

家鄉市集嘉年華



●第四屆同鄉社團家鄉市集嘉年華昨日黃昏在維園開鑼。 香港文匯報記者黃艾力 攝



●吉林省美食團隊「omomo」今屆首度參展。



●香港內蒙古社團聯誼總會工作人員賣力格。

家鄉市集開鑼 招客來 體驗特產美食 文藝創科

維園連辦五天 逾370特色攤位歷屆之冠

由全港30個省級同鄉社團聯合打造的「第四屆同鄉社團家鄉市集嘉年華」，昨日起一連五日於銅鑼灣維多利亞公園舉行。今屆活動規模空前，設有特產展銷、家鄉美食、文藝演出及創科體驗四大板塊，合共超過370個特色攤位。昨日活動下午5時半開始入場，至傍晚7時左右人流不斷增多，不少本地市民和海外遊客都因嘉年華眾多特色小食慕名而來。多位熟食區檔主昨日接受香港文匯報訪問，一致表示看好今年人流和銷情，有攤檔分享備貨量較往年增加一倍，另有多位檔主對其地道風味美食充滿信心，強調要給市民大眾帶來一場美味之旅。 ●香港文匯報記者 朱欣欣

今屆嘉年華合共超過370個攤位，展銷全國各個省市、自治區約110萬件特產，規模是歷屆之冠。今屆嘉年華的亮點之一，是首度引入鄉村振興主題農副產品，精選有機糙米、原生雜糧、野生菌菇及各地特色土產乾貨，讓市民在品味鄉愁的同時，近距離見證國家鄉村振興的發展成果。

40熟食攤位 方便市民享用

至於深受市民喜愛的熟食專區，今屆有多達40個精品熟食攤位亮相，現場並設置大型帳篷及桌椅，方便市民舒適享用美食。

美食街現場呼聲不斷，儘管初夏炎熱，各攤位檔主依然充滿熱情，自豪地向遊客介紹家鄉美食。來自東北吉林省的美食團隊「omomo」今屆首度參展，應嘉年華邀請專程來推廣家鄉美食，冀透過地道風味，讓更多香港市民認識東北飲食文化與長白山物產特色。針對香港炎熱的天氣，團隊特別推出多款特色冰品，其中主打的「冰碴兒冷麵」以凍梨湯為底；100%純汁製作的「經典凍梨汁」與綿密的「雪花冰凍梨」亦大受歡迎。團隊負責人表示，首日備貨約300份，預計整體銷量將遠超預期，期望透過創新地道風味拉近兩地距離。

草原「肚包肉」備貨量倍增

再度參展的香港內蒙古社團聯誼總會則帶來正宗草原風味，今年首度推出新品「肚包肉」，以新鮮羊肚包裹草原羊肉，原汁原味。工作人員賣力格透露，為滿足市民熱烈需求，今年備貨量較往年增加一倍。本地經營的「騰歡雲南小酒館」負責人Max分享指，他們一改往年僅售禮品的做法，今年首度以熟食檔形式參展。Max希望透過現場製作、即時品嚐的方式，讓香港市民更直觀認識雲南飲食文化，感受滇味的獨特魅力。他強調所有食材均選用雲南原產，確保風味地道，團隊亦備足貨量，滿足市民嘗鮮需求。香港海南社團總會今年是連續第四年支持活動，該會副秘書長符小燕表示，團隊籌備約兩個月，今年備貨量同樣倍增。攤位重點推出肉肉飽滿的海南火山口荔枝，並新增優質黑毛豬製品，連同海南粉、番薯粉、特色咖啡及茶葉等，一應俱全。符小燕強調，所有展品均為海南本地農副產品，旨在推廣海南自貿區優質品牌並支持內地農民，對銷量充滿信心。

