

# 以轉型發展破局 促競爭力不斷躍升

中央港澳工作辦公室主任、國務院港澳事務辦公室主任夏寶龍結束在港兩日考察調研。恰逢香港首個五年規劃諮詢啟動關鍵節點，此次調研聚焦經濟轉型發展及重點項目建設，在香港各界引發高度關注與熱烈反響。尤其是夏主任的「四個肯定」，不僅為香港社會注入強大發展信心，更傳遞出中央堅定不移支持香港突破發展瓶頸、加速轉型升級的強烈信號。香港要牢牢把握中央賦予的政策機遇，凝心聚力落實五年規劃藍圖，以實幹擔當譜寫長遠發展新篇章。

夏寶龍主任此前數次來港調研，主要聚焦國安體系構建、社會秩序修復、民生基礎建設等，為香港集中精力謀發展鋪平道路。此次考察的重心，聚焦產業升級、拓展新發展空間、灣區協同等高質量發展核心領域，既反映香港總體發展呈現新的積極態勢，更為香港接下來的發展指明清晰路徑。

一系列亮眼的發展成果，印證了香港轉型發展的正确方向與澎湃動能。當下香港發展態勢持續向好，資本、人才、發展空間與國際認可不斷積累提升，發展優勢不斷鞏固強化。市場層面，大批優質企業持續來港上市，國際資本加速布局香港市場，香港更首度

越瑞士，躍居全球最大跨境財富管理中心，充分彰顯國際社會對香港的高度認可。就在昨日，在瑞士洛桑管理學院發布的《2026年世界競爭力年報》中，香港全球競爭力排名躍升至第二位，創下2019年以來最佳成績。這一權威評價，客觀印證了香港高質量發展的扎實成效與特區政府的施政能力，更有力證明「一國兩制」具備強大制度優越性。

加快發展，規劃為要。夏主任此次對特區政府作出的「四個肯定」，其中第一條就是肯定編制香港第一個五年規劃的決心與推進工作，並強調五年規劃必須是「方向性、策略性、可操作」的指導文件。對此行政長官李家超回應表示，未來每年的施政報告都將對接五年規劃的要求並交代進度。各界均認為，此舉能打破以往「跨任期藍圖難以持續」等瓶頸，為積極參與和長期投資注入強大信心。

與此同時，此次調研也為五年規劃編制落地精準實施劃定重點、指明發力重心。考察足跡所至的元朗微電子中心、河套港深創科園及沙嶺數據園區，都是北都發展的核心區域，啟示香港必須告別過去對金融、地產的高度依賴，將創新科技作為香港經濟增長的新引擎。北都發展的定位，就是利用好新發

展空間，將領先科研成果轉化為先進製造與實體產業鏈。在產業布局上，應聚焦新質生產力，鑰定人工智能、智慧城市等新興產業賽道，建立現代產業體系。

北部都會區是香港發展的重點和新引擎。特區政府已將北都的定位從單純的土地房屋供應，提升至「產業、科技、大學城、宜居宜業宜遊」四大建設目標。夏主任對此表示認同，並認同特首提出將「大學城」概念進一步升級為「大學城區」，強調必須融合教育、人才、科技、產業和城市建設五大元素，讓校園區、科技區、產業區與城市空間互相配合。為此，未來北都大學城規劃將擴大至1000公頃以上的「大學城區」，服務於國際高端人才集聚高地目標，確保「人才留得住、產業接得上」。

這場關鍵時刻的考察調研，代表中央為香港高質量發展指明關鍵路徑，更傳遞出「只爭朝夕、勇於突破」的要求。站在新的發展起點，特區政府須進一步強化執行力，提升全社會協同力，以首份五年規劃為抓手，主動對接國家發展戰略、全力培育新質生產力、重塑發展新动能，不斷開創香港高質量發展新局面，推動香港競爭力再躍升，不負中央期望，回應時代要求。

# 「留學港」競爭力一流

國家「十五五」規劃支持香港打造國際高端人才集聚高地，香港首份五年規劃諮詢文件亦清晰指明，要全力推進教育、科技、人才一體化高質量發展。近日相繼公布的兩份國際大學教育排行榜，以客觀數據印證了香港高等教育的頂尖全球競爭力，進一步擦亮香港「留學港」金字招牌。

國際高等教育機構(QS)發布的最新排名顯示，香港共有五所大學躋身世界前100位，其中四所穩居世界前50位，香港大學與香港中文大學更是邁入世界前20強。其中，港大穩居全球第11位，中大較去年大幅攀升14位至全球第18位，刷新校史最佳排名。QS專門點評，香港連續第二年成為亞洲進步最為顯著的高等教育體系，穩步向前。

無獨有偶，另一項由美國機構所做的全球最佳大學排名中，香港高校表現同樣亮眼，上榜院校數量從去年8所增至9所，全球百強學府由4所增至5所，整體辦學規模與實力持續提升。學科層面更是亮點紛呈，香港累計20個學科躋身全球

