۸.

道分嘉华

料吸客24萬

林建岳: 6.6萬屬遊客 星首派隊參賽

香港文匯報訊(記者 張文鈴)每年龍舟 競賽均是端午節的重點節目。為推廣香港旅遊,香港 旅遊發展局將於下周五起,一連3天在尖沙咀舉辦「香港龍舟嘉 年華」。今屆賽事將有逾5,000健兒參賽,包括 136 隊本地隊伍及24 隊來自11個國家及地 區,新加坡也會首次派人參賽。旅發局主席林 建岳預計,是次活動可吸引24萬入場人次, 其中6.6萬人是遊客,數字與去年相若。

> **木**建岳昨日與 傳媒午宴時 表示,整個「香港龍舟

嘉年華」活動涉及1,800萬元經費,其中300萬元由旅發局支付,「盛事基金」則資助最多550萬元,其餘由建行及生力啤等贊助商承擔。

將由獨立機構統計人次

他指出,今次活動將由獨立機構統計入場人次,同時收集參加者對活動的意見及逗留時間等,作日後活動參考,但強調與早前「盛事基金」爭議無關。是次嘉年華並沒有創造任何暫時職位,大部分是以義工方式協助。

由中國香港龍舟總會及旅發局合辦的香港龍 舟嘉年華,除了龍舟競賽,亦會舉行青少年制 服團體錦標賽、扮嘢大賽、生力啤酒節及龍舟 裝置藝術展覽。香港國際龍舟邀請賽今年有 160個龍舟會參加,包括136隊本地及24隊國際隊,如澳洲、加拿大、日本等,新加坡亦是首次派人參賽,健兒人數超過5,000人。

龍舟設計具有本地特色

今年香港龍舟嘉年華設有龍舟裝置藝術展覽,中國建設銀行(亞洲)常務副行長兼執行董事郭佩芳介紹,該龍舟裝置藝術是由2名本地展能藝術家廖東梅與唐詠然攜手設計,主題為「繁花似錦」,寓意「金龍添繁花、幸福載滿家」,希望將龍舟比賽熱鬧的氣氛及觀眾在端午節欣賞龍舟競賽的興奮心情表達出來。該艘龍舟長達11米、舟上3名龍舟健兒模型高1.2米。她稱,在嘉年華期間會擺放於尖沙咀星光大道供遊客期當。

同時,往年「生力啤酒節」都有啤酒競飲大賽,今年首次增加3人混合的「勁飲團體賽」,以團體方式勁飲啤,飲得最多的隊伍可贏得勁飲啤酒王寶座。陸上龍舟邀請賽亦首設國際組邀請海外隊伍參加,陸上龍舟邀請賽以6

人為 一隊, 不限性別, 包括1名鼓 手及5名划手,以 接力賽方式挑戰500米 賽事,最快時間完成可赢 得冠軍寶座。

啤酒節齊與衆同慶同樂

香港生力啤酒廠有限公司品牌高級經理郭偉豪表示,今年生力啤酒節邀請內地、本地及台灣的人氣樂隊與歌手演出,包括黃貫中、旺福樂團、楊乃文等,希望讓搖滾音樂帶動現場熱烈觀眾的氣氛。對於天氣情況會否影響當日活動,旅發局認為,若只有毛毛細雨就不會有太大影響,但若果轉差極

事至翌日。

■陳富明指漁民每當聽見龍舟 鼓聲,都會放下手頭工作大展 身手。 郭兆東攝



見半世紀香江情

香港文匯報訊(記者 郭兆東)一條龍舟 連繫港人港情半世紀。每年端午賽龍舟咚咚 響,若非有人盡力保留龍舟傳統製法,以及 有人身體力行將龍舟文化傳承下去,龍舟或 無法成為港人歷史見證。漁民相信「浸過龍 舟水可保家宅平安」,每當聽見龍舟鼓聲 都會放下工作爬上龍舟大展身手,近年有 團隊積極培訓青年軍,冀將技術傳授至 新血延續龍舟盛世。不過,現時懂得手 製龍舟之人卻寥寥可數,手製龍舟愈見 罕貴,為保留本地文化,與青年藝術團共同製 作龍舟頓成新方向。

「浸過龍舟水可保家宅平安」

本地漁民在上世紀60年代至70年代以打魚維生,由於生活較為緊張,既要出海捕魚又要聽天由命,漁民都十分嚮往每年一度的龍舟競賽,冀藉此一掃全年悶氣。南區區議會副主席陳富明表示,漁民相信「浸過龍舟水可保家宅平安」,每當聽見龍舟鼓聲,都放下手頭工作,爬上龍舟緊握木槳奮力向前,「雖然槳手互不相識,但憑着彼此尊重,令競賽得以和諧進行。」

