

各口岸出入境人流 聖誕元旦料逾千萬

香港文匯報訊(記者 鄭啟源)聖誕和元旦假期將至,入境處預計兩個節日期間,將有1,095萬人次旅客經各口岸進出香港,較去年同期升9%,並估計有396萬人次會經羅湖過境。至於留港歡度佳節的市民,亦應留意節日期間的特別交通安排。運輸署昨宣布,本月24日及31日(平安夜及大除夕),會於中環、灣仔、銅鑼灣、尖沙咀及尖東等地區,分階段實施封路及交通改道安排。而港鐵及公共巴士等各項交通工具則會延長服務時間。

入境處表示,由今日至本月4日期間,預計每日平均有28.3萬人次經羅湖過境,該管制站的入境高峰則為本月27日,入境旅客將達18.9萬人次;而出境高峰則為周六(25日),人流將高達19.5萬人次。落馬洲管制站客流亦會非常繁忙,兩個節日期間,約有140萬人次經落馬洲過境,平均每日約10萬人次,本月25日將為該管制站的入境最高峰期。

地區,會於本月24日及31日分階段實施封路及交通改道安排,而維園一帶亦會有特別封路措施,配合工展會舉行,呼籲市民盡量使用公共交通工具,避免駕車到繁忙地區。

為方便市民外出慶祝,港鐵及輕鐵個別路線將於12月24日及31日提供通宵服務,往來中環及尖沙咀的渡輪服務則會延長服務及增加班次。九巴宣布,平安夜會有37條巴士路線延長服務時間,同時加強16條路線的服務班次,本月25日凌晨加開6條特別巴士線提供服務。香港電車、山頂纜車和中區半山自動梯亦會延長服務時間。

羅湖25日出境人次料達19.5萬

配合工展會 維園一帶封路

運輸署表示,中環、灣仔、銅鑼灣、尖沙咀及尖東等

鄭保羅聖誕文告 籲商人分享成果

香港文匯報訊 香港聖公會大主教鄭保羅發表2010年聖誕文告,指貧苦人口增加,香港近年正瀰漫一股「仇富人、怨權貴」的情緒,經濟利益只集中在極少數人身上,大多數勞苦市民甚至無法分享經濟成果。他指出,商人賺取合理回報是應該的,民粹心態非常不健康,但呼籲商人在計算回報時,千萬不能「算到盡、食到底」。

指仇富心態不健康但可理解

鄭保羅昨日發表聖誕文告,指香港正瀰漫一股「仇富人、怨權貴」的情緒,這種民粹心態非常不健康,會將整個社會分化,製造出敵對和兩極化的局面,破壞社會結構和安定。但他認為這種情況可以理解,因現時本港經濟利益只集中在極少數人身上,大多數勞苦市民只能得到微薄的待遇,甚至無法分享經濟成果,眼見其他人一味追求享受,難免感到沮喪和失望。

鄭保羅認為,政府應該制定政策,推行扶貧措施;社會上有能力的人應本着關愛的心懷,為有需要的人犧牲奉獻。他舉例,可效法海關捐肝英雄救助同胞的精神,又或者是冒着生命危險去拯救天災災民的自願者,香港社會肯定會變得更加文明、更加溫情。

他又說,中國有句俗語叫做:「有風不可使盡。」商人賺取合理回報是應該的,但在計算回報的時候,千萬不能「算到盡、食到底」,大家應該共享成果。鄭保羅認為,對人留有餘地,就是給有需要的人一條出路、一線生機、一個希望,這正就是聖誕節意義,呼籲社會各階層同心協力,幫助其他有需要的人,一起度過溫馨和充滿盼望的聖誕節。

港人飲宴太浪費 104圍廚餘400公斤

飯麵糖水食剩逾三成 團體籲每圍減兩道菜



■調查發現4場晚宴已製造達400公斤廚餘。香港地球之友提供



■(左起)香港地球之友高級環境事務主任區詠芷、可持續發展委員會主席陳智思、香港地球之友總幹事劉社鋒、香港餐飲業協會會長黃家和、香港地球之友環境事務主任馮詩麗呼籲各界響應「惜飲惜食」計劃,以減少製造廚餘。香港地球之友提供

