

九人當選十大傑青 向社會發放正能量

劍手蔡俊彥：保持樂觀 遇挫折不放棄

由國際青年商會中國香港總會主辦的「十大傑出青年選舉2026」昨日公布結果，九名來自不同領域的青年獲選，表揚他們在各自崗位上的卓越成就及對社會的貢獻。今屆傑青得主包括香港首位花劍世錦賽冠軍蔡俊彥、曾與馬王「金鎗六十」合力締造多項香港賽馬紀錄的騎師何澤堯。

蔡俊彥認為能在挫折中調整心態、突破自己是成功關鍵，希望藉傑青身份向社會傳遞快樂與正能量及樂觀心態；何澤堯經歷多次嚴重受傷後仍堅持復出，盼將自身的經驗與知識傳承給年輕騎師，勉勵港青堅持目標、勇往直前。

大公報記者 易曉彤

今年的「十大傑青」包括2位現役香港運動員、1位校長、1位科學家、1位人道工作牙醫、1位專科醫生、1位物理治療師、1位音樂治療師，以及1位青年活動領袖。

運動員應學會面對失敗

當選者之一的蔡俊彥，是中國香港劍擊運動員、香港首位花劍世錦賽冠軍。他一直將「成為世界第一」當成奮鬥目標，惟在2021年東京奧運發揮未如理想，2024年以一名之差失落巴黎奧運資格。面對比賽失利，他坦言曾想過放棄打劍，全靠教練一直鼓勵，讓他明白運動員不可能永遠贏，應學會面對失敗。

調整過後的蔡俊彥重新出發，在2025年迎來職業生涯大豐收，接連拿下四項國際大賽金牌，更成為香港首位世界劍擊錦標賽金牌得主。早前在名古屋舉辦的亞運會中，蔡俊彥於個人賽及團體賽奪得兩面銀牌。從擦肩奧運到登上世界之巔，除了天賦，更多是受挫之後頑強站起、突破自我的韌力。

「在各種處境下都能夠保持樂觀，遇到逆境就不會輕易放棄，就算很艱難也會繼續堅持，這種心態才能幫助一個人走得更遠，獲得成功。」蔡俊彥希望向大眾傳播快樂與正能量，鼓勵香港社會培養樂觀積極的心態。

何澤堯首位騎師膺傑青

何澤堯是香港首位騎師獲選傑青。他16歲時選擇暫停學業，成為見習騎師。朋友們放課後盡情玩樂，

他每日埋首練馬、操練體能，一步步朝頂級騎師的夢想邁進。其後，他遇見改寫其騎師生涯的最佳拍檔：傳奇馬王「金鎗六十」。一人一馬合力取得26場勝仗，包括四歲三冠大賽、香港打吡大賽及多項國際一級賽。2023年，他再創歷史，成為首位奪得國際騎師錦標賽總冠軍的華人騎師。

何澤堯曾在18個月內四次墮馬，歷經骨折及兩次腦震盪。走過漫長的身心康復期，他仍堅毅選擇重返賽場，繼續追夢，並勉勵全港年輕人：「當你找到屬於自己的目標，就要堅持不懈、勇往直前。」他認為，成為十大傑青是回饋社會及鼓勵年輕人的重要渠道，希望未來透過傑青身份幫助社會、啟發有需要的年輕人，並把自身累積的經驗與知識傳授給年輕騎師。

林珮盈帶領學生參與義診

林珮盈是今屆唯一獲獎的女傑青。她早在牙醫學生時代，便踏上內地偏遠山區參與義診，其後開啟海外義診之路，足跡先後踏遍柬埔寨、烏干達、多哥及坦桑尼亞。

林珮盈坦言，雖然在修讀牙科路上曾迷茫掙扎，懷疑自己是否選錯科，但在導師鼓勵下堅持深造兒童齒科，期望運用自身專業，照顧更多有特殊需要的兒童。多年來，她深入本地及海外社區，服務長者、兒童與弱勢群體。

擔任大學教師之後，林珮盈帶領學生走出課堂參與義診，致力將這份關懷與人道精神代代傳承。



▲今屆傑出青年選舉的九名得主，在頒獎禮上合照。大公報記者麥潤田攝。

曹之胤冀以科研力量回饋香港

綠色創科

十大傑出青年2026得獎者、香港城市大學能源及環境學院副院長曹之胤，深耕輻射製冷科研，在港成立初創公司推廣綠色技術並將其落地全球多個國家。他看好香港北部都會區發展，有意進駐新田科技城，期望透過香港與大灣區協同分工，推動科研成果產業化、走向國際，以自身科研力量回饋香港、貢獻國家。

