

一席非遗宴，品尝唇齿间的香江记忆

在位于香港故宫文化博物馆瓊琬轩的后厨里，主厨黄德荣正在案板上处理一条鲛鱼。刀刃贴着鱼骨缓缓游走，整张鱼皮被完整剥下，薄如蝉翼。鱼肉刮下后反复摔打直至起胶，再混入果皮、虾米，重新酿回鱼皮内，最终被煎至金黄，淋上本地豆豉汁。

今年6月，由香港特区政府康文署主办的“香港非遗月”如约而至，期间举办“非遗高峰论坛”等多项活动，其中包括以非遗技艺融入菜单的“非遗雅宴”。

“鱼皮易破，一旦用力过度就报废了。”这道源自广东顺德的煎酿鲛鱼，在香港师傅手中有了新的演绎，如今作为2026年“非遗雅宴”的主要菜品之一，端上了餐桌。

以食为媒 非遗走进烟火人间

这场“非遗雅宴”上，港式奶茶、虾膏虾酱、蒸笼制作等非遗技艺，融入16道菜式之中展现给食客。一道道菜品背后，是香港厨师对传统的坚守与创新，也是一座城市透过味蕾对文化根脉的深情回望。

“非遗与我们的生活息息相关，它是祖先留下的生活经验和精神结晶。”香港特区立法会议员、“非遗六月”活动筹备委员会主席刘智鹏说。这位香港学者祖籍广东揭阳，现为岭南大学历史系教授，研究中国史近30年。他表示，近年来团队将非遗课程引入中小学，同时承担了港式奶茶、春秋二祭、戏棚搭建技艺、香港中式长衫和裙褂制作技艺等四项香港非遗项目研究。

刘智鹏介绍，国家将每年6月第二个星期六定为“文化和自然遗产日”。前年，他与一群文化界朋友联合推动非遗活动，引起特区政府关注。行政长官在2024年施政报告中提出举办“香港非遗月”活动，以促进非遗保护与传承。



图①：市民在“香港非遗月”——“非遗食堂”嘉年华活动上拍照打卡。
图②：奶茶师在“香港非遗月”——“非遗食堂”嘉年华活动中展示港式奶茶制作技艺。
图③：小朋友展示在“香港非遗月”——“非遗食堂”嘉年华活动中制作的食品。

香港特区政府康文署供图

谈及为何选择非遗美食作为文化推广切入点，刘智鹏表示：“民以食为天，香港素有‘美食天堂’美誉。通过美食，更容易把非遗带到社会中去。”

“‘非遗雅宴’的最大挑战，在于如何在创新中保留传统风味，同时将多项非遗烹饪技艺整合为一道完整、有吸引力的菜单。”“非遗六月”活动筹备委员会副主席徐海山说，“希望经过几年努力，能集中不同技艺和食材，打造十套香港非遗餐单，向外界推广，令非遗宴成为香港的一道风景线。”

匠心入馔 老味道里藏着新巧思

煎酿鲛鱼是黄德荣眼中最能体现粤菜功力的菜品之一。这道菜源自顺德，后经香港师傅不断演变发扬。鲛鱼虽是普通食材，但手工极为复杂：起骨、刮肉、留皮、打胶、回酿、煎香、挂汁。“这道菜属平价菜，但最考验师傅手工的精细。”黄德荣说，非遗宴选用的大澳银虾酱、流浮山金蚝、本土豆豉，都是他特意挑选的香港地道食材。

道食材。“香港是一个很特别的餐饮之地，我们很想把这份手艺传承下去。”

晚宴菜单中，黄德荣最得意的是“奶茶冻”。港式奶茶制作技艺2017年已列入香港非遗代表作名录。据传，香港奶茶的诞生源于一次偶然，师傅将奶倒入红茶，发现口感香滑出众，从此成为茶餐厅的标志饮品。“我希望用另一种形式把它呈现出来。”

点心部主管王强上世纪90年代从内地来到香港，入行约30年。他介绍，“四色烧卖”分别以麻辣川味、客家酸菜牛肉、顺德鱼肉和传统香港冬菇为馅料。“它们都源自烧卖，手艺不断变化，但本源不变。”食用顺序从味道较淡的鱼肉开始，依次是冬菇、牛肉，最后以麻辣烧卖收尾，“从淡到浓，最终达到味觉的高潮”。

另一道“双色茶冻”以港式奶茶和凉茶为基底制成，食客可依个人喜好加入咖啡或花奶，呈现港式“鸳鸯”风味。晚宴“单尾”部分则分别制作了客家茶糕、潮州糕点和广东凉茶，将民间食俗同台呈现。

旧艺新生 非遗宴中的薪火传承

烧味部主管曾子腾选择了乳猪与烤鸭。乳猪在香港传统文化中寓意“鸿运当头”，其烧制技艺本身即为香港非遗项目之一。烤鸭则在传统片皮鸭基础上加入酸萝卜，置于餐牌靠前位置。更富创意的是，团队将酸萝卜与拿破仑酥结合，以酥皮的奶香中和酸味。“我们叫它‘片皮鸭新食’，希望大家吃出与以往不同的感觉。”曾子腾说。

刘智鹏表示，香港饮食文化根植于粤菜，又吸纳了西餐元素，同时随不同时期移民融入八大菜系，形成“集世界之大成”的饮食体系。“非遗雅宴”的意义，在于让市民通过口感和味道“找回儿时记忆”，从而唤起对中华文化的关注。

