

市民：不出香港便可「遊勻全國」 家鄉市集受歡迎 「我吃到正宗肉夾饃」

家鄉市集嘉年華今日進入最後一天，過去兩日，市民在嘉年華歡度開心周末，場內各攤位展示的家鄉美食令人食指大動。

來自陝西的潼關肉夾饃大受歡迎，慕名而來的人大排長龍，負責人說是秘方炮製的七八十年老湯，千山萬水帶來香港現場炮製，肉夾饃肥而不膩，有祖籍陝西的香港人讚嘆「終於食到正宗的肉夾饃」。在福建攤位的泉州糰，把家鄉味道與香港人口味結合改良，兩日間售出2500隻。來自海南的文昌雞，背後是400多年的養殖歷史，同樣獲入場遊人搶購，有人場市民表示，猶如不出香港便可「遊勻全國」，希望以後再舉辦同類市集。

大公報記者

易曉彤、黃珏強（文） 林少權（圖）



肉夾饃



文昌雞

攤位上每隻售80元的正宗文昌雞十分熱銷。



泉州糰

▲商戶特意在泉州糰的口味上改良，做出更合香港人口味的肉糰。



◀陝西肉夾饃肥而不膩，小女孩購買後急不及待即場品嚐。

由全港26個省級同鄉社團聯合舉辦的「鄉情聚香江 邁向新征程——慶祝香港回歸祖國26周年家鄉市集嘉年華」，正在銅鑼灣維園舉行，現場設有超過200個攤位，集合了全國26個省份的家鄉特色乾貨和地方小吃。昨日天氣炎熱，但無阻市民探尋鄉味的熱情，場內人頭湧湧，不少市民拖着購物車穿梭，滿載而歸。

1400年歷史 手打更有質感

香港陝西社團聯合總會市集攤位上，30元一個潼關肉夾饃大受歡迎，整天都出現買人龍，昨日購買需排隊數分鐘，只為一嘗正宗的陝西肉夾饃，烤餅和剁肉的王師傅忙個不停。製作肉夾饃的王師傅接受大公報記者訪問表示，肉夾饃已有1400年歷史，潼關肉夾饃也叫千層肉夾饃，饃是由師傅手打而成，「用手打出來的饃會更有質感和層次感，相比機器做出來的也更有歷史的味道。」

記者在現場見到，即場烤製的饃，外觀焦黃，內部呈層狀，餅體發脹，皮酥內嫩。而用大鍋煮製的豬肉，煮製時鍋中肉湯上有較厚一層油脂，王師傅說是作保溫留香作用。食用時溫度以燙手為佳，且老潼關肉夾饃是熱饃夾涼肉，餅酥肉香，肥而不膩。

熬製豬肉的湯汁也大有來頭，王師傅說，此湯採用香料、藥材等多種佐料秘製而成的陳年湯汁，經過數十年對佐料的調配，做到適合大眾的口味，還對風濕病、腸胃病等有一定的治療效果。

王師傅說，潼關肉夾饃屬於陝西的非物質文化遺產，這次特意從陝西把肉夾饃的所有原材料空運到香港，分享給香港的同胞，讓大家吃到內地好吃的美食，也非常歡迎香港同胞到陝西品嚐最正宗的肉夾饃。市集第一天推出後，很多人慕名而至，昨天共賣出近600個。

祖籍陝西的香港人藍小姐說，在香港很難吃到正宗的陝西肉

夾饃，所以一聽到家鄉市集有售，立馬趕來尋找家鄉味道，「這個肉夾饃非常值得吃，希望他們可以賣便宜點，讓所有香港人都嘗到，以後還可以在香港開店。」

海南文昌雞 原生態養殖

香港海南社團總會攤位上售賣80元一隻的正宗文昌雞，亦十分熱銷，該總會的副秘書長何丹介紹，文昌雞是海南省地方優良肉雞品種，已有400多年養殖歷史，肉質香甜嫩滑，營養豐富，是海南四大名菜之首。現在的文昌雞以農場方式養殖，獨特之處是在山場樹林間放養，讓牠自由活動，採食野果及蟲類等動物蛋白，是原生態養殖，宰殺前還需圈養一段時間，育肥後便可食用。文昌雞可由不同的烹飪方法，包括醬油雞、白切雞、鹽焗雞、椰子雞等，不過白切雞最能品嚐到原汁原味的文昌雞。何丹說，共準備了約2000隻文昌雞，截至昨午已售出近大半。