龍舟競賽演化至今,已由當年的「圍威喂」 出賽,變成團體方式在全港18區作賽,當中 祈求風調雨順的敬畏之心從不變。陳富明指其 中「大龍」身長近90呎,需要50人划槳,要 在1分鐘內以極高速度完成330米賽程,可觀 性非常高,堪稱全港之冠。

與青年藝團合作保手製技藝

龍舟由龍頭、龍身及龍尾3部分組成,傳統龍 舟身上沒有一根鐵釘,全由木椿支撐,是傳統文 化的結晶。陳富明指出,以前「中龍」及「大 龍」均由人手製作,近年懂得製作龍舟的師傅年 紀漸大,且沒有新人入行,有關技術已漸漸失 傳。他又謂,目前全港手製龍舟師傅不多於5 人,加上內地由碳纖維製作的倒模龍舟多人選 用,手製龍舟愈見罕有,故與青年藝術團合作保 留傳統技藝,是保留本地風味的新方向。

龍舟文化早已是本港歷史一部分,有人盡力 保留傳統製作方法,亦有人身體力行將龍舟文 化延續落去,近半世紀以來,每年憑一手好獎 撐起整條龍舟,就是柴灣漁民漁樂會一聚漁民 子弟的團結所在。師傅兆華表示,當年創會會 長花維路希望藉龍舟活動團結漁民,現時漁樂 會約有200名活躍會員,除組隊參與 龍舟競賽外,亦有參與各種社區活動,為居住 的地區建設出一分力,深受地區人士歡迎。

龍舟隊「以老帶幼」勤操練

漁樂會目前約有逾50名龍舟隊成員,每年都會到訪各區參與邀請賽,尤其自農曆三月起每星期進行操練,可謂全年無休。由於中龍大龍比賽均有參與,比賽經驗相當豐富,在漁樂會會址牆上,放眼全是歷年奪冠的獎盃獎牌。

不過,兆華坦言現時隊員年紀隨日子增長, 為保持實力又避免出現斷層,除了向內地職業 龍舟手學習外,亦需要培訓新人,「內地的龍 舟競法以體力化見稱,不少運動員以此作為職 業,本地業餘選手學到一半已非常受用」,師 傅又指近2年至3年正積極培訓青年軍,希望 透過「以老帶幼」方式將技術傳授至新血,延 續漁民漁樂會的龍舟盛世。

蘇錦樑:調控旅客增長 待與中央磋商

香港文匯報訊(記者 郭兆東)港人關注內 地訪港旅客持續增長影響日常生活,商務及經 濟發展局局長蘇錦樑昨日回覆立法會議員提問 時表示,港府正根據本港承受力評估報告建 議,從三方面着手促進本港旅遊業長遠及穩定 發展,並研究調控旅客人數增長及旅客結構辦 法,但要與中央政府及內地相關部門磋商後, 才公布結果。

港人針對內地訪港旅客持續增長對日常生活 影響的關注日增,蘇錦樑書面回覆立法會議員 提問時指出,港府明白本港社會關注旅客數字 持續增長對民生構成影響,又指行政長官梁振 英已待確定本港承受及接待能力後,才考慮實 施「非深圳戶籍一簽多行」,及有序地簽發6 個內地城市的異地簽注。

續提升接待旅客能力

他續指,港府於去年年底完成有關香港承受 及接待旅客能力評估工作,並正根據評估報告 建議,從三方面着手促進本港旅遊業的長遠及 穩定發展,包括繼續提升接待旅客能力;發展 具特色旅遊設施群以吸引高增值客群來港;加 強宣傳推廣不同地區旅遊景點,以減輕傳統旺 區的擠塞。

蘇錦樑又表示,考慮到港人繼續對接待旅客能力表示關注,港府正研究調控旅客人數增長及旅客結構辦法,惟研究仍在進行中,當局會在與中央政府及內地相關部門磋商後盡快公布結果。他強調,當局大前提是確保旅遊業穩定及有序發展,同時盡力減輕旅客增加對社區帶來的不便,

