957): Memorandum from A.St. G. Walton to Director of Public Works, dated 22nd March 1957. In HKRS337-4-518.
 23. Wong Lai Choy (1962): Letter from Wong Lai Choy to the Colonial Secretary, dated 13th April 1962. In HKRS156-1-10328.

乙、 報刊

星島日報

19/6/1963, 《東頭及油塘灣分關徙置區共容九萬人》

丙、 訪問

1. 訪問黃國輝先生 (日期: 14/11/2011) 訪問紀錄見附錄 1
2. 訪問黃洪先生 (日期: 7/2/2012) 訪問紀錄見附錄 2
3. 訪問伍美琴教授 (日期: 23/2/2012) 訪問紀錄見附錄 3

丁、 實地考察

1. 九龍城東頭村實地考察 (日期: 22/2/2012) 考察紀錄見附錄 4

二手資料

英文文獻：

1. Bristow, M. Roger (1984): *Land-use Planning in Hong Kong: History, Policies and Procedures*, p. 38. Hong Kong: Oxford University Press.
2. Smart, Alan (2006): *The Shek Kip Mei Myth*, Hong Kong: Hong Kong University Press.

中文文獻：

1. 饒美蛟 (1997): 香港工業發展的歷史軌跡。載王廣武編《香港史新編(上冊)》。香港：三聯書店。
2. 冼玉儀 (1997): 社會組織與社會轉變。載王廣武編《香港史新編(上冊)》。香港：三聯書店。
3. 莫凱 (1997): 現代貿易體系的成長歷程。載王廣武編《香港史新編(上冊)》。香港：三聯書店。

黃國輝先生訪問紀錄

日期： 2011年11月14日

時間： 下午三時

地點： 中環嘉咸街九號九龍醬園辦公室

黃國輝先生是九龍醬園創辦人黃和甫先生的孫子，八十年代由加拿大回港協助父親黃洪先生管理醬園生意。

- 學生： 誰是九龍醬園的創辦人？
- 黃先生： 九龍醬園是由我爺爺黃和甫和他的友人創辦的，當時以美珍醬園為名。我爺爺的股份佔最大，亦以他為首。現時九龍醬園的股份亦由多人分持，只是以我們黃氏較多。
- 學生： 黃和甫先生在甚麼時候來香港開醬園的？
- 黃先生： 我爺爺於1917年在佛山計劃開設醬園，在香港這擁有發展機會的地方開業。當時的九龍城有很多醬園，他亦選擇了紮根在九龍城打鐵街。當時行內有所謂的「五大家頭」，即華珍、宜珍、冠珍、美珍和品珍。華珍為當時最有名的醬園，現時華珍和宜珍已結束營業。冠珍的主要供應市場是美國，曬地在南生圍；品珍的主要供應市場是澳洲；而我們美珍的主要出口市場是歐洲。可見，我們不同的醬園在不同的地方建立了穩定的市場，別的醬園都不易打入我們各自的市場。
- 學生： 請問當時九龍城曬場的土地是租用別人的地方去製造醬油還是自己擁有？為何廠房在六十年代時搬遷？
- 黃先生： 自己擁有。搬遷的原因是因為政府收地，用來發展機場。很多的曬場都由九龍區搬往新界，例如南生圍有品珍的曬場，同珍的曬場在荃灣，搬遷前，曬地是與其他行家共用的，因此面積較小，1963年搬遷到元朗後，曬地面積大得多。那時，曬場的屋頂及地面每一寸有充足陽光照射的土地都被用作製造醬油。
- 學生： 當時的美珍醬園有多少支分店？
- 黃先生： 當時有五支分店。第一支分店在現時皇后大道中和嘉咸街的轉角位置，第二支分店在天后，第三支分店在銅鑼灣，現時富豪酒店對面，第四支分店在筲箕灣，第五支分店在西環。由於當時交通不方便，又沒有隧道，分店全設於香港島。
- 學生： 美珍醬園是否以外銷為主？
- 黃先生： 美珍醬園一直以外銷為主，後來二次大戰時香港淪陷，產品無法出口，加上當時香港人生活困苦，便開拓了本地市場。戰後恢復外銷，並打算不再經營內銷，但我們的產品在戰時受到香港人的歡迎，於是繼續經營內銷，但仍以外銷為主。因此，我們以美珍醬園的品牌外銷，以九龍醬園的品牌在香港內銷，直到現在亦如是。
- 學生： 為甚麼美珍醬園會改名九龍醬園？
- 黃先生： 二次大戰時，日本佔領香港三年零八個月。當時日本正和美國打仗，所以日本人看到美珍醬園的「美」字時，強迫我們要不改名，要不結業。由於當時醬園設於九龍城，便決定改名九龍醬園。
- 學生： 可不可以簡略說明製造醬油的程序？

