



人潮燈海美食飄香 新舊融合人情味濃

廟街夜市開鑼

集體回憶重拾

經過「破釜沉舟」、轉型後的廟街夜市昨日終於開鑼，22個特色美食攤位及10個懷舊小食攤位聚首於近佐敦一段的廟街，讓市民和旅客掃街品嚐美食，開放時間為每日下午2時至晚上11時，為期半年，以延續「香港夜繽紛」。遊人除了可品嚐煎釀三寶、碗仔翅、魚蛋燒賣等地道美食，以及少數族裔的風味美食外，更可透過龍鬚糖及飛機攪等懷舊食品重拾港人集體回憶。在昨晚開放營業前約一小時，大批人潮已熙來攘往地聚集在位於佐敦道至南京街一段約百米街道的夜市外等候着進場。有商戶形容，首日氛圍非常熱鬧，預計將至的聖誕節和農曆新年將迎來生意高峰。

◆文：香港文匯報記者 郭倩 / 圖：香港文匯報記者 北山彥

廟街是香港獨有的夜遊熱點，匯聚熱鬧氣氛加上美食、購物與地道文化等多元體驗，吸引各地遊客到訪。香港旅遊發展局為傳統廟街之旅注入新活力，從昨日起推出為期半年的全新廟街推廣活動。

設發光「打卡」藝術裝置

昨日起開放的廟街夜市，包括在牌坊位置新增22個特色美食攤位及近10個懷舊小食流動攤檔，其中70%商戶都在廟街或附近一帶有店舖經營，訪客可親身走訪廟街不同食店尋訪美食。除了增設廟街風味美食攤檔，現場還設置了11個具有老香港及廟街元素的發光「打卡」藝術裝置，匯聚廟街特色並激發新鮮感，以提升旅客與本地市民到訪的興趣。

油麻地廟街廠商會主席陳錦榮表示，廟街除了熱鬧之外，還有很多不同體驗，「當中的新舊文化融合，各式美食以及濃厚人情味，猶如寶藏一樣，很適合旅客或市民發覺香港的不同面貌。」夜市集合了廟街及附近地區的店舖推出多個美食攤位，期望旅客及市民可以一站式淺嘗廟街美食，再留步深探廟街。

夜幕降臨，廟街大牌坊底下高高掛起大紅燈籠，夜市氣氛十分濃烈。在夜市正式開鑼之前，已經有大批市民聚集在兩旁，等待入場。文化體育及旅遊局局長楊潤雄亦有到場，並試食魚蛋燒賣等美食。

攤檔「匯美食」主要售賣本地小食，包括燒賣、煎蠔仔餅等，其檔主陳先生大讚開鑼首日氣氛熱烈，對生意預期非常樂觀，「人流明顯比平時多很多，改造後的廟街夜市能夠將油尖旺一帶變得更熱鬧。」

「預計聖誕節和農曆新年的生意會是最好的兩段時間，因為本地市民和旅客都有較長假期，相信來逛夜市的人數也會非常多。」他希望有更多外地人可以通過逛廟街夜市體驗到香港的地道美食。

同樣售賣本地小食的檔主李先生亦感嘆開鑼首日人流眾多，「傳統的廟街也是旅遊熱點，交通各方面都很方便，改造後的

廟街夜市相信會吸引更多來。」他表示，其售賣的魚蛋和燒賣價錢非常親民，「燒賣和魚蛋都是20元一份，燒賣有12粒，魚蛋有10粒，價錢非常大眾化，我們也想更好地推廣香港小食。」他表示，會積極響應政府推廣的夜繽紛活動。

懷舊異域食品成一大亮點

除了香港本地美食外，夜市亦有異域特色風味。來自印度的BABU在廟街經營一間售賣餃子、薄餅等美食的快餐店。他表示，今次設攤免除攤位費，更加上人流眾多，相信肯定會回本，「希望能吸引遊客來嘗試我們的美食。」

懷舊美食也是該次夜市的一大亮點。售賣懷舊棉花糖、麥芽糖的檔主鍾女士說，她平時多在學校門口設攤，其懷舊美食深受小朋友喜愛，「今次受到政府邀請，就來到這裏設攤，希望香港的市井文化和傳統可繼續傳承下去，亦讓更多旅客體驗到香港的市井文化。」

香港旅遊局總幹事程鼎一表示，廟街夜市暫定半年，稍後會再檢視，「今次推廣廟街非只考慮旅客，也不想只是短時期刺激消費，而是希望『執靚個場』，先做好氛圍，再漸進式地持續增加人流，自然帶動經濟，最終達至除了港人喜歡去外，也令所有旅客都選擇逛廟街。」



◆夜市設發光「打卡」藝術裝置。



◆檔主鍾女士售賣懷舊棉花糖。



◆廟街夜市昨日開鑼，人潮燈海美食飄香。

文匯報

WEN WEI PO
www.wenweipo.com

政府指定刊登有關法律廣告之刊物
獲特許可在全國各地發行
2023年12月 星期六
16
多雲陣雨 晚上寒冷
氣溫12-23°C 濕度60-90%
港字第26921 今日出紙2疊7大張 港售10元

