

美食車可以海濱作試點

每年，民間組織海港商界論壇及設計香港都會贊助四位來自美國伍斯特理工學院（Worcester Polytechnic Institute）的大學生，為維港海濱作研究。去年，他們以遊客身分探討海濱的可達性和吸引力。今年，研究專題是維港海濱的餐飲設施。

四個學生花了兩個月時間，走遍維港兩岸，從青衣走到鯉魚門，從堅尼地城走到筲箕灣，為的就是到維港海濱「搵食」。結果當然是一如所料，失望而回。

四大學生「搵食」歎艱難

這一天，筆者在一個午餐會上聆聽他們的報告。研究發現，全長七十三公里的維港海濱，過半不開放給公眾人士，兩成正在規劃中，因此他們的研究範圍，便是餘下的三成（約二十二公里）的海濱。這些海濱地帶，小部分是商場和碼頭，佔一成三；其餘的，一成三是街道、近兩成是公園，最多的是海濱長廊，佔五成半。

「你們的海濱，除了鯉魚門、尖沙嘴和中環的商場外，大部分地區都不見餐飲設施。」他們亦舉出新加坡克拉碼頭（Clarke Quay）作例子。克拉碼頭位於新加坡河畔，以古舊店屋改造成的一個以飲食為主的地區，深受當地人和遊客歡迎。

香港的海濱長廊和公園，由康文署管理，受《遊樂場地規例》所限，公園不能有商業用途。提供飲食設施是商業而非康樂及文化。因此，這些海濱長廊和公園，只有地磚和草地，餐飲欠奉，連雪糕車都沒有一架，除了間中發現幾部汽水機。

簡化條例改善部門協調

至於中環天星碼頭，雖然有餐廳，但餐廳外的露天位置是公共空間，不屬餐廳範圍，不能設置露天座位。要一面享受美食一面欣賞海景，便要在室內。

研究團隊為我們提供了長期和短期的建議。長遠來說，應從規劃做起，物色地點打造成具吸引力的餐飲目的地。另外，應充分利用空間，例如在碼頭增設食肆。當然，也須簡化繁瑣的條例和改善部門間的協調。

短期措施方面，為了令海濱更具吸引力，他們建議增加前往海濱的指示牌，定期在海濱區舉行活動。還有，在海濱區設立流動食物檔，例如雪糕車、熱狗車等。

哈，流動食物檔的建議與日前財政司司長在本年度《財政預算案》提出美食車的建議不謀而合。

車不能動還算是車嗎？

司長美食車的建議甫出台，立即成為《預算案》的一大亮點，惹來各界議論紛紛。有人表示歡迎，但也有人潑冷水。有的說香港空氣質素差，有的說會影響交通，也有人擔心食物衛生安全、牌照和供水供電等問題。更有趣的是，被忽然委派負責研究的商務及經濟發展局局長竟指出：「美食車不能流動經營。」噢，不能流動？那還算是車嗎？要把車輪都拆掉嗎？

美食車，幾時變成新事物？我們一直不是有車仔麵、碗仔翅、牛雜、咖喱魚蛋、炒栗子和雞蛋仔等流動小販嗎？街上不是有奏着音樂盒的雪糕車嗎？我還記得兒時一聽到雪糕車音樂便嚷着要落樓買雪糕的日子呢。

在當今官僚制度下，要美食車成功落實，並非易事，牽涉部門亦多不勝數。例如運輸署管交通、食環署管發牌、環保署管環境。還有，美食車在哪裏經營？在公園便要問康文署，在馬路便要

問運輸署和路政署。防火問題便要問消防處。當然，會否影響民生和附近經營的商店，還要問過區議會。

不過，縱使困難重重，筆者對建議還是支持的。重要的是有領導才能的人牽頭，要有願景、有魄力、有承擔。地點方面，筆者建議，先從小做起，以中環新海濱作試點。這個地方，面積多的是，亦沒有交通擠逼的問題。成功之後，再逐步擴展到其他地方。發展局屬下的海港組，亦可擔任統籌各部門的工作。

吳永順註冊建築師城市設計師 <http://avinentng.blogspot.hk>