

四度參賽老將 脊雙料「金茶王」

周師傅賽前憂丟港人架 臨場見對手後生信心爆棚

香港文匯報訊（實習記者 李慧妍）新一屆「國際金茶王」千呼萬喚始出來，周漢文繼前日勇奪香港區寶座，昨日再下一城，力挫其餘6個地區的參賽者登上國際皇座。周師傅表示，賽前擔心若落敗會丟香港人架，但到場後發覺對手都是年輕人，即「信心滿滿」。他對獲得奶茶界最高殊榮感到開心，亦信心倍增出戰明天的金鴛鴦大賽，希望能發揮一貫水準。

有35年沖奶茶經驗的周漢文，16歲開始沖奶茶，初時在茶餐廳工作只為「搵兩餐」，直到近年憑沖奶茶的獨門秘訣，「沖」出香港，在內地、台灣擔任奶茶顧問推廣及教授港式奶茶。他表示，贏取比賽的最大原因是經驗，「沖奶茶需因應時間調（茶葉）配方，比賽過程時間拿捏得宜，將茶來回撞了四次，才能恰到好處。」

前晚緊張失眠 網查「威水史」減壓

曾三次參賽的周師傅，繼前日終榮獲「香港金茶王」美譽後，坦言在國際賽前壓力甚大，「前幾屆的國際賽都是香港人拿到，我擔心若只拿到優異獎，會好丟香港人架。」周太太更指，先生前晚已緊張到失眠，睡了1小時至兩小時就醒了，還會上網搜查自己奪冠的新聞，試圖減壓和平靜心情。

周師傅說，「到場後看到都是後生仔，年紀較小，年資也不長，才淡定很多。」他認為，老師傅的優勝之處在於經驗，及對茶葉的深入了解，「舊時的餐廳會用上乘的斯里蘭卡茶葉，沖出來的奶茶更好味，還會因應時間、地點選擇茶葉搭配。」而現時的餐廳多購入預先調配好的茶葉，變相令年輕的奶茶師傅缺少接觸配茶訓練。

墨爾本「金茶王后」港取經誓再戰



■具35年沖奶茶經驗的香港代表周漢文奪得「國際金茶王大賽2014」總決賽冠軍。



■賽前在茶餐廳取經的墨爾本「金茶王后」李茂玉。



■沖茶有一手的高永文謙稱只是撞手勢。

莫雪芝 攝

「金茶王后」李茂玉曾三次參加「墨爾本金茶王」比賽，今年終贏取冠軍並打入「國際金茶王大賽2014」總決賽。只為「沖」向冠軍的李茂玉表示，雖落敗屈居亞軍，但明年會繼續參賽，希望奪取「國際金茶王」寶座。

她說，為準備比賽，到港後即到很多茶餐廳「取經」，但難覓香濃細滑的正宗港式奶茶，「我覺得自己沖的奶茶更好喝，也認為這次可以贏得冠軍。」

32歲的「金茶王后」李茂玉，移民澳洲5年，但接觸奶茶4年時間，每日在大排檔工作10小時至11小時，平均一日要沖過百杯奶茶，「初時拿着水壺很重，客人多時要加快拉茶速度，經常會拉到手軟。」經歷過沖奶茶瓶頸，她慶幸有家人朋友支持，才能堅持不懈，終靠自己雙手在澳洲「沖」出名堂，成為金茶王后，「要沖出一杯好奶茶，最重要是不停嘗試，不斷調配和試味。」

談及港式奶茶在澳洲的「人氣」，李茂玉表示，奶茶深得澳洲及馬來西亞人的喜愛。有年逾90歲的熟客，每日至少到餐廳嘆一杯奶茶，「一飲就飲咗70年。」

高永文「拉功」十足 噶者讚「沖」滿愛心

特稿

食物及衛生局局長高永文

昨日出席「國際金茶王大賽2014」，再次化身「奶茶大師」一展沖奶茶身手。只見他示範沖奶茶時功架十足，拉茶手勢嫋嫋，「拉」放自如，連專業的奶茶師傅，在「高大師」身旁亦只論為開罐小角。

高永文指，仍「念念不忘」首次沖調的奶茶，「我沒有學過沖奶茶的理論，沖得好味只是撞手勢。」雖然局長謙稱幸運成分居多，但即場品嚐過的人都讚不絕口，直說奶茶充滿「溫馨」和「愛心」。

茶餐廳代表着香港的飲食文化，而奶茶更

是本港茶餐廳的靈魂所在，是港人生活不可分割的一部分。

高永文表示，香港作為中西文化交匯之地，港式茶餐廳正是中、西式餐廳融合而衍生而來，而中國是茶的故鄉，只有港人才能將中西融合得恰到好處，創造出獨特的「奶茶」。他又相信，港人應對奶茶引以為傲，冀舉辦大賽將港式文化傳承下去，提高奶茶地位。

