

議員倡拆牆鬆綁 打造南區海鮮街

# 優化飲食艇發牌 串連街渡美食圈



旅業南圖 4  
風情美食篇

舌尖上的南區，令人回味！百年漁村香港仔，海鮮早已中外聞名，雖然珍寶海鮮舫已成歷史，但老饕來到總會有收穫，區內美食如雲，由早上來一碗綿滑艇仔粥開始；午餐在海濱公園，品嘗在香港仔避風塘內、搖曳漁船上炮製的艇仔粉；下午茶來一杯「有料到」涼茶再加一隻人味茶葉蛋；晚飯可到鴨脷洲街市挑選新鮮海鮮，在附近食肆加工；宵夜以一碗「水上人糖水」作結，一日五餐在南區全是美味旅程。

美食是旅遊業非常重要的配套，然而，這些富有特色食物，許多由於經營者年事已高後繼無人，引來各界關注，希望出力保育南區美食！有立法會議員建議，政府除要拆牆鬆綁放寬艇仔相關發牌規定，還倡議香港仔及鴨脷洲夾岸打造海鮮美食街，利用街渡將兩邊食肆串連起來，形成「南區美食圈」。

大公報記者 余風、黃山（文） 蔡文豪、黃山（圖）



掃一掃 有片睇

香港仔曾是本地最主要漁港，避風塘內泊滿靠岸的船隻，為方便水上人不用專門上岸用餐，一碗碗熱騰騰的粉麵應運而生。「我入行時香港仔有成二十多艘艇仔粉，現在只得我和另一艘粉艇。」流記粉艇艇主林流（流叔）表示，1980年由內地來港，沒有工作下，在香港仔租艇出售魚蛋粉，流叔指當年粉艇十分興盛，炒粉麵飯、白粥、艇仔粥、咖啡、奶茶，任君選擇，但隨着艇主年紀大，在香港仔避風塘內現存只剩兩艘。

「如果我不做，牌就自動取消，希望部門酌情處理。」

——艇仔粉艇主流叔

「艇是以前買的，不用交租，所以可以便宜一點。」一碗粉內有叉燒、燒鴨、切雞、魚片、魚蛋、生菜等材料，再配上由梭羅、大地魚、九棍等熬成的魚湯，還搭一條香脆的魚皮，只售三十三元。現年68歲的流叔自言年事已高，獨力難支，現每周只在周末出動兩日。流叔又說粉艇相關發牌嚴格，窒礙新人入行，「出牌要有條件，以前有做，還在生才有條件申請，如果我不做，牌就自動取消。」流叔希望政府部門在發牌方面能酌情處理，讓他及同行可以繼續「搵食」，「我只希望我兩公婆搵夠兩餐，自己搵自己食，自己開心。」

除了艇仔粉，南區美食處處，香港仔中心附近台式料理、香辣川菜、潮州菜、新潮米線應有盡有，對岸的鴨脷洲街市及熟食市場更有「港版築地市場」外場市場之稱，不少漁民後代在此出售新鮮海鮮，地下購買當日即捕的海鮮，便可到二樓食肆加工，風味十足。上址多間食肆屹立數十年，成為區內漁民食堂。

然而，當區不少人士對發展南區旅遊滿懷期望。有三十年歷史的合利粥品店負責人黃先生希望政府能發展好該區旅遊業，他指自從海鮮舫消失

後，香港仔似乎失去「光彩」，感覺旅客較以前少，他認為如能做好配套，便可再帶旺當區旅遊。此外，他又指現時香港仔隧道仍塞車，希望相關問題能早日解決。另外，區內食肆陳新記負責人陳太亦希望當局能添加南區打卡熱點，「遊客來到南區，到處都可打卡，對發展旅遊好重要。」

「香港仔美食旅遊非常有潛力，前景一片光明。」

——旅遊界議員 姚柏良

立法會旅遊界議員姚柏良表示，香港仔避風塘有獨特的歷史飲食文化價值，「香港仔避風塘享有優美的海岸線，可以從海洋出發開拓水上路線，打造藍色之旅。」姚柏良強調，特區政府需因應發展，放寬飲食艇牌，重現避風塘往昔的繁華水上盛景。

此外，姚柏良又指出，香港的夜景世界知名，要盡快推動振興夜色經濟，「可以參照內地的周莊，將避風塘兩岸打造成美食一條街，成為休閒娛樂好去處的不夜城。」姚柏良表示，在萬眾一心、同心協力下，香港仔避風塘的美食旅遊非常有潛力，前景一片光明。