黃先生： 首先，將黃豆放入一個很大的鍋，加水把它們焗熟（煮淋）。數小時後，把發脹的黃豆鏟上，放入一個個的竹籬，用風扇把它們吹乾。待涼後，將黃豆混入麵粉及菌種（發酵物），跟著將它們攤薄，增加黃豆與空氣接觸的面積。然後在發酵房把黃豆排好，同時使用吹風機疏氣，分成一盤盤放入磚房一個星期。最後將磚（已發酵的黃豆，表面布滿黃黃綠綠色的霉）加入鹽水，曬三個月，約一百天，最後刮走醬油缸表面的面皮，將醬油用喉管抽出來。除了下雨及晚上要使用竹簾遮蓋醬油缸外，其餘時間醬油都由陽光直接照射下生曬釀造。所以製造醬油是個非常費時的。

學生： 生抽、老抽、頭抽有甚麼分別？

黃先生： 醬油大致分兩類，生抽及老抽。將磚加入鹽水生曬三個月，醬油從喉抽出來，便是生抽。老抽是抽出生抽後，加少許糖及醬色，令醬油味道變得更甜，顏色更深。頭抽是黃豆經發酵後，第一次釀造出來的醬油，味道最為香純濃郁，第二次釀造出來的醬油稱為「二過」，第三次釀造出來的醬油稱為「三過」，以第一次釀造出來的醬油最為珍貴。我們的金牌生抽和金牌老抽都可由頭抽製成。

學生： 可不可以解釋化學醬油跟傳統醬油的分別？

黃先生： 首先，雖然化學醬油的價錢較便宜，但相對的營養比傳統醬油低。傳統醬油的價錢比較貴，但營養較豐富，健康得多。此外，使用傳統醬油色香味俱全，煮食時能夠帶出食物的鮮味，令食物更美味可口，老少咸宜，而化學醬油則不能做到這點。再者，傳統醬油是天然生曬，運用太陽中的紫外光，加速分解黃豆中的氨基酸製造醬油，因此更環保、美味；化學醬油的製造在室內進行，因此不受天氣影響，較穩定，利用不銹鋼缸的熱力控制溫度製造醬油，消耗更多的能量，而且其熱力不能夠加速分解黃豆中的氨基酸。最後，製造傳統醬油的時間較長，需要一百日，有時更會受天氣的影響拖長製造醬油的時間，但製造化學醬油在室內進行，因此不受天氣影響，較穩定，製造時間由不足兩個星期至五十天不等。

學生： 為甚麼你們還堅持製造傳統醬油？

黃先生： 讓我用飯作比喻，我們都知道煲仔飯比電飯煲的飯較香，但所需時間和人力都較多。在這分秒必爭的社會裡，的確很少人願意花這樣的時間。不過，不是甚麼都要講求回報的，還是有人會追求品質的。

