



香港文匯報
WEN WEI PO
2011年9月12日(星期一)
責任編輯：謝孟宜
A8 版面設計：林偉棠

3餸1湯加水果月餅 港人四口家過節花千元

屋企下廚慶中秋 雞豬牛魚皆加價

香港文匯報訊（記者 曾雁翔）今天是人月兩團圓的中秋佳節，一家聚首享用佳餚是最佳的慶祝節目。但百物騰貴下港人度中秋，不論外出用膳抑或親自下廚，也要「捱貴餸」，酒樓食肆餐價較去年加價逾10%，在家聚餐「做節」也省不了多少，尤其是活雞，每斤售價高達60元，較平日貴50%，市民「有雞拜神」先要付180元；豬肉和牛肉售價亦較去年貴20%，一家人3餸1湯，有魚有肉有菜，動輒600、700元，較去年貴近百元，連同水果及月餅，中秋花費近千元。



又到中秋節，又是大坑「火龍」騰飛時，今年是該項目被列入「國家級非物質文化遺產」後首次表演，一連三晚的火龍舞火龍昨晚開始，吸引大批市民及外國遊客到場。

香港文匯報記者彭子文 攝

有云：「無雞不成宴」，一頓團圓中秋飯，一隻鮮雞不可或缺，由於港府今年中秋不會增加內地供港活雞數量，維持每日7,000隻，扯高活雞批發價。香港活家禽批發商會會長徐名園表示，「凍結」內地活雞供應下，活雞市場勢將出現供不應求的情況，活雞批發價由平日約每斤18至19元，飆升至中秋節期間的28元。他認為，香港實際上每日需要20萬隻活雞，現時每日不足10萬隻，要長遠解決「貴雞」問題，只有靠港府增加供港內地活雞數目。

活雞零售商蘇先生說，中秋期間活雞每斤零售價達60元，比去年每斤50元升20%，也較平日每斤40元貴近50%，每隻約重3斤的活雞，起碼要180元才有交易。他指出，每逢過節雞價都會上升50%至60%，農曆新年每斤雞價更升至80元，雖然中秋並非賣雞最高峰期，但他也較平日進貨增加400隻活雞應市。冰鮮雞方面，港九新界家禽批發零售商會主席黃偉泉表示，運費及工資成本上漲，中秋冰鮮雞每隻零售價介乎27元至30元，較去年20元至23元微升。

星斑每尾千元 市民揀青斑

一尾蒸魚為一頓晚餐添生輝，惟今年港人更破費。香港海鮮業聯合總會主席李彩華表示，近年出海捕魚的漁獲減少，整體海鮮售價較去年中秋高20%，主要供應酒樓的星斑每尾售1,000元；普羅市民常吃的養殖青斑和老虎斑，也漲價10%，青斑每斤售120元，老虎斑每斤售180元，相信市民會選擇較便宜的青斑。

老火湯是餐桌上重要菜式，但烹調老火湯的主要食材一活豬肉，也成為加價「火車頭」。豬肉檔負責人黃先生表示，今年活豬不論來貨價或零售價均較去年上升，以較受歡迎的梅頭瘦肉為例，去年每斤零售價約45元，今年提價至56元，升幅逾20%；至於酬神的豬腩肉，每斤零售價也維持38元高位。

牛肉方面，長沙灣牛肉檔東主蔡先生表示，每擔鮮牛肉來貨價於1星期前，逐步由2,600元跳升至2,880元，中秋節臨近批發價只會有增無減，但擔心售價過高會影響顧客購買意慾，中秋節也不敢加零售價，維持每斤60多元，較去年同期每斤50元貴超過20%，個別地區街市的肥牛肉每斤更售80元。

以一家四口在家「做節」，烹製3餸一湯，有魚有肉有菜，例如蒸一尾青斑、一隻白切雞、一斤青菜、一窩青紅蘿蔔老火湯，動輒花費621元，較去年同款式所需的530元，貴近百元；連同水果及月餅，中秋花費近千元。

單親家製餅 慳住過節亦快樂

香港文匯報訊（記者 曾雁翔）今年通脹驚人，基層市民慶中秋唯有「慳得就慳」，以不同方法抗通脹，如自製月餅、「格價」買餸、甚至回鄉慶祝等。縱然沒有豐富美食佳餚、沒有絢麗燈籠、沒有包裝精美的月餅，只要一家齊齊整整慶團圓，一樣可以快樂過中秋。



