开启狂欢模式 提供贴心服务

香港喜迎“超级黄金周”

本报记者 **柴逸扉**

再过几天，由国庆节、中秋节叠加而成的“超级黄金周”将要来临。据香港《大公报》报道，为期8天的假期将惠及香港各行业。香港旅游业界预测，“超级黄金周”期间每天约有300个内地旅游团将访港，较去年同期增长50%以上。

香港旅游发展局数据显示，今年前7个月内地游客访香港共计达2497万人次，较去年同期增长2.6%。香港入境团旅行社协会主席谢淦廷称，内地市场庞大，虽然有部分内地人趁“超级黄金周”选择欧美长线游，但港澳仍是短线游的热门地。

面对这一难得的机遇，香港各界纷纷推出多项措施迎接内地游客。

为吸引顾客，香港街头一家化妆品店铺门前的海报上用特大字体写着“10·1国庆激减2折起”。 资料图片

假期活动精彩纷呈

10月1日晚上9时，香港维多利亚港上空将由4艘趸船燃放31888枚烟花，庆祝中华人民共和国成立六十八周年暨香港特别行政区成立二十周年。此次烟花大汇演合共分为8幕每幕配有不同背景音乐，全程23分09秒。其中第6幕的“爱在香港”将会有“立体心形”的烟花效果，在2D心形出现后会紧随有烟花图样出现填满心形，以营造出立体效果。多家船公司和本地游旅行社还为此推出了维港烟花海上游。

在烟花汇演之余，当晚香港各界也将在香港体育馆举行大型国庆文艺晚会，通过音乐、舞蹈、歌唱等艺术表现形式，表达对国家的祝福。

今年的“超级黄金周”有国庆节主题的活动，还有中秋节的系列活动。比如特区政府康乐及文化事务署会在各区举办中秋彩灯会，每个都安排有特定的主题和传统文艺活动，如猜灯谜和剪纸教学等，增添节日趣味。在中秋节前后的晚上，一条超过60米长的火龙，将会出现在港岛大坑的街头，届时大批市民和游客将围观这场民俗活动。

“超级黄金周”期间，香港两大主题乐园也推出精彩有趣的主题活动。据悉，海洋公园将自10月起举行历年最大规模的“哈啰喂”万圣节活动，加入特设景点和香港特色元素；迪士尼乐园也开启一连多天的万圣节狂欢模式。

各路商家准备充分

为了在“超级黄金周”期间给香港市民和游客提供丰富优质的购物体验，由全港各区工商联创办的“全港购物节”将于国庆节及中秋节期间推出一系列购物优惠计划，涵盖衣、食、住、行及专业服务等多个领域，逾5000家商户共1500多个品牌将为消费者提供优惠。

在港岛中环、铜锣湾商圈，不少店铺门前已张贴促销海报，悬挂着宣传条幅，销售人员向路过的市民及游客派发印有优惠信息的传单。时代广场附近一家化妆品店铺门前的电子荧屏上用特大字体写着“10·1国庆2折起”。

据港媒报道，化妆品和日常用品近年取代奢侈品，成为内地游客赴香港购物新选择。港九药房商会副会长刘爱国表示，今年春节、五一期间，内地旅客的到访让销售额较平日增加约20%，预计“超级黄金周”期间的情况也差不多。刘爱国又称，为满足内地游客需求，许多药房已为平安药、感冒药等增加存货。一田百货行政总裁黄思丽则预计，超市黄金周期间的营业额将同比增加10%。

香港酒店业界指出，餐厅在国庆期间主攻社团聚餐，中秋节则主攻家庭客，预料今年节庆档期生意有望升一成。不少航空公司则趁国庆期间大打“优惠牌”，吸引内地乘客来港旅游。据香港快运航空消息，从内地部分省市飞往香港的旅客只需花费数百元人民币便可购买一张单程机票。

有关部门积极行动

除了各大景区和商家在忙碌，香港多个政府部门也积极采取行动，努力保障旅游市场秩序和维护游客的合法权益。

为确保内地游客购买有品质保障的货品，节前，香港海关及警方采取全港性执法行动，打击售卖假冒化妆品、护肤品、药品的店铺。海关版权及商标一般调查组指挥官谭佩英表示，“超级黄金周”期间，海关会继续联同商标持有人进行巡查，加强打击冒牌活动。

香港特区政府入境事务处的数据显示，在9月29日至10月8日期间，预计将有924万人次进出香港。罗湖将是最繁忙的口岸，估计约有269万人次由此进出香港，平均每日约26.9万人次。落马洲支线、深圳湾及落马洲口岸同样会非常繁忙，预计每日平均分别约有18.3万、13.2万及8万人次出入境。

