

責任編輯：呂俊明
美術編輯：麥兆聰



市民：全家打齊針 外出不擔心

解封首個周末 燒烤場一爐難求

有市民表示，燒烤場重開、餐廳人流增加，均顯示社會邁向復常。隨着本港新冠疫苗接種率上升，希望防疫措施可再放寬。政府專家顧問、中大呼吸系統科講座教授許樹昌表示，目前社區防重症的措施做得好，相信疫情大反彈的機會較微。

大公報記者 鍾佩欣 易曉彤 伍軒沛(文) 何嘉駿(圖)

「哇，燒雞翼，我鍾意食！」市民趁假日「開心BBQ」的熱鬧場面，再次出現在全港各區的公眾燒烤場。隨着社交距離措施進一步放寬，政府轄下燒烤場「塵封」兩年多後重開。昨日是解封後首個周末，大公報記者走訪多區，發現公眾燒烤場普遍爆滿，不少人圍爐享受久違的家庭朋友戶外歡聚。



蝴蝶灣

▲公眾燒烤場重開的首個周末，年輕人聚在一起燒烤玩樂，難掩興奮之情。

▼小朋友難得一試燒烤滋味，感覺新鮮。

在防疫措施下，康樂及文化事務署、漁農自然護理署轄下的公眾燒烤場，自2020年7月15日起暫停開放，直至今年11月3日重開，合計關閉800多天。近日秋意漸濃，天氣轉涼，大家急不及待趁着周末，相約三五知己，或一家大小遠足燒烤。

屯門蝴蝶灣公園有80個燒烤爐，是全港最多燒烤爐的公眾燒烤場，大公報記者昨日下午現場所見，所有燒烤爐已經爆滿，一位難求，大多為家庭聚會，聚會人數有多達14至15人一爐，少則4至5人。

久違兩年多 鬥快霸燒烤爐

譚小姐一家人昨日專程從九龍到屯門燒烤，因為場地夠大，比較多爐，「我們一家比較守規矩，從疫情開始至今，已經3年無特別大型家庭聚會，所以政府再度放寬後，立刻約齊家人、好友一起相聚。」

中二的葉同學則相約一大班同學燒烤，慶祝朋友生日，「平日有相約友好一起唱卡拉OK、打邊爐，但放寬後可以到公園燒烤，有多一個活動選擇，當然高興。」

在華富邨瀑布灣道的燒烤場只有10個燒烤爐，記者見到，下午陸續有市民在燒烤爐擺放燒烤物資「霸位」，大人一邊燒烤，小朋友在旁邊踩滑板車，享受悠閒的周末假期。

馮先生昨日相約兩個家庭近11人「BBQ聚會」，他說疫情持續3年，已減少跨家庭聚會，留意到近日市面人流漸增，飯餐時間普遍餐廳滿座近七八成，相信社會運作已逐步復常，經濟持續向好。馮先生早已接種3針疫苗，他認為大部分市民會配合政府呼籲完成接種，希望政府更具條件放寬社交措施，也希望與內地恢復通關。

凍肉檔增加兩成來貨量

市民陳先生也說，留意到有更多人外出消費，部分更需大排長龍，「我當然想多點外出活動，不想小朋友對着四面牆壁。」陳先生笑言：「全家都打齊(疫苗)了，去哪裏都不用擔心」，他又認為接種疫苗是大勢所趨，是放寬防疫措施條件之一，期望日後免除口罩令及外出旅遊。

不過，部分燒烤場仍有燒烤爐被圍封不准使用，例如石澳泳灘燒烤場，有三分一的燒烤爐仍然圍封，主要是分隔作用；有26個燒烤爐的獅子山公園，有一半燒烤爐被鐵馬圍封，最終有市民「霸爐」失敗，失望而回。

燒烤當然少不了雞翼、丸類等凍肉。大公報記者走訪燒烤場附近街市的凍肉檔，見到貨源充足，有職員表示，因應政府放寬措施，增加兩成來貨量。另一凍肉檔老闆廖先生說，隨着政府重開公眾燒烤場，相信生意量增加。

