

人氣糕點店：用心製作 留住熟客 廟街日日有「食神」 擦亮夜繽紛招牌



「廟街夜繽紛」運作一個月丁財兩旺，港九新界販商社團聯合會表示，顧客中的遊客比例由一成驟升近一半，有意擴大經營規模。廟街小食攤檔變成人氣美食；街邊炸大腸、米芝蓮推介的中式糕點，以至印度地道小食，這些代表地道特色文化的攤檔都大受歡迎。

《大公報》採訪其中三個檔攤的負責人，他們異口同聲表示，即使十元八塊的街頭小吃均「顧客至上，用心製作」，單次消費顧客都可變為長期顧客。中大學者指出，廟街市集成功吸引本地客及旅客消費，建議政府把香港夜繽紛打造成旅遊新風尚。

大公報記者 李嘉琪、李雅雯、賴蘇武、楊州（文） 鄧浩朗、張凱文、楊州（視頻）

中式糕點的歷史源遠流長，佐敦廟街隱藏了一間人流絡繹不絕的人氣糕點店，「方太糕點店」連續兩年入選米芝蓮街頭小食推介。食客在店外的排隊輪候機取籌後，分分鐘要等上兩小時，為的是吃上一口充滿傳統風味的中式糕點。「方太糕點店」現在由方太兒子掌舵。

「我覺得媽媽做的糕點好食，若我不幫手做，便無法發揚光大，有點可惜。」Eric表示，就讀大學時兼顧學業與家族糕點生意，「朝早返學，夜晚返到舖頭幫手，有時真係顧不到那麼多，好急時我都要一直留在舖頭跟足。」父母是糕點專家，但要做好一個品牌還要多方面的配套及支持，Eric說如今他協助處理，如入貨、價錢定位、糕點包裝等。

米芝蓮糕點店注重回頭率

產品品質出色，要贏得口碑，待客至上是重中之重。Eric分享「留住顧客」的經營心得，他指出由於糕點銷售速度快，很多糕點會一早售罄，Eric會特意把熟客喜歡的糕點留起數件，到晚上讓熟客前來購買：「我好注重客人的回頭率，好希望客人再來幫襯，將店舖優點與身邊人分享，做生意最緊要以客人為先，如果自己不是讀旅遊業管理，都未必知道這方面的重要性。我們會聽全部客人的意見再改善產品。」

選料上乘才能精製好品質的糕點。「我不怕成本高，最緊要糕點好看、好食。」方太說嚴格選料外，重視蒸糕的「火候」，一塊好吃的鉢仔糕，背後包含了很多工序，包括精準按獨門比例混和麵粉形成粉漿，只要稍有出錯便會令糕點「走樣」。方太認為蒸出來的鉢仔糕，若肉眼可見凹陷才稱得上好，粉漿打得夠均衡，口感亦彈牙爽口，賣相好看。

一間街坊小店的成功，背後是一家人互相扶持的香港故事。19年前，方太在油尖旺區佐敦道開舖創業，當時她一邊照顧孩子，一邊製作小時候婆婆傳授的糕點，方太還製作豆漿、涼茶及糖水兼售。「以前白天賣涼茶豆漿，晚上賣糖水，中間貫穿一直賣糕點。」由於落足料的糕點實在太受歡迎，慢慢店舖只變成賣糕點。

方太兒子Eric大學畢業後繼承家業，生意越做越興旺，父親都辭職到店幫手，

並搬到上海街擴大經營。不過三年疫情，糕點小店難逃厄運，方太因業主加租而結業。不過在她打算「收山」之際，家人全力支持她另覓新舖再張旗鼓。方太一家經尋尋覓覓，終於一年半前在廟街覓得合適舖位，「方太糕點」招牌東山再起：「廟街是知名旅遊景點，匯聚來自不同國家及地區旅客，政府現時落力推動廟街夜市，相信在此開舖可讓糕點店馳名天下。」Eric滿懷信心地說。