香港文匯報訊(記者 袁柏恩)中國人講意頭,辦餐宴總希望「年年有餘」,但大多因眼闊肚窄造成大量浪費。環保團體地球之友統計4場工商餐宴共104圍酒席,發現吃不完的餸菜多達400公斤,除了後段的炒飯、糖水,連原隻元貝、鮑片、炸子雞亦無人問津,團體估算單是倒掉的糖水和炒飯,足夠供應13至16圍酒席。地球之友呼籲每圍減少兩道主菜,即可減少15%廚餘,並應把剩菜帶回家,減少浪費,做到真正的「家家有餘」。

地球之友過去兩周統計中式婚宴及企業餐宴各兩場,合共104圍酒席的廚餘量,結果浪費量驚人。統計發現,4場餐宴合共浪費達400公斤剩菜,而且越後段的菜式浪費量越大。

後段菜式無人吼 炸子雞食一半

地球之友針對其中兩場晚宴統計,餐宴後段的菜式為

重災區,剩菜比例最高的3道菜依次為上湯水餃麵(38%)、紫米露(35%)及福建炒飯(33%)。地球之友據統計估算,單是倒掉的糖水和炒飯,分別可裝192碗和160碗,足夠供應13至16圍酒席。其他菜式的浪費情況同樣嚴重,地球之友指出,原隻元貝、鮑片及釀蟹鉗因無人問津而淪為垃圾的情況比比皆是,很多炸子雞吃不到半隻,更有約3成水果盤根本原封不動。

若減兩道菜 可省15%廚餘

根據環保署數字,廚餘佔都市固體廢物每日棄置量的36.6%,為各類別之冠。2009年工商廚餘達964噸,估計足夠擺48,000圍酒席,婚宴、社團宴會、春茗等餐宴酒席,佔了當中45%至50%。地球之友推出「惜飲惜食」廚餘減量計劃,呼籲減少浪費,高級環境事務主任區詠芷舉例,每圍餐宴只要減少兩道主菜,便可減少產生15%廚餘,她亦呼籲市民除減少菜式,亦可減少份量,如餐宴後段的炒飯、粉麵,很多女士根本吃不下,可考慮減量。此外,市民亦可自備飯盒,將剩菜帶回家。

香港餐飲業協會會長黃家和表示,每年平均約有200萬至250萬圍酒席,至今約有20%至30%社團宴會要求將餐宴菜式減至6道。他又認為,宴會菜式應貴精不貴多,例如可以拼盤形式,將2至3道菜集中一碟,業界亦可使用較貴價或精美菜式代替份量多的菜式。

消費者明年經濟信心微跌

香港文匯報訊(記者 文森)智經研究中心昨公布2010年第4季度的消費者信心意見調查。反映消費者對未來3個月香港經濟預期的「智經香港消費者信心指數」為118.9,與上一季度的117.1差不多。但反映消費者對未來12個月經濟情況預期的指數,則由上季度的94.6跌至92.1,即消費者對香港中期經濟信心稍微降低。

憂次輪量化寬鬆影響全球

是次調查由智經委託嶺南大學公共管治研究部進行,於本月1至7日以電話訪問超過1,000名市民。智經主席胡定旭表示,第4季度的消費者信心指數及預期指數,主要受近期好壞參半的經濟消息影響,雖然內地及其他新興市場的經濟表現強勁,但消費者及投資者仍憂慮第二輪量化寬鬆政策對環球經濟影響,而本地通脹情況亦備受關注。

樓市熾熱減弱 反映措施奏效

胡定旭補充,聖誕節臨近,消費者對未來3個月的日常消費及非經常性大額消費的信心顯著增強。由於投資市場氣氛好轉,受訪者對個人金融投資方面的預期亦顯著改善。不過,今次調查結果亦反映樓市買賣的熾熱程度有所減弱,顯示政府近期穩定樓市的措施已見成效。

「人情七折」發起人 游說官員罷食翅

香港文匯報訊(記者 文森)中國人婚禮宴會流行以魚翅宴客,但宰殺鯊魚做法殘忍,更嚴重影響海洋生態。今年在網上發起「魚翅婚宴,人情七折」運動,引起回響的居美港人李銳華表示,國際自然保護聯盟瀕危物種名錄內有近百種受威脅,或接近受威脅的鯊魚品種,但香港只把3個鯊魚品種列入受保護動物名冊,他近日已約見相關香港政府部門,冀說服政府官員帶頭停食魚翅,並再次呼籲市民立即停吃魚翅。