政府專家顧問、中大呼吸系統科講座教授許樹昌昨日在一個電台節目表示，本港疫情近日漸見穩定，日均新增約4000多宗確診，病毒即時繁殖率貼近1，未有持續上升。他認為社區已經有很高的防重症屏障，由於現時已實行疫苗通行證等措施，相信疫情出現「大反彈」的機會很微。他認為，本港與廣東方面有聯防聯控措施，本港防疫措施如果放寬得太快及太鬆，可能影響與內地通關的協議，相信這是政府考慮的關鍵所在。



掃一掃 有片睇



食肆長龍

▲社會邁向復常，周末的食肆非常熱鬧，市民排長龍等候「開餐」。



▲超市早已準備充足的燒烤物品，供市民選購。



酒吧旺場

▲昨日七欖第二天賽事繼續火熱，連帶附近一帶酒吧亦大收旺場。

七欖狂熱持續 酒吧食肆大旺

香港國際七人欖球賽昨日進行第二日賽事，氣氛繼續熾熱，觀眾悉心打扮，球場座無虛席。連帶晚上銅鑼灣、灣仔及中環一帶食肆及酒吧生意亦非常旺場，不少食肆需要排隊入場。

周末晚上，全港多區的食肆及酒吧都熱鬧非常，港島一帶酒吧更是人山人海，不少顧客是觀看七欖賽事後前來消遣，臉上仍留着看比賽時的鬼馬化妝。在香港仔，昨晚也有人氣餐廳大排長龍，負責安排入座的店員一面拿着入座號碼牌，一面端着飯菜往桌旁上走，忙得不可開交。

業界盼取消宴會人數上限

香港餐飲聯業協會會長黃家和表示，在七欖的帶動下，港島一帶的食肆及酒吧生意確實有輕微提升。但由於「0+3」實施後，多了港人外遊，不少市民因有外遊計劃而減少本地消費，本地整體餐飲業實際上收入未如理想。他期望在疫情進一步得到控制後，政府能夠再鬆綁，包括取消宴會人數上限，亦有空間取消「安心出行」及參加宴會前須快測的安排，相信屆時能夠再增加一些容量。

燒 | 烤 | 攻 | 略

起爐技巧：

● BBQ起爐最麻煩？其實唔難，大家可用碎木炭為基底，再將木炭排成井字形，記得在炭與炭之間留下適當的空隙，讓空氣進入，然後放入碳精，2分鐘就可以成功起爐。

烤肉秘訣：

● 爐一起，燒肉肯定是頭等大事。木炭中間火力最強，不適合燒肉類，而邊緣溫度稍低一些，可放網慢燒蔬菜或海鮮類。



錫紙用法：

● 說到燒烤，不少人都喜歡用錫紙包蔬菜或海鮮來燒，但不少市民未必知道，錫紙到底哪一面向着食物。記得將啞面向外，由於錫紙啞面吸熱，向外可以保存食物溫度。

私人燒烤場推特色食物吸客

搶佔商機

公眾燒烤場重開，各區燒烤爐立刻爆滿。有私人燒烤場東主擔心，重開公眾燒烤場後，生意會下滑，「現在進口海鮮成本都比以往貴，很難減價吸客，唯有更多地考慮食物種類。」在大欖經營私人燒烤場的徐先生昨日向大

公報記者表示，在疫情期間，食肆營業時間一直受限，對生意有不利影響，但由於公眾燒烤爐關閉，「好多市民因為無公眾爐燒烤，所以來燒烤店幫襯」，整體生意可保持相對平穩的狀態。不過，隨着公眾爐開放，他擔心生意會有明顯減少。

被問到如何保持競爭力，徐先生說自己也在煩惱，「不是說想減價吸引客戶就能減，進口海鮮等貨品，近年來價格上升不止一成，如果減價，分鐘連租金都賺不回來。」他打算推出更具特色的食物，吸引舊客戶繼續光顧，維持現時的收入。大公報記者伍軒沛