

2025年6月  
19期

28<sup>th</sup> 周年紀念  
ANNIVERSARY

A1

【提升消防安全】

深水  
誌

免費  
取閱

7.1 慶回歸

加強「三無大廈」  
消防安全保障

# 居民點讚「樓宇消防裝置及設備周年檢查支援服務」

深水埗居民熱切期待



編輯委員會  
電話：+ 852 2157 9881  
傳真：+ 852 2157 9880  
電郵：info@kinliu.hk

地區報



居民Jimmy(左)樂見大廈添置新滅火筒。

## 失火唐樓添置新滅火筒 住戶喜見消防安全水平提升

深水埗元州街54-56號的這幢年頭發生過火警的唐樓，正正是第一幢受惠「樓宇消防裝置及設備周年檢查支援服務」而完成年檢的大廈，除檢查過該廈的消防系統之外，亦在樓宇內添置了全新的滅火筒，跟進計劃的深青社項目主任黃嘉婷表示：「很多住戶會較緊張水、電、煤這些與日常生活息息相關的事情，但往往就忽略了消防安全這種重要但較不切身的問題，所以現在我們着手替他們做消防檢查和換新的滅火筒，也為居民帶來更大的保障和安心。」住在唐9樓的居民Jimmy對此亦表示歡迎，「剛搬進來時差不多只有兩、三個滅火筒，其實消防設施不是很足夠。現在我看到每一層樓梯都有一個滅火筒，都新增了很多滅火筒在這裏。」據Jimmy透露，此幢大廈過往其實不止一次遭逢火劫，而今年年初二的一次甚至在他睡夢期間發生，當時唐7樓失火但他卻懵然不知，「火勢一直燒上來，但因為那時是清早5、6點期間，我們唐9樓這幾個單位完全不知道發生甚麼事，要待消防員破門進入房間才將我們救出。」Jimmy期望大廈的消防安全設備及裝置可於未來持續改善，如加裝火警鐘來提醒住戶緊急逃生，「裝一些連動式的火警鐘，只要一層響整幢大廈都會響的那種。」

## 深青社苗凱明： 服務持續至年底將助百幢目標大廈

「我們會按照民政處給我們的目標大廈名單來走訪不同的『三無

大廈』，當中有很多『三無大廈』其實是完全沒有任何的消防設施，簡單連一個滅火筒或者一些消防乾喉都是沒有的。而深青社作為一個服務的機構，我們也聘請了消防承辦商去幫忙完成這些大廈的消防年檢。」深青社項目總監苗凱明指計劃協助的目標大廈是100幢，而除了元州街54-56號之外已為80幢大廈完成初步勘察，「做完勘察之後，我們就會找消防承辦商做一份報告給相關的居民，讓他們知道消防安全有那些地方需要提升，另外第二個步驟就是揀選高風險大廈幫他們完成消防年檢。一些過去三至四年曾發生過火警，而又沒有做消防年檢的大廈我們會優先處理，因為這些大廈的消防風險會相對較高。」據指整個「樓宇消防裝置及設備周年檢查支援服務」會持續到今年年底。❷



唐樓火警發生後熏黑的外牆。

舊樓林立的深水埗存在不少「三無大廈」，這些大廈的消防安全設備及裝置不是簡陋、欠缺就是日久失修，基本上不足以在火警時有效保障生命財產安全。雖則按《消防法例》要求，大廈是必須定期由註冊消防裝置承辦商，對樓宇內的消防裝置最少每年進行1次保養、檢查及填寫證明，惟「三無大廈」因未成立法團而難以滿足法例要求。為此，深水埗民政處的地區主導行動計劃展開了「樓宇消防裝置及設備周年檢查支援服務」，目標是協助檢查相關大廈公用地方的消防安全設備及裝置，在深水埗居民聯會的青年部「深青社」積極協助下，已為區內部分「三無大廈」完成了年檢並更新消防設備。



《堅料網》新欄目

港聞 法庭 世紀大案 地區治理 視頻 3分



「地區無小事  
我哋都重視」



kinliu.hk



懷舊手工蝦餃是黃冠雄師傅的拿手點心。



梁智佳（後排右一）與黃冠雄（後排右二）「拍住上」，用心經營「佳餚點心」。

# 堅持即製傳統手工點心

## 深水埗「佳餚點心」味美價廉

### 傳承大師傅手藝



深水埗區不乏地道美食，喜愛吃傳統手工點心的朋友就必定要一嚐位於青山道86號地下的「佳餚點心」。店內所有出品皆是由做點心超過60年的黃冠雄大師傅新鮮製作，全部都「熱辣辣」味道可人，而當中又以即叫即蒸的布拉玻璃腸粉以及限量供應的懷舊蝦餃最受食客追捧，大家在品嚐美食的同時亦可親睹承傳多年的傳統點心手藝，非常推薦各位到店支持「歛返」一盅兩件。