港產企鵝BB 最快下月海園誕生

香港文匯報訊(記者 郝君兒)南極企鵝關別香港十多年後重返海洋公園,準備於2012年下半年在全新的冰極天地與市民見面。海洋公園表示,51隻企鵝過去一年分批從日本及美國運港,現於園內生活,健康良好,其中3對企鵝情侶更在園內生蛋,如成功孵化,港產企鵝嬰兒最快將於下月初出生。

事隔逾10年重臨香江

企鵝其實並非首度來港,公園30年前開幕已有企鵝,牠們當年進駐園內的海灣館,與海獅及海豹為鄰,直到1999年因興建太平洋海岸,企鵝需搬出香港遷往外地。「現時入住海洋公園的51隻企鵝,分別屬於巴布亞企鵝、皇帝企鵝及跳岩企鵝,其中15隻於2009年11月從日本運來本港,38隻則於今年11月剛剛從美國運到,牠們現居於後動位置,由訓練員悉心照顧」。

特製冷庫房安置小企鵝

為打造最貼近自然的環境供牠們生活,公園將牠們安置在面積達100平方米的特製冷庫房,室內恒溫攝氏5至8度,當中40%屬水池,60%屬陸地,更內設斜坡、岩石及草地;為讓牠們身心都同樣健康,冷庫房更設光調系統,讓企鵝同樣可感受日與夜。活潑

的企鵝經常會走來走去,為方便識別,公園特別在牠們翼上繫上不同顏色的膠帶,以便訓練員遠距離觀察牠們的情況。

海洋公園陸生動物部高級館長祝效忠表示,目前企鵝十分適應園內生活,部分更自行築巢為日後繁殖做準備,為確保牠們健康成長,公園為牠們提供包括八爪魚、沙甸魚及磷蝦等作為食物,並放在水中或食物盤中餵飼,其中來自日本的企鵝來港兩星期體重已增加10%,更有3對巴布亞企鵝在園內覓得配偶,現已成功生蛋,估計最快可於明年1月初知道能否孵化成功,長遠而言公園亦希望企鵝自行繁殖,在公園內開枝散葉,現在要視乎牠們的繁殖情況,再決定冰極天地開幕前是否需要引入更多企鵝來港。

祝效忠表示,企鵝最常見的疾病是腳患,因牠們有一定體重但常常走動,可能腳底生繭,一旦生繭就會影響活動及進食能力,故公園會趁牠們到玻璃平台量體重時順便以鏡子檢視牠們腳底,確保牠們健康。雖說企鵝已漸漸適應園內生活,惟過去一年仍有兩隻企鵝不幸因病去世,其中一隻在脫毛時患上腎衰竭死亡,另一隻則於接受麻醉作X-光檢查腳患後,最終未能甦醒。

祝效忠期望市民觀賞企鵝自然生態之餘,亦會多加注意全球暖化對企鵝的影響,在日常生活加入保育的一分子。



▲51隻企鵝已入住海洋公園,準備在2012年開幕的冰極天地與市民會面。香港文匯報記者潘達文攝

■3對巴布亞企鵝在園內覓得配偶,並成功生蛋,估計港產企鵝最快可於下月初出生。香港文匯報記者潘達文攝



■海洋公園在日本漁民手上拯救280條原被運到築地市場當刺身的吞拿魚,牠們現已進駐園內的新水族館。海洋公園提供圖片

打救280吞拿魚 免送築地變刺身

不少人嗜吃刺身,惟人類濫殺卻影響生態平衡,海洋公園早前從日本漁民手上成功拯救200條杜仲及80條太平洋藍鱒吞拿魚,讓牠們脫離運往築地市場製成刺身的命運,這280條吞拿魚經水路花5天運來港,其中10條不敵舟車勞頓死亡,餘下270條已入住公園最新的水族館「海洋奇觀」,成為首批住客,下水族館開幕後市民就能參觀。公園早前亦從日本引入1,000條珊瑚魚,惟當中400條來港前已感染寄生白點病,抵港後死亡,只餘600條進駐公園。

海洋公園水族館館長黎耀南表示,這280條吞拿魚都年僅一歲多,被日本漁民捕獲,原被運到築地市場,成為人類美食,海洋公園獲知後即向漁民悉數購入,由於吞拿魚沒鱗片易受傷,特別委託專業活魚運輸公司將牠們運來本港,全程花了5天,抵港後即運到海洋公園。

■香港文匯報記者 郝君兒