前十，教育與教育研究學科包攬全球三甲，充分彰顯本地高等教育扎实的辦學根基、完備的學科體系與領先的國際核心競爭力。

香港高校排名持續躍升、教育實力穩步提質，絕非偶然，這是香港從由亂到治邁向由治及興蓬勃發展的生動縮影。國安法落地實施後，香港徹底扭轉動盪局面，守住了繁榮穩定的發展底線，得以充分發揮「背靠祖國、聯通世界」的獨特國際化優勢，為教育長遠發展築牢根基。同時，這也是特區政府深耕教育領域、社會各界重教興學、業界精益求精的碩果。

立足當下，香港教育界與特區政府需再接再厲，既要深耕辦學特色，持續優化教學體系、提升學科專業水平，更要積極創新政策，吸引更多全球優秀人才與科研資源，以教育賦能創科、以人才驅動發展，為香港產業升級、北都發展、經濟轉型注入源源不斷的動能，助力香港更好融入和服務國家發展大局，打造一流競爭力的「世界留學港」。

# 堅持古法手製 列入香港非遺 客家「守」藝人 傳承灰水糉真味

## 文化傳承

「食糉子、賽龍舟」，是中華文化中的端午傳統民俗。糉子的種類，南北各不相同，在嶺南地區，以果木灰濾水製作的灰水糉，是客家族群的獨創特色，灰水糉的製作技藝亦列入香港非遺清單項目。

時至今日，每臨近端午，散落在香港新界多區的客家村落便開始忙起來，從燒木取灰、灰水濾水，到多次試驗鹹味濃度，浸泡糯米並古法捆紮，每顆晶瑩剔透的灰水糉，都凝結了客家人半年以上的心血，也承載着手藝人數十年不變的堅持。其中，居住在西貢區坑口上洋村的客家人，世世代代守護這項古法技藝近300年之久。

大公報記者 王亞毛(文) 麥潤田(圖)



掃碼睇片

劉敏財堅持人手製作灰水糉多年，致力傳承這門客家傳統手藝。



▲客家人製作灰水，首先要將木灰壓入陶缸，再逐少加入朗芒葉或水翁葉湯液。

1 採集儲備木料：夏季收集山間自然倒伏的荔枝樹、龍眼樹、番石榴樹等無毒果木，待到秋冬季節再焚燒取灰。

## 客家灰水糉製作步驟

2 將木灰過篩，去除炭粒及雜質。



3 將數十斤柴灰逐層放入陶缸，以蕉葉鋪墊，並緊緊壓實。



4 以清水煎煮朗芒葉或水翁葉，取其湯液，再分多日逐次少量倒入木灰中，讓灰水自然滲出滴漏。



5 晶瑩剔透的灰水糉，口感和味道非市面上的鹼水糉可比擬。



6 從糯米中挑去粘米及雜質後，以灰水浸泡至少八小時。



7 以竹葉輕柔包裹糯米，包製成扁平狀，拍扁後搖晃有聲，方為標準。

「要我形容，灰水糉可謂是客家飲食文化『王牌中的王牌』！」談起灰水糉，劉敏財就開始滔滔不絕，這位客家文化工作者，已經有四十多年的灰水糉製作經驗。他在坑口上洋村成長居住，自幼耳濡目染，後來從母親手上習得這門手藝。每逢過年過節，已年過六旬的他，仍是村內組織活動、製作節慶食物的主力軍之一。

## 善用倒塌果木 製木灰濾水

早年物資相對匱乏，客家人養成物盡其用、順應自然的生活理念，傳統灰水糉正是客家先民巧用身邊天然物資的體現。劉敏財說，夏季雨水及颱風多，村民將被吹倒的荔枝樹、龍眼樹、番石榴樹等優質果木收集起來，等到秋天氣稍微乾爽，就是燒柴、取灰的好時節，「儲起來的木灰可以存放很久，過年時可用來製作客家茶粿，到端午前約兩周，又可以準備製作灰水包糉。」

燒木取灰，只是製作灰水糉的第一步，要想從一抔灰中提取用於製作糉子的精華灰水，才是考驗的開始。上周的一個下午，大公報記者在劉敏財帶領下，踏入他家中的小院，各種各樣的陶缸瓦罐到處可見，彷彿工作坊。其中一個約半個人高的陶缸，由三條竹竿架起，水一點一滴落在下方的瓷盆中，滴答作響，綿延不絕。

「要製作最傳統的灰水糉，取灰水就靠它啦。」劉敏財說，做灰水的每一步都十分講究，首先要將20斤灰以蕉葉包裹，壓入陶缸，再用水翁葉煮水，然後逐杯倒入木灰中。開始做灰水的首兩日，每隔一、兩小時就要倒一杯水，20斤灰，差不多要用20斤水，靜待層層滲透和過濾，

