

廈門網絡菜場 免費搭配送貨

香港文匯報訊（記者 葉臻瑜 廈門報道）工作忙碌的廈門白領現在可以輕鬆解決買菜難題。記者近日在廈門多家社區零售超市發現，一家名為「快生活」的網絡菜場頗受歡迎。顧客只需點擊想吃的菜品，商家便會免費為其配送至離家最近的超市，更貼心地隨食材附贈烹飪菜譜，廚房新手也不愁，此舉大獲當地白領熱捧。



打開該網站，近兩百種菜式呈現眼前，分為葷菜、素菜、葷湯、素湯及乾貨，更有每日特價菜。主業與配菜都按照食譜預先搭配，且洗淨切好。一份配好的菜價格大致在4.9元至26.9元，其中10元左右的菜式佔多數。顧客只需提前一日預定所需菜品，食材就會在次日下午5點被送到距離顧客家最近的便利店，保證新鮮。款項只需通過支付寶或者網上銀行支付，省去了找零的麻煩。

預配菜式 最受單身族歡迎

作為當地首家專門進行網絡售菜的電子商務平台幕後運營商，廈門昱行貿易有限公司總經理蔡先生對公司全新的「網絡菜場」電子商務模式頗為自信，

「公司剛運營一個多月，配送網點已覆蓋到島內外100多個社區便利店，客源也在極速增加。」無需實體店販售為商家節約不少成本，因此菜品價格平均較市場上低三成左右。

剛剛參加工作單身白領廖小姐訴記者：「平時自己一人吃飯，菜量很難把握。現在網絡訂菜，一人份標準不留剩菜，健康又實惠。」另一位民眾吳先生與朋友也十分稱讚「網上菜場」：「一道21元的醬元蹄，不僅豬蹄新鮮，連香菇、蒜頭、生薑、蔥，甚至八角香料都配齊。只需照着附贈的菜譜依葫蘆畫瓢。」網站每日還提供三菜一湯或四菜一湯的特價套餐，經過科學的菜肉搭配，主婦們亦不必為全家膳食營養發愁。



■有別於傳統市場論斤兩販售，網絡菜場按照菜式進行配菜，且洗淨切好。

香港文匯報記者葉臻瑜 攝

網上付錢 鄰家自提店拿貨

蔡先生告訴記者，果蔬魚肉最關鍵的是新鮮，因此網站都是晚上10點左右統

計一天的訂單，次日清晨4點左右批發市場購買菜品，再在約定時間內送至120多個客戶提貨點。白領們在下班後，就可直接到離家最近的自提店把菜拎走。

連江吳氏宗祠：見證辛亥傳奇

大話八閩

香港文匯報訊（記者 蘇榕蓉、特約通訊員 張勇 福州報道）福州連江坐落着一座吳氏宗祠。當地人都知道，這是連江辛亥革命志士吳適的祖祠。以吳適為首的連江光復會革命志士曾以此為主要秘密聯絡點，故又稱連江光復會舊址。

「光復會」秘密聯絡點

據介紹，連江光復會於1896年成立，吳氏宗祠便是吳適青年時期參加同盟會、組織「光復會」，開展革命活動的舊址。1911年3月29日，以吳適為首的光復會成員，參加了廣州起義。英勇犧牲的有卓秋元、魏金龍、林西惠、胡應升等9人，他們的英名被刻在黃花崗七十二烈士碑上，故有「粵之花縣、閩之連江」稱譽。2001年被批准為福建省省級文物保護單位。

這座建於清道光年間宗祠，位於連江縣東湖鎮東塘村大井路，為明朝建築風格，坐西南朝東北，面積808平方米，四扇三間兩邊夾弄圍牆。

宗祠門樓中開大門，兩邊是兩扇邊門，門上有枋條花飾。大門上方用小段方木疊疊成斗拱，出簷深遠，十分華麗。中間掛有「吳氏宗祠」橫匾，門兩邊是楹聯：「讓國高風裔，從王大致宗。」門前兩柱的楹聯是：「南京家聲遠，上元世澤長。」

走進二進的大廳，上方懸掛着「昭穆堂」牌匾，大廳中央錄寫有吳適詩句的柱聯：「未出土時先有節，到凌雲日亦虛心」。大廳左右兩壁書有碩大的「忠、孝、節、義」，蒼勁有力。

三進為供神堂，中間有供祖宗牌位的神龕。前柱聯是：「軍府磨盾志士佐先驅，廣州起義功勳復中華」。兩邊為廂房，左廂房的門聯是「高人自與山有素，老可能為竹寫真」，橫批為「說禮」；右廂房的門聯是「墨花點筆曉雲濕，芝草入簾春雨香」，橫批為「敦詩」。據說此為仿吳適晚年筆跡寫的。

