

內地「限娛」阻港台藝人「撈金」

廣電總局口頭下令整改 郭富城參演節目遭雪藏

香港文匯報訊 據《上海青年報》28日報道，內地娛樂節目充斥今夏熒屏，從周一火的《快樂女聲》到「天天見」的《還珠格格》，始終霸佔同時段收視率第一的位置。但是，國家廣電總局近日口頭下達的「限娛令」，限制娛樂節目過度娛樂化，包括選秀節目的時長，邀請的嘉賓身份等都有嚴格要求，更盛傳港台藝人不能上衛視娛樂節目，此舉或令港台藝人的集體內地淘金熱「退燒」。

儘管沒有正式的文件下達，但是確實各家衛視都收到了廣電總局口頭的「限娛令」，要求對旗下娛樂節目進行修改。以前的一期《快樂女聲》節目來看，時長嚴格控制在總局要求的兩小時內，22:30準時開始，24:30準時結束，其中評委點評等環節都嚴重「縮水」，主持人說話也都像趕火車般加快語速。

此外，湖南衛視此前錄製的Lady Gaga和郭富城的《快樂大本營》節目也將「胎死腹中」，無法與觀眾見面，《快樂大本營》的主持人何炅只好臨時趕錄一期。傳聞《我們約會吧》節目也受到整改要求，需要重錄。

書面令未下 台灣嘉賓照上

遼寧衛視選秀節目《激情唱響》有柴智屏、林志炫等港台藝人助陣，而有消息稱限娛令中最重要一條是，港台藝人不能出現在衛視的娛樂節目中。對此，工作人員表示，沒有聽說這樣的限制，目前看來後幾期節目的評委陣容也不會改變，台灣地區的著名製作人柴智屏會繼續坐鎮。不過，倒是對於節目必須在22:30以後播出頗有苦水：「其實影響還是有的，十點半以後就比較痛苦，觀眾肯定是流失不少的。」

此前須審批 如今「一刀切」

有知情人士透露，對於港台藝人上衛視節目的限制，其實並非這次的限娛令才有，早前便有明確規定，有港台藝人參與的衛視節目需要去文化部和廣電總局報批，報批下來的才能用，但如果沒有通過審核階段就不能。但此次的限娛令，似乎有「一刀切」的趨勢，具體還要等到總局的文件下來，如果真的限制所有港台地區藝人上台，顯然對他們集體北上「撈金」影響頗大。



郭富城貴為天王，參演節目亦慘遭雪藏。網上圖片

湖南衛視Lady Gaga的一期節目被無限延期播放。

網上圖片

文化部禁歌 Lady Gaga上榜

香港文匯報訊 (記者 趙一存 北京報道) 文化部日前決定進一步清理違規網絡音樂產品，查禁100首歌曲，其中以港台歌手的歌曲居多。文化部指出，這些歌曲未按有關規定報該部進行內容審查或備案，擾亂網絡音樂市場秩序，危害國家文化安全，除港台歌手方大同、蕭敬騰外，Lady Gaga的歌亦中招被禁。

到，有70首中文歌曲、25首英文歌曲以及5首日文歌曲。

被清理的70首中文歌曲中，大多為港台歌手的歌曲，方大同、許志安、余文樂、張惠妹、梁文音、蕭敬騰等知名歌手榜上有名；英文歌曲方面，Lady Gaga、The Backstreet Boys、碧昂斯、Britney Spears等當前炙手可熱的歌手亦均有歌曲上榜。

記者在文化部網站的「公告通知」一欄內看

京試點車載街市 菜價平兩成



一工作人員抱着大白菜往菜攤上送，菜賣得很快。網上圖片

香港文匯報訊 據《新京報》報道，北京周末車載蔬菜市場日前出現在北京海淀北航社區。商務部和北京市政府聯手推出「周末車載蔬菜市場」工程，海淀北航社區是首批四個試點之一，「周末菜市場」投放的蔬菜價格比一般市場便宜兩成左右，市民可以在家門口買新鮮菜。

市商務委新聞發言人許康介紹，周末車載蔬菜市場選擇在三環路以外地區，蔬菜零售配套設施相對不足的小區，利用社區空地、閒置停車場、廢舊設施等場所而開辦，不收攤位費和停車費，提供免費的售菜平台，蔬菜直接來自延慶、大興等京郊農民專業合作社。

國家商務部副部長姜增偉表示將在全國範圍內推廣。

辛亥臨時政府檔案出版

香港文匯報訊 據新華社電，為紀念辛亥革命百年，中國第二歷史檔案館主編的《南京臨時政府遺存珍檔》近日出版，其中公佈諸多南京臨時政府的珍貴檔案文獻。

據中國第二歷史檔案館相關人士介紹，這批珍貴的檔案是中國第二歷史檔案館在整理館藏北洋政府檔案時新發現的，總計數量約700條(件)。檔案是1949年檔案館接收的國民政府國史館檔案，紀錄時間從1911年12月14日至1912年4月7日，包括大總統府、內務部、財政部、陸軍部及留守府檔案。

孫中山摯友唐雄墓盜後修復

香港文匯報訊 據中社報道，28日，廣東珠海唐家灣近代名人唐雄的女婿吳斌向記者透露，今年4月被盜的唐雄墓已修復。

今年清明節前後，唐雄墓園遭到人為破壞，吳斌告訴記者：「懷疑有人想盜取墓內陪葬品而展開破壞，因為主體黏土太厚，盜墓人半途而廢，但墓地外觀卻遭到嚴重損壞，墳頭青磚牆體倒掉一半，石碑歪倒一邊。」