舌尖走遍神州 享盡八大菜系

香港文匯報訊（記者 李芷珊、黃子晉）家鄉市集嘉年華讓市民即使足不出境，也能享受全國不同省市價廉物美、種類繁多的特產。昨日不少入場市民都滿載而歸，多位攤位檔主接受香港文匯報訪問時指出，今年家鄉市集的特產，涵蓋中國八大菜系的特色食材，亦有各地少數民族的綠色食品，口味應有盡有，能讓香港市民的舌尖「一站式」走遍大江南北。

四川特產聚焦甘孜

「我們的產品都是大自然最慷慨的饋贈，希望透過市集這個窗口，讓香港市民能親自品嚐與體驗到地道的高原風味，感受當地藏族同胞的熱情與匠心。」香港四川社團總會會長唐安英介紹道。她說，今年四川展區打破以往涵蓋全省各地的綜合性展示模式，採取了「聚焦一州」的全新策略，精心挑選並隆重推介極具神秘與浪漫色彩的四川甘孜藏族自治州帶來的高原瑰寶，有純天然原生態的甘孜土特產、綠色食品、手工藝品，更有來自高海拔無污染地區的頂級蟲草與松茸，都是滋補與烹飪的極品。

山東食材精心篩選

「我們攤位產品包羅萬象，除山東大蔥外，亦備有把子肉、阿膠及果茶等不同類型食品飲品。」香港濟南聯誼總會會長麥家榮指出，魯菜位列中國四大名菜之首，山東在地食材種類豐富，像是聞名的山東大蔥等優質農產，極具推廣價值，故希望藉活動向香港市民介紹相關特色物產。他強調，產品均針對香港市民飲食喜好精心篩選，考量本地消費趨勢後才引進銷售，山東當地美食品項繁多，受攤位空間所限只能精選重點品項展出。現場售價經過優惠調整，不少食材在香港市面難以購入，憑藉獨特的產地優勢，仍然具備相當的選購價值。對於市集活動的長遠發展，麥家榮認為各地攤位齊聚一地，除了讓香港街坊「一站式」選購全國不同省份的地道美食，大眾亦可透過各式在地物產認識各地地理風貌與飲食特色，兼具文化交流與消費體驗雙重意義。

議員推薦溫州特產

觀塘區議員諸樂為親自駐守攤檔，他選擇於嘉年華擺攤，主要目的是以美食作為媒介，向市民大眾介紹浙江溫州秀麗的地貌與風景，當地山清水秀、民風淳厚，期望香港市民透過認識特產加深對溫州的認識，日後親身前往當地觀光遊覽。「攤位重點推介兩款溫州高山特產，分別為山友皇菊以及黑木耳，雖然市面上隨處可見菊花與木耳，但受產地環境所限品質參差。」諸樂為說。湖南攤位負責人鄭小姐表示，該攤位主打湖南兩大經典特產，分別是醬香辣醬與瀟鹽乾，亦是湖南飲食文化最具代表性的食材。「考量到香港市民飲食習慣各異，並非所有人都能適應濃厚辛辣口味，攤位也備有無辣豆乾、芝麻片等多元款式，照顧不吃辣的消費群體，令不同飲食偏好的市民都能嘗試湖南小食。」她又說，市集活動氣氛融洽熱鬧，除了能夠和全國各省參展商交流，認識各地飲食資訊，每年還能遇見不少在港湖南鄉親，成為同鄉相聚的難得機會。



●張女士和女兒林同學 ●翟小姐



●大二學生梁同學（中）

重溫家鄉味道 遍嘗各地特色

熱點民議 張女士：往年聽聞過嘉年華的盛況，今年經朋友推介，趁女兒完考試特意前來放鬆一下。身為佛山人，我們平日常常吃本地美食，因此更感興趣嘗試其他省份特色風味，探索不同飲食文化。目前我們已率先品嚐肉夾饅，味道和口感都很好，途中也看中大火腿，打算待朋友到場後一同分享，現場整體體驗豐富多彩。 翟小姐：我祖籍河南，長居香港。去年首次參加嘉年華已經印象深刻，所以今年特意抽空，第一日開幕就立刻到來。主要目標當然是品嚐美食，對各地特色小吃都充滿期待，同時也希望在這裏找到家鄉地道美食。目前為止先試過一碗湖南米粉，味道非常正宗，很滿足。 劉太太：我是新加坡華人，祖籍天津。今次透過主辦朋友得知嘉年華訊息，特意前來參加。在香港能夠有這樣的活動，感覺很好、很溫暖，一直在找屬於家鄉的味道。

