



家鄉市集大玩高科技

AI中醫睇症 機器人沖咖啡

文化盛宴 第三屆同鄉社團家鄉市集嘉年華

昨日起一連五日在銅鑼灣維園開鑼，今年活動規模更盛大，共30個省級同鄉社團帶來近300個特色攤位，吸引大批市民入場。

今年活動融入大量科技元素，首設新興科技展區，遊人可與人形機器人互動、品嚐機器人現磨咖啡，甚至AI看中醫，還有大受歡迎的各省市特產美食、非遺文化表演等。不少遊人認為展品新奇，機器人沖咖啡味道媲美人手製作，有外國遊客逛市集後大讚「超級棒！」

大公報記者 王亞毛、易曉彤（文）
何嘉駿、林少權（圖、攝錄） 融媒組（製作）

由香港廣東社團總會、香港福建社團聯合會、香港廣西社團總會、香港海南社團總會、香港浙江省同鄉會聯合會、香港山東社團總會等30個省級同鄉社團聯合主辦的第三屆同鄉社團家鄉市集嘉年華，昨日在維園開幕。香港特區政府政務司司長陳國基、中央人民政府駐港聯絡辦副主任劉光輝、中央駐港維護國家安全公署副署長陳楓、香港特區政府保安局局長鄧炳強、民政及青年事務局局長麥美娟等出席主禮。

政務司司長陳國基在啟動禮致辭時表示，今年大會設置了新興科技展示區，展示和介紹國家最新的科技發展和成就，加深市民對祖國的了解。

籌委會主任、香港廣東社團總會主席龔俊龍表示，今屆活動陣容更龐大、產品更豐富、內容更多樣，運動體驗更具活力、科技創新更亮眼。此次家鄉市集將會是一次感受各地家鄉獨特魅力、共享博大精深中華文化的盛宴。

籌委會副主任、香港福建社團聯合會主席施清流表示，家鄉市集嘉年華已成為連接香港與內地的重要文化橋樑。同鄉社團應充分發揮「超級聯繫人」作用，以深厚的鄉情為紐帶，讓香港市民深入了解祖國各地的風土人情，增強家國情懷，傳遞愛國愛港愛鄉的正能量。

瑞典旅客：嘉年華氣氛超級棒

昨日雖天氣炎熱，但人潮整日絡繹不絕，不少人帶備行李篋和購物袋入場掃貨。有首次來港的瑞典旅客說，嘉年華的氣氛「超級棒」，他十分享受。在新興科技展區，遊人大排長龍體驗科技產品，人形機器人、機器狗與人互動，一系列握手、跳躍、翻筋斗的動作，引起大家驚嘆。

全自動機器人現磨咖啡十分吸睛。營辦商TAP TAP COFFEE負責人麥波表示，機器來自上海，內部由機械臂代替人手操作，下單後只需兩、三分鐘便可獲取。他指這款機器預計本月中在港應用，初步考慮落地醫院、大學、博物館等場所。

香港河南聯誼總會攤位的智能熟麵機，由機器自動製麵、煮麵，萬傑智能運營負責人孫建琛表示，這部機器實現流水線作業，8秒內完成和麵、壓麵、切麵的步驟，然後煮麵，裝入高溫滅菌的碗中，最快48秒完成，「口感可媲美人手製作，很多香港市民品嚐後都讚不絕口！」

VR視覺體驗 生成內地虛擬景點

新興科技展區內並有智慧健康小屋、智慧AI中醫體質辨識儀、VR疼痛管理系統等前沿設備，遊人可體驗健康檢測與管理服務。市民林女士體驗AI智能中醫，「中醫」詢問她的日常生活習慣、身體狀況，還看舌苔，林女士表示，「問得十分詳細，最後測出我屬陽虛體質，也很準確。」

市民李太說往年逛家鄉市集嘉年華，主要為購物，今年有新體驗，她排隊十幾分鐘，成功下單機器人製作的凍咖啡，「味道與人手製作分別不大，但整個體驗很新穎，流程也很順暢。」

