

龍舟嘉年華 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。

林建岳昨日與傳媒午餐時表示，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。

將由獨立機構統計入場人次

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觀賞。

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」，以團體方式勁飲啤酒，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，最長時間完成可贏得冠軍寶座。

啤酒節齊與眾同慶同樂

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、旺福樂隊、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，但若果轉差極端天氣則可能會延遲賽事至翌日。

鼓聲咚咚顯身手 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。」

龍舟競賽演進至今，已由當年的「圍咸鴨」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長之心從不變。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。

與青年藝術團合作保手製技藝

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，全由木樁支撐，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下去，近半世紀以來，每年憑一手好槳撐起整條龍舟，就是柴灣漁民漁樂會一眾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

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



柴灣漁民漁樂會龍舟隊有逾50名男女隊員，每年都會到訪各區參與邀請賽。劉國權攝



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。

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。

老字號真材實料 人手製糰不馬虎

香港文匯報訊（記者 張文鈴）端午節即將來臨，隨即聯想到糰子飄香。今時今日全自家製的糰子已經罕見，碩果僅存的石硤尾嘉湖仍全人手、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糰團聚，希望將傳統手藝傳下去。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糰，讓港人初嚐台灣傳統風味糰，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糰，將台灣美食與港人分享。

位於石硤尾南山邨街市的嘉湖，堅持賣手製糰賣了60多年，至今傳至第三代，由五姐弟管理。區愛珍說，她們的糰全是真材實料，且屬全人手製作，「以豆沙糰為例，紅豆是親自除殼及炒，每次製作需時10小時；糰葉亦是全人手清洗，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：「自己吃不到的食物，不能賣給別人，不希望來到這一代，將招牌做壞。」

食材貴 嘉湖糰加價兩元

由於食材上漲，嘉湖糰今年劃一加價兩元，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，每隻糰都是一個「心思」。另一負責人區偉剛表示，上週開始接受預訂，反應不俗，店裡亦有售素豆沙糰、火腿鮮肉糰、脯肉糰等，售價由25元至60元不等；每隻60元的蛋黃鮮肉糰則為老店招牌搶手貨，不乏食客捧場。在訪問的過程中，區氏一家邊分工包糰邊閒聊家常，期間更有不少捧場客從遠地特意前來訂糰。

對於包糰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糰，更笑稱只要有人來學，都無任歡迎，希望將手藝一直承傳下去。

過江龍賣台灣糰受歡迎

台灣過江龍「程班長牛肉麵」今年則首次親自製作台灣糰。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，無法回台灣與親朋團聚，於是趁端午節親手包製傳統台灣糰，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糰，特意由台灣運食材到港，務求造出傳統台灣風味，其中一款是傳統台南糰，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，台灣人平日都會吃糰，不像香港只有端午節才會吃糰。

他稱，最初原本只製作700隻應市，沒有想過糰的消息一傳開去，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。對於台灣糰受港人歡迎，他稱，未來日子可能會推出傳統的台灣糰，期望將台灣美食與港人分享。

對於包糰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。」 劉國權攝



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，港府於去年底完成有關香港承受及接待旅客能力評估工作，並根據評估報告建議，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，