

特首設計AI賀卡
祝福天下媽媽



A3

新一輪中美經貿磋商
明起韓國舉行

A7

李家鼎爭產風波
反思「啃老」深層問題

A5

一把捲尺量世界
半世紀產業蝶變



A11

文匯報

WEN WEI PO
www.wenweipo.com

政府指定刊登有關法律廣告之刊物
獲特許可在全港各地發行

2026年5月

11 星期一

丙午年三月廿五 初五小滿

今日出版2疊6大張

港幣27792 港幣12元



香港文匯網App

飄色造型曝光：「西遊記」對上「英歌舞」

師傅料長洲清醮丁財旺 打造節慶+旅遊願景

●市民赴吉澳天后誕慶典，
在當地拍照留念。
香港文匯報記者北山彥 攝



▶「MeGoOut
鄉村美食嘉年華」現場即製美食。
香港文匯報記者北山彥 攝



●小男孩和小女孩造型吸引。
香港文匯報記者郭木又 攝



●兩個小男孩一起「搶包山」。
香港文匯報記者郭木又 攝

香港有不少獨特的傳統節慶，繼近日在多區舉辦天后誕慶祝活動後，長洲各個街坊會亦密鑼緊鼓，積極為本月底舉行的太平清醮作最後衝刺。有長洲飄色師傅昨日向香港文匯報表示，預計今年太平清醮到訪的香港市民和海內外旅客均較往年增加，並透露今年將出動三

台以西遊記、英歌舞作主題的飄色巡遊。有旅遊界代表指出，傳統節慶文化活動一向都能吸引海內外旅客到訪，相信只要持續加強舉辦及宣傳，將可讓更多旅客感受到香港好玩之處遠不止市區或單一節日，逐步實現「無處不旅遊」的願景。

●香港文匯報記者 吳健怡、李芷珊

長洲太平清醮將於本月24日舉行，長洲昨日已洋溢著濃濃的節日氣氛。長洲北社街坊會負責飄色製作的師傅李智偉分享指，因今年佛誕翌日公眾假期是星期一，不少打工仔將有三天假期，因此預計今年入島人數及商戶生意將較去年增多。近年旅發局的宣傳亦成功吸引眾多旅客認識長洲傳統文化，相信不少人會專程進島參與盛典。

舞。他表示，團隊每年農曆新年期間便開始構思飄色主題，以及物色「色芯」（表演的小朋友）。目前已跟有意參加的兒童進行「試色」，讓他們試踏飄色架量度位置，亦已敲定合適人選，團隊將繼續優化細節，確保演出順利。

另一方面，康文署及太平清醮值理會昨日在長洲舉辦慶祝嘉年華，其中攀爬同樂活動設置約14米高的包山架，讓市民一嘗爬包山滋味。

他特別提到，元朗聚集了客家人、潮州人及廣州人等，擁有多元文化，值得推廣讓更多人知道。不過他同時指出，即使十八鄉已盡力在區內張貼海報、懸掛橫幅進行宣傳，但整體效果仍未達預期。

他亦留意到美食市集缺乏本地特色的傳統美食，建議日後應增加炒米餅、糯米糍及茶果等特色食品，不僅能吸引內地遊客，也能喚起本地人的情感共鳴，讓文化活動與本地經濟形成良性互動。

香港旅遊促進會總幹事崔定邦表示，天后誕巡遊及長洲飄色巡遊等傳統節慶對本港旅遊業及酒店業具有正面推動作用，尤其是搶包山等高知名度的活動，甚至獲海外媒體轉播。「香港有著眾多傳統文化點值得推廣，例如元朗的盆菜飲食文化容易吸引旅客品嘗；沙頭角可發展紅色旅遊及抗日歷史相關路線；而米埔禁區範圍已縮小，適合推廣生態旅遊，同時西貢以海鮮聞名，地質公園亦可進一步宣傳。」他期望有關方面未來可加強宣傳工作，進一步於內地和外國旅客常用的應用程式及網絡平台展開推廣，將這些傳統文化包裝成獨具特色的香港旅遊品牌。

跟兒童「試色」已敲定合適人選

村長倡增本地特色傳統美食

他透露，其街坊會今年將會推出三台飄色，取材自《西遊記》的「唐僧之女兒國」、「孫悟空借扇」，以及同樣屬國家級非物質文化遺產的英歌

香港近期接連迎來多場傳統節慶盛會，全港多區近日舉辦活動慶祝天后誕，均吸引大批市民和旅客參加。其中，參與「十八鄉天后寶誕會景巡

攤位推客法融合美食 盼宣鄉郊文化帶動地方經濟

美食嘉年華發起人：讓古村屋發揮文化展示功能



●客法食文化攤位代表Bonnie So
香港文匯報記者 鍾靜雯 攝

香港文匯報訊（記者 鍾靜雯）為進一步打造香港鄉郊深度生態旅遊品牌，香港中文大學酒店及旅遊管理學院獲香港特區政府「鄉郊保育資助計劃」資助，上週六（9日）在吉澳舉辦「MeGoOut 鄉村美食嘉年華暨吉澳天后誕慶典」，吸引逾千人參與。嘉年華不