徐海山表示，“非遗雅宴”已引起旅游业界和社会人士广泛关注。非遗饮食属于全港市民，菜单并无版权，本地餐饮同业需要共同发挥心思与技艺，携手推广香港的非遗饮食文化。

中国气象局日前发布今年新启用的9个台风中文译名，它们由中国气象局、香港天文台、澳门地球物理暨气象局协商形成，其中新台风名“点心”便是香港提供。谈及“点心”被纳入台风命名，刘智鹏笑言：“我们这代人，出国十天半月就会想家，回来第一顿一定要上茶楼，吃点心，那才是‘回家了’。”

一席非遗宴，品的是味道，传的是文脉。香港这座中西交汇的城市，正以自己独有的味觉方式，传递着唇齿间的香江记忆。

（据新华社香港电 奚天麒）

浙台青年三人制篮球邀请赛在湖州举办

本报电 2026 浙台青年三人制篮球邀请赛近日在浙江省湖州市德清县地理信息小镇三人篮球馆举办。屏东青年、台北青年、浙江工业大学、湖州学院等来自海峡两岸的12支青年篮球队、60余名青年运动员同场竞技，共话友谊。

本次赛事以“两岸同心 篮途同梦”为主题，旨在以三人篮球为载体，打造具有辨识度的两岸青年体育交流品牌。该赛事举办场馆是全球首个固定式三人制篮球场馆，也是杭州第19届亚运会三人篮球项目的比赛场地。

揭幕战在浙江工业大学与湖州学院之间打响。双方队员攻防转换迅速，拼抢激烈，场上精彩场面频出，赢得观众阵阵喝彩。

“一路走来，感觉德清十分繁华，城市规划完善，街道干净整洁、环境优美，建筑风貌也很好，能来这里参赛我感到十分开心。”来自南台湾青年队的一名参赛选手说。

多次率队来大陆参赛的台湾篮球协会领队林老师认为，湖州城市环境优美，赛事设施和氛围都非常棒，大家留下了很深的印象。“通过篮球，我们切磋了技艺，更收获了友谊，不虚此行。”林老师说。

主办方表示，希望以篮球为纽带，让两岸青年在比赛中增进了解，在合作中深化情谊，为促进浙台体育文化交流注入青春力量。

▼ 比赛现场。 湖州市台办供图



近日，台湾台中某小学曝出有5年级学生在校内集体吸食电子烟，高雄、桃园等地有教师在社交媒体发文控诉电子烟泛滥校园，引发岛内社会震惊。严管电子烟、守护青少年健康呼声再起——

岛内各界呼吁打造无烟校园

本报记者 金晨

近年来，各种类型的电子烟在台湾岛内泛滥，并快速向大中小学校园渗透，不断侵蚀青少年身心健康。

据岛内教育主管部门统计，目前岛内青少年电子烟使用率约为3.7%，推估超过4万名青少年为电子烟使用者。涉嫌携带或使用电子烟的校园通报案件在过去3年内暴增7倍，去年累计达1692件。今年前5个月，相关通报案件数量已达1050件，超过去年全年案件数量的六成，足见电子烟入侵校园之势不容小觑。

“校园通报的电子烟使用案例仅仅是冰山一角。”有岛内控烟团体长期追踪发现，一些电子烟业者近年来无视相关规定，通过社交媒体、网络平台将产品外观伪装成文具、饰品进行隐蔽行销，并搭配水果、饮料等口味吸引年轻族群。更有甚者专门瞄准未成年群体，制造“电子烟比纸烟更安全”的错误认知，将电子烟包装成时尚潮流与社交工具，让青少年趋之若鹜。

针对电子烟泛滥之势，岛内有关部门2023年就制定了有关规定禁吸电子烟，但3年过去公共场所仍到处可见“电子烟民”，且使用群体呈现年轻化趋势。更值得警惕的是，电子烟的泛滥还为“丧尸烟弹”依托咪酯等新型毒品流入校园提供了可乘之机。据台媒报道，有不法分子以电子烟为载体向学生兜售“丧尸烟弹”，甚至在校内发展“下线”，形成“毒品供应链”。岛内各

地因吸食电子烟而误食毒品的事件时有发生，严重危害到青少年群体的身心健康。

对此，台湾卫生主管部门近日宣布将修订岛内现有烟害防治规定，将“持有电子烟”列为新增处罚对象，吸食和持有电子烟者最高可被处罚款新台币10万元。在校园控烟防务方面，岛内有关部门在3600多所学校周边标示出9000多个毒品查缉热点，由校方和警方合作加强查缉，阻止毒品进入校园。

“尽管有明确规定可依，校园电子烟和新型毒品防控仍面临不小挑战。”高雄市家长协会相关负责人表示，学校通报违规吸烟案件须附影像证据或自白，但电子烟体积小、易藏匿、烟雾易散，只要学生否认

就难以取证。即使事实确凿，学校考虑到学生隐私和身心发展，也多以警告和教育为主，对部分学生难以形成有效的惩戒措施，校园防治陷入两难窘境。

有岛内民意代表指出，电子烟泛滥校园已是不争的事实，新型毒品防控也不断出现破口。主管部门对此不能仅仅设立规定就了事，将一系列难题留给校方。建议有关部门与学校加强合作，尽快针对电子烟和新型毒品建立明确的校园处置指引，拟定辨识、保存证据、通知家长、校安通报、卫生稽查等标准流程，并加大力度追查传播链条，争取从源头扼杀电子烟和新型毒品在校园内的流通，守护青少年无烟健康的生活学习环境。



岛内公共场所的禁烟标识。 资料图片

行摄 香江

“香港昂坪360缆车”20周年庆典近日举行。108辆缆车换上具有香港本地特色的主题涂装，并首次推出缆车夜航项目，为市民和游客打造夏日游玩新体验。

▲ 庆典活动现场。
▶ 游客搭乘缆车。
中新社记者 张祥毅摄