本地建築師設計特色燈飾

除了夜市的美食外，香港旅遊發展局還邀請了本地建築師蕭國健沿廟街多個地點設計具有老香港及廟街元素的發光打卡藝術裝置、特色路標及投影裝飾等。其中，在廟街放置11個具廟街地區特色的發光裝置，包括發財字樣、「蝠鼠吊金錢」圖案、小鳥、魚蛋、涼茶舖葫蘆及辣蟹等，更融入舊鐵閘等老香港特色圖案。原有「廟街」路牌亦會加入卡通版的廟街牌樓、煲仔飯與炒辣蟹等，料成旅客打卡留影熱點。

區內不同位置還會出現燈籠、小鳥等特色投影，廟街天后廟亦投影「福」字。廟街天后古廟逢周六亦延長開放時間，由傍晚5時延長至晚上11時。

香港旅遊局會加強網站宣傳、推出創意短片，再配合YouTube、小紅書、微信等視頻渠道及社交平台推廣，包括邀請小紅書博主、港漂博主一起走進廟街，親身體驗箇中的精彩，把廟街不同主題的傳統特色體驗傳達至內地及海外各個客源市場。

◆香港文匯報記者 郭倩

「食聚廟街」

22個特色美食攤位及近10個懷舊小食流動攤檔，包括：

地道小吃：煎釀三寶、碗仔翅、懷舊點心、牛雜、魚蛋、燒賣、炸大腸、果欄果汁、蛇羹、糯米飯等

風味美食：土耳其咖啡、烤羊架、墨魚餅、蘿蔔糕、漢堡包、胡椒餅、生煎包、蔥油餅、巴基斯坦小食、尼泊爾小食、脆皮腸、和牛牛肉串、燒烤串、煎蠔仔餅等

懷舊小食：蚌仔糕、糖蔥餅、龍鬚糖、叮叮糖、爆穀、涼果、飛機攪及糯米糍等

廟街全新推廣活動內容

「藝綴廟街」

發光打卡藝術裝置：發財字樣、「蝠鼠吊金錢」圖案等

特色路標：在原有路牌上加入藝術元素，其中「廟街」加入卡通版的廟街牌樓、煲仔飯與炒辣蟹等

投影裝飾：燈籠、小鳥等，展現廟街的獨有風貌

創意藝術：廟街的配電箱及油麻地社區中心休憩花園的金屬欄杆，均會貼上充滿港式地道風情的藝術圖案，呈現廟街區內的獨特體驗、文化及集體回憶

擁有逾百年歷史、位於榕樹頭的法定古蹟「天后廟」逢星期六會延長開放時間至晚上10時

◆資料來源：旅發局 ◆製表：香港文匯報記者 費小輝

遊客大讚名不虛傳



◆黃女士

◆王小姐

◆周先生



◆楊先生夫婦

特寫

廟街夜繽紛昨晚開鑼，原定晚上8時才正式營業，但不到7時已擠滿熙熙攘攘的市民和遊客，最終提早開檔。有旅客表示，早年從香港電影中已對廟街大名有所耳聞，知道它匯聚了本地美食和小商品，一見果然名不虛傳。有香港市民認為，香港夜市具本地特色，有旅遊價值，廟街夜市更是本地集體回憶，希望一直傳承下去。

加國專程來港體驗

來自加拿大的旅客黃女士向香港文匯報表示，之前曾多次來港，但總是轉機或開會，來去匆匆，今次才是第一次專程來旅遊，很榮幸見證廟街夜

繽紛開鑼，「這裏夜市比我想像的要繁榮、活躍，之前聽說有段時間廟街好像不是太多人，夜繽紛活動效果很好，很漂亮，很多燈飾，食物看起來也乾淨。」

新來港人士王小姐早前看到廟街夜繽紛的旅遊宣傳，故特地來湊熱鬧，「我來港還不到一年，本地好多小吃我還沒有試過，正好趁這個機會來感受一下。我老家在上海，也有很多夜市小吃，我覺得夜市對居民和旅客都是很好的休閒地方，支持特區政府發展。」

「回到以前那種感覺」

對廟街由靜到鬧的變化，廟街附近居民周先生感受最深。他說，廟街小

吃是香港市民的集體回憶，自己就是常客，一直很希望熱鬧的氣氛可以傳承下去，惟疫情後很長一段時間，整條街「靜了好多」，直到昨晚人流又再出現，「好像一下子回到以前那種感覺，作為居民我都為他們（攤檔經營者）感到開心。」

楊先生夫婦昨日專程從東涌來感受廟街夜市。他表示，之前錯過了灣仔夜繽紛，略感遺憾，因此今次廟街夜市不容再錯過，「夜市這種文化，在很多地方都有，之前我們去台灣旅遊，必逛的地方就有當地夜市。其實我們香港夜市食物種類也很豐富，有本地特色，都有旅遊價值，應予以保留。」

◆香港文匯報記者 唐文、吳健怡



◆香港文匯報追蹤報導廟街夜市的籌備進展。