大公報
2026年9月14日 星期一

## 深水埗三檔申續牌轉讓 延續港式飲食文化

# 煙火氣旺人情味濃 大牌檔歷久不衰

▶大牌檔是香港獨特的街頭飲食文化標誌，高峰期逾八百檔，近年僅餘十數檔。 大公報記者張騰攝

◀主廚爆炒菜式時鑊氣十足，火焰衝上逾一米高。 大公報記者張騰攝

▼來自英格蘭、居港多年的Jonney，對大牌檔美食讚口不絕。 大公報記者張騰攝

**城市故事**

**展現基層市民飲食文化、在街上經營的大牌檔，在香港有悠久的歷史。深水埗可說是現存的大牌檔文化重鎮，9個大牌檔中，3個的牌檔持牌人已經年邁或相繼離世，面臨牌照續期與世代傳承問題，食物環境衞生署正處理轉讓牌照與繼承申請，當中包括70年老字號「天祥」與「愛文生」，一個做街坊生意、一個吸引不少遊客慕名光顧。**

**兩店負責人強調，大牌檔的價值已超越飲食場所，更是香港獨特的城市記憶與文化傳承，期望政府在審批牌照續期時，可讓這份充滿人情味的街坊文化得以延續。有區議員贊成續牌，認為未來可加強廚餘、廢油回收等減少大牌檔擾民情況。**

香港飲食文化

**大公報記者 張騰**

深水埗區議會一個委員會將於本周四（17日）開會，討論當區3個大牌檔牌照及轉讓申請。食環署文件顯示，區內9個大牌檔中，只有5個持有有效牌照，包括「愛文生」，正申請轉讓牌照；另4個正在申請繼承牌照，其中「天祥」及「根記」的持牌者已離世。

大公報記者於上周末到現場觀察，大牌檔幾乎都位於石硤尾街兩側，除「蘇記」是經營茶餐廳食物，早晨至午後開業外，其餘數間均是午後開業至深夜。「根記」並未開業，據街坊及附近商戶說，該店持牌者離世後，已很久未見營業。

「愛文生」是人氣店，英偉達（NVIDIA）創辦人暨行政總裁黃仁勳於2024年來港期間，與財政司司長陳茂波、香港科技大學校長葉玉如等人一起幫襯。該店仍在使用店前的綠色鐵皮攤位製作食物，兩位主廚使用火水爐炒菜，爆炒菜式時鑊氣十足，火焰衝上逾一米高。對面店「天祥」有不少街坊光顧，有街坊一坐下，熟絡的夥計馬上打招呼，快速寫好點菜單送到後台，熱氣騰騰的食物便出爐。

### 外籍客邊看炒菜邊喝啤酒

年近70歲的「愛文生」負責人林先生接受大公報記者訪問時表示，求學時已在店幫忙，之後在大牌檔全職工作約28年。他又表示，食肆工時長且辛勞，有年輕人願意接手經營，當然是好事。

林先生說，顧客有三分之二是旅客，以內地遊客居多，其餘是歐美、東南亞旅客。他憶述大牌檔由「兩枱八櫈」開始，經營到現時舖內約有60張餐枱，仍保存戶外兩張餐枱，外籍人士尤其喜歡坐在那裏，一邊看廚師炒菜一邊喝啤酒。

林先生說看着客人由讀小學，至結婚生子，至現時帶孩子來用餐，差不多三代至四代。他說大牌檔的根在於街坊、人情味與真材實料，期望這份香港的獨特飲食文化延續下去。

天祥飯店劉經理接受大公報記者訪問表示，大牌檔的價值遠超一頓飯，是街坊由小到大的集體回憶，「學走路、結婚、生孩子，一路見證的老師傅，會和客人建立深厚感情。」這份人情味，是連鎖餐廳無法複製的。

劉經理說，大牌檔歷久不衰，在於具有貼地與靈活、按季節做時菜的特色，「冬天羊腩、夏天通菜，不斷轉變，客人不會吃厭。」他說大牌檔盈利少，但承載的文化價值無法以金錢衡量，「（連鎖餐廳）沒法做出街坊之間的情誼、格局，更不用說味道」。他期望牌照可順利續期，讓這份獨特文化得以傳承。

食環署表示，「天祥」主要售賣中式小炒類熟食，持牌人於2022年離世，兒子於2023年4月提出牌照繼承申請。「根記」主要售賣奶茶、咖啡、三文治及麵食等小食，持牌人於2023年離世，其孫子於同年12月申請繼承牌照。食環署並於2024年8月2日，接獲「愛文生」的大牌檔牌照轉讓申請，持牌人因年老關係，提出把牌照轉讓予其外孫媳婦。