到第三日，水終於完全浸潤木灰，滴出第一滴最珍貴的灰水，「這個過程絕對急不到，要是一次過倒水倒穿，便什麼精華都收集不到。」

劉敏財形容，第一批灰水猶如「頭啖湯」，包含最多精華，但鹼性也最強，不適宜直接用以包糉，要經過隨後一星期的滴灌，收集到的灰水就會逐漸變淡。每一批灰水的鹼性濃度不同，需要多次混合試驗後，才能取得平衡，製成最佳灰水。到了端午來臨前，揀選優質糯米，浸泡在鹼性適宜的灰水中，超過八小時後，泡出金黃的色澤，就可包入竹葉，製成出口味正宗、晶瑩剔透的啫喱狀灰水糉，「我們客家人包糉時，中間還會放上一條蘇木，將糯米自然染成紅色，圖個好意頭嘛！」

劉敏財強調，製作灰水糉的重點，在於全部取自天然材料燒灰濾水，這也是製作正宗客家灰水糉的靈魂所在，「現在坊間不少鹼水糉，都是用化學鹼水製作，無論口感與風味，都與古法相差甚遠，米是粒粒分明的，因為沒有灰水就出不來啫喱的效果，唯有天然柴灰，才能還原灰水糉最本真的滋味。」

不過隨着時代發展，這門古法手藝正面臨諸多困境。劉敏財說，城市化進程中，柴火使用受到諸多限制，傳統取灰、燒柴的條件不斷萎縮；再加上從備料到製作完成，所有工序曠日費時，全程依賴手工、耗費大量時間精力，村內也越來越少年輕人對這些古法製作感興趣，如今仍堅持完整古法製作灰水糉的匠人，已寥寥無幾。

與此同時，受眾斷層也成為傳承路上的一大難題。劉敏財說，長輩們吃了一輩子灰水糉，喜

歡口味偏重、帶有微苦味道的傳統灰水糉，而年輕人難以接受偏苦的口味，覺得款式單一老舊，接受度不高。

面對重重挑戰，劉敏財沒有固步自封，近幾年開始在傳統基礎上適度尋求轉變，「我們堅持創新、但不忘本，只改良吃法和口味，絕不改變灰水的傳統製作工藝。」他嘗試調低灰水濃度，減輕苦味，同時研究搭配紅豆、鮮奶等新式吃法，讓傳統灰水糉貼近年輕人的飲食喜好，工藝與原料的根本精髓則不會改動。

## 梳理客家文化史 積極傳播

為了讓更多人認識客家灰水糉與背後深厚的文化底蘊，劉敏財積極走進各類民俗活動，開設體驗課堂，簡化部分流程開展包糉教學與試吃體驗，讓民眾近距離接觸這門傳統手藝，在時代變遷中守護這種客家民俗味道。

守藝之外，劉敏財還將目光投向整體客家文化的整理與傳播。他計劃用兩年時間，系統梳理客家發展歷史、民俗風情與特色飲食，並透過社交平台發布相關內容，擴大客家文化的影響力，他說，「一門手藝，連接一段歷史，我只是記錄一段歷史而已。」



# 98歲婆婆教包糉送獨居長者

【大公報訊】記者肖泓宇報道：端陽糉香，傳承傳情。大埔98歲長者沈婆婆，近日在社區端午節包糉活動現場化身「包糉導師」，將傳統手藝，手把手傳授給年輕義工與街坊。現場糉葉飄香，笑語不斷，一場跨越世代的文化傳承，在大埔社區溫馨上演。

沈婆婆年輕時務農出身，自幼練就一雙巧手，無論是鹹肉糉還是各式茶果，都是她當年農忙後的拿手絕活。歲月雖添白髮，但她精神矍鑠，坐在椅子上一邊口述揀葉、填餡與綁紮的秘訣，

一邊向圍攏在身旁的年輕義工示範，動作利落。

負責舉辦包糉活動的大埔墟關愛隊隊長溫國球表示，活動不僅讓長者重溫昔日情懷，更透過互动交流促進社區凝聚力。沈婆婆不單是手藝師傅，更是現場的「親善核心」，在包糉過程中與街坊閒話家常，分享舊日節日故事。

活動結束後，義工團隊將新鮮包好的愛心糉，透過社區網絡派發給區內獨居長者、雙老家庭及基層街坊，送上暖意與問候。

## 灰水糉口感如啫喱果凍

### 話你知

灰水糉與鹼水糉的成分相似，都是將糯米浸泡在鹼水中，包製而成的糉子種類。而灰水糉使用的鹼水，是以果樹樹枝的灰燼，再倒入「朗芒葉」或「水翁樹」的樹葉煮沸的水，最終滲漏出的灰水製成。這種灰水自帶的弱鹼性，可對人體有益，味道上有回甘，亦可令糯米自然黏連，產生如啫喱果凍狀的效果，放入

雪櫃冷藏後口感更佳。

至於市面上的鹼水糉，多數用化學提煉的鹼水，主要成分是碳酸鈉及碳酸鉀，pH值一般為11至13，使用前需稀釋，同樣可令糯米呈淡黃色澤及產生黏性。pH值較低的小蘇打粉，也可代替食用鹼水製作鹼水糉，但可能影響糯米的顏色及口感。