■小樂表示面對通脹唯有盡量節儉。

香港文匯報記者 曾雁翔 攝

單親媽媽小樂於2006年從內地移居香港，目前與10歲的兒子住在長沙灣公屋，每月靠兼職和散工賺取的5,000元維生。月餅對他們而言已是奢侈品，無力負擔，幸在參與教會義賣月餅活動中，學會自製一個價值9元的月餅慶中秋。燈籠則可用循環再用的。

小樂指雖然生活困難，但已經比許多人幸福得多，面對物價飛漲，消費愈趨謹慎。她指出，慳錢不能偷懶須「貨比三家」，盡量「格價」，例如在街市買2斤菜只需7元，在超市1斤也超過7元。此外，團購成為她慳錢的絕招，可以較市價低30%的價錢購買日用品。

正接受食物銀行援助的盧太，1家5口居於僅180平方呎的石硤尾「劏房」，家庭月入不足1萬元。她表示，小小的單位月租3,300元，加上電費和水費及3名兒子每月上學的千多元雜費，收入所餘無幾，唯有在伙食和交通上節省。平日盧太用60至70元買餸，即使中秋佳節，也不會買雞過節。「6年來沒有在香港買過雞，每隻要100多元，實在太貴！」她表示，在港過節困難，會趁數天假期與兒子回鄉慶祝。

酒樓過節貴10% 晚市旺場做兩輪

香港文匯報訊（記者 曾雁翔）不少市民喜歡到酒樓食肆用膳「做節」，今年一家大小到酒樓過節，同樣要受加價之苦，酒樓中秋套餐普遍較去年貴3%至10%。但加價無礙銷情，各間酒樓依然大收「旺場」，部分酒樓的晚市要做兩輪生意，始能應付需求。香港餐飲聯業協會估計，受食材成本上漲影響，今年中秋節「旺丁不旺財」，中秋期間全港酒樓食肆每日收益3億元，利潤卻較去年稍遜2%、3%。

餐飲業：成本漲 利潤或跌3%

香港餐飲聯業協會會長黃家和指出，今年中秋節晚市雖然暢旺，但由於成本上漲，即使加價亦難以追上成本升幅；加上近期股市樓市欠佳，顧客消費未必如以往般闊綽，估計中秋期間全港餐飲業日收3億元，但利潤可能較去年跌2%至3%。

敘福樓集團執行董事黃傑龍指出，今年中秋節酒樓經營成本較去年同期上升35%，餐牌訂價較去年貴約10%。當中食油、老虎斑和魚翅來貨價上升60%，乾瑤柱更貴了85%，部分菜式需要將貨就價，例如將日本瑤柱，改為美國或澳洲較小的瑤柱，或建議客人改吃鮮鮑魚。他表示，7月份通脹數據中，外出用膳以外的食品價格按年升幅達10.7%，而外出用膳升幅為5.5%，對於「做節」預算較為充裕的家庭，外出用晚飯可能比在家煮食更加划算。而旗下酒樓預約情況良好，黃大仙、觀塘和天水圍這些住宅區的分店早在8月底訂座已經爆滿，因此他對今晚生意有信心，估計營業額較去年增加10%。

聯邦酒樓集團董事副總監督鍾家寶表示，今天中秋晚市暢旺，相信能夠做到兩輪生意。而整個餐飲業面對食材來貨價上升的壓力，今年該酒樓會加價3%至5%，亦會更改菜式組合，避免使用加幅較大的材料，例如將漲價近1倍的乳豬全體，改為乳豬拼盤。

鴻星集團發言人表示，為了吸引顧客，酒樓推出「2輪優惠」，在晚上8時後入席，可以8折享用原價每圍2,890元的魚翅鮑魚宴；如想「豪食」的客人則可選擇每位500元的黃油蟹宴，豐儉由人。發言人指，由於各種食材升幅驚人，酒樓選用了不同材料代替，減輕通脹的衝擊，例如以澳洲鮑魚代替南非鮑魚，用黃金鴨代替豬肉菜式。而今年旺區的預訂情況不俗，相信今日晚市可以做兩輪生意。因應通脹，酒樓今年套餐每圍平均較去年貴100元，料顧客人均消費約300元。