### 施加牌照條件改善環境衞生

食環署表示，大牌檔是深水埗區的特色之一，社會一直就大牌檔的保育提出關注。若獲得區議會支持，該署考慮容許「天祥」及「根記」的後人繼承小販牌照，以及考慮容許「愛文生」持牌人轉讓牌照予外孫媳婦，並會施加牌照條件，以改善檔位的環境衞生。

深水埗區議員陳偉明向大公報記者表示，只要政策許可，並能保留社區牌檔的特色，他支持保留這類大牌檔。大牌檔方便街坊之餘，亦是深水埗社區特色之一，值得保留。他認為大牌檔可持續發展的關鍵之一，是做好環境衞生，應妥善處理廚餘及油污等污染物，收檔後亦要有配套清理相關物料。

## 老街坊尋童年滋味 外籍客嘗文化盛宴

**大受歡迎**

大牌檔作為香港獨特飲食模式，承載社會發展的歷史記憶，深受街坊及旅客歡迎。深水埗區現有5個持有效牌照的大牌檔，大公報記者上周六實地走訪，發現有老街坊專程駕車返回深水埗，一家大小品嘗餐蛋麵，藉此向下一代講述香港奮鬥歷史；亦有居港外籍人士多次帶朋友跨區前來體驗；外國遊客則形容大牌檔充滿香港風情，體現中西匯合的飲食特色。

李先生一家四口駕車到「蘇記」光顧，李先生表示，自幼在深水埗長大，雖已搬離多年，仍難忘大牌檔的童年滋味，「一坐下，夥計就知道你要吃什麼」。他特意由屯門駕車帶小朋友前來，笑言要讓下一代藉此了解香港的「發家史」，明白須繼續努力奮鬥、好好讀書成才。

入夜後，「愛文生」食客紛至沓來。來自英格蘭、居港多年的Jonney在店門取號後，自行入座，毋須夥計帶位，便知曉座位編號。他告訴記者，每逢有朋友來港，均會帶他們到大牌檔，體驗「百分百的香港風情」，並觀賞廚師即場烹調過程。

德國遊客Alex上周六抵港首天，便到「愛文生」光顧。他說從網上視頻認識這間大牌檔，覺得非常有趣，故此行來港即前來體驗。他選擇了黑椒牛肉粒等菜式，認為以中國烹調方式、詮釋西方菜式，別具特色，可感受香港作為中西匯合都市的飲食文化。

**大公報記者 張騰**

**◀外籍遊客大多數會光顧大牌檔。大公報記者蔡文豪攝**

## 年輕一代接棒 有助推動旅遊

**學者意見**

有學者表示，香港的街邊大牌檔數量日減，若有新一代年輕人願意接棒，將有助延續這份獨特文化。大牌檔是香港中西文化交流，演變出的一種獨特飲食模式，從昔日街邊檔、冬菇亭，到現時入舖經營的新式大牌檔，均蘊含豐富的香港文化與地道飲食特色，吸引遊客前來體驗，對推動旅遊與經濟發展具有重要作用。

研究香港飲食文學及文化的香港浸會大學中文系一級講師蕭欣浩昨日向大公報記者表示，大牌檔文化歷史悠久，至今已有約80年歷史，歷經街邊檔、冬菇亭、入舖經營等不同階段，累積了深厚的香港文化與飲食特色，是香港重要的飲食模式。外地遊客來港，不少希望在品嘗地道美食的同時，感受香港獨特的飲食文化，而大牌檔正是理想場所。

他舉例廟街一帶的街邊檔，能讓遊客體驗香港獨特的環境、食物與人情味，對推動旅遊及經濟發展有重要作用。若大牌檔因各種原因而無人接手，情況值得關注。

**大公報記者 張騰**

## 維園中秋「大型秦淮燈彩」有三項突破

**【大公報訊】記者易曉彤報道：**中秋將至，香港旅遊發展局將於本周四（17日）起，一連11日在銅鑼灣維多利亞公園首次舉辦「國際中秋綵燈匯」，由南京秦淮燈彩製作團隊度身創作的四組巨型秦淮燈組將會登場，包括八米高的榕樹造型花燈，市民和遊客可穿梭於一棵棵發光的榕樹之間，近距離細賞秦淮燈彩的傳統工藝。

