

香港文匯報訊 (記者 鄧偉明) 昨日星期六假期兼酷熱天氣下，不少市民往沙灘嬉水消暑，但卻樂極生悲發生3宗遇溺意外，共釀1死3傷。其中在西貢海下灣海岸公園，4名年輕男女結伴落海暢泳，其中一名青年疑因泳術不精遇溺，在附近露營的青年聞訊奮不顧身落海將他救起，惟事主已遇溺昏迷，送院證實不治，救人青年亦因體力透支不適送院。拯溺員工會發言人提醒市民，到有救生員的泳池或泳灘嬉水會安全得多。

不幸溺斃青年張凱竣(20歲)，同行還有1男2女。稍後，3男女同伴趕到威爾斯醫院協助警方調查，但拒絕記者訪問。死者的父母及兄長其後趕到醫院，驚聞噩耗，神情哀傷；而冒死救人不適青年黃×超(17歲)，與張並不認識，他是入住附近營地的營友，事後由女導師陪同送往將軍澳醫院檢驗。

遠足男沒頂 青年冒死相救

意外現場為海下灣海岸公園近海下村一處沒有救生員的小海灘。據悉，張一行4人於昨午遠足，下午5時抵達沙灘後一起暢泳，惟游了半小時後，張懷疑氣力不繼，不斷在深水處遇溺掙扎呼救，繼而沒頂，同伴發覺高呼救命。

在附近露營的17歲姓黃青年聞訊，奮不顧身落海相

海灘「無王管」 遇溺1死3傷

青年落海救人同送院 拯溺工會：宜到有救生員泳灘



■遇溺身亡青年送院時已奄奄一息，抬床上滿是其嘔吐物。



■奮不顧身落海救人青年亦因體力透支不適送院。



■銀礦灣遇溺女子獲救送院。

救，未幾將事主救上沙灘，惟事主已陷入昏迷，而他亦因體力透支不適，幸仍清醒。救護員到場先將遇溺昏迷青年送院，並沿途進行心肺復蘇搶救，惟送抵威爾斯醫院證實不治；冒死救人青年由女導師陪同送入將軍澳醫院時仍清醒。

銀礦灣玩水消暑 婦浸親送院

此外，沙頭角吉澳亦發生遇溺事件。昨午約5時，一名30歲女子在娥眉洲同樣沒有救生員的沙灘游泳期間遇溺，幸被人及時救起，被送入北區醫院時仍清醒。另一名30歲姓楊女子，昨晨10時與家人到大嶼山梅窩銀礦灣泳灘游泳消暑，其間疑氣力不繼遇溺，幸被其他泳客發覺將她救起，她送梅窩診所時仍清醒，稍後由家人陪同

轉送到九龍瑪嘉烈醫院留醫。港九拯溺員工會發言人郭紹傑表示，夏日是游泳季節，不少遇溺意外是當事人高估自己能力，低估海灘的危險性所致，到這些沒有救生設備的沙灘游泳有一定危險，夏日游泳，宜到有救生員的泳池或康文署轄下的泳灘會安全得多。

長生店遭撞開 圖燒車焚舖

香港文匯報訊 (記者 杜法祖) 紅磡昨晨發生撞開刑毀及企圖縱火案。一間尚未開張營業的長生店，昨凌晨遭人用一輛懷疑偷來私家車倒車撞毀大門鐵閘，歹徒更在車上淋潑了易燃液體企圖縱火，幸剛巧有警車巡經，歹徒恐防事敗，未及點火即匆匆棄車逃去無蹤，否則一旦起火波及樓上民居，後果堪虞。警方暫列「刑事毀壞」案處理，正追緝駕車撞開歹徒歸案，並深入調查事件動機，暫無人被捕。