學生： 五六十年代的家庭會否自己製造醬油？

黃先生： 以前的家庭如果擁有天井，便會自己製造醬油及醃菜。他們能否成功製造醬油的關鍵在於時間，地方和用心的多少。

學生： 除了醬油，九龍醬園還有甚麼出品？

黃先生： 我們除了製造醬油外，我們還自製酸薑、薑頭和酸菜等醃菜，與及涼果，涼果種類繁多，當時共有三四十多款，例如有話梅、陳皮梅、檳、檸檬和薑等，非常受顧客歡迎，現在卻不足十款。

學生： 為何醬油業會逐漸息微？

黃先生： 首先，製造醬油講求大量人力，現今青年不會選擇這些勞苦的工作。

學生： 品珍及同珍現在是否仍然使用天然生曬的方法去製造醬油？

黃先生： 是。在這個行業，大家都知道製造傳統醬油的方法，當醬園缺乏原料去製造醬油時，大家會守望相助，借原料給對方。

- 學生：九龍醬園在售賣其產品時有甚麼優惠給予顧客來刺激他們消費？
- 黃先生：我們運用了非價格競爭的方法，以前我們有三日大贈送：在每年的開張紀念日，當顧客買滿一定的產品便會送暖水壺、臉盤、漱口盅等日用品，買得越多，自然送得越多。而現在只剩下一間門市，這個優惠活動便因而取消。
- 學生：為何現在九龍醬園只剩下一間門市？
- 黃先生：在六七十年代，地產蓬勃，超級市場興旺，我們沒有能力去付昂貴的租金，加上要付水電煤費用及員工們的薪金，入不敷支，最後四支店都先後結業。本來我們打算將中環這間支店都結束，但由於受主顧、好朋友及行家如蔡瀾的勸喻，打消了結業這個念頭，並買下店舖。此外，我的父親很饞嘴，老人家又不能吃化學醬油。最後，由於我們的醬油全屬天然製造，無添加，醬油的價錢雖然相對較高，但仍然有一定市場。近年，志蓮淨苑更採用九龍醬園全線產品，目的希望其養老院的老人家能吃得健康和更美味。另外，出家人吃的素菜較寡，他們既要吃美味的素菜，又要吃營養豐富的素菜，於是他們便將全香港的醬料買回來品嚐，最後選擇了我們九龍醬園的產品。他們選擇我們是因為我們製造的醬油全屬天然製造。
- 學生：政府在發展機場同時有否協助你們的搬遷工作？
- 黃先生：當然有。醬園的土地屬於工業用地，而工業用地的價錢高於農地，亦不會發牌給（在農地上的）食品廠，食環署非常關注我們的醬園，嚴厲執行衛生、環保各方面的法例。由於我們經營了這醬園很多年，有良好的品牌形象，所以他們亦非常照顧，製造很多機會給我們生存。鑒於我們當初買來的廉價土地屬農地，但政府容許我們每年繳付數十萬，以短期租約的形式將農地作工業用途。
- 學生：請問元朗及九龍城的曬場分別有多大？
- 黃先生：元朗曬場的面積為大概二十萬呎，九龍城曬場的面積為大概二萬呎。
- 學生：你們的外銷有沒有與內地貨競爭？
- 黃先生：有，但一般香港佔優。由於香港製造的醬油比內地製造的醬油較有信譽和保證，消費者對香港的產品有更大的信心。但是，我相信不足十年，內地的產品會佔優，因為工廠北移，大部分的廠房都已經遷往中國。
- 學生：現時貴公司本銷與外銷的比例有多少？
- 黃先生：本銷佔一成，外銷佔九成。
- 學生：在外國若只有華僑購買你們的醬油，數量會否減少？
- 黃先生：第一，外國華僑的數目越來越多。第二，當地發展、當地人都受到影響，都會用到我們的醬油。
- 學生：唐餐館會否用到你們的醬油？
- 黃先生：一定會。現在荷蘭、法國、德國等唐餐館都會用到我們的醬油。
- 學生：隨著現時外國使用醬油的普遍性增加，會否令你們的海外市場於近幾十年有所膨脹？膨脹了多少？
- 黃先生：肯定有的。膨脹的幅度我不清楚，但以李錦記為例，現時海外市場的發展潛力是非常大的。
- 學生：現時高級超級市場有售賣九龍醬園的醬油，但為何於連鎖式大型超