香港咖啡紅茶協會主席黃家和亦指，為將象徵香港精神的奶茶展示到國際舞台上，透過邀請世界各地的奶茶師傅比賽，推廣香港獨有的奶茶及飲食文化，希望遊客來港品嚐正宗的港式奶茶，用心體會香港茶餐廳文化。

■實習記者 李慧妍

日推廣保證食材 盼港撤入口限制



■日本展商希望藉美食博覽推廣有保證食材。

日海產搶手 展商狂補貨

太子貝筍價熱賣 設3收銀機迎客

價售188元兩包，較坊間一包售百多元為平，故吸引市民購買。現場所見，市民排隊選購日本食品絡繹不絕，攤位內亦設置3部收銀機以應付需求。蔡稱，一日的生意額約數十萬元，人均消費為數百元，預計周末、周日是市民入場的高峰期，相信生意會更好。她又指，生意銷售情況比預期多出10%至20%，感到滿意。現凡買滿180元貨品，可免費獲贈一個保溫袋；買滿1,000元，則可獲保溫環保車一架。

她說，太子貝最受市民歡迎，會場

新華日本食品有限公司董事總經理蔡紹霞表示，今年美食博覽開幕以來，每日的銷情均十分理想，其中太子貝、北海道熟花咲蟹、北海道熟皇帝蟹等均有市民搶購，攤位亦需要不斷補給貨品。參展商稱，一日的生意額達數十萬，生意比預期多出最少逾10%。

中電今年初推出「中電送贈家電四寶計劃」，向中電服務範圍的14區內有需要家庭，包括劏房戶、獨居長者、單親家庭和N無人士，贈送有一級能源效益標籤的電磁爐連炒鍋和水煲、電風扇、電飯煲LED燈膽。計劃的1,000萬元開支由中電股東撥出約4,000戶家庭受惠。而計劃自今年初至今，區議會已提名約2,000個家庭，當中1,000戶已獲贈「家電四寶」；而中電自9月起亦會透過社福機構和綠色組織收集提名家庭申請。

中電昨日就計劃舉行感謝禮，答謝有份推動計劃的300多名區議員及13間社福機構。中華電力總裁潘偉賢表示，中電除向受助家庭送贈節能電器，中電義工隊亦在探訪時介紹節能方法，提升他們的環保用電意識。他期望活動可減低用電量和能源開支，推動全民實踐節能，締造綠

香港文匯報訊（記者 袁楚雙）日本美食向來深受港人熱捧，惟自2011年日本東北大地震後出現輻射洩漏，動搖港人對日本食品的信心。日本農林水產省大臣林芳正日前出席美食博覽開幕禮，重申日本所有出口食材均已通過安全檢測，僅5個縣份的食品有進口限制，不過當地居民亦已安心食用，他希望藉美食博覽推廣日本的高級及有保證食材，取消所有日本食品入口香港的限制。

日本農林水產省於今屆美食博覽的規模為歷來最大一次，共有38個都道府縣，逾250間公司參加，展出多種農林水產及加工食品。其間更設立展覽「日本飲食文化新接觸」，透過著名料理研究家Kei San的現場烹飪示範，與日本酒武士的講座等活動，讓參觀人士認識日本飲食文化。

不過由於展區位於5樓，加上昨日才首度向公眾開放，儘管周末有不少市民準時入場「血拼」，但該區早上人流明顯不及1樓及3樓的大型展館多。

改善空運包裝 延食物保鮮期

日本農林水產大臣林芳正於展覽首日出席開幕禮，他表示，受核災事件影響，目前群馬縣、茨城縣、千葉縣、福島縣及櫸木縣5個地區的產品，在本港仍有進口限制，然而他指食品經嚴格檢測，而且當地居民亦已安心食用當地食材，他希望透過與港府磋商，及是次推廣，取消所有日本食品入口香港的限制。

他續說，意識到日本的食品價格較鄰近地區偏貴，但日本一直鑽研各種技術提升當地食品品質，例如設法改善空運包裝以延長食物保鮮期等，故無意調整日本食材價格。

香港文匯報訊（記者 文森）機管局早前就機場興建第三條跑道提交環評報告，並正交由環境諮詢委員會審議。有傳媒引述一份顧問研究指，第三跑道的船隻高度限制區部分延伸進內地水域，並可能影響多條航道，有船廠計劃索償高達十多億元。機管局回應指，有關研究仍未完成，細節和結論有待確實，並會主動與內地當局和相關公司緊密磋商。