團隊擬進駐新田科技城

曹之胤中學時期移居香港，因家庭經濟緊絀，每日步行數小時上學，家中亦甚少開冷氣，酷熱的生活體驗，啟發他研發省電、大眾負擔得起的製冷技術。他研究將熱輻射製冷原理應用於材料科學中，其研究成果刊載於國際權威期刊《科學》，並創辦初創公司，把科研帶出實驗室，將綠色技術推廣至高溫及資源匱乏的地區，至今已在超過30個

國家落地600多個項目。

曹之胤表示，十分認同香港首份五年規劃中有關北部都會區的部署，其團隊計劃進駐新田科技城。他說，公司在香港和深圳都設有據點，廣州南沙亦配置生產工廠，形成「香港做基礎研究、內地負責量產製造」的協同模式，再把產品推向國際。他指出，香港土地有限，較難大規模興建工廠，而大灣區具備產業鏈，兩地互補能夠釋放創科潛力。隨著北部都會區建設推進，將進一步加強香港與深圳聯繫，便利科研人員往來，完善本港創科生態，吸引更多年輕人投身科研，助力香港打造國際創科中心，更好融入國家發展大局。

曹之胤說，作為一位在香港發展、受惠於國家和社會機遇的科研工作工作者，未來希望繼續以科研所長，回饋香港、貢獻國家，為國家科技創新和可持續發展盡一分力。

大公報記者 易曉彤

2026十大傑出青年簡介

鍾敬文：註冊音樂治療師（澳洲）、音樂流創辦人及總幹事

將音樂治療帶進公立醫院及社區，服務癌症、中風、認知障礙症、特殊教育及復元人士等群體。2026獲世界音樂治療聯合頒發「倡導獎」

林珮盈：香港大學兒童齒科臨床助理教授、香港紅十字會「香港人道新力量」2025得獎者

多年來運用牙科專業參與本地及海外外展服務，關顧長者、兒童及弱勢社群，並帶領牙醫學生走出課室、參與義診，將專業化成關懷，傳承人道精神

楊銳湘：奮進跑步會創辦人及總教練、聖公會基樂小學校長

2014年創立奮進跑步會，為基層、學生及有需要人士提供免費訓練，以教育和運動培養堅毅、自律及互助精神，致力把跑步轉化為生命教育

蔡俊彥：中國香港劍擊運動員、香港首位花劍世錦賽冠軍

2025年接連勝出上海大獎賽、亞洲劍擊錦標賽及世界劍擊錦標賽，成為香港史上首位世界劍擊錦標賽金牌得主，於剛結束的2026年名古屋亞運奪得兩枚銀牌

林榮杰：血液學專科醫生、屯門醫院病理學部副顧問醫生

首創全新的α-地中海貧血測試，提升靈敏度並大幅降低成本，在屯門醫院開展新的急性骨髓性白血病可測量殘留病檢測服務，發現慢性安眠藥過量可引致溶血性貧血

何澤堯：香港騎師、2023年國際騎師錦標賽總冠軍

曾與馬王「金鎗六十」合力締造多項香港賽馬紀錄，包括贏得「四歲三冠大賽」、香港打吡大賽及多項國際一級賽。於2023年成為首位華人騎師贏得國際騎師錦標賽總冠軍

曹之胤：香港城市大學能源及環境學院副院長（國際事務及拓展）、能源及可持續發展講座教授

專研節能及製冷科技，研發輻射製冷材料，研究成果刊於《科學》，2021年榮獲日內瓦國際發明展「評審團特別嘉許金獎」。共同創辦「創冷科技」，推動技術應用於30多個國家

龍允生：香港青年交流促進聯會執行主席

投身青年工作20年，創辦四個學生組織，連續五年舉辦香港青年交流大使計劃，培育300位學生領袖，鼓勵青年參與交流，擴闊視野

陳效民：首席物理治療師、OSP運動物理治療中心創辦人

投身物理治療逾十年，近年專注水中物理治療，他建立香港首個私營物理治療水療池，資助柏金遜症患者接受治療，協助運動員處理傷患，以專業助人

資料來源：十大傑出青年選舉2026

港東港西

立法會新餐廳開張 首推軟雪糕 議員最愛

立法會新餐廳試業三星期後，昨日正式開張。鄭晴第一時間去到湊熱鬧，只見新餐廳寬敞明亮，坐得舒服。餐牌除了傳統炒粉麵飯，最驚喜係全新推出的軟雪糕，一啖入口，奶香十足，口感絲滑，做飯後甜品認真一流！