當時媒體報道後，經珠海市僑聯、高新區相關部門協商，當地政府劃撥約6000元幫助該墓地修復。

唐雄(1865-1958)是香山縣唐家灣(今屬珠海市)僑商之子，同盟會會員，被稱為「總理(孫中山)早期革命戰友和同志」。

特刊 責任編輯：陳 濤 版面設計：劉坻坻

中秋佳節將至，家家戶戶喜迎團圓。無論時代怎樣轉變，傳統月餅依然是中秋的主角。一九四三年開業至今的元朗大同餅家，是香港數一數二的老字號餅店。大同餅家月餅中的蓮蓉，出名質感幼滑，加上粒粒晶瑩剔透發紅光的鹹蛋黃及飽滿富有光澤的月餅外皮，確實吃不停口，讓人有種解不開的情意結。就連技術上要求較高的伍仁月餅，大同餅家同樣以健康材料做成，不肥不膩，口感又豐富。

68年老字號 大同餅家 原味傳統月餅

■謝禎原(右)及兒子謝興之堅持沿用傳統方式和優質食材精製月餅

■大同餅家堅持製作傳統月餅

■扎根元朗超過半世紀的老字號——大同餅家

■大同餅家掌舵人謝禎原(右)，培訓自家月餅師傅傳統精湛手藝和純熟技巧。

每年中秋節，市面月餅款式層出不窮，新派月餅只着重激新的口味和精緻的賣相，往往忽略了食物的真正味道。但無論哪個年代，傳統月餅地位都無可替代，扎根元朗超過半世紀的老字號——大同餅家，卻堅拒隨波逐流，餅店第二代及第三代掌舵人謝禎原及兒子謝興之堅持食物傳統，堅持沿用傳統方式和優質食材精製月餅和各式傳統的餅點。

蛋黃甘香 蓮蓉軟滑

說到傳統月餅，為人所熟悉的，非蓮蓉及白蓮蓉莫屬。大同餅家其中最暢銷的蓮蓉月餅，外觀挺身，夠光澤，餅皮鬆化軟滑，厚薄恰到好處，而且蓮蓉香軟幼滑，極具透明感，充滿芬芳濃郁的蓮子味，入口即化，再加上蛋黃既圓又大，而且油份充足。由於製作蓮蓉的工序繁複，單是炒蓮蓉已經用上幾個小時，而用上等湘蓮製成的蓮蓉，入口特別香。謝興之亦說：「現時很多新派月餅，只有香味沒有質感，只聞到香味，吃後難以令人留下深刻印象。但大同月餅，味道卻很醇厚，吃後齒頰留香，令人再三回味、印象深刻！清香嫩滑，口感舒服，毋須飲茶，吃後令人留下深刻印象。」

伍仁金腿 口感十足

另外，大同餅家另一王牌伍仁金腿月餅，很多顧客吃過都認為不如想像般肥膩，其餅料結實有咬口，伍仁和金腿的分佈平均，而且更有原粒杏仁藏在餡料中，令口感非常豐富。中秋吃月餅，愈來愈多人追求健康，謝禎原介紹說：「其實伍仁月餅最健康，因為它包含瓜子、核桃、杏仁、芝麻和腰仁等食材，口感十足，咬下時滲出淡淡玫瑰露酒香，不肥不膩，有咬口之餘，口感又豐富。」謝禎原強調，伍仁月餅可稱得上是最接近始祖的月餅，由於在技術上要求較高，很難做得好吃。大同在十年前再次推出伍仁月餅，結果有愈來愈多餅店效法，重新帶起了傳統伍仁月餅的熱潮。

注重原材 味道質樸

在月餅的款式上，大同餅家堅持製作傳統月餅，注重原材味道質樸，沒有加入任何香料和防腐劑。餅家取名大同，源於謝禎原父親眼見當時生活艱難，想人人有飯碗，有餅食，故取「大同世界」之意，希望人人都可食到大同做的餅。對月餅知識深如卓見的謝禎原，因為每年收成的農產品質地都不同，為爭取選購上乘材料，他每年於農曆二月開始，買首批貨試做月餅，一直試到由餅皮、蓮蓉、蛋黃，以至甜度等，達至調校味道全部滿意為止，才會正式生產月餅。「我們堅持做到真正中國傳統月餅的神髓，專心做好傳統月餅，這是我們的專長。每年我們都希望將不同的材料調校至最好，為顧客做出最味道的月餅！」

據知，香港六、七十年代時，大同月餅出口數量急增，可見質素有保證。月餅主要出口往英國和澳洲，可說大同餅家的月餅，除了溫暖了香港人的心，同樣溫暖了海外華人的心。超過半世紀以來，大同餅店一直留守元朗，現時在北角及沙田開了兩家分店，謝禎原說：「大同是一間平實的餅店，現時不計較開多少分店，又或是生意額如何，最重要得到客人的認同！」另外大同餅家用月餅皮做的豬仔餅，以往在中秋節才會有，由於太受歡迎，現時大同平日也會有新鮮供應。

面對變遷，不少傳統老店制定了一系列貼近市場的全新策略，如推出新產品、定價貼近市場水平、運用創新方式進行推廣、增加寄賣及銷售點等，達至不失傳統之餘亦為客人帶來新鮮感，藉此增加客源，鞏固市場地位。大同餅家一直甚少花錢在任何廣告宣傳上，但近年大同在包裝和宣傳上花了不少心思，如新式的唐餅盒設計、成立網站和參與商場推廣活動等等。

大同老餅家於今年更參與由德福廣場主辦的「香港雙月-中秋美食節 2011」，不但推出深入人心的傳統月餅，更以多種經典月餅材料獨創「清味雙黃白蓮蓉月」及「清味正式白蓮蓉月」。

蛋黃白蓮蓉月 伍仁金腿月 蛋黃蓮蓉月 蛋黃豆沙月