平衡旅遊業對香港經濟及民生的影響。

邊境建購物城可考慮

至於將以購物為主的旅客分流,蘇錦樑稱當局注意到早前有建議提出,在邊境附近土地興建購物城,認為建議值得考慮。他表示,如最終建議成事,相信短期可幫助分流旅客,長遠甚至為新界現有及規劃中的新市鎮居民提供就業機會。

此外,對於早前有建議在落馬洲邊境附近土 地興建商貿購物中心,蘇認為有關建議涉及大 部分私人土地,若由港府以收地方式推動作私 營商業發展,未必符合收地作公共用途的法定 要求,同時亦需動用大量公帑及耗 時,相信若由業權持有人結合市場, 並因應該區商業潛力主導發展會更有

效率,當局樂意協調相關政府部門,

為項目倡議者提供所需資料及協助。

香港文匯報訊(記者·張文 鈴)端午節即將來臨,隨即聯想

到糭子飄香。今時今日全自家製 的糭子已經買少見少,碩果僅存的石碗 尾嘉湖仍全人手、家庭式製作,連餡料

都是親自醃製,堅持以質為先。嘉湖老號第三代傳人由五姐弟 掌舵,每年端午節前夕都會一齊包糭兼團聚,希望將傳統手藝 承傳下去。另邊廂,港人酷愛台灣美食,過江龍「程班長牛肉 麵」今年首次親自製作台灣糭,讓港人初嚐台灣傳統風味糭, 月初甫推出已接獲千多宗訂單。人稱「程班長」的程致賢指, 未來可能會繼續推出台灣糭,將台灣美食與港人分享。

■旅發局於6月6日起,一連三日在

少咀舉辦「香港龍舟嘉年華」。

首4月逾1,900萬旅客訪港

示,據初步統計,今年首4個月,共有逾1,900

萬訪港旅客人次,較去年同期升14%,其中單是

内地旅客已達逾1,490萬人次,較去年同期增加

香港文匯報訊(記者 張文鈴)旅發局昨日表

位於石硤尾南山邨街市的嘉湖,堅持賣手製糭賣了60多年,至今傳至第三代,由五姐弟管理。區愛珍說,她們的糭全是真材實料,且屬全人手製作,「以豆沙糭為例,紅豆是親自除殼及炒,每次製作需時10小時;糭葉亦是全人手清洗,而且每塊葉都會洗兩次,令雜味除掉。」她強調,每個步驟都不能馬虎,這是因為一直維持家族祖訓:「自己吃不下的食物,不能賣給別人,不希望來到這一代,將招牌做壞。」

食材貴 嘉湖糭加價兩元

由於食材上漲,嘉湖糭今年劃一加價兩元,即使加價亦追不上成本升幅。區愛珍指每個工序都是親自製,每隻糭都是一個「心思」。另一負責人區偉剛表示,上周開始接受預訂,反應不俗,店裡亦有售素豆沙糭、火腿鮮肉糭、腩肉糭等,售價由25元至60元不等;每隻60元的蛋黃鮮肉糭則為老店招牌搶手貨,不乏食客捧場。在訪問的過程中,區氏一家邊分工包糭邊閒聊家常,期間更有不少捧場客從遠地特意前來訂糭,

對於包糭一門傳統手藝即將失傳,區愛珍表示,「沒有辦法,現在只是盡量做,做得一年得一年。」她又慨嘆年輕人不想學包糭,更笑稱只要有人來學,都無任歡迎,希望將手藝一直承傳落去。

過江龍賣台灣糭受歡迎

台灣過江龍「程班長牛肉麵」今年則首次親自製作台灣糭。 程班長說,來港打拚數年,今年特別思鄉,同時又想到有些台灣人來港工作或嫁來香港,無法回台灣與致親團聚,於是趁端午節親手包製傳統台灣糭,以慰藉思鄉情緒。

程班長今年特別製成兩款不同體形大小的台灣糭,特意由台灣空運食材到港,務求造出傳統台灣風味,其中一款是傳純台南糭,內藏三層肉、香菇、鹹蛋黃、油蔥、蝦米、栗子及花生;另一款則為輕量裝,餡料少了栗子及鹹蛋黃,大的每隻售25元,小的每隻售15元。他又指,台灣人平日都會吃糭,不像香港只有端午節才會吃糭。

他稱,最初原本只製作 700 隻 機應市,沒有想過售 機的消息 一傳開去,一天內已到 1,200 個訂單,結果超乎預 期,加上第二輪的訂單,總共接獲2,420 多個訂單。

對於台灣糭受港人歡迎,他稱,未來日子可能會推出傳統的台灣糭,期望將台灣美食與港人分享。