泉州肉糰加入香港口味

市集上除了有各地正宗本土風味的美食，亦有商戶將香港口味融入家鄉美食中。香港泉州社團聯合攤位上一隻隻飽滿的肉糰，十分吸睛，售價38元。製作該糰的謝先生說，由細到大都食媽媽做的正宗泉州口味的肉糰，他特在泉州的口味上作改良，做出更符合香港本地口味的肉糰。

有別於其他地方的糰子，該肉糰精選秘製的豬腩肉，加入半隻湖北滷雞蛋、蝦米和瑤柱，所有材料經過調味和煮製，再用櫻葉包起來用水煮熟，啖啖豐富的餡料，令人回味無窮，兩日已共售出2500隻。

市民李小姐在市集上收穫滿滿，買了潮州牛肉丸、清遠英德紅茶等，她說，市集上很多產品平時都比較少見，各地的特色美食都想買來嘗試一番。

非遺手工藝 小朋友玩到不捨得走



▲家長帶小朋友來體驗剪紙藝術，是最好的親子活動。



棕編



蛋殼畫



木雕

特色文化

家鄉市集嘉年華非常熱鬧，入場遊人除食得開心，手工藝攤位更是親子樂的好地方。多位來自內地的非遺傳承人即場示範製作多款手工藝品，包括蛋殼畫、棕編、糖畫和麵塑，小朋友親身體驗祖國非物質文化遺產的製作，玩得十分投入，不捨得離開。蛋殼畫非遺傳承人陶蓉表示，雖然語言不通，但見到小朋友一筆筆畫出大熊貓，感到「高興到不得了」，更體會到兩地「一家親」。

蛋殼繪圖「很得意」

香港四川社團總會攤位前，大公報記者昨日在現場見到，不少小朋友根據老師細心演示，開心地編織出各式小蟲，在蛋殼上繪製圖案，高呼「很得意」。陶蓉告訴記者，蛋殼畫作為中國民間藝術的一種，是在各種禽鳥的蛋殼上施藝作畫。因為它結構簡單，互動性強，便於學習，被選來向香港市民展示。見到市民熱情學習，她說，中國民間藝術百花齊放，這次能來到香港宣傳中國傳統文化，不僅為四

川傳統文化在港傳播感到非常開心，更真切感受到香港市民對中國文化的熱情。

山西作為歷史悠久的省份，香港山西商會帶來非物質文化遺產山西剪紙。香港山西商會會長吳騰接受大公報記者訪問時表示，山西剪紙是中國古老的傳統文化藝術之一，攤位上不單有各類剪紙出售，包括栩栩如生的「關公像」剪紙，亦特設剪紙體驗區，讓市民和小朋友親身體驗山西特色文化。他說，市民不僅對山西特產非常有興趣，山西剪紙亦得到市民的歡迎。他認為家鄉市集讓市民感受到「家鄉情」、「家鄉味」。他指出，山西作為華夏文化發源地，向香港宣傳山西傳統文化的魅力，亦是為市民傳遞中國優秀的傳統文化，感受祖國宏大的文化底蘊，促進兩地文化交融。

大公報記者易曉彤、黃珏強



掃一掃 有片睇



▲家鄉市集嘉年華第二日依然人山人海，市民盡情購物和品嚐美食，歡度假日。

市民有Say

非常新鮮



向小姐(左)和李小姐(右)

市集中全國各種美食感到新鮮，能接觸到祖國非物質文化遺產亦感到非常高興，猶如不出香港即「遊遍全國」。

樂而忘返



陳先生

疫情後能開設市集感到非常開心，特別攜同女兒學習山西剪紙，女兒捨不得離開，對各式表演及食品感到興奮，要「行晒先走得」。

盼望再辦



張小姐

氣氛好熱鬧，希望未來舉辦更多匯集全國各省特色的市集。各式表演增添中國傳統文化氛圍，感到好似「回到了家鄉」。

大公報記者黃鈺強

兒童跳彈床 家長鬆一鬆

花絮

嘉年華娛樂區放置有主題充氣彈床供小朋友扮作「人猿泰山」爬上爬落玩耍嬉戲，一旁不時有工作人員守候在旁叮囑小朋友注意安全，另一側是大會設置了救護站以免發生中暑等意外。家長得以暫時解放雙手，笑口盈盈。



銷售員妙語 攤位客如雲

市集中眾多攤位各出其招攬市民前來參觀購物，或出售冷飲飲品，或準備可供互動的體驗項目。惠州攤位銷售工作人員現場金句頻出，例如笑說食龍門米線可以助喜歡足球的朋友多踢入龍門，妙語連珠吸引市民駐足聽特產介紹。

大公報記者劉碩源