■中秋節臨近，不少家庭昨趁周日假期到酒樓晚膳提早慶祝。

旅局藏巨魚燈籠

香港文匯報訊（記者 謝雅寶）燈籠是中秋的應節佳品，旅發局今年於維多利亞公園打造一尾由2,500個中式綢緞小魚燈籠拼湊成的「巨魚」燈籠，吸引旅客訪港觀賞，並計劃申請列入健力士世界紀錄。不過，有環保團體表示，燈籠的面層塗上光油，數月後綢緞會變硬及破裂，無法循環再用，造成資源浪費。另外，維園一帶的綵燈採用5,000個耗電量大的鎢絲燈泡，令今個中秋極不環保。

康文署：鎢絲燈僅1800個

康文署發言人稱，維園綵燈會展出1,220個綵燈，共使用1,800個鎢絲燈泡，而非5,000個。署方希望為大眾提供節日活動之餘，亦要符合節能原則，除了選用低耗電量的燈泡外，還會在不同節慶將綵燈循環再用。維園本年度的綵燈會由本月9日起至13日，估計共有20萬人入場。

旅發局發言人稱，當局在建造「巨魚」燈籠時，有考慮環保原則，有關綵燈是以竹棚搭建，竹枝及台板可以循環再用，燈籠部分則採用高能源效益的LED燈泡。發言人指出，綵燈會結束後，會把完好無缺的燈籠收藏，並再用於日後的節慶活動。

香港環境保護協會主席樊熙泰表示，製作「巨魚」燈籠的綢緞屬不能折疊物料，而燈籠面層所塗上的光油，數月後

循環再用免浪費

會令綢緞變硬，最後逐漸破裂，無法循環再用；另外，維園及天后區的綵燈使用5,000個裝飾，悉數使用高耗電量的鎢絲燈泡，十分浪費能源。

樊熙泰質疑，當局在籌劃活動時，未有積極履行環保政策，以達致減少廢物產生及節約能源。他表示，協會已於上月30日去信旅發局，查詢有關綵燈在展期結束後如何處置物料，但至今未獲回覆，故稍後將向申訴專員公署投訴，要求跟進事件。

另外，協會本月8至9日在維園訪問102名市民及遊客，發現53%受訪者認為製作巨型綵燈造成浪費，76%受訪者表示綵燈會不能有效吸引旅客來港。居住在維園附近的楊先生表示，當局應採用環保物料製作綵燈，避免因宣傳香港而製造垃圾，又質疑綵燈會「吸客」成效，建議港府投放資源舉辦具娛樂性的節慶活動。



■樊熙泰擔心「巨魚」燈籠無法循環再用。

香港文匯報記者謝雅寶 攝

食銀1.1萬月餅 轉贈逾萬家

香港文匯報訊（記者 曾雁翔）中秋節互送月餅是傳統習俗，隨著社會愈來愈富裕，月餅由人見人愛的送禮佳品，變成收禮人處置剩貨的煩惱。有環保組織估計，香港人每年共丟棄187萬個月餅，疊起相等於78座大帽山的高度，暴殄天物。有食物銀行今年向企業和市民收集1.1萬個月餅，將轉贈予逾1萬個接受食物援助的基層家庭。

聖雅各福群會轄下的食物銀行「眾膳坊」每年進行月餅轉贈行動，今年由8月2日起開始向社會各界收集月餅，在中秋節前夕共收到1.1萬個大大小小的月餅，將有逾1萬個家庭受惠。機構上周四開始，向接受食物銀行援助的家庭派發月餅。

聖雅各福群會「眾膳坊」服務經理吳愛賢表示，香港送禮文化盛行，商業機構習慣在節日期間送禮致賀，但物資過量收禮人根本吃不消，故不少企業職員會自發收集囤積的物資，再捐予食物銀行。她表示，每年收集的月餅中，70%來自商業機構，其餘來自市民。部分市民把月餅存放家中，直到中秋過後才捐出，雖然機構於節日過後，將月餅當作

餅乾類的副糧送予受助人，但卻錯過讓受助人感受節日氣氛的時機。

環團籲剩餅早送社福機構

環保團體「綠色力量」每年就市民丟棄月餅數量作出調查。綠色力量保育經理呂德恆表示，去年調查結果推算，香港每個家庭丟棄平均0.81個月餅，推算全港每年丟棄187萬個月餅，疊起後相等於78座大帽山的高度。他建議市民，在送月餅前應詢問收禮人是否有需要，收禮人亦要坦白表明意願，以免造成不必要的食物浪費；如家中囤積過多月餅，應盡早在中秋節前安排轉送予社福機構。



■聖雅閣福群會今年中秋共收集到1.1萬個月餅，有逾萬個基層市民受惠。

福群會提供圖片