級市場沒有售賣？

黃先生：連鎖式大型超級市場非常苛刻，若要在該連鎖式大型超級市場售賣我們的醬油，須要繳付昂貴的上架費。若我們的產品令某間連鎖式大型超級市場有所不滿，它有權扣起（停售）我們全部的產品，以前便有一次不愉快經驗，由於有一瓶豉油的招紙鬆脫，他們要求我們立刻派人重貼，我父親問他們可否於午膳後才派人前往，對方都不予通融，於是我父親決定不再於連鎖式大型超級市場售賣我們的醬油。

學生：現時你們有否經營內銷？

黃先生：我們正在準備中。但經營內銷的要求較多，所以我們仍未得到內銷權。

學生：為何五十年代是美珍醬園的黃金時代？

黃先生：當時第二次世界大戰結束，經濟復甦，市民生活穩定，開始對食物有較高的要求，追求優質產品。我們的醬油是原裝正貨，沒有造假，人們便購買我們的醬油。

學生：其他醬油與你們醬園的醬油價錢差距甚大，你們有否擔心？……

黃先生：沒有。我們的醬油是品質保證，是天然的醬油，我們生產的醬油所賺取的利潤足以經營我們的醬園。但在商業的層面來說，售賣醬油絕對不是一門能賺錢的生意，不值得花時間經營。當然，若要生產優質的產品，便要有相應的代價。

學生：多謝黃先生。

黃洪先生訪問紀錄

日期： 2012年2月7日

時間： 上午十時半

地點： 中環嘉咸街九號九龍醬園辦公室

黃洪先生是九龍醬園創辦人黃和甫先生的兒子，在三十年代來港打理九龍醬園生意，七十年來管理醬園，對醬園運作及歷史發展知之甚詳。黃洪先生更多年擔任香港九龍醬料涼果商會主席，對醬油業瞭如指掌。

- 學生： 黃先生，令尊黃和甫先生是佛山人，為何會在香港開設醬園呢？
- 黃先生： 我先父黃和甫，如今算起也是百多年前的事，我都九十歲了。當時內地商業不太發達，因為我們是合資的，有一個股友提議我們做醬園，於是幾個好友就組織了美珍醬園，當時都算甚具規模，有四萬多呎地方，直到第二次世界大戰，當時我 17 歲，我們醬園是有限公司，我都算是打工，我七十幾年在這間工廠打工，從未離開，可以算得上是個健力士紀錄。當時都很艱苦，又怕治安不好，夜晚要和同事輪流看更，我們只有外表，告訴壞人我們有人留守，不要以為入了無人之境。
- 學生： 黃先生提及股友，即是說美珍醬園成立前，黃和甫先生已做生意？
- 黃先生： 他在南洋做牛皮生意，他在新加坡開「皮塘」，「皮塘」是一個很淺的塘，將牛皮放在那裡用化學品醃，去掉牛毛。
- 學生： 組織美珍醬園時，黃和甫先生在那裡？
- 黃先生： 在鄉下（佛山）。
- 學生： 當時決定做醬園，為何在香港做，而不在佛山做呢？
- 黃先生： 當時香港是一個有名的商埠，香港銀比內地（價值）高，內地都有仙士，香港都叫仙士，cents，而且香港的客戶也比較高級一些。
- 學生： 黃先生你在 1937 年到港嗎？
- 黃先生： 是。
- 學生： 黃先生，你剛才說要看守的地方是九龍城廠房，還是中環的門市？
- 黃先生： 是九龍城廠房，三十年代中環尚未設有門市。人們說當時（日治時期）生活艱苦，實際上我們不太艱苦，我們尚有點現金，我們還試過「劏豬」，吃及第粥，將整隻豬吃掉。而且我們醬園有豆和麵粉，還有好多原料：白豆、黑豆、麵粉，全部都是主要既糧食，那時還有沖菜，即是大頭菜，那些沖菜池大得要爬梯上落，日治時期伙計們的家眷怕日本仔侵犯，會在沖菜池避難，還有「桔水」池，「桔水」是做醬油的原料。
- 學生： 「桔水」是甚麼？
- 黃先生： 「桔水」不是醬行的出品，是做糖最下欄的「糖尾」，用來煮老抽用。
- 學生： 1917 年建立的醬園叫美珍，為何又出現九龍醬園呢？
- 黃先生： 香港淪陷，同外國的關係斷絕了，就在香港賣貨尾，當時便以九龍醬園的名字在香港賣豉油。工廠日常亦要開支，便繼續生產，在香港本土賣豉油。
- 學生： 門市在哪裡呢？