■私家車倒後撞毀尚未正式開業的長生店門開。

警車巡經 歹徒未點火逃

現場為曲街51號地下，上址為一間準備日內開張的長生店。事發昨凌晨4時47分，有歹徒駕駛一輛私家車到長生店外，突倒車駛上行人路將該店鐵閘撞毀。現場消息稱，當時剛巧有一輛警車巡經經過，疑歹徒見有警車出現恐防事敗，慌忙棄車逃去。警員到場發現撞開的私家車引擎仍然開動，但車牌及行車證均被撕去，車身並有濃烈揮發性氣味，相信曾被淋潑天拿水，而車內亦遺有一個天拿水罐。警員並在車外檢獲一個打火機及一隻手套，

相信當時歹徒正準備點火燒車，幸警車及時出現，否則可能波及樓上民居釀成巨災。

涉案車行車證車牌被拆

九龍城警區刑事調查隊第六隊已接手循多方向調查歹徒行車動機，將聯絡有關長生店負責人了解情況，調查事件會否涉及商業糾紛。另外，由於涉案私家車的前後車牌和行車證都被拆去，不排除是一輛失車，警方正追查車主身份及聯絡其助查。

卡拉OK「眼超超」 30人爆樽互毆

香港文匯報訊 (記者 杜法祖) 屯門一間卡拉OK發生集體打鬥事件。2批為數30多名男女，昨凌晨在卡拉OK內唱歌飲酒消遣期間，疑因眼神接觸問題爭執，繼而發生大混戰，混亂中一名男子被玻璃樽爆頭頭顱受傷，大隊警員到場鎮壓拘捕4名男子，另有3人在逃，傷者則送院治理。屯門警區反三合會行動組第一隊已接手調查事件原因，並追緝在逃者

歸案。「眼超超」問題發生激烈爭執，雙方互相推撞引起打鬥，由卡拉OK房間追逐至街頭，場面混亂。警方接報派出10輛警車和大隊警員到場鎮壓，當場拘捕4名涉案男子，同時將一名遇襲頭破血流受傷男子送院治理。

警到場拘4男 3人逃

被捕4人分別姓林、姓張、姓黃和姓杜 (23歲至32歲) 涉嫌傷人及聚眾毆鬥被帶署扣查。遇襲受傷男子姓梁(24歲)，送院治理無大礙。

現場為屯門鄉事會路94至110號一間卡拉OK，昨凌晨3時許，2批為數30多名男女在店內消遣，其間有人因

警方相信有3名年約18歲至22歲涉案男子在逃，正追緝歸案，由於警方要封鎖現場調查蒐證，其間卡拉OK內客人一度禁止進出，約2小時後始復常，部分受影響未能離去顧客自嘆倒楣。

怪漢潑腐液 印傭背手傷

香港文匯報訊 (記者 杜法祖) 屯門湖景邨一名女印傭疑遭人尋仇，昨晨在邨內與同鄉聊天時，突遭一名神秘男子從後淋含腐蝕性液體襲擊，致背部及手受傷，慌忙負傷回僱主家中沖身，之後由僱主報警送院治理。遇襲女印傭名MARLINA，26歲。昨晨約11時，她在湖景邨湖碧樓對開與同鄉聊天期間，突遭一名男子從後向其背部淋以不明液

體，她感到背部及手灼熱，匆匆上樓回家沖身，事件驚動僱主，在中午12時，由僱主報警後陪同入屯門醫院治理。

警方事後檢走女印傭曾被淋以可疑液體的衣物化驗，初步調查列作「普通襲擊」，暫未知液體成份，案件交由屯門警區刑事調查隊第三隊跟進，並正通緝一名年約27歲至30歲男子、身高約1.65米，當時穿白色上衣及黑色短褲。



■遭人淋潑腐液的女傭在醫院向探員講述經過。

無論哪個年代，傳統月餅地位無可替代，扎根元朗逾七十年的老字號餅店——大同老餅家，第二代及第三代掌舵人謝禎原及兒子謝興之，在月餅的款式上堅拒隨波逐流，注重原材料味道質樸，不加入任何香料；味正耐存，以本地製造出品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，保存清味、健康及傳統味道。