为疏导假日期间的旅客流量，香港入境处将增派工作人员及安保人员加开检查柜台及通道，维持旅客过关秩序。同时，入境处推出移动应用程序，通过手机便可随时随地查询各个关口的估计轮候过关情况，方便旅客计划行程，节省排队时间。

特区政府相关部门还将成立联合指挥中心，与内地出入境部门紧密联系，监控各陆路管制站的情况，确保过关人流畅顺。

内地与澳门磋商CEPA升级版

据新华社澳门电（记者**王晨曦**）记者9月27日从澳门特区政府经济财政司司长办公室获悉，《内地与澳门关于建立更紧密经贸关系的安排》（CEPA）升级版第三次高官会议近日在澳门举行，CEPA升级版预计可在今年年底前签署。

CEPA升级版第三次高官会议26日举行，国家商务部台港澳司司长孙彤与澳门特区政府经济财政司司长办公室主任丁雅勤联合主持会议。双方就CEPA升级版《投资协议》及《经济技术合作协议》进行磋商。经过多轮沟通和交换意见，双方就CEPA升级版两份协议的草拟工作已基本达成共识。

CEPA升级版《投资协议》包含新的开放措施和更全面的保障制度，有利于建立明确和稳定的投资环境，促进两地投资活动和经济融合。而《经济技术合作协议》在理顺和更新CEPA文本现有合作内容的基础上，加入有利于澳门经济适度多元发展的元素，以配合未来经济建设需要，使两地产业合作迈向新的发展台阶。

此外，为配合澳门发展，《经济技术合作协议》把“深化‘一带一路’建设经贸领域的合作”“深化澳门中葡商贸合作服务平台建设合作”独立成章。同时，协议把旅游、会展、中医药、金融、电子商务、环保、法律和争议解决、会计、文化、创新科技、教育、中小企业、知识产权、商标品牌等纳入重点领域合作，将有利于推动澳门经济适度多元发展。

调查显示：台湾金融科技发展“步履蹒跚”

据新华社台北9月28日电（记者**陈君、刘刚**）28日在台北发布的一份调查指出，台湾发展速度、创新应用程度和全球化能力三大指标均不及格，追不上世界脚步。

台湾《远见杂志》与台湾政治大学金融科技研究中心新发布的“2017台湾FinTech（金融科技）业界大调查”显示，三大指标中台湾创新应用程度分数稍高，有49.75分，其次是发展速度的49.71分，最低则是全球化能力的43.56分。调查方指出，台湾发展金融科技已有数年，但业者对于是否要投入发展仍充满观望气氛，真正有数码金融产品上线者不足四成。

以科技能力闻名全球的台湾，为什么在发展金融科技上显得步履蹒跚？调查报告指出存在五大问题：发展步伐太慢，台湾金融科技发展尚处基础建设期；业者单打独斗，处处吃亏碰壁；法规多如牛毛，许多新创公司将法规限制视为金融科技发展的最大挑战；政策缺乏明确方向、当局态度不明；专业人才难觅。

香港彩灯即将点亮中秋夜

中秋佳节将至，香港市面各式灯笼上市，造型奇趣。同时，中秋节期间香港康文署将分别在维多利亚公园、沙田公园及青衣公园举办彩灯会。维园彩灯会将摆置两组光影装置作品“团·圆”和“寻月”以及主题彩灯组“漫游星月夜”，展现中秋月夜相逢相聚的不同故事。

右图：维多利亚公园的中秋节彩灯“嫦娥与吴刚”。中新社记者 **洪少葵**摄

下图：香港街头售卖的各式灯笼。 中新社记者 **谭达明**摄

香港苏富比秋拍总估值逾21亿港元

新华社香港9月28日电（记者**王小旎**）香港苏富比28日宣布，其2017年秋季拍卖将于9月29日至10月3日举行，共呈现逾3000件拍品，涵盖现当代艺术、中国书画、当代水墨艺术、中国艺术珍品及珠宝佳酿等，总估价超过21亿港元。

本届秋拍亮点频现，旅美华人艺术家朱沅芷的巨幅油画作品《工业之轮在纽约》为本季现当代艺术领域估值最高的一幅画，估价为0.8亿至1.2亿港元。常玉的《花豹》为另一件焦点拍品，估价为5000万港元。据悉，该作品为艺术家早期以动物为题材的重要孤品，其他同类尺寸的画作均收藏于博物馆中。

苏富比现代亚洲艺术部专家郭东杰在当天的媒体预展上告诉记者，现代艺术是亚洲拍卖市场的中流砥柱，增长稳定，抗跌率强，名家名作通常成为稳定市场的重要因素。他表示，现代艺术拍卖市场目前处于稳中求涨、求变的阶段，而西方市场也越发吸纳亚洲的名家作品，作为他们收藏体系的一部分。