#### 點心老師傅黃冠雄主理 毫無保留傳授美味要訣

「佳餚點心」傳承人黃冠雄自1965年已入行做點心，超過半世紀以來除了曾在老字號酒家打滾亦自己開過點心店，一雙巧手基本上信手拈來就是一籠「靚點心」，尚幸他退休後願意重出江湖坐陣「佳餚點心」，才又令大家有機會嚐到大師手藝。「粘米粉600克、10兩生粉、10兩木薯粉、4斤水、鹽大約2兩，腸粉皮好不好吃就取決於比例！」黃冠雄邊製作布拉玻璃腸粉邊分享箇中巧妙，他指要做好點心除了手藝之外最重要是用心，強調「學無前後、達者為先」，任何人只要有心去學他也願意傾囊相授，希望將製作點心的手藝傳承下去，「教到一些後生自己也有光榮感，但學了他能否發揮、發揚就下回分解了。」現時在「佳餚點心」跟隨黃冠雄學師的阿Joe親證師傅是毫無保留將一生的「絕技」相傳，認為這是相當難得的，「以前那些師傅的思想是很守舊的，不想將自己的手藝教其他人，但是如果人人都這樣想，我們傳統的點心可能只有在內地才找到了。」阿Joe敬佩黃師傅非常肯教人，甚至為了傳承退了休仍願意再復出。

#### 創辦人梁智佳： 預製熱潮下推零防腐劑手工點心

「黃師傅做的點心是沒有防腐劑，全手工製作的。在香港而



黃冠雄希望將其點心手藝傳承下去。

言，現時是很難吃到沒有防腐劑的點心，所以就與黃師傅合作開一間點心店！」「佳餚點心」創辦人梁智佳打趣稱，人家是三顧草廬找諸葛亮，他自己則是七訪「豪宅」邀請黃冠雄師傅出山。「香港地因為舖租貴，很多食肆都已是集團式經營，集團式經營下的點心就多數變成預製，大部分在內地做出來，而預製的點心就一定有防腐劑否則難以保存，但這就對長者的健康造成影響，為此我們希望將黃師傅無防腐劑的手工點心推廣出去，也希望有年輕人可以因為黃師傅的熱誠而感染他們入行，去幫忙將中國點心發揚光大。」梁智佳本着這樣的理念與黃冠雄「拍住上」做好「佳餚點心」，質素有保證之餘價格亦相當實惠，只為讓街坊享用到健康安全的「靚點心」，「現時幾乎是低於『街坊價』在做，仔實是40元就有一個飯加點心！」梁智佳直言可能有集團式的酒樓做得更便宜，但質素與他們全手工沒添加防腐劑的點心確難相提並論。

#### 勞聯夥「佳餚點心」派發「愛心餐券」

「佳餚點心」六月期間亦與港九勞工社團聯會（勞聯）有一個「愛心餐券」的合作，憑券在月內到店使用可抵45元的消費，惠澤區內有需要人士，「當聽到他們有師傅做手工點心，又有一個傳承理念的時候，我們都想跟這家餐廳合作，派餐券讓一些受惠者能享用，同時感受傳統的那種手工味道。」勞聯社區服務總幹事張瑩瑩認為活動有意義亦能助人，未來也想與「佳餚點心」繼續在其他月份推出「愛心餐券」但要視乎預算、贊助、餐廳食材量而再決定。❷

佳餚點心  
地址：深水埗青山道86號地下  
營業時間：早上5時至下午2時





# 阿棍屋新領養中心 欽州街開張

於 2015 年成立、以「生有所養病有所醫終有所歸」為宗旨的動物慈善機構「阿棍屋」，多年來拯救了無數流浪動物，為牠們提供絕育、醫療、日常放養及尋求領養人等服務。該組織近日宣布，位於深水埗欽州街新開設的阿棍屋貓貓領養中心即日起正式開放，並於今年 6 月起設恆常開放時段，歡迎大家在開放時間內領養貓貓。

「領養中心」的貓貓相當平易近人。



「阿棍屋」創辦人  
謝婉儀

## 逾 30 隻活潑貓貓 等待「上樓」



蝦仔



玫瑰



旺旺



大膽

### 逾 30 隻貓貓待領養

阿棍屋貓貓領養中心位於深水埗欽州街 1-9 號地下，整個中心雖然算不上很大，但足夠容納一定數量的流浪貓，而且整個空間光線充足，環境也很整潔，讓人 and 動物都有舒服的感覺。創辦人謝婉儀表示，中心內現時有約 30 隻流浪貓及 6 隻兔子進駐等待「上樓」，這些動物很多都是被遺棄或在街上獲救起。她又指，選址欽州街是因為希望幫助這個社區中的動物，其次是鄰近「阿棍屋善行動物診所」，方便照顧更多流浪動物；另外有一個固定的地方，加上是地舖，容易讓有意領養的人士接觸貓貓，可以讓領養變得更簡易方便，亦提升了牠們「上樓」的機會。