福建省級文物單位

值得一提的是，吳氏宗祠裡還有楊成武將軍於1991年12月的題詞「黃花崗生還義士吳適紀念館」，彌足珍貴。2001年吳氏宗祠被批准為福建省省級文物保護單位，已成為緬懷先烈，學習地方歷史的好去處，前往參觀的人絡繹不絕。

兩岸四地共謁媽祖



■兩名祭典樂生正在向媽祖敬獻貢品。

香港文匯報記者黃嫻 攝

香港文匯報訊（記者 黃嫻 莆田報道）兩岸四地上萬名媽祖信眾，1日共聚世界「媽祖聖地」福建莆田湄洲島，共謁「海上和平女神」媽祖。

伴隨着儀仗、儀衛隊從湄洲島天后宮廣場兩邊緩緩入場，樂生、舞生表演拉開了每年一度的媽祖祖廟祭典序幕。在《和平之樂》的伴奏聲中，媽祖信眾分批向媽祖敬獻花籃和貢品，主祭人台灣媽祖聯誼會會長鄭炳坤率領456名與祭人上香，並行三跪九叩大禮，表達海內外信眾對媽祖的虔誠信仰。

據悉，今次媽祖祭典是湄洲島獲封「世界節日活動之城」後的首次祭典活動。湄洲媽祖祭典與黃帝陵祭典、祭孔大典並稱為「中華三大祭典」，是民間民俗活動與古代宮廷祭禮的結合物。

兩岸畫師共繪《民族》長卷

香港文匯報訊（記者 林舒婕 廈門報道）海峽兩岸五百餘名畫師日前齊聚廈門海滄興港油畫村，現場創作長達219米的油畫長卷《五十六個民族》。

《五十六個民族》油畫長卷以古典印象手法進行描繪，突出表現各民族的人物、服飾以及地方特色建築和風貌，全面展示各地秀美的風光和深厚的歷史人文底蘊。這是巨幅油畫長卷《祖國》的第二部分，將與去年創作的365米長的《江山如此多嬌》和即將在明年創作的《中華上下五千年》一同組成巨幅油畫長卷《祖國》。該畫卷總長960米，寓意祖國960萬平方公里的大好河山。

據了解，海滄油畫產業起步於1994年，經過十多年的發展，現已有油畫企業和畫廊畫室560多家，從業人員逾萬名，是內地三大商品油畫出口基地之一。



■《五十六個民族》油畫長卷以古典印象手法進行描繪，突出表現各民族的人物、服飾以及地方特色建築和風貌。

香港文匯報記者林舒婕 攝

連城建「土樓」酒店 閩西旅遊新地標

香港文匯報訊（記者 盧麗寬、特約通訊員 黃水林 龍岩報道）閩西首個以客家文化元素為主題的五星級飯店日前在客家祖地福建連城縣冠豸山風景區腳下奠基。

據悉，總投資3億元人民幣的佰翔森林山莊酒店二期國家五星級旅遊飯店項目集會議、旅遊、娛樂、餐飲、保健、養生為一體，主體部分由三棟具有客家土樓元素的建築組成，設有195間客房。依托與冠豸山相連的特殊景觀優勢，將成為閩西地區商旅休閒度假旅遊新地標。

鞋跟「可伸縮」 閩男申專利

香港文匯報訊 據台灣網報道，福州台江的陳胤輝發明一種可調節高度的鞋跟，只需要輕輕按下隱藏在鞋後跟內的按鈕，便能根據實際情況選擇鞋跟的高度。目前，他已經領到這項發明的實用新型專利證書。

適合不同環境 女性福音

陳胤輝告訴記者，鞋跟高度的調節主要靠安裝在鞋內的鞋跟可調主體結構來實現：鞋跟前板與後板連接并可轉動，前板安裝有滑軌，滑軌則安裝了限位器，滑軌上還有一個翹桿，它與安裝在滑軌和前板相連相反方向部位上的翹板相連。腳後跟高度的調整則通過壓力彈簧來實現。「這樣的鞋子能在不同環境中調節高度，對女性來說特別實用。」

責任編輯：何全益 版面設計：歐鳳仙



中銀香港（控股）有限公司日前宣佈2011年第三季度經營表現的若干財務資料。中銀香港（控股）有限公司預期香港經濟將保持增長動力；然而，因憂慮發達經濟體陷入衰退及主權債務危機加劇，環球金融市場愈趨動盪；投資氣氛普遍惡化；銀行業的經營環境較前兩季度更具挑戰。

截至2011年9月30日的首9個月，中銀香港（控股）有限公司及其附屬公司（統稱「集團」）錄得提取減值準備前的淨經營收入港幣226.02億元。經營支出為港幣45.36億元，當中包括於2011年第二季度的雷曼兄弟迷你債券相關抵押品淨取回港幣28.54億元。提取減值準備前的經營溢利為港幣180.66億元。剔除上述淨取回及雷曼兄弟相關產品的支出，核心經營支出較去年同期上升港幣5.65億元或8.3%至港幣73.68億元，而提取減值準備前的經營溢利較去年同期上升港幣23.89億元或18.6%至港幣152.34億元。

