

# 深水埗

食物環境衛生署

行政及發展部、環境衛生部聯合編製

# 街市通訊

創刊號

2004年8月

細說當年



## 七十年代以前

本港在戰前已有街市設施，其中包括灣仔街市及已經關閉的中環街市。由於戰後人口劇增，街市設施不敷應用，當時有不少小販在街上擺賣，造成環境衛生及阻塞街道問題。



一九零零年中環街市外貌



一九三四年灣仔街市落成



一九八四年位於地標完善的新型市政大廈內的香港仔街市落成，前市政局便以此作為日後街市建設計劃的藍本。

務於同一建築物內，為市民提供多元化的服務。管理完善的街市漸漸取代了流動小販，成為新鮮糧食及日常用品的主要供應來源，亦因此改善了流動小販所引起的環境衛生及阻塞街道等問題。

## 千禧年代

踏入千禧年，食物環境衛生署成立；面對當時不景的經濟環境，署方致力拓展及改善街市的設施及服務，希望從而提升街市的營商及購物環境。在二零零二年開幕的聯和墟街市及將在今年啟用的大埔墟街市，均採用現代化的設計，務求令街市更迎合現時顧客的需求。

# 街市的歷史

## 七十年代

因此，前市政局在七十年代初期訂定興建街市計劃，希望以街市檔位取代流動小販於街頭的擺賣，並研究消費者對零售市場的需求、街市貨物的物流情況及售賣新鮮糧食商販提供的服務等，作為策劃及設計街市的根據。



一九七九年新建熟食中心的街市落成——舊頭街市



## 八十年代

為了向市民提供舒適的購物地方及安置小販，從而改善街道的環境衛生，前市政局一方面不斷興建新街市，另一方面將舊街市擴建並加入現代化設施。該時期的市政大廈多數集結街市、熟食中心、圖書館、室內運動場及文化娛樂設施和其他市政服務於同一建築物內，為市民提供多元化的服務。



一九九四年前區域市政局首個冷氣街市啟用——石湖墟街市

## 九十年代

前市政局及前區域市政局開始致力改良街市的設施，例如通風系統、照明設備、排水系統、廁所和指示牌等，並為部分街市引進空氣調節系統，以滿足市民對街市不斷提升的要求，改善街市的內部環境。



二零零二年聯和墟街市落成，寬敞的通道及座位為顧客提供一個舒適的購物環境

管理  
新概念

# 街市推廣計劃的構思



今年初我們特別成立了工作小組，負責制訂及執行公眾街市推廣計劃，務求改善街市的營商及購物環境，吸引更多顧客。

街市推廣計劃的主要內容，包括增設方便市民購物消費的顧客服務、進行小規模的街市設施改善、積極向合適的行業推廣在街市內營商，以及籌備各種推廣活動等，其進行細則會視乎個別街市的客觀情況及街市管理諮詢委員會的意見而定。我們會揀選一些合適的街市進行試點計劃。



## 健康食譜

野菇豆腐蒸  
醃銀鳕魚海參



### 材料：

婆參及銀鳕魚各3両、水豆腐2.5両、野菇、白米、紅米及海帶(濕計)各1.5両、清雞湯10安士、薑片及蔥頭適量。

### 心得

買婆參時，要挑選完整沒破爛和軟硬度相約的，婆參的大小則沒有關係。在發海參的過程中，千萬不要滴到肥油進去，否則海參就會扁塌下來了。

### 做法：

1. 將發好婆參用薑蔥水焯好，洗淨備用；銀鳕魚解凍洗淨備用。
2. 將生銀鳕魚肉釀入婆參內，海帶放碟底，將醃好之婆參、豆腐、野菇排放好，加入雞湯蒸10分鐘便可。
3. 配以紅白米飯。

### 發海參：

先把婆參浸清水一天，步驟1〈煮滾一大煲水後將婆參放進煲內，待滾後把火關掉及蓋上蓋，等12小時〉；將婆參取出，用小刀割開婆參腹部，洗去肚內的沙和腸子，換一煲清水，然後重複〈步驟1〉兩次；到第三次開始，要注意海參發脹情況，如發覺它已完全軟身，就可以個別撈起，用水浸着放冰箱下層底部，其他就用同樣方法繼續發製，直至每一條婆參都完全軟身為止。最後的步驟，就是要用薑蔥煮一大鍋滾水，加數湯匙米酒去把它滾三分鐘，撈起就可以用水喉沖泡，直至冷卻為止。





環保及現代化的建築物設計——  
現代化的玻璃幕牆，  
引進天然光線環保設計



完善的檔位設施配備——  
魚檻



外型設計新穎的大埔墟街市計劃於本年九月入伙。該街市位於大埔區的心臟地帶，鄰近九鐵及巴士總站，交通方便。而大埔綜合大樓亦設置圖書館、運動場等設施，集文娛康樂於一身。我們藉此街市的開幕，向外界展現一個現代化新街市的模式。

現在率先向大家介紹新街市部分現代化的設施：



室內綠化環境設計



顧客服務的設施——  
空調、LED及保安系統



特別設施——  
盲人路標、寬闊的通道設計



## 遊戲天地



# 橫：

- (一) 政府正向各界人士諮詢人雞分隔的措施，以防什麼病毒的爆發呢？
- (二) 位於九龍西貢區，是本港其中一個景色怡人的地方，擁有多個水清沙幼的沙灘，如銀線灣、相思灣、龍蝦灣及大小清等，這地方是什麼呢？
- (三) 世界衛生組織於每年的4月7日都會舉辦各類型活動，希望全球人類關注健康問題，這天被定為什麼日子呢？

# 街市簡介 深水埗區街市



現時在深水埗區，我們轄下的公眾街市共有四個，包括保安道街市、北河街街市、荔灣街市及通州街臨時街市，其中保安道街市及北河街街市附設熟食中心。各街市的開放時間為每天上午六時至晚上八時，熟食中心更服務至凌晨二時。以下為各街市的簡單介紹：

## 保安道街市

這街市位於保安道市政大廈地庫、地下及二樓，於一九八八年啟用，共有七

百三十一個檔位，其中包括三十五個位於二樓熟食中心的檔位，是市區中檔位最多的街市。由於該街市已營業超過十五年，我們正計劃為這街市進行整體改善工程，以提升街市的營商環境。



## 荔灣街市

於一九九二年啟用的荔灣街市，座落於美孚新邨葵涌道天橋底部，是一座單層的小型街市，共有四十二個檔位，服務對象主要為鄰近美孚新邨、荔灣及清麗苑的居民。



## 北河街街市

這街市位於北河街市政大廈的地下、一樓及二樓，於一九九五年啟用，共有

二百三十五個檔位，其中包括二十個位於二樓熟食中心的檔位；該熟食中心更設有冷氣系統，為顧客提供一個舒適的膳食環境。



## 通州街臨時街市

這臨時街市是為安置早期拆卸的深水埗街市檔戶，以其附近一帶的小販而設，於一九九二年啟用，由七座單層建築物組成，共有三百五十六個檔位。為配合深水埗區議會促進本土經濟工作小組的建議，政府計劃將街市的第六和第七兩座改為玉器市場。