中国书画方面将呈现近300件近现代书画作品，总估值约2.6亿港元，涵盖李可染、傅抱石、蒋兆和、徐悲鸿及张大千等名家之作。其中，李可染的巨幅山水画《千岩竞秀万壑争流》估值约为7800万港元，为苏富比中国书画部历来估值最高的拍品。

中国艺术品方面，6场拍卖将合共推出逾230件拍品，囊括宋瓷、文房雅器以及明清两朝的宫廷瓷器和工艺品，总估值逾6亿港元。一件估值逾1亿港元的北宋汝窑天青釉洗将领衔拍场。

珠宝领域将呈现逾250件拍品，总估值逾6.5亿港元。一枚13.26克拉的“缅甸鸽血红”红宝石戒指估值最高为8800万港元。

一辆曾由德国著名赛车手舒马赫驾驶过的一级方程式法拉利赛车也亮相香港苏富比秋拍现场。据介绍，舒马赫曾驾驶它两次在大奖赛上夺冠。这辆赛车至今仍能正常运转，随后将于11月在纽约被拍卖，预计成交价将逾400万美元。

私厨，台北白领生活新时尚

推开房门的一瞬间，露西小姐被眼前的一切惊呆了：柔和的灯光下，鲜花绿植装饰的餐桌上，烛光摇曳。摆放整齐的精美餐具，等待着一场法式飨宴的开始。

和露西小姐发出同样惊叹的还有一同前来的另外5位饕客，他们的爱好就是在一个名叫“心厨”的平台引领下，去发现各地不同的私厨。

“今晚到你家吃饭好吗？”“心厨”平台创办人李昭翰用这句话招呼着。他带着女朋友露西和其他饕客专门来到台北内湖的徐先生家，品尝徐先生精心准备的法式私房菜。

周末或节假日通过互联网邀约朋友去品尝“私厨”或者自己变身“私厨”，正越来越多地在台北白领中流行起来。

他们腻味了商业化餐饮，希望凭着兴趣、爱好“用香料寻找料理的本质”“分享料理传达的故事”，而且“做私厨没有束缚，可以做任何想做的创新”。

室内设计师徐先生在法国游历20多年，工作之余，喜欢烹饪，且颇具水准。“马赛鱼汤”“尼斯沙拉”“普罗旺斯香草猪肉卷”……从前菜到主菜，再到餐后甜品，都能洞见徐先生在选择材料和烹饪手法上的独到心思。

徐先生的“无菜单料理”紧跟四季的脚步，营造出舌尖上的春夏秋冬。每每食客好奇徐先生怎样才能做出美味时，他只是笑笑说：“用时间去烹饪最新鲜的食材。”

“吃过一次就特别难忘，所以就邀约朋友们再来。”李昭翰说，他记得刚嫁到台湾的湖南舅妈，用一桌拿手菜作为和大家的见面礼，美食让舅妈很快融入了新的生活。

“那时我就想帮舅妈在台湾做点什么。”后来李昭翰和几个伙伴创立了一个用美食连接人与人、人与自然的“心厨”平台。在“心厨”平台，“私厨”们通过准备私房料理、提供用餐场地、发布规划，成为烹饪爱好者或全职经营者。

据了解，在“心厨”平台上，已有超过130位厨艺爱好者注册登记成为“私厨”。其中活跃的大约有20位，最年轻的才28岁。

30多岁的安琪是餐饮管理者，也是追逐“私厨”的积极分子。对法国文化的喜好，使她对徐先生的道地法国传统菜赞不绝口。“置身在这浪漫的环境里，一边吃徐先生做的饭菜，一边聊着关于法国的话题，真是享受。”

“私厨就是分享，是一个人的态度、一个人的经验与他人的分享。私厨可以不完美，但绝对真实。”为一顿“私厨”会准备两三天的徐先生说，“采买食材、装饰餐桌的过程心情愉悦，因为我在迎接亲朋好友的到来。”

“私厨是一种生活方式。”珠宝设计师史黛茜说，私厨吃多了，她也打算从“吃货”变身“私厨”。长期游走在加拿大和海峡两岸的她，准备和男友一起做私厨。

把“私厨”经营成事业是李昭翰和伙伴们的梦想。吃什么？去哪吃？和谁吃？面对越来越多现代人对一日三餐的迷惘，李昭翰说：“其实，私厨才是都市人真正该有的吃饭方式。”

（**据新华社台北电** 记者**何自力 齐湘辉**）