乏宣傳客家文化的攤位，亦有攤位結合中西文化傳統，推出法國廚藝與客家文化的融合美食。嘉年華負責人表示，是次活動除了本地村民攤位外，亦引入市區攤位參與，實現城鄉交流，希望以實例證明鄉郊結合節慶與美食活動，能夠有效帶動地方經濟，讓鄉郊文化得以傳承與推廣。

「MeGoOut」項目名稱取自三條古村的英文縮寫及諧音（梅子林、谷埔、吉澳），旨在展示這三條村落獨特的自然與文化遺產，打造香港鄉郊深度生態旅遊品牌。當天節目內容豐富，包括舞麒麟、天后出巡、抽炮儀式、地道與創意市集，以及「客家味道」廚藝比賽等傳統與創新相結合的活動。

油甘子醬馬卡龍 黃酒可麗露

「客家黃酒常用於補身，搭配木耳可幫助清血排污，而油甘子能緩解喉嚨痛、降三高，且酸度可以中和馬卡龍的甜味。」客法食文化攤位代表Bonnie So是客家

人，赴法國學廚歸來，希望將客家菜與法國菜融合，打造出獨特的融合美食。她為活動創作5款融合菜式，除了油甘子醬馬卡龍外，還有黃酒可麗露、鹹菜腩肉內醬布里歐麵包等，透過飲食融合推廣客家文化。

專門介紹客家擂茶傳統製作的檔主劉小姐表示，吉澳客家人與當地村民都有飲用客家擂茶的傳統，它是「家鄉的味道」，讓人回味童年與母親的關懷，只因製作方法繁瑣，需將食材放入擂鉢中反覆搗碎，過程耗時約半小時，還需足夠的耐心。「小時候兄弟姐妹眾多，常被母親催促幫忙，不少人會想方設法躲避，如今已改用攪拌機製作，口感更滑更細膩，但味道依舊不變。」

隨著政府積極推廣鄉郊旅遊，她希望未來可進一步完善交通等配套，讓更多人感受這份獨特的傳統文化。

香港文匯報訊（記者 鍾靜雯）「MeGoOut 鄉村美食嘉年華暨吉澳天后誕慶典」發起人、中大酒店及旅遊管理學院副教授尹振英表示，吉澳、梅子林、谷埔三條村落擁有深厚的客家傳統，卻鮮為人知，「因此我希望以旅遊專業帶動遊客與學生到訪，讓他們認識鄉郊保育，感受客家文化與先民的奮鬥歷程，讓修復後的古村屋發揮文化展示的功能」，同時響應政府「無處不旅遊」的政策，並吸引政府與業界投入資源，完善旅遊配套，讓遊客在體驗鄉郊之餘，懂得愛護環境、尊重文化，實現旅遊與保育的平衡。

中大副校長（校友/社區聯繫及大學拓展）陳德章表示，位於沙頭角對海

域的吉澳，擁有珍貴的自然生態、深厚的客家文化和百年天后誕傳統。「透過這次嘉年華，我們致力探索可持續的鄉郊旅遊模式，為沙頭角一帶的生態旅遊發展提供學界的實證建議與實踐經驗，協助北都多元、平衡、長遠發展。」

吉澳村村長何馬生表示，今次活動適逢在天后誕正日舉行，村民會跟隨傳統舉行天后出巡、抽花炮等儀式。「這不單是信仰，更是客家人和水上人代代相傳的文化根脈。」

環境及生態局鄉郊保育辦公室總監鄧文彬指出，文化復興是鄉郊活化的重要動力，今次活動透過鄉村美食、手作市集、展覽及廚藝比賽，吸引都市人走進鄉村，感受鄉土的風味與熱情，正是「城鄉共融」的美好體現。



▲兩個小女孩表情豐富。
香港文匯報記者郭木又 攝



●元朗十八鄉慶祝丙午年天后寶誕暨會景巡遊。
香港文匯報記者黃霜靈 攝



●市民把許願卡掛在許願包山上。
香港文匯報記者郭木又 攝



●小孩子造型維肖維妙。
香港文匯報記者郭木又 攝



●「唐三藏」快要出發「取西經」了。
香港文匯報記者郭木又 攝