### 融入香港元素說故事

秦淮燈彩製作團隊由33位擁有逾20年秦淮燈彩製作經驗的資深工匠組成，將國家級非遺南京秦淮燈彩帶來香港。四組為香港度身創作的巨型秦淮燈組，在三方面取得突破。第一項突破是首次在大型秦淮燈彩，融入香港元素說故事，豎立於維園一號足球場的大型主燈、八米高的綵燈「樹影流光」，以香港標誌的大榕樹作為創作題材，把非遺工藝與香港本地文化、生活結合。製作團隊代表余忠志表示，「希望非遺燈彩不只是遠道而來的觀賞展品，而是讓香港市民看見自己城市的記憶，拉近非遺與本地觀眾的距離，做到文化雙向對話。」

第二項突破是首創步入式大型秦淮燈彩，突破秦淮燈彩遠距離觀賞的傳統模式，「樹影流光」由一大三小的榕樹燈組成，觀眾可從不同方向穿梭其中，回應遊客重視互動、參與及分享的習慣。第三項突破是配合香港環境採用創新工程技術，配合香港戶外的展出空間、安全標準，以及應對風雨天氣，團隊度身訂造燈組的結構、物料，採用法蘭盤螺栓組裝技術，取代傳統現場焊接。

**◀南京秦淮燈彩製作團隊代表余忠志（左）指出，非遺燈彩除了觀賞展品，希望讓香港市民看見城市的記憶。 旅發局提供**

其他三組秦淮綵燈分別是在維園噴水池廣場的「魚躍龍門」，以一雙於水中躍動的鯉魚，勾勒優美弧線交匯成圓；在維園模型船池的「荷塘月色」，七米高巨型圓月與水池的荷花燈影交相輝映；在維園南亭廣場的「魚戲荷間」，由12組荷葉組成的秦淮燈彩廊，市民和遊客可漫步其中。團隊表示，今次綵燈匯為秦淮燈彩日後在其他國家和城市展出累積寶貴的經驗。

展覽以「團圓」為主題，設世界綵燈大街，匯聚超過3000盞來自20個國家和地區的特色綵燈，及展示逾400盞香港傳統手工燈籠。

## 四海濱增設輕食檔 首批最快今年底服務

**【大公報訊】記者姚高報道：**發展局與西九文化區企業有限公司合作，計劃在四個海濱引入文娛活動及輕食檔，進度較原擬計劃落後逾9個月。發展局回覆傳媒查詢時解釋，基於審慎選址，確保地點便捷、有客流、具備完善如電力供應等配套設施及充足表演空間，故籌備需時。當局補充指出，其間亦需與相關部門及持份者商討場地管理協調、評估影響，並落實攤檔的營運細節，以確保計劃順利推行。

西九文化區企業有限公司由西九文化區管理局全資擁有。就計劃在四個海濱引入活動，目前四個選址仍未有新檔口進駐。發展局透露，邀請提交意向書的階段於7月結束，接獲逾30份來自不同背景餐飲企業的申請，西九正評審當中，力求讓首批攤檔最快今年底起投入服務。至於第二批、灣仔和北角海濱的檔位，則目標於今年內邀請市場提交意向書。

## 打造海濱夜市

**透視鏡 蔡樹文**

去年財政預算案提出，在中環和灣仔等四個海濱設輕食飲品攤檔，共收到逾30份不同背景餐飲企業申請，發展局表示爭取年底有首批攤檔在中環和尖沙咀營運。

海濱設輕食飲品攤檔目的是讓市民及旅客，在欣賞維港美景的同時，停留在海濱更長時間，有更多的閒遊體驗，以消費帶動地區經濟。年前，當局曾經在灣仔海濱舉辦短期美食嘉年華，亦吸引一定人潮，然而始終未能發展成為市集模式，關鍵在於交通不便，而且未能長期經營，攤檔只能賺快錢，創造不了像夜市的品牌效應。

海濱攤檔要成功，首先是有足夠攤檔數目，讓人有更多選擇，形成「掃街」氛圍，以口碑帶動聲勢，才能吸引人前往消費。內地不少夜市，現場熱鬧氣氛讓人樂而忘返，當地人及旅客去到都有消費衝動，即使不消費亦樂意到此一遊，感受地方特色。

香港要推動海濱經濟及夜經濟，還有更長的路要走，關鍵是打破傳統思維，走出舊有機制與傳統框框。