餐廳歡迎訪客到訪

立法會主席李慧琼說，軟雪糕係好多年輕人同市民嘅集體回憶，亦為大家繁忙嘅工作加一點甜。她又坦言，在立法會經營餐廳絕不容易，大樓使用者眾多，工作節奏緊湊，有人要快，有人講究味道，有人關注價錢，有人想食得健康，餐廳既要「快、靚、正」，又要物

有所值，切合不同食客需求，挑戰確實不少。

李慧琼高興見到營運商試業期間虛心聆聽顧客意見，積極調整服務，負責人親自監督，自己都有光顧。她希望餐廳繼續以食客為本，愈做愈好，讓大家

食得開心、食得放心，建立口碑。

順帶一提，餐廳平日除服務議員同大樓工作人員，也向訪客提供服務。大家有機會登記進入立法會，不妨一試，話唔定會食出驚喜！



▲眾議員品嚐軟雪糕。大公報記者蔡文豪攝。

黃金周逾128萬內地客遊港

國慶黃金周踏入尾聲，截至昨日晚上9點，本港單日錄得約17.41萬人次旅客入境，其中內地旅客約15.4萬人次。鄭晴算了算，本港6日累計迎來了逾144萬人次訪港旅客，當中逾128萬人次是內地旅客，勢必超過早前入境處對整個國慶黃金周期間將有約129萬內地旅客訪港的估算。

金價回落 金鋪生意增一成

來到有「購物天堂」美譽的香港，不少遊客遊玩之餘，購物亦滿載而歸。鄭晴近日在不少遊客區的

金鋪均見到人頭湧湧，九龍珠石玉器金銀首飾業商會監事長劉克斌告訴鄭晴，受惠金價近日稍為回落，加上港元偏弱，國慶黃金周期間金鋪零售生意較往年增長約10%，人流平均最多有20%的增長，生意符合預期。

劉克斌認為，近年資訊發達，一般消費者都容易得到金價資訊，當金價稍為回落即有消費意念，加上香港金價比鄰近地區稍低，更加吸引他們來香港購買金飾。商會部分會員為應付黃金周期間的客流，特意延長營業

時間。

談及遊客購買偏好，劉克斌表示，消費者以購買金條、首飾及擺件為主，當中年輕消費者比例明顯增多，尤其喜歡IP聯乘、公仔造型及有特色的首飾，多用作配搭日常穿搭。他還提到，政府近期推動盛事經濟，業界亦正準備推出新金飾產品配合，他認為，這將有助吸引更多旅客及本地消費者購買金飾。

「港人港菜」上餐桌 推廣本地優質食材

由一班熱心推廣香港傳統飲食文化的飲食及旅遊界人士組成的「港人港菜推動聯會」，昨日聯同漁農界立法會議員陳博智舉行傳媒午宴，將「港式食材、香港廚師、原創風味」搬上餐桌，一味味本地食材炮製的菜式，不但讓鄭晴大飽口福，更加深認識本地漁農特色。

「潮式鹹皇健雞」，以粗鹽醃製本地皇健雞，不加其他調味，凍食時骨膠原凝固，入口鹹香彈牙；「金湯酸菜黃立鯧」，引入四川風味，以本地有機南瓜熬製金湯，少鹽少油、微辣，再配上本地飼養超過三年的黃立鯧，魚肉結實，魚味與湯底各爭鮮味；飯後甜品「手工嘉美雞蛋撻」，以本地嘉美雞蛋即場製作，外酥內

軟、蛋香飄逸……席上每一道菜都藏着本地食材的身影，「港味」十足。

陳博智告訴鄭晴，政府推出「優鮮港品」，已有數百位從業者參與。他認為，政府可繼續做好品牌打造、食材溯源及品質認證，吸引更多旅客認識本地食材；至於具體的體驗活動，則可交由民間、旅行社及網絡平台發揮創意，甚至與「盛事經濟」結合，讓來港觀看演唱會等活動的旅客，可以睇SHOW加上「食住玩」，深入體驗香港漁農文化。

漁船「兩用」最快今季有得玩

談到漁業旅遊，陳博智透露，漁船「一船兩用」計劃最快今年第四季推行，初期將有兩艘漁船改裝載客，讓乘客可以近距離觀看捕魚過程，甚至品嘗加工後的新鮮漁獲。期望日後逐步擴大，令「出海捕魚」也可以成為香港獨特的旅遊體驗。



▲酸辣的金湯酸菜黃立鯧引入四川風味。大公報記者李千泓攝



▲以本地雞蛋即場炮製的蛋撻，充分展現港式口味。大公報記者李千泓攝