負責新興科技展區的潤愛同行主席周明表示，展區匯聚近40個科技產品，希望讓港人體驗內地前沿科技文化，「視覺體驗區的VR眼鏡，可以生成內地各省市虛擬景點場景，將科技與家鄉情結合，更好聯動香港市民的感受。」

美食街的各個攤檔圍滿食客，陝西肉夾饃、內蒙古羊肉串依舊人氣爆棚。香港內蒙古經貿聯合總商會會長王佳音表示，內蒙古烤全羊和羊肉串深受港人喜愛，今年攤位同樣提供免費試食，已準備近30萬元的試食庫存。

第三屆家鄉市集嘉年華

家鄉小食一覽

 雲南甜、鹹豆花 20元／份	 上海鮮肉小籠湯包 30元／個
 廣東汕頭獅頭鵝翅 50元／隻	 山東威海花餃 5元／個
 湖南常德清湯／紅燒牛肉粉 30元／碗	 陝西肉夾饃 30元／個
 上海松月樓素菜包 10元／個	

資料來源：大公報記者整理

日期	6月1日至6月5日
時間	上午11時至晚上9時(6月5日為上午11時至傍晚6時)
地點	銅鑼灣維多利亞公園
入口	1號足球場(告士打道)和6號足球場(興發街)
門票	成人:港幣5元(八達通進場) 1.2米以下小童、60歲或以上或出示樂悠卡的長者、殘疾人士可免費入場

資料來源：第三屆同鄉社團家鄉市集嘉年華籌委會

市民有Say

內地美食多 李先生：平時很難吃到內地不同地方的美食，所以今次專門來嘉年華，吃了新疆的羊肉串、廣東的五香肉串，好想去當地！ 	找回家鄉味道 梁太：每年都來參加，今次花了約一千元買了東北的有機小米、甘肅的蘋果汁，還有家鄉海南的米粉，找回家鄉的味道。 
---	--

大公報記者 易曉彤

廣西「恭城油茶」醒神又健康

非遺美食 廣西「恭城油茶」今年是第三次登陸香港家鄉市集嘉年華活動，以獨特的千年風味與非遺魅力，吸引眾多市民駐足品嚐。「瑤族油茶習俗」國家級代表性傳承人昨日現身嘉年華，現場演示打油茶技藝，他說，「油茶很受香港市民歡迎，希望通過這個活動，將廣西傳統飲食文化介紹給更多人，也歡迎香港市民到廣西品嚐地道非遺美食。」

恭城油茶是廣西的非遺特色美食，取用清明至穀雨期間的茶葉，搭配小黃薑，放入鍋中，用油茶錘反覆捶打，加水煮沸而成，出品色澤金黃、滋味醇厚，具有消食健胃、提神醒腦、祛濕避瘴的功效，獲譽為「中國咖啡」。

人類非遺「瑤族油茶習俗」國家級代表性傳承人周黎維向大公報記者介紹，油茶習俗是居住在南嶺走廊的瑤族人民在與山地潮濕、瘴氣重的自然環境長期相處過程中，摸索形成的獨特飲食習俗。當地諺語說「恭城油茶噴香，又放茶葉又放薑，每天喝上三大碗，一年四季都健康」。



▲廣西「恭城油茶」以獨特的千年風味與非遺魅力，吸引市民駐足品嚐。

恭城當地家家戶戶都會製作油茶，油茶更是招待賓客的特色美食。為適應現代生活節奏，油茶已改良為成品茶膏，無需親手捶打，開水沖煮即可還原風味。周黎維說，香港市民喜歡喝涼茶，而油茶作為爽神湯，與本地飲食習慣契合，很受香港市民歡迎。

大公報記者 易曉彤



大文集團攤位展文創周邊

大公報傳媒集團在市集擺設攤位，展示報紙的文創周邊產品（見圖）。攤位職員馮女士表示，希望將《大公報》、《文匯報》及《香港仔》推薦給市民，將最新的新聞資訊以及有趣有料的故事帶給大家。她拿起「9+2」領航的周邊產品表示，這是協同大灣區城市一起創新的產品，而每個城市都有自己的專屬公仔。她還特別介紹了一架「大公報號」飛機模型，該模型紀念抗日戰爭期間，《大公報》發起「航空救國」運動。