- 黃先生： 我們鑑於當時情形之下要開門市，就在這裡開了一間門市。
- 學生： 在嘉咸街？
- 黃先生： 是，在嘉咸街，就在下面的街口處，九龍城廠房也做門市。
- 學生： 黃先生，1937年的醬油廠集中在那裡？
- 黃先生： 九龍城。
- 學生： 當時九龍城是怎樣的地方？
- 黃先生： 當時九龍城像現在的新界，廠房附近都是西洋菜田，我們晚上都要放蚊帳睡覺。
- 學生： 為何要放蚊帳？
- 黃先生： 他們種菜，有水，所以要放。
- 學生： 當時九龍城有多少醬油廠？
- 黃先生： 大廠有五間，華、宜、冠、美、品，其實很有趣，每間都叫珍。
- 學生： 九龍城廠房的地方是農地還是工業用地？
- 黃先生： 是農地。
- 學生： 在農地生產醬油要不要申請特別牌照呢？
- 黃先生： 我們年年都要去政府申請改變用地，因為本是農地，但用作工廠，所以要申請改變用途。
- 學生： 廠房為何要搬離九龍城？
- 黃先生： 政府要收地興建徙置區，東頭村，興建廉租屋。
- 學生： 黃先生，在三十年代香港市民食用的豉油是內地生產還是香港生產？
- 黃先生： 是香港生產的。
- 學生： 美珍醬園主要行銷歐洲市場，當時的海外市場是內地產品佔優，還是香港的產品佔優？
- 黃先生： 香港交通便利，比內地近一站，所以那時海外市場就以香港為主；而且香港得風氣之先，廠家能夠找到好客戶。你猜當時用甚麼盛載醬油？成本很大，用桶子！醬油桶是一個橢圓核樣子，我們稱之為「逼咁桶」，那個桶很昂貴，比醬油還貴。「逼咁桶」用木造，手工很好，有（可載）一百斤的，也有一百磅的。
- 學生： 除了醬油外，還有甚麼輸出海外？
- 黃先生： 雜貨吧。酸菜、醬料等。
- 學生： 九龍醬園高峰期有五間支店，這五間支店何時開設？
- 黃先生： 一支店 1942 年，二支店就在 1949，三支店就在 1951，四支店在 1952，五支店就在 1954。五支店我就最記得清楚，當日「吳陳比武」，吳公儀同陳克夫在澳門比武，聞得這件盛事，我卻就沒空去，因為我都是學太極的，吳公儀是太極宗師，陳克夫是西洋拳拳手。兩人由罵戰，進展到去交戰，因為香港法例不准打架，就去了澳門。
- 學生： 選擇門市有甚麼考慮？
- 黃先生： 要近街市。銅鑼灣有銅鑼灣街市，筲箕灣有西灣河街市，西環厚和街不是街市，但附近有很多（流動）小販。
- 學生： 五十年代市民到醬園購物和現在有何不同？
- 黃先生： 舊時你買一斤油，需自行拿樽前往購買，或者買半斤，試想想當時的生活，買半斤、買四兩豉油都有，很濕碎的。門市就是這樣做生意。