限船高區阻貨輪進出

昨日有傳媒報道，根據一份由機管局委託顧問公司Mott MacDonald進行的顧問研究，擬建第三跑道的船隻高度限制區，將延伸至內地水域，而有關延伸部分接近龍鼓西航道及銅鼓航道。根據現行規例，逾30米高的船隻不准進入船隻高度限制區內，以免影響航機升降。不過，有關水域常有60米高至70米高的貨輪和郵輪進出，同時亦涉及大船落錯的錨地，以及近200米高的鑽油台停泊。

據報道指，顧問報告就此提出多個建議，包括與內地部門磋商，禁止鑽油台停泊，甚至搬走錨地。報道又引述船公司指，一旦航道禁止大船進入，附近為大船維修的船廠有可能結業，又承認和機管局商討過賠償，消息傳出所涉金額達十多二十億。

增起飛坡度避船惹質疑

報告亦建議提升航行服務程序的起飛爬升坡度，飛機起飛時或要飛得更斜更高以避開大船，但前民航處長李光宇認為，新跑道若有此設計實是不可思議，當局應公開交代有關資料。黎廣德亦指機管局應提供有關資料，擔心搬錯地會破壞海床。

機管局則回應指，有關的顧問研究仍未完成，細節和結論有待確實。而第三跑道由於鄰近深圳水域，高度限制區無可避免會有小部分伸進內地水域。機管局又指，會主動與內地海事局、船公司、港口營辦商等磋商。

被問到有關高度限制區未有在環評報告列明，機管局則解釋有關內容並不屬於環評條例範疇，故環評報告未有提及。

■張建宗出席中電舉行「送贈家電四寶計劃」，向獨居長者送贈電器，更即場炮製「煎釀三寶」。

羅繼盛 攝

六合彩 MARK SIX

8月16日(第14/095期)攬珠結果

23 26 27 37 42 46 15

頭獎：\$18,336,530 (0.5注中)

二獎：\$1,015,730 (2注中)

三獎：\$150,470 (36注中)

多寶：\$9,168,265

下次攬珠日期：8月19日

夥中電贈家電 局長教煎「三寶」

色生活環境。

張建宗其後與中電高層和義工隊，親自前往石硤尾邨向受助家庭派發「家電四寶」，更在一名獨居婆婆的家中露兩手，贈送「家電四寶」外再加送「煎釀三寶」。原來張建宗平日閒時也會煮餸，炒粉麵煲粥對他絕對沒難度。張建宗更教婆婆要用電磁爐「細火慢慢煎」，以節省燃料費。



中國各大城市天氣預測

大連	22°C	27°C	雷暴	呼和浩特	15°C	26°C	多雲	南寧	25°C	33°C	驟雨	烏魯木齊	19°C	28°C	多雲
廣州	25°C	34°C	多雲	濟南	22°C	28°C	雷暴	上海	23°C	26°C	有雨	武漢	22°C	27°C	有雨
北京	22°C	28°C	雷暴	貴陽	20°C	27°C	雷暴	昆明	18°C	25°C	驟雨	西安	20°C	25°C	有雨
長沙	17°C	26°C	雷暴	海口	26°C	35°C	多雲	蘭州	15°C	29°C	晴	石家莊	22°C	28°C	有雨
長沙	23°C	27°C	驟雨	杭州	22°C	25°C	有雨	拉薩	12°C	21°C	驟雨	廈門	26°C	34°C	多雲
成都	21°C	26°C	驟雨	哈爾濱	17°C	26°C	雷暴	昌	23°C	29°C	驟雨	西寧	9°C	24°C	多雲
重慶	24°C	27°C	有雨	合肥	22°C	28°C	多雲	南	22°C	26°C	驟雨	大同	17°C	24°C	驟雨
								京	22°C	26°C	驟雨	銀川	16°C	28°C	多雲

世界各大城市天氣預測

馬尼拉	25°C	35°C	雷暴	悉尼	13°C	16°C	有雨	倫敦	14°C	20°C	明	香港	24°C	30°C	驟雨
新德里	27°C	36°C	雷暴	歐洲	15°C	30°C	天晴	洛杉磯	19°C	32°C	天晴	武漢	22°C	27°C	有雨
新德里	23°C	28°C	密雲	阿姆斯特丹	11°C	19°C	有雨	紐約	17°C	28°C	天晴	西寧	20°C	25°C	有雨
新德里	25°C	34°C	雷暴	新加坡	25°C	33°C	多雲	巴黎	12°C	24°C	有雨	廈門	26°C	34°C	多雲
新德里	28°C	35°C	密雲	雅典	24°C	38°C	晴	巴黎	12°C	22°C	驟雨	西寧	9°C	24°C	多雲
新德里	28°C	35°C	密雲	法蘭克福	13°C	21°C	驟雨	羅馬	18°C	26°C	多雲	西寧	14°C	22°C	多雲
新德里	28°C	35°C	密雲	吉隆坡	25°C	33°C	雷暴	里斯本	16°C	31°C	晴	西寧	18°C	27°C</td	