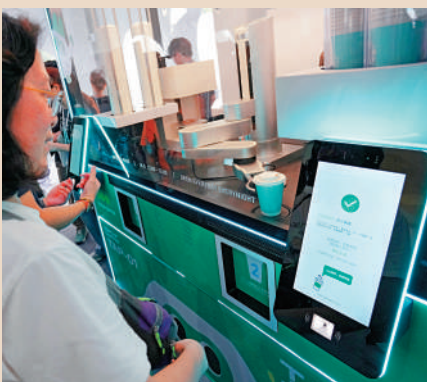
機械手製作多款飲品 咖啡媲美連鎖品牌

記者實測 今年的同鄉社團家鄉市集嘉年華，首次引入機器人咖啡機等智能餐飲設備，大公報記者昨日實地體驗機器人全自動「手沖咖啡」。機器人現磨咖啡亭整體與自動販賣機形似，可看到內部全自動運作的機械臂，機器有兩個屏幕，可同時下單。大公報記者排隊20分鐘左右，來到屏幕面前，見到有五六種飲品供選擇，包括美式咖啡、美式拿鐵、卡布奇諾、Espresso、牛奶巧克力，亦可選擇純冰塊和冰水。

記者點選卡布奇諾，屏幕出現口味選擇，包括翡翠瑰夏、金獎黑咖啡等，糖量、溫度、濃度、糖漿，以至是否使用杯蓋，都可選擇。完成所有設定後確認，屏幕顯示下單成功，機器隨即開始製作。記者等候約兩分鐘，咖啡製作完成，味道不輸部分連鎖品牌。機器兩旁有飲管供自取，十分方便。

記者在機器的現場簡介中了解到，機器人現磨咖啡亭佔地面積不足2.5平方米，並提供兩種咖啡豆、兩種杯型、冷／熱／冰三種選擇、自由選配濃度／溫度／甜度／冰量／克重，不僅能現磨咖啡，還能新鮮製作西式奶茶、日式抹茶、巧克力飲品4類共50多種口味。

大公報記者 王亞毛



▲全自動機器人現磨咖啡十分吸睛。

食指大動 上海老城隍廟小吃亮相今年的家鄉市集嘉年華，國家級非遺上海小籠包、素菜包及糯米燒賣等上海地道小食，透過冷鏈運輸新鮮食材到港，由上海廚師現場蒸賣，還原地道風味，讓香港市民體驗「舌尖上的上海」。鮮嫩多汁的小籠包佐以特調香醋，鹹鮮微酸的層次感俘獲現場食客，即使在炎熱的天氣下，依然大受歡迎。

作為「鎮場擔當」的上海小籠包，薄如蟬翼的麵皮、鮮嫩多汁的餡料和濃郁醇厚的湯汁，吸引不少市民排隊購買。現場工作人員Cola介紹，上海小籠包是國家級非物質文化遺產，師傅包製時對褶皺數量有嚴格標準。內餡選用新鮮豬肉，搭配精心熬製的肉皮凍，經高溫蒸製後可形成豐富湯汁。

創始於1910年的中華老字號品牌春風松月樓，是滬上素食點心的領軍者，攜其招牌產品素菜包、松子香菇燒賣閃亮登場。Cola說，素菜包為春風松月樓的「鎮店之寶」，以其優越的皮餡比、清香爽口的本幫口味特點，聞名遐邇；而松子香菇燒賣與香港本地燒賣大有不同，內餡主要是糯米，搭配香脆的松子和鮮美的香菇，讓人回味無窮。

Cola說，為確保口感與上海本店一致，所有原材料均從上海全程冷鏈運輸至香港，上海的師傅會在現場即蒸即賣，不斷補貨，「希望香港市民也能吃到上海原汁原味的地道美食，通過味道傳遞城市情懷。」

大公報記者 易曉彤