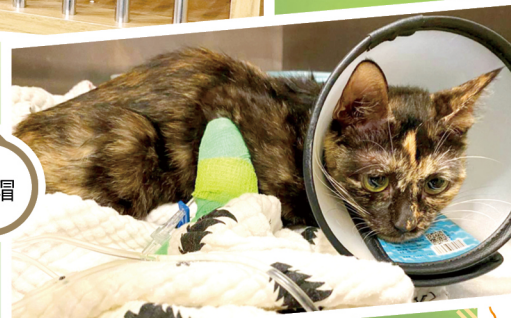
### 貓貓「大膽」平易近人

領養中心會為每隻貓提供舒適的獨立空間，並為其寫上屬於自己的「流浪故事」，當中不少都曾經歷大病，經過義工們悉心照顧後才重獲新生。謝婉儀表示，中心內的貓貓均十分溫馴和主動親近人，並特別介紹貓貓「大膽」：「佢流浪的時候，其實經歷過很多事情，除了有貓愛滋，還有腎病，但其堅持和毅力真的令到我們覺得很值得去幫。」她又指「大膽」很願意讓人抱，而且會主動貼近你，就算隨意撫摸也可以，的確十分乖巧，所以覺得「大膽」值得被領養。

### 領養人士注意事項

在領養中心領養貓貓費用全免，只需要填寫領養表格，通過簡單的流程及接受家訪就可以。謝婉儀補充指，須注意領養人的年齡必須 25 歲或以上：「住在公屋或居屋的人士也可領養，但最重要是有安裝窗網，而且是我們要求的窗網格式。我們救得貓貓，就是希望牠們可以過得安樂，不希望有任何意外發生。」

小瑗



位於深水埗的「阿棍屋貓貓領養中心」早前舉行開幕禮。

阿棍屋貓貓領養中心  
開放日期：不定時開放 敬請留意  
Facebook 專頁「阿棍屋」  
開放時間：2-5 pm  
地址：深水埗欽州街 1-9 號



## 《Everyday + 常物》展覽

## 看設計師如何「變廢為寶」

巨型互動裝置  
「死結」

改造塑膠瓶

徐巧詩

李志榮

蕭俞

我們每日生活中會接觸到不同的用品，例如木椅、鋁罐、塑料瓶等，在不知不覺中融入日常生活中。這些物料平凡得讓我們幾乎視而不見，但原來換個角度，再加上一些設計心思，這些「常物」就能呈現出一個有趣的「新面貌」。近日，位於深水埗通州街的香港設計中心舉辦了《Everyday + 常物》展覽，以大眾每天都接觸到的「常物」作為創作媒介，展出多組創意設計項目，希望以此鼓勵大眾透過設計引發想象力，自己也能動手「變廢為寶」。

## 巨型互動裝置「死結」

在整個展覽中，最顯眼的是正中央一團藍色的裝置。原來繩結設計師蕭俞認為，日常的死結是「微小卻強勢的存在」，也是人類文明中極其古老、卻又最容易被忽視的「隱形技術」。於是以大膽創新的設計，將「死結」放大，變成色彩繽紛的長條坐具，讓使用者自由坐臥；又或走入「死結」中打卡，體驗多感官互動，同時思考解開繩結與日常生活的關係，發掘其中的意義和價值。蕭俞說：「繩結無處不在，死結更是經常被人忽視。」

## 二手材料大改造

展覽的一面牆，展出了很多奇形怪狀的「羽毛球拍」，它們形狀大小不一，有一

塊更明顯見到由「摺機」改裝而成，相當有趣。原來這些「羽毛球拍」是由擅長改裝日常物品的藝術工作室MUDWORK所創作，他們使用摺機、月餅盒、籃球架等各式材料製作不同的「羽毛球拍」，提倡大家開放想像，探索全新「羽毛球」運動，享受打球樂趣。他們展出的作品還包括將舊課桌椅與二手材料改裝成獨特的自製電動車，啟發學生的環保意識及創意。

## 將舊物改頭換面

這次展覽由Talking Hands主理人、設計編輯徐巧詩與Milk Design創辦人、工業設計師李志榮聯手策劃。徐巧詩說：「香港的基層群



眾不會輕易將舊物丟棄，很多時候都會想辦法再利用，或者將舊物改頭換面，賦予新用途；因為香港地方小，生活節奏快，大家都很懂得靈活變通。」所以這種源於生活本身的創意，也成為了今次展覽主題。展覽亦將舉辦一系列工作坊、導賞團、講座及開放日活動，詳情可以到香港設計中心各社交平台留意最新公布。

**《Everyday + 常物》展覽詳情：**  
日期：即日起至2025年8月31日  
時間：上午11時至晚上7時（逢星期二休館，公眾假期除外）  
地點：九龍深水埗通州街280號DX設計館地下前館

## 徵稿

如果你想分享有關深水埗的故事，歡迎向我們投稿，包括文字創作、攝影、繪畫、評論，字數不限。

## 徵廣告

假若你喜歡《深水誌》，而且希望推廣你的業務，歡迎在本報刊登廣告，支持《深水誌》、一份屬於深水埗人的社區報。來稿及廣告，請到以下電郵和我們聯絡。



shumshuitalk@gmail.com



堅 Magazine 編輯委員會

電話：+852 2157 9881

傳真：+852 2157 9880

電郵：info@kinliu.hk

地址：九龍九龍灣常悅道19號福康工業大廈9樓8-9室

出版人：諾訊國際有限公司

承印人：智富傳媒（深圳）有限公司