學者：做到區區都有夜繽紛

中文大學市場學系副教授戴先熾表示，運作一個月的廟街夜繽紛成功吸引本地客及旅客消費，這次探索已為未來18區夜繽紛帶來正面效果，不論本地客還是外地客，旅遊或消費都着重感官刺激，要新鮮感，要噱頭，如同貴州村超、淄博燒烤、哈爾濱冰雪，為當地帶動人流和龐大的經濟效益。戴先熾指出，香港下一步是把夜繽紛打造成香港旅遊特色，借助社交平台廣泛宣傳，把香港夜繽紛變成旅遊新風尚，「香港現在非常需要一個正面的旅遊品牌提升形象，吸引更多內地客留港消費，要把香港夜繽紛烙印心中不是一蹴而就，政府要多花力氣支持，旅客走到哪區都有夜繽紛，或許下一站旅遊熱點是香港。」



▲方太東山再起，兒子傳承糕點事業。



常見顧客排隊購買。▶方太的糕點店獲米芝蓮加持，

方太鉢仔糕



人氣炸大腸



印度美食



堅毅向前

「我是廟街人」主打印度美食的檔主Nawaz Uzair自豪地說。Nawaz Uzair30年前隨父母來港，至今已在港定居18年。來港初期，Nawaz Uzair做過清潔工及搭棚，工作地點離不開廟街，所以他說整條廟街的人都認識，路過的「廟街友」都會和他熱情打招呼：「不過他們不太懂讀我的名，都是以我的檔名『Badu』來跟我招呼。」Nawaz Uzair在廟街生活多年，發現



▲廟街夜市反應熱烈，檔販居功不小。

炸大腸一夜成名 讚政府宣傳好

贏盡口碑

芸芸攤檔中，賣炸大腸的小食攤檔，總是有一條長長的人龍排隊輪候。檔主馬先生4時許開檔，炸大腸的油還未滾，記者目測平均每隔兩、三分鐘便有食客湊近攤檔問「炸大腸得未？」馬先生總是不慌不忙重複地回答：「未得，要等25分鐘」。當他開始放下一條條肥美的大腸落油炸，發出的滋滋聲響，已吸引一班食客自覺地在檔口旁排起一條長長人龍等食，每逢周五至周末，人龍長達數米延伸至廟街路口的牌坊。

「多人等都沒法子，雖然條大腸本身已煮熟，但不能縮短時間炸，一定要炸足25分鐘，否則皮不香脆」。馬先生表示他用的炸油是植物油，炸一兩次便棄掉，炸大腸炸的時間要控制得宜，炸得過久便「乾身」，他對炸大腸的品質堅持，贏了口碑，馬先生強調即使是十元八塊的街頭小食，都要講出品，否則沒有回頭顧客：「凡做食物，顧客至上，做餐廳又好，做酒樓又好，做飲食業無得欺客」。一名食客搭腔指其他賣炸大腸的攤檔是將大腸切好串起落油炸，很乾身不好吃，馬先生指這樣是會炸得較快，但沒有回頭客。

走鬼檔發展成為人氣美食

馬先生每天賣出的炸大腸多達五十斤，開檔約4小時已售罄炸大腸，一串路過吃的街頭小食，不乏回頭客：「真係好食，其他地方真係食唔到，市集完，你去哪裏擺檔？」一名食客得知馬先生原來有店在太子，並鄰近他的住處，該食客滿足說「好啊，以後都食到」。

馬先生做走鬼檔（無牌小販）幾十年，養活一家四口，最初售賣滷味、魚蛋、牛雜等，認識賣炸大腸的梁先生，十多年前馬先生在廟街開小食店，改自設工場的梁先生供應大腸給他至今，所以貨源質素有保證。

在廟街牌坊下，憑15元一串炸大腸，馬先生老闆的小攤檔成為網紅推介，馬先生甚表意外，他表示當初廟街商會邀請他參與夜市擺檔，抱着一試無妨的心態，卻殊不知一串「名不經傳」的炸大腸因此爆紅，他讚揚政府宣傳做得好，令這些籍籍無名的街頭小食當上主角，推動夜經濟，亦藉此機會讓海外遊客品嘗及認識這些香港地道的特色街頭小吃：「只要用心做好，便有回頭客」。

家鄉美食苦盡甘來「印」證港包容

附近極少以印式美食作招牌的食肆，所以他毅然在廟街賣家鄉小食創業。但創業初期生意冷清，加上受三年疫情打擊令生意更雪上加霜，「生意最高峰時一日毛利約只有1000元！」但Nawaz Uzair沒有放棄，利用搭棚散工所賺的收入支撐「印式小食」生意，終於捱到疫情放緩，生意略見起色。適逢政府全力推動香港夜繽紛，成功吸引大批市民及遊客消費，Nawaz Uzair興奮之情溢於言表：「現時生意額最好時可日達六、七千元。」