- 學生： 也賣生油？
- 黃先生： 我們賣好多生油，即是花生油，我們向合興購入花生油，一買就買他幾百。
- 學生： 當時收地興建東頭二期，是否將九龍城五間大醬油廠都收回？
- 黃先生： 是。
- 學生： 他們搬到那裡？
- 黃先生： 華珍和宜珍結束營業，其他兩間一時記不起。
- 學生： 為甚麼搬去新界，不留在市區繼續經營？
- 黃先生： 市區地方昂貴。做醬園地方很大，需有陽光，如果在山區，太陽不久便曬不到。
- 學生： 美珍元朗屏山的地是農地還是工業用地？
- 黃先生： 農地。
- 學生： 要不要同政府申請改變土地用途？
- 黃先生： 要申請，總括來說是理民府，最初三個月簽一次，後來變成一年一次。
- 學生： 我們找到資料，冠珍以一次過付一筆錢。
- 黃先生： 他們補地價，我們無錢就每年申請改變用途。
- 學生： 九龍城廠房於 1963 年結束，元朗廠房 1963 年開始運作，當中搬廠的時間足夠嗎？
- 黃先生： 我們有充足的時間。
- 學生： 多謝黃先生。

伍美琴教授訪問紀錄

日期： 2012年2月23日

時間： 下午四時

地點： 香港中文大學地理與資源管理學系

伍美琴博士是香港中文大學地理與資源管理學系教授，伍教授的研究興趣為城市規劃、可持續城市發展和市區重建。

學生： 甚麼是城市規劃？

伍教授： 城市規劃有多種層次。例如當一個城市有多種發展方向的時候，欠缺了規劃便會令到城市發展失衡，簡單的例子就像香港現在的地產霸權，假如政府沒有規劃城市的發展，地產商就會不斷興建房屋謀利，破壞城市平衡及私有產權。現代的城市規劃，與工業革命有關連。以往的封建制度，強調了地主與農民間的階級觀念，農奴世代依附地主和他的領地。而工業革命的技術的發展，造就工業興起。農民可以聚居城市打工，不再為地主耕作，出現城市化。然而，在城市化、工業化的過程中，當中可能會產生很多問題，如工人生活環境差劣，或者童工問題。於是人們便希望出現一些規劃控制，減少城市化帶來的問題，故出現了城市規劃。理論上，一個全面的城市規劃，不單要將土地分配用途，亦要規劃城市發展路向，制訂相應政策配合城市發展。城市規劃其實千絲萬縷，它看似屬於一個城市或地區的層面，而城市規劃的取向亦與歷史發展有關，或是地方掌權人態度取向有關，所以每一個地方的城市規劃發展連繫著很多因素。

學生： 為甚麼香港會有城市規劃？

伍教授： 香港成為英國殖民地前，香港島、九龍半島、新界大多都是未被發展的農業鄉郊地區。而香港成為英國殖民地後，人口急速上升，至1941年已有一百多萬人，雖然在淪陷時期人口減少，但戰後人口又上升，每十年有差不多100萬人的增長，而1949年後中國有大量難民和資本家擁入香港，為香港提供資金、技術和器材，同時亦增加了香港的房屋需求，故政府開始發展新市鎮，例如觀塘。政府亦在維港填海以提供土地，及後又發展新市鎮，故政府為規劃新市鎮發展以平衡房屋和工業發展，便有了城市規劃的需要。另外，香港自新中國成立後，經歷因韓戰以至聯合國向中國實施禁運的衝擊，香港的轉口港產業大受影響。在以上因素下，香港便產生了一個工業化的需要，但由於工業發展需要土地興建工廠，所以政府便需要重新規劃城市土地用途，出現城市規劃。但其實香港的經濟發展比規劃快，故此城市規劃未必是十分完備。