大同老餅家

70年 月餅至尊

開業超過半世紀的元朗大同老餅家，餅家取名大開，源於第二代掌舵人謝禎原父親眼見當時生活艱難，想人人有飯開，有餅食，故取「大同世界」之義，希望人人都可食到大同造的餅。

傳統月餅為人所熟悉的，非蓮蓉及白蓮蓉莫屬。大同老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。另外，大同老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，其餡料結實有咬口，伍仁和金腿的分布平均，而且更有原粒杏仁藏於餡料中，令口感非常甘香。

「現時很多新派月餅，只有香味沒有質感，只聞到香味，而本店月餅，味道卻很醇厚，吃後齒頰留香，令人再三回味，印象深刻！」中秋節吃月餅，愈來愈多人追求健康，謝禎原與謝興之父子均表示，大同出品中伍仁月餅最健康，因為它由瓜子、合桃、杏仁、芝麻和棗仁等健康材料造成，咬下時滲出淡淡玫瑰露酒香，口感十足，不肥不膩，有咬口之餘，口感又豐富。謝氏父子強調，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，很難造得好吃，大同在十年前再次推出伍仁月餅，結果有愈來愈多餅店效倣，重新帶起了傳統伍仁月餅的熱潮。

拓展市場 受惠遊客

過去十年，本港零售業務均受惠於內地自由旅客帶動，其中本地老牌月餅成為內地客必爭之選；大同月餅售價比坊間月餅貴，卻吸引不少內地客專程來港購買，「內地客人不介意本港月餅售價，更重視月餅的品質，很多人一次過買四至五盒回鄉，當食過番尋味再來港購買；就算製作月餅的原材料如蓮蓉、五仁等價格上漲，月餅價格因而隨之上調，但近年生意額不跌反升。」謝興之續說，大同獨有、超過十五年歷史的「十黃蓮蓉月餅王」，近年吸引不少內地商家訂購，至今訂購已逾五十個，廣受新舊客戶歡迎。

傳統月餅為人所熟悉的，非蓮蓉及白蓮蓉莫屬。大同老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。另外，大同老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，其餡料結實有咬口，伍仁和金腿的分布平均，而且更有原粒杏仁藏於餡料中，令口感非常甘香。

「現時很多新派月餅，只有香味沒有質感，只聞到香味，而本店月餅，味道卻很醇厚，吃後齒頰留香，令人再三回味，印象深刻！」中秋節吃月餅，愈來愈多人追求健康，謝禎原與謝興之父子均表示，大同出品中伍仁月餅最健康，因為它由瓜子、合桃、杏仁、芝麻和棗仁等健康材料造成，咬下時滲出淡淡玫瑰露酒香，口感十足，不肥不膩，有咬口之餘，口感又豐富。謝氏父子強調，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，很難造得好吃，大同在十年前再次推出伍仁月餅，結果有愈來愈多餅店效倣，重新帶起了傳統伍仁月餅的熱潮。

拓展市場 受惠遊客

過去十年，本港零售業務均受惠於內地自由旅客帶動，其中本地老牌月餅成為內地客必爭之選；大同月餅售價比坊間月餅貴，卻吸引不少內地客專程來港購買，「內地客人不介意本港月餅售價，更重視月餅的品質，很多人一次過買四至五盒回鄉，當食過番尋味再來港購買；就算製作月餅的原材料如蓮蓉、五仁等價格上漲，月餅價格因而隨之上調，但近年生意額不跌反升。」謝興之續說，大同獨有、超過十五年歷史的「十黃蓮蓉月餅王」，近年吸引不少內地商家訂購，至今訂購已逾五十個，廣受新舊客戶歡迎。

傳統老店新思維

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。「大同是一間平實的餅店，我們不計較開多少分店，又或是生意額如何，最重要得到客人的認同！」謝禎原介紹稱，今年七月，大同老餅家在青衣城開設分店，亦將於九月份於荃灣綠楊坊開設另一分店，為喜愛中式傳統餅食的人士提供更多地點的選擇。