

# 街市通訊

2004年8月

## 細說當年 1900-2004 街市的歷史

### 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觀



一九三四年灣仔街市落成

### 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。



一九七九年附設熟食中心的街市落成——灣仔街市

### 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。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。



一九八四年位於設樓完善新四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。



### 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調調節系統，以滿足市民對街市不斷提升的要求，改善街市的內部環境。



一九九四年前區域市政局首條冷氣街市啟用——石塘咀街市

### 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。



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

提高基礎服務，如街市通訊、街市警商須知及LED設備



街市改善工程

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，務求改善街市的警商及購物環境，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。

進行節日推廣活動，如節日裝飾等



## 健康食譜

### 野菇豆腐蒸 釀銀鱈魚海參



#### 材料：

婆參及銀鱈魚各3兩、水豆腐2.5兩、野菇、白米、紅米及海帶(瀝汁)各1.5兩、清雞湯10安士、薑片及蔥度適量。

#### 做法：

1. 將發好婆參用薑水焗好，洗淨備用；銀鱈魚解凍洗淨備用。
2. 將生銀鱈魚肉釀入婆參內，海帶放碟底，將釀好之婆參、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，<sup>步驟1</sup>（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滾滾水，加數湯匙米酒去把它滾三分鐘，撈起就可以用水喉水沖泡，直至冷卻為止。



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。







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



完善的櫃位設施配備—魚燈

# 街市通訊

## 大埔墟街市的開幕

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



## 智FUN填字遊戲

# 直



答案將於下期街市通訊揭曉

- (3) 哪個現存的街市是食物環境衛生署轄下最歷史悠久的街市呢？該街市在1937年落成。
- (2) 某種病菌通常在每年的10月至11月在全球肆虐，患者有流鼻水、咳嗽的病症，該病一般稱為什麼呢？
- (1) 直：  
 一般情況下，全港的活家禽檔必須在每月的10號(半日)及25號(全日)休市，並需進行徹底清潔檔位工作，以防禽流感爆發，該日稱為什麼呢？

橫：

- (一) 政府正向各界人士諮詢人難分隔的措施，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 荃灣區 街市多 既方便 又衛生



### 荃灣區

約有二十八萬人口，我們在這區設有五個街市及一個熟食市場，即楊屋道街市、荃灣街市、香車街街市、荃景圍街市、深井臨時街市及柴灣角熟食市場，其中香車街街市及深井臨時街市均設有熟食中心，提供合共一千二百六十九個檔位，售賣由新鮮食物以至日常家居用品等各類貨品，包括海鮮、鮮肉、凍肉、家禽、蔬菜、水果、燒味、鮮花、食物類乾貨及衣服，一應俱備。

荃灣區各街市座落的地點均交通便利，方便市民前往光顧。街市的營業時間為每日上午六時至下午八時，熟食攤檔則營業至凌晨二時。不論星期日或公眾假期，甚至在八號或以上烈風信號懸掛期間，街市及熟食攤檔均會開放。

### 楊屋道街市

擁有全區最多售賣海鮮(共六十六檔)及活家禽(共二十四檔)的攤檔，讓市民在同一街市內有更多的選擇。



### 香車街街市

為荃灣區歷史最悠久的街市，於一九七二年落成啟用至今已達三十二年。

## 荃灣區的街市各有特色

### 荃灣街市

全街市共設有三百九十三個攤檔，售賣各類貨品，為全區最多攤檔的街市。



### 荃景圍街市

街市位於由康樂及文化事務署管轄的公眾泳池下層，設有二百四十七個攤檔，售賣各類貨品，為荃景圍一帶居民提供方便的購物好去處。



### 深井臨時街市

街市座落於遠近馳名的旅遊景點及以售賣燒鵝聞名的深井區，方便深井及青龍頭一帶的居民前往購物。

### 柴灣角熟食市場

座落於荃灣柴灣角工廠區，於一九七九年啟用至今，為不少區內工友提供方便的進購地方。