

維園行一圈 遍嚐多省美食

母攜女入場識鄉情 老人家品「娘酒」解鄉愁

香港文匯報訊(記者 翁麗娜)由六大社團主辦的大型戶外活動「賞心樂食 Together」,昨日吸引大批市民入場,維園氣氛相當熱鬧。潮汕人胡太特意帶同女兒到場尋找家鄉美食,花費約400元買滴鵝腸及韭菜粿等食物,盛讚今次活動別具新意,可以順道品嚐其他省份的特色菜,與港人一向熟悉的工展會及年宵相當不同。有參展的客家酒商戶表示,開檔短短兩日,已經賣出近廿箱客家黃酒,有信心為期6天展銷期營業額達到6位數字。

昨日維園現場有超過120個美食攤檔,展示來自潮汕、廣西、廣東、福建、梅州及東南亞等多個地區的特色美食,不少攤檔前大排長龍,市民購買後站在攤檔附近大快朵頤。活動現場還提供豐富多彩的文化藝術及歌舞表演,吸引市民扶老攜幼入場邊食邊睇。

留肚入場 試他鄉特色食品

胡太表示,早幾天知悉維園有此活動已經很期待,特意帶女兒來開眼界,感慨自己未有承傳上一代的烹飪技術,也希望下一代能認識潮汕家鄉美食。

她又說,看到家鄉菜覺得好開心,見到滴鵝腸就忍不住買,笑言一盒索價90元頗為昂貴,「不過沒有辦法,自己又不懂得煮。」她覺得今次活動很特別,「行一個圈就滿足個胃。」同行的11歲女兒則買了一把牛角梳,謂最欣賞現場的歌舞。

福建人邱先生與太太及一對子女到場,品嚐地道福建美食,如莆田炒米粉、福州魚蛋及扁肉。他指平日在港很難找到家鄉菜,即使較多福建人聚集的北角,選擇也

不是太多,因此當日來到很開心,認為選擇很多,「見到家鄉菜覺得很有親切感!」他又指當日特意留肚入場,希望一嚐附近攤檔的順德炸鯪魚球及潮州蝦餅。

羊肉串兩句鐘賣光500串

專營客家酒的建中貿易行,其負責人鄧女士表示,客家人傳統是每家每戶每年自製黃酒,留待過年及節慶時飲,由於往往由母親負責釀酒工作,黃酒又名為娘酒。

她指,這兩天有不少客家人前來買酒,主要是上年紀的六七十歲長者,「有人飲一味就覺得有解鄉愁的感覺」。她指香港人生活繁忙,很多客家人失去這個傳統,覺得相當可惜。

僑界攤位的卓日有限公司出售馳名羊肉串、豬肉串,檔前人潮絡繹不絕。店主吳女士表示,前日2小時已經賣光500串,預計昨日可以多一倍,相信單日營業額過萬元沒有問題。福建來客吳小姐表示碰巧經過,於是前來逛逛,笑言由於串燒的味道很香,忍不住買了兩串吃,認為30元的價錢相當便宜,「肉選這麼大塊!」



維園美食「嘉年華」昨日吸引大批市民入場。 莫雪芝 攝



鄧女士專營客家酒。 莫雪芝 攝



胡太與女兒盛讚活動。 莫雪芝 攝

活動時間表

日期	即日起至本月21日(周四)
時間	即日至20日: 10am至9pm 4月21日: 10am至7pm
地點	銅鑼灣維多利亞公園足球場
費用	免費入場

製表: 記者 翁麗娜



不少市民購買美食後大快朵頤。 莫雪芝 攝



現場同時提供獨特的文藝演出。 莫雪芝 攝



歐陽太太將蒸豬帶到香港。 莫雪芝 攝

25 Anniversary 周年 香港中華總商會 香港中國企業協會

十三五規劃與香港機遇高峰論壇

十三五規劃綱要中的港澳專章特別指出要提升港澳在國家經濟發展和對外開放的地位和功能。香港中華總商會與香港中國企業協會合辦論壇,深入剖析香港如何配合國家所需、貢獻所長。

專題講座

- 李偉 國務院發展研究中心主任
- 王文斌 國務院國資委副主任
- 陳家強 財經事務及庫務局局長
- 羅康瑞 香港貿易發展局主席
- 李建紅 招商局集團董事長

午餐講座

- 曾俊華 財政司司長
- 房愛卿 商務部副部長

地點 灣仔香港會議展覽中心

費用 會員 > 專題講座免費 / 專題講座及午餐講座 \$500
非會員 > 專題講座 \$300 / 專題講座及午餐講座 \$600

查詢 香港中華總商會 陳小姐 / 盧小姐
電話: 2525-6385 內線 35 / 40
電郵: reg_forum@cgcc.org.hk

詳情請瀏覽
www.cgcc.org.hk

2016年4月18日(星期一)
專題講座: 上午10:30 - 12:00
午餐講座: 中午12:30 - 2:00

百年均安蒸豬首現香江



順德是廣州美食之鄉,均安蒸豬便是其中一道美食。曾經接受中央電視台拍攝《舌尖上的中國》的「廣業食府」首次來港,現身維園的「賞心樂食 Together」活動,老闆娘歐陽太太表示,「蒸豬唔係想食就即刻食到」,首先豬身要蒸半小時,其後反覆用鋼針刺穿豬皮,讓裡面的油脂排出,再淋上冰水,讓豬皮緊縮有彈性,笑言「擔心食客唔夠耐性」。不過現場所見,不少市民慕名排隊,期待一嚐傳說中肥而不膩、咬落彈牙的蒸豬。

歐陽太太指向大型木製蒸籠,「裡面正在蒸豬」,接着介紹均安當地,蒸豬是祠堂舉行祭祖儀式時必備的主菜,此菜式歷史超過二百年,稱其起源還能上溯至二千多年前的「太公分豬肉」。她表示,2011年曾經接受過央視訪問,結果引起廣泛注意是始料未及,但成功推廣均安美食,令她及丈夫二人都很高興。

關注健康改良調味料

她又透露,因應時代變遷,現代人更注意健康,因此改良調味料,例如減鹽減糖,「減少落五香粉,改落多點香料。」至於是什麼香料,她笑言:「商業秘密唔講得!」前日4時半開幕,她短短數小時已經賣出約3頭豬,預計昨日可以賣出5隻,有信心昨日可以達到過萬元的生意額。

正在排隊的何先生表示,均安蒸豬很著名,多年前已經想一試究竟,可惜在香港找不到有餐廳出售,想不到昨日誤打誤撞巧遇此美食,「當然唔介意等耐一陣。」何先生表示,最近電視重播《舌尖上的中國》,介紹內地各省市的美食,經常被引得名指大動,大讚今次維園活動邀請多地美食共聚,令市民有口福。 記者 翁麗娜