學生： 香港的城市規劃概況是怎樣？

伍教授： 香港的地市發展概況不清晰，政府提倡的「大市場小政府」、積極不干預亦只是虛有其表。香港其實亦有一定程度干預市場，只是當中存在公義問題。政府鮮有考慮香港漁農業發展，亦缺乏工業政策，傳統工業亦不受重視，故人們大多只願意將土地發展地產獲利。

學生： 以九龍城為例，那裡由以往的農田和醬油廠，發展成現在的東頭

- 村，是否一個城市化的過程呢？
- 伍教授：是，政府的做法通常是將工廠附近地區的寮屋回收，然後興建公共房屋，以方便市民到工廠上班，這種發展亦是一個城市化的過程。
- 學生：當時九龍東的發展是否亦是一個城市化的過程呢？
- 伍教授：是，因為當時人口增加太快，如果以當地的醬油廠為例，就是因為他們並非最有效使用土地空間的方法，於是將其變為其他經濟效益較高的工廠。當然，現在的城市化不一定牽涉工業化，但是城市化開始的時候多與工業化掛勾。
- 學生：城市規劃與城市化之間有甚麼關係？
- 伍教授：正如我所說，工業革命令到城市化出現，即是工業化與城市化掛鉤。當工業發展不斷改善，社會進步，導致技術進步與資本累積形成正比，造就了其他產業，例如服務性行業、後工業知識型經濟興起，這個過程即使沒有城市規劃仍會依舊出現。然而這個過程中可能會令到環境及市民生計出現問題，或是有人會因為過份追求利潤而作出不公義行為。故城市規劃的出現是希望可以糾正城市化帶來的問題，亦即在發展過程中加入一些調節及限制，令到大家的生活空間或某些式微的行業得到保護。但假如城市規劃做得不完備，就可能成為幕後黑手，即是扼殺了一些式微的行業的生存空間，特別是對於本土經濟影響最深。簡單來說，城市化不一定需要城市規劃，有城市規劃亦不等於有城市化，很多時候是因為城市化的過程出現問題，所以需要城市規劃改善問題。你會看到香港政府多以城市化為主，而城市規劃只是扮演輔助的角色。
- 學生：其實香港是自五十年代初期聯合國禁運，人口上升等因素才出現城市化，還是城市化過程是一直在進行？
- 伍教授：一直都在進行城市化，只是因為五十年代有很多因素加速了城市化的過程。五十年代人口不斷增加，以致人們希望不再依賴農業維生，而當時的香港出現了一個契機，就是新中國成立，資本家來港提供資金，香港又有人力（難民）及一定的土地，便開始了工業化。而工業化自然令到市民開始聚居，亦即城市化的過程。
- 學生：昔日中環為政治經濟中心，而九龍城仍屬鄉郊地方，到後來才慢慢發展，這個情況在城市化中有沒有一個特別的名稱呢？
- 伍教授：Concentric development 和 polycentric development。香港城市化開始的時候是一個 concentric development，由維多利亞港兩岸散開。直至五十年代發展新市鎮，最先發展的是葵涌、觀塘，然後是沙田和屯門等地由 market town 變為 new town，現在則發展將軍澳及東涌等地，變成 polycentric 的模式。即由一個 concentric development 變成一個 polycentric development。而你會發現政府好像有兩種管治模式，城市密密麻麻，而新界則是低密度，因為新界土地的擁有權多屬於原居民。所以政府在土地上不太主動的將新界城市化，他用了一個行政手段令其保持農業發展。所以香港的城市化以市區為核心，及加上新市鎮，亦即 polycentric development。
- 學生：中心發展及多元發展是否同時間進行？
- 伍教授：其實自香港成為殖民地便開始，第一代的新市鎮為沙田及大埔，然後是屯門、元朗等等。而規劃應該於五六十年代開始，因為六十年