以禮待人 促進消費

記者在現場見到Nawaz Uzair熱情用「印式中文」向遊客推介小食，果然每隔數分鐘便有顧客光顧，他嫺熟收錢、向顧

客遞上美食，臉上始終洋溢着熱情笑容：「我覺得不止要對顧客熱情有禮，對所有人都應一樣，他們開心，才會更捨得消費。」Nawaz Uzair一邊忙着做生意，一邊向記者透露營商心得。

「香港人比較包容，也很容易接受新事物，他們都樂於嘗試我的家鄉美食，收入多了、亦能交到很多朋友。」Nawaz Uzair表示藉着售賣印式小食，可推廣自己國家特色美食予世界不同國家人士，他們吃完紛紛讚好，又會將美食介紹給他們的朋友，自己售賣的家鄉小食能在廟街推廣至世界各地，很有意義。Nawaz Uzair躊躇滿志表示現時已在廟街開設了另一間食肆，並計劃沿着此經營模式，希望在不久將來再開分店。

民建聯倡重推「一簽多行」增旅客免稅額

【大公報訊】民建聯昨日上午舉行主題為「發展高質量旅遊 迎合旅遊新常態」記者會，就本港旅遊業未來發展提出多項建議，包括要向中央爭取重推「一簽多行」、增加24小時通關口岸、擴大自由行至更多內地城市和增加內地訪港旅客免稅額等，同時要利用體育盛事吸引旅客來港，以及加大力度吸引中東和東盟旅客。

立法會議員周浩鼎表示，他去年到中東時發現當地人對香港和內地有興趣，但認識不深，認為特區政府可在當地加強宣傳。他又說，通關後訪港的東盟旅客數字理想，有關方面可繼續加強宣傳吸客。

利用體育盛事吸引遊客

立法會議員劉國勳指出，去年訪港的3400萬旅客中，內地旅客仍是主要來源。他建議推動「自由行」

進一步擴大至更多內地省會或大城市，例如哈爾濱等。另外，他認為目前亦是適合時機重推「一簽多行」，並可考慮擴展至大灣區內地各市以至其他廣東省城市，吸引更多內地客。他建議加強通關便利，尤其是可考慮增加深圳灣和香園圍作為24小時通關口岸；以及在特別日子或假期把鐵路口岸通關時間延長至凌晨2或3時。他又期望政府向中央爭取放寬內地訪港旅客的免稅額，由現時的5000元增至3萬元，便利訪港內地旅客購物。

立法會議員鄭泳舜認為可以透過體育帶動旅遊。他說，碧咸為班主、阿根廷球王美斯效力的國際邁阿密下月訪港，料可吸引不少球迷專程來港觀戰，稍後的七人欖球賽也可以吸客。他又指出，啟德體育園今年內會逐步啟用，當局也要思考如何在此新場地安排賽事，以吸引旅客。

政府與旅遊業商春節接待安排

【大公報訊】記者易曉彤報道：春節黃金周將至，文化體育及旅遊局昨日與旅遊相關機構開會，統籌2月10日至17日一連8日內地春節黃金周接待訪港旅客的預備工作。

文化體育及旅遊局局長楊潤雄表示，政府各部門和相關機構正積極合作，及早準備和部署，並與其內地相關對口單位加強協調和溝通，盡力為訪港旅客在黃金周期間，締造良好的旅遊體驗。

港鐵研延長服務時間

會議由楊潤雄主持，除香港海關、香港警務處、入境事務處、運輸署以及多區民政事務處等政府部門代表外，多個旅遊

相關機構包括旅遊業監管局、香港旅遊發展局、香港旅遊業議會、西九文化區管理局、主要旅遊景點及酒店業等亦有派員出席。

相關單位會在內地春節黃金周前保持密切溝通，為迎接待訪港旅客的不同環節籌劃及推進各項預備工作。政府部門亦會就大型活動後通關人流情況，與內地相關單位保持緊密聯繫，並作適時調節，令過關程序更暢順。

港鐵表示，農曆新年節日期間將會加強服務。至於東鐵綫會否延長服務時間，港鐵指每日收車檢查有既定流程，要平衡維修考慮，初步認為可考慮指定節假日延長服務，但未必做到通宵。