▲香港仔海濱由艇戶經營的艇仔粉，馳名南區。東主盼望政府放寬發牌制度，吸引新人入行，令南區的特色美食傳承下去。



## 市民對南區的期望

### 人情味要保留

市民陳太：「經常帶家人光顧當地的特色食店，除了好味道外還非常有人情味，希望可以保留。」



### 展現美食文化

街坊梁先生：「希望通過躍動港島南計劃，展現避風塘美食文化，令香港仔重拾昔日輝煌。」

### 多些來買海鮮

海鮮檔主馮太：「現在主要是做熟客，最好能多吸引些遊客來香港仔及鴨脷洲買海鮮。」



### 部門多作宣傳

合利粥品店第三代掌門人黃先生：「希望政府部門多宣傳南區美食文化，吸引海內外遊客光臨。」

### 建多些停車位

周家園涼茶負責人周女士：「希望建多一些停車位，才能吸引更多的區外客光臨。」



## 居民盼有完整規劃 統籌開發新景點

### 新地標

香港仔和鴨脷洲一衣帶水，滿布各種不同的地道美食，特別是鴨脷洲街市及熟食市場，周邊食肆林立。彼岸的香港仔也不遑多讓，坐擁全港最大的魚類批發市場，兩者完全可以打造成海鮮美食圈，利用不足5分鐘的街渡彼此緊密相連，成為香港新的美食地標。

### 5分鐘穿梭夾岸美食區

鴨脷洲街市及熟食市場地下是街市，二樓的熟食中心可提供海鮮加工服務，每天吸引眾多食客到此享受饕餮盛宴，有如日本的築地市場的場外市場，是漁民長期「打躉」之處，亦是「食途老馬」必去之地。上址經營多年的食肆可說是「臥虎藏龍」，要嘗美食輕而易舉。鴨脷洲街市及熟食市場交通便利，

離港鐵利東站僅數分鐘路程，鴨脷洲大街更是近在咫尺，除了傳統美食外，還有泰式、日式等餐飲，為不同口味的食客提供多樣選擇。如果政府、商家、持份者同心協力，完全有條件將鴨脷洲大街打造成美食一條街，成為新的打卡景點。只是現在仍然未有牽頭羊或具體計劃，空有軟實力，區內居民期盼有完整的規劃統籌，度身訂造配套，吸引遊客。

與鴨脷洲隔岸相望的香港仔，也擁有歷史悠久的美食文化，鄰近香港仔魚類批發市場更可源源不絕供應海鮮，在附近打造海鮮一條街亦絕對沒有難度，新鮮海鮮稍作加工，絕對能滿足各國老饕口味。而利用便捷街渡便能將兩區美食街串連，小舟夜渡，欣賞沿岸璀璨夜景之餘，還能享受各種美味佳餚，旅客定覺不枉此行。

## 最珍貴的味道 就是人情味

### 街坊情

屹立多年的食肆，除了美味的食物，還有濃濃的人情味。由香港仔舊大街遷往東勝道的合利粥品店，已有近三十年歷史，負責人黃先生本身是香港仔漁民，推薦店內拿手的生滾粥，並指一直做街坊生意，「由細做到大，都是用心去做！」

的確，往往留住客人就是靠誠意，黃先生自言部分熟客「由細食到大」，有些搬了去九龍還惦记回來「幫襯」。採訪當日下午三時，黃先生工作已逾十小時，身材瘦削的他，

疲態盡露，雙眼通紅，他坦言未期望店舖後繼有人，無奈地一句：「無辦法，做這行都是這樣。」

### 鄰里守望相助

在鴨脷洲街市及熟食市場，大公報記者見到陳新記老闆娘陳太同食客打成一片，「很多食客從細幫襯到大，甚至到老，現在就像一家人一樣。」

有逾七十年歷史的陳新記，來到陳太與丈夫阿威已是第三代，仍洋溢濃濃的人情味。陳太回憶當年的舊舖在鴨脷洲大街球場的空地，鐵皮搭成

的大牌檔成了區內鄰里的託兒所，大家守望相助。現時食肆已搬上市政大樓，但情懷依舊，陳太說：「好多以前的漁民叔叔還來食飯，大家互相關心、問候，逢時過節還會送禮。」

香港仔人情味川流不息，記者親身體會，日前在香港仔海濱公園乘坐街渡到對岸的鴨脷洲時，當小渡船已起航離岸，岸邊突然衝出一名婦女揮手示意想搭乘，船長見狀即時停航理岸，搭載行色匆匆的婦女，該婦女上船後向船長鞠躬道謝，一段小小的插曲體現出當地的和善人際關係。