代先發生暴動，七十年代初又有石油危機，香港股票危機，到 1975 至 1976 年才開始興建新市鎮。其實政府起初沒有意欲發展新界地方，因為英國人知道新界只租 99 年，其他地方才是割讓給他。但他們無奈看到發展的需要，以及城市地價昂貴，工業家抱怨缺乏土地，於是發展新市鎮。而中國於 1978 年改革開放後，工業家湧入內地生產，於是新市鎮缺乏投資，沒有工廠發展，人們唯有回到城市工作，造成日後很多問題。這與城市規劃及發展亦有關係。

學生：東九龍一帶於五六十年代與現在有何轉變？

伍教授：九龍城一帶，新蒲崗、土瓜灣等地已變成工業區。九龍醬園在土地變得珍貴的情形之下，因由是 land intensive 的工業，被逼淘汰搬遷至新界。

學生：九龍西一帶於六十年代有甚麼工業呢？

伍教授：長沙灣的工業著重 Textile，整個生產鍊都位處這裡，有紡織、成衣，但具體有甚麼工業就不太清楚。

學生：將醬油廠的工業用地發展作其他工廠，是否屬於城市化？

伍教授：這個過程可以說成 intensification of urbanization，即是一個好 land intensive 的土地並非最有效使用土地。例如你經常看到城市中心的大樓會較高，然後其他地方則愈來愈低，這就是所謂的 bid rate curve，因為城市中心可達性應該是最高、最方便，所以將經濟效益較高的產業設於那裡。而經濟效益較低的產業則要靠邊站，一個城市開始人口不多，地方足夠時他們可以設於中心地方，但當人口越來越多，只有獲利最多的人能佔據中心地區 central location，可以說一個深化城市化。以醬油廠為例，如果人口增加，有其他工業的需要，將其淘汰，這就屬於一個城市化的表徵。

學生：將原本是醬油廠的地方轉變為其他工業，是否 intensification of urbanization？

伍教授：即是一個已工業化的地方，某種工業因為它的 economic value 不夠高，所以它只能靠邊站，被其他 economic value 較高的產業代替。

學生：那麼政府要求在九龍城的醬油廠搬往新界又是屬於哪一個情況呢？

伍教授：政府的政策亦算是一種城市規劃的過程。

學生：多謝伍教授。

東頭邨實地考察紀錄

日期： 2012年2月22日

時間： 下午四時半

地點： 九龍城東頭邨廿二座

背景：九龍城東頭邨位處美珍醬園九龍城廠房的舊址，而廿二座的十六層大廈是現存東頭邨歷史最悠久的住宅，於1965至1966年入伙。為了解當時的環境，我們特別走訪廿二座商舖的老街坊，了解五六十年代九龍城附近一帶的地理面貌，以及其轉變。

陳先生於1953年由潮州抵港，雖然他遲至九十年代才搬入東頭邨東正樓，但他之前每年都到位於黃大仙的觀音廟參拜，他說當時尚未興建的東頭二期，即當時的上、下沙浦村，附近多為西洋菜田及木屋，後來政府在當地興建七層大廈（其實是八層）。他指出，從家中的舊照片看到當時的東頭邨較為空曠。他指出東頭邨最歷史悠久的廿三座已經拆卸，而廿二座則有四十七年歷史，他在二零零一年更在廿二座開設跌打館，但他未曾聽聞附近有打鐵街。

鄭先生為東頭邨士多店老闆，於東頭邨建成後便到那裡居住及開店。他口述的東頭邨本有大量菜田及木屋，範圍遠至九龍城寨公園，菜田間有一條大馬路分隔，後來政府在山坡上興建七層樓房。當時附近只有一間美珍醬園，設於打鐵街附近。

吳先生居於東頭邨四十多年，他說東頭邨廿二座是現時邨內最歷史悠久的樓宇，有四十七年歷史，以前東頭邨附近設有機場，亦即啟德機場。東頭邨建成以前則為一片菜田，但他未曾聽聞附近有醬油廠。

理髮舖女士口述六十年代東頭邨已有很多菜田及七層樓，而東頭村最舊的一座廿二座已興建了四十多年。