集團2011年第三季度提取減值準備前的淨經營收入為港幣74.76億元。經營支出為港幣25.43億元。提取減值準備前的經營溢利為港幣49.33億元。剔除雷曼兄弟相關產品的影響，核心經營支出較第二季度上升港幣0.77億元或3.1%至港幣25.40億元，而提取減值準備前的經營溢利較第二季度輕微下跌港幣0.37億元或0.7%至港幣49.36億元。

截至2011年9月30日，集團總資產較2011年6月底輕微下跌。客戶貸款上升，貸款質量良好。由於集團持續優化資產配置，證券投資有所下降。季內，存款市場競爭加劇。集團保持謹慎的資金成本監控，客戶存款輕微下跌。流動資金比率及資本比率均維持穩健。集團於2011年9月2日訂立中期票據計劃，作為積極主動的管理措施之一，構建有效的平台，向全球專業及機構投資者發行票據。此計劃有助提高集團中長期融資的靈活性、多樣性及效率。

美心推「山東板栗」純栗系列 打造秋天時令栗子真味

美心西餅一直秉持着以最優質的時令食材製作高品質產品的宗旨，繼早前呂宋香芒系列及加州鮮莓系列後，推出配合秋天時令的「山東板栗」純栗系列。是次系列採用傳統經典打磨栗子的技術，選取享有「中國板栗之鄉」美譽的山東莒南縣所出產的頂級新鮮栗子，為今個秋天帶來最純的栗子真味。



■美心「山東板栗」純栗子蛋糕

為市場領導的美心西餅把握栗子10至12月最佳入荷期，推出配合秋天時令的「山東板栗」純栗系列；這系列選取以「中國板栗之鄉」盛名的山東莒南縣所出產的板栗，並由擁有38年造餅經驗的劉杏湘大師傅親自主理。他採用70年代的傳統經典打磨栗子技術，配以一級新鮮栗子，打造百分百純栗子茸。



■李純恩尋訪純栗之源，於山東莒南縣找到天然新鮮的純栗。

李純恩尋訪純「栗」之源

為令顧客品嚐到栗子蛋糕及甜品最原有的栗子鮮味，向來追求原創美食的香港著名美食家李純恩四處尋訪純栗之源，最終於山東莒南縣，一個擁有過千年歷史的栗子園裡找到天然新鮮的純栗作為是次系列的主要材料。當地品種的特點是每顆栗子均勻整齊、皮薄易剝、顏色富光澤、味道微甜、帶有糯性口感。而山東板栗亦有別於其它品種，水分含量較少，糖度維持在10度左右，帶有淡淡清甜的味道，最適合用作製造蛋糕及甜品。

美心西餅更邀請擁有38年造餅經驗的劉杏湘大師傅親自操刀，他融入經典的打磨栗子技術，採用70年代傳統做栗子蛋糕的方法，推出秋之時令「山東板栗」純栗系列，是知名評家李純恩推薦之選。

新鴻基地產集團酒店連奪兩項國際獎項

新鴻基地產集團致力興建優質物業，旗下酒店項目質素超卓，屢獲國際殊榮。近日集團旗下酒店項目更雙喜臨門，上海浦東麗思卡爾頓酒店與香港麗思卡爾頓酒店於一周內連奪兩項殊榮，其中上海浦東麗思卡爾頓酒店更獲國際權威旅遊雜誌Condé Nast Traveler選為「全球最佳酒店」。

國際權威旅遊雜誌Condé Nast Traveler每年度均會舉辦讀者調查，並透過調查結果為世界各地酒店作評分，是國際旅遊業界極具代表性的指標。今年該雜誌集合了28,876名曾入住上海浦東麗思卡爾頓酒店的讀者的寶貴意見，選出該酒店成為「全球最佳酒店」，足證其優越質素深受國際旅客歡迎。

另外，於2011年5月開業的香港麗思卡爾頓酒店亦剛獲亞太區酒店投資會議（Hotel Investment Conference Asia Pacific）頒發Reggie Shiu Development of the Year 2011獎項，嘉許其於克服困難至完工階段、規模、創新意念、質素、表現及投資回報等方面的卓越表現。

新鴻基地產酒店部行政總裁鄧力高對集團酒店項目獲獎感到欣喜，並表示：「本人對上海浦東麗思卡爾頓酒店及香港麗思卡爾頓酒店喜獲殊榮深感驕傲，酒店出色的團隊功不可沒，同時亦反映本集團酒店力臻完美的要求。」



■新鴻基地產酒店部行政總裁鄧力高（右）接受亞太區酒店投資會議（HICAP）頒發Reggie Shiu Development of the Year 2011獎項