

再出發一周年 融大局展優勢

大聯盟聚焦五大重點 11 副秘書長對接灣區合作

「香港再出發大聯盟」成立一周年，昨日舉行融入國家發展大局發布會。全國政協副主席、大聯盟總召集人董建華和梁振英，全國人大常委、大聯盟秘書長譚耀宗在會上回顧過去一年大聯盟的工作，指出在社會困難的時刻大聯盟千人齊心推動香港再出發。他們並介紹大聯盟未來一年的五大重點工作。大聯盟 11 位副秘書長亦將分別與大灣區「9+2」城市聯繫、合作以及落實對接粵港澳大灣區發展。



「香港再出發大聯盟」昨日舉行發布會。

大灣區 9+2 對應副秘書長

城市	副秘書長	城市	副秘書長	城市	副秘書長
香港	譚惠珠	江門	黃英豪	東莞	譚錦球
澳門	張志剛	珠海	王惠貞	惠州	吳秋北
肇慶	施榮懷	中山	陳振彬	深圳	陳勇
佛山	蘇長榮	廣州	鄭李錦芬		

董建華指出，去年成立的大聯盟有 1,500 多名志同道合朋友擔任共同發起人，當時疫情肆虐、經濟下滑、社會大亂、人心惶惶，連繁榮穩定都保不住，幸好在社會困難的時刻見到國家繁榮，以及大聯盟千人齊心推動香港再出發。

梁振英：香港有更好條件再出發

他認為，香港在一年內有很大的變化，但今後這個好的時刻將會延續，「我們能越做越好，國家能越做越好，大聯盟一樣能越做越好，每一個中國人

都覺得自己是中國人。」

梁振英表示，一年前香港受攪炒和疫情等原因陷入困局，令市民對未來發展感到非常擔心，幸好香港國安法及完善選舉制度出台後，令社會秩序回復正常，行政、立法關係亦重回正軌。他引用自己去年在大聯盟成立時說的話，即相信纏繞香港的「結」會一個個解開，香港要抓住現在擺在面前的機會，並指香港比起一年前有更好的條件再出發。

梁振英並介紹未來大聯盟的重點工作「出發大灣區系列」項目，指將會由 11 位大聯盟副秘書長（見表）分別聯繫

大灣區「9+2」城市合作，包括調查研究工作、向兩地政府介紹彼此的所需及所長，和做好發展的對接工作。

譚耀宗表示，今年是國家的「十四五」規劃開局之年，因此大聯盟會邀請專家官員開展研究會，把握機遇共同探討推動香港再出發。他展望未來一年大聯盟將重點做好五項工作，當中包括加強宣傳「一國兩制」，舉辦「堅持『一國兩制』香港再出發」系列論壇；並加強大聯盟自身建設，適時啟動共同發起人增補程式，再吸納一批有代表性的人士加入大聯盟等。

加強內地宣傳 重塑香港形象

「香港再出發大聯盟」副秘書長譚錦球昨日亦介紹大聯盟未來內地宣傳工作的六個重點項目，並指出有關宣傳有四大主題。他表示，為了重塑香港形象，大聯盟成立內地宣傳小組，呼籲各界以溫馨及軟性的方法向內地宣傳，介紹香港的正能量，希望發動全港社會各界共同出力，宣傳和推廣香港。

大聯盟經過幾個月的籌備，已經落實第一批 6 個重點項目，分別是《香港事·中國心》專題片、《我和我的家鄉》系列電視專題片、《活力之都·魅力香港》

力香港》冠名廣告及《香港竭誠相待的國際城市》公益廣告、《香港再出發》系列短視頻以及《尋找家鄉的故事》。

建海外宣傳小組 展國際化優勢

另外，大文傳媒集團記者昨日分別在記者會上提問有關大聯盟如何看待香港在國家發展大局中的角色和定位，以及準備如何展開面向國際的宣傳工作。梁振英表示，國家對香港的定位就是國際化，因此需要用好香港在國際間的聯繫，發揮香港在國際化中的優勢。大聯



大聯盟製作的《活力之都·魅力香港》冠名廣告。

盟副秘書長黃英豪亦表示，大聯盟已經成立了國際宣傳小組針對海外媒體。黃英豪透露，大聯盟將在 5 月 31 日下午 2 時至 5 時舉行「新時代國際傳播高端論壇」，屆時會以全英語舉行，並有幾位主題發言嘉賓。

繼還押辭任區員 范國威退政壇



涉嫌參與攪炒派違法初選，被控「顛覆國家政權」罪，仍然被扣押的新民主同盟成員、立法會前議員范國威（見圖），昨日透過社交平台 facebook 宣布，退出新民主同盟及香港政壇，並且不會再發揮政治影響力及參與各級選舉。

他在 facebook 發文稱，「現宣布退出新民主同盟，此舉亦代表正式退出香港政壇，不會再發揮政治影響力及參與各級選舉。盼在僅餘的日子，陪

伴太太及女兒，並照顧長期病患的家人」，范國威又指，「歸來無期，未能克盡黨員責任，歉疚萬分，猶盼體諒。」

范國威今年 3 月已因還押期間無法履行議會職務而辭任西貢區議員一職。他於 2000 年起擔任西貢區議員，盤踞將軍澳運亨選區 21 年，從政初期為民主黨黨員。直至 2010 年，因不滿民主黨支持政改方案，決定退黨，繼而與其他退黨的民主黨區議員另起爐灶，成立新民主同盟。

悉尼越粉



踩入香港



越式香茅烤雞（全隻）188 元。

悉尼人氣越南湯粉專門店 Eat Fuh 首次衝出澳洲，早前在西營盤開設首間海外外賣專門店，已於 4 月 15 日開始試業。Eat Fuh 創立於 2015 年，於悉尼各區分別設有 8 間分店，並以其淳樸及回歸基本的宗旨，贏得澳洲東西方老饕們的歡心。餐廳透過世代相傳的食譜和地道的用料，彰顯優質食材的卓越品質。Eat Fuh 沒有加入現代融和菜或創新變奏食品，店舖的越南湯粉食譜一代傳一代，累積了家家戶戶的烹調心得，令食譜更精煉，風味自成一格。

Eat Fuh 香港店湯底用牛骨和經烘焗的香料製作，使用頂級香嫩的肉質和來自湄公河的馥郁香料。其 3 款招牌三重奏選擇包括牛肉、雞肉和素食。當中阮氏牛肉湯粉最令人回味無窮。牛肉湯底每天製作，用上 30 公斤牛筒骨、牛脊骨及牛尾，經過 8 小時熬煮，烹調出一鍋骨髓精華，湯底亦會和一系列香料，以及肉桂、烤薑和豆蔻等食材一同烹煮，令味道更富層次和風味。阮氏生牛肉湯粉（78 元）用上來自澳洲和新西蘭的肉眼；而阮氏特別牛肉湯粉（98 元）除了肉眼，也加添了生牛肉、熟腩肉、牛筋、牛柏葉及頂級牛肉丸。

阮氏特別牛肉湯粉 98 元。