大二學生梁同學：今次是我首次參加嘉年華，也是我第一次專程到維園參與大型市集活動。作為本地居民，我覺得自己平日接觸的飲食風格相對單一，今次在市集難得一試過見識到內地多省市特色食物，感到非常新鮮。我剛才試飲了陳醋可樂，風味獨特，與廣東傳統飲食截然不同，印象很深。之後我也試了融合內地與香港元素的果凍雪糕、雞蛋仔，口感新奇，別具創意。一次逛市集就能嘗到來自五湖四海的地道風味，既開闊視野，又能感受不同地域飲食文化的魅力，我覺得非常難得。

●香港文匯報記者 朱欣欣

家鄉市集熟食及特產摘錄

產品	價格	介紹
章丘大蔥	10元五紮	山東省著名特產之一，「名」「特」「優」兼備，被譽為「蔥中之王」。
把子肉	60元兩包	菜品取肥瘦相間五花肉切塊，以蒲草或麻繩捆紮，加入醬油及多種香料。肥而不膩，入口即化。
山友皇菊	30元一盒	栽種於山上，倚靠優質山泉土壤培育，採用獨立單朵包裝，無論直接沖泡或是搭配茶葉飲用均合宜。
黑木耳	35元一包	採用優質木料菌種，文成雲頂高山天然培植，山泉常年灌溉滋養，自然風乾曬製。泡發率高及肉質豐厚，口感脆糯。
醬香辣醬	15元一罐	湖南特產，產品原料以辣椒為主，開瓶即食，可以拌飯拌麵。
平江醬乾	3元一包	湖南平江特產，屬於非發酵性豆製品，以大豆、桂皮、雞湯等為原料，經瀉製烘烤製成，具有烏黑油亮、醬香濃郁的特點。
芝士瀑布烤冷麵	45元一份	吉林經典街頭美食，加入香港市民喜愛的芝士瀑布元素，香濃拉絲、風味升級，亦是內地網紅熱款。

產品	價格	介紹
冰碴兒冷麵	25元一份	以凍梨湯為底，搭配醋、芝麻、青瓜、西瓜與冰塊，酸甜清爽、冰涼解暑，一口解熱。
經典凍梨汁	18元一份	選用長白山特產凍梨，100%純汁製作，杯內含冰塊與半顆凍梨，既可飲用清甜果汁，又能品嚐果肉，是地道東北特色飲品。
烤全羊腿肉	50元小份 350元一份	鮮美香濃多汁，是草原招牌。
特色蒙古奶茶	15元一杯	專為香港市民調配，採用傳統鹹口風味，加入牛肉乾、奶皮、炒米，口感濃郁、獨具風味。
肚包肉	40元一份	以新鮮羊肚包裹草原羊肉製成，口感彈牙、肉香醇厚，是地道內蒙特色。
石屏包漿豆腐	20元一份	外酥內嫩、咬下爆漿，是雲南招牌街頭美食。
昆明涼米線	35元一份	選用原產米線，搭配自製炸醬與珍貴雞糞，現場調製、清爽開胃。
頭水鮮花餅	10元一個	採用雲南第一茬玫瑰花製作，花香濃郁、口感清甜。

資料來源：綜合攤檔 整理：香港文匯報記者 朱欣欣



●烤全羊腿肉 香港文匯報記者朱欣欣 攝



●黑木耳 香港文匯報記者李芷珊 攝



●山友皇菊 香港文匯報記者李芷珊 攝