



模擬試卷一

聆聽資料二

偉明：大家好，以下時間會由我和家儀一起就這次的專題研習進行口頭匯報。我們除了在圖書館及互聯網搜集資料外，也訪問了一些我們身邊的家人、朋友。

家儀：沒錯，那麼就讓我先開始吧。香港地道小吃的種類很多，例如咖喱魚蛋、燒賣、腸粉、雞蛋仔、格仔餅、臭豆腐、碗仔翅、牛雜、煎釀三寶等等。

偉明：地道小吃最早是以街邊攤檔的形式打響名堂，在上世紀五、六十年代，香港湧入大量新移民，由於缺乏技術，他們為了糊口便成為了流動小販，當中不少人販賣烹煮方便的小吃。這些小吃因為價格廉宜，能夠即買即吃，大大滿足了經常體力勞動的基層市民的需要。加上當時監管小販的制度並不成熟，因此街頭小吃便愈來愈盛行。

家儀：政府在七十年代引入小販發牌制度，加強票控無牌小販，為便於逃跑，小販會運用木板、滾輪組成便宜堅固、方便推拉的木頭車販賣食物。如今也有一些小吃店會模仿木頭車的裝潢，販賣地道小吃，但風味卻難以和舊日的小販檔相比了。街頭小吃文化最盛行的時候，各區都出現雲集熟食小販的「為食街」，這些街道不但是草根階層解決三餐的飯堂，不少遊客來港旅遊時亦會慕名而至。香港能有「美食天堂」的美譽，小販檔的貢獻可謂功不可沒。

偉明：到了一九九四年，當時食環署為了杜絕小販阻塞街道、影響環境衛生的情況，將一般事務隊改組成小販事務隊，嚴厲掃蕩無牌小販，街頭小販數目從此大幅減少，如今已日漸式微。然而，不少香港地道小吃已經「登堂入室」，在店鋪中繼續發售。

家儀：為了傳承街頭美食的文化、推廣旅遊經濟，二零一五年政府推出了「美食車先導計劃」，但這些美食車造價高昂，東主需要投資數十萬港元，而且只能在固定地點營運，與以往小販文化流動性高，價廉物美的理念大相徑庭，令人感到十分可惜。

偉明、家儀：我們今日的匯報到此為止，謝謝各位。

