

川震廢墟中重生

無腿少年變「蛙王」

■在水中如獲重生的代國宏。
本報四川傳真



四川汶川大地震前，代國宏是北川中學的一名學生，地震奪去他的雙腿，卻成就了一個嶄新的夢想。如今，他從一個四肢健全時不懂游泳的人，變為全國殘疾人游泳錦標賽蛙泳冠軍，正積極備戰9月12日在成都開幕的2015全國殘疾人運動會，代國宏成為名副其實的無腿「蛙王」。

■香港文匯報記者 周盼，實習記者 宗露寧、劉亮苟 成都報道

2008年「5·12」汶川大地震發生時，代國宏是北川中學的一名學生，被埋廢墟40多個小時後獲救。然而他卻永遠失去了雙腿。「那段時間我感覺很迷茫，經常把自己關在病房裡，不想理會任何人。」但2009年2月，四川省殘聯前往地震傷員康復中心選拔運動員，代國宏的人生出現了轉折。

「以為自己還有腿」

「原來沒有受過任何專業訓練。當時聽醫生說游泳對身體有好處，就去試一試。」2009年6月，代國宏被選拔進入四川省殘疾人游泳隊。2010年全國殘疾人游泳錦標賽中，代國宏以1分50多秒的成績榮獲男子100米蛙泳冠軍，從此成為人們熟知的「無腿蛙王」。而地震前，四肢健全



■準備跳水的代國宏。
劉亮苟攝



■代國宏躍入水中的一刻。
本報四川傳真

的代國宏完全不會游泳。

「開始時很艱難，總以為自己還有腿，無法保持身體平衡，教練就抱住我的下半身，慢慢托着我划水，漸漸放手，這樣一點一點學會游泳。」代國宏笑着躍入水中。

據四川省殘疾人游泳隊熊非教練介紹，蛙泳因為需要多次換氣，是游泳項目中比較難的，且技術動作要求嚴格，代國宏取得現在的成果十分不易。「這次殘運會，代國宏參加了蛙泳、游泳接力等比賽項目，在集訓期間也系統地作了技術調整，狀態不錯，有望奪冠。」

「我想一直游下去」

「除了對身體有好處，在水裡感覺自由自在，不需要借助義肢、輪椅的輔助，完全是靠自己個人的力量在游泳。我想我會一直游下去，哪怕不是去比賽。」被問及未來，他坦言想去台灣嘗試體驗式課堂，還希望做「生命價值」的傳播者，用自己的微笑和行動傳遞正能量。

歸國熊貓「華美」之孫穗亮相

廣東省廣州長隆野生動物園昨日再傳佳訊，歸國大熊貓「華美」晉升為外祖母。「華美」的女兒「婷婷」上月初在穗平安產下幼崽「小五」，此幼崽的誕生標誌着廣州長隆已經連續3年成功繁殖5隻大熊貓幼崽。而昨日是幼崽的首次亮相。

閃光燈下的幼崽「小五」身形只有成年人的手掌大小，首次露面便萌翻全場。「小五」在專家團隊的細心呵護下完成了全面的體檢。更讓遊客驚喜不已的是，專家團隊為「小五」輔助排便時，牠突然展現出了類似憨笑的表情——「嘴角上揚」，其舌頭吐出並從兩側向中間捲起，右臂呈招攬狀態，此舉讓現場的遊客留下深刻的印象。

值得關注的是，此次出生的熊貓幼崽是名副其實的「名門之後」，其媽媽「婷婷」不僅是海歸大熊貓「華美」與重慶籍大熊貓「靈靈」的女兒，更因為「婷婷」是08年四川汶川大地震後移居廣州長隆的震災區大熊貓之一。自兩年前起，首隻在華南誕生的大熊貓在廣州長隆健康成長，「粵育」的熊貓家族成員日益擴大，至此廣州長隆已有大熊貓14隻，備受外界矚目和關心。

「粵育」熊貓增迄今達14隻

■香港文匯報記者 胡若璋 廣州報道

■熊貓幼崽「小五」首次對外曝光。
胡若璋攝



紀念抗戰勝利

江西省婺源縣竈竈古村村民用稻穀等農作物，以紅辣椒拼成「70」造型、金色穀粒拼成萬里長城，紅豆和穀粒拼出鴿子，拼成一幅巨型的中國抗戰暨世界反法西斯戰爭勝利70周年紀念活動標識圖案。
■香港文匯報實習記者 牛琰 江西報道

蘇推同名查詢微信圈爆紅

最近，江蘇省「南京公安」微信公眾號推出同名查詢等便民服務，這一消息經微信傳播後爆紅，不少人在微信朋友圈晒「全南京有幾個人和自己同名」的查詢結果。

在公眾號中，警方提供同名查詢、同音字查詢兩項服務。在同名查詢中只要輸入要查詢的姓名，等待幾秒鐘就會彈出查詢結果，就是「南京常住人口中XX(姓名)共有『X』人同名。」內容非常簡單，並沒有同名人員的任何相關信息。據悉，同名查詢模塊的後台是和南京警方常住人口信息數據庫相連，確保市民可以實時查詢到最新數據。
■《央廣新聞》

閩現1933年抗日宣傳畫

記者近日在福建龍岩武平收藏家洪榮昌家裡看到他收藏的一張1933年5月1日印發的募捐3萬元援助東北義勇軍的宣傳畫。據悉，此畫為目前發現的最早抗日宣傳畫。

這張宣傳畫寬442毫米、長617毫米，標題寫有「援助英勇抗日的東北義勇軍及白區被難的革命戰士」，下書「募捐3萬元」。畫中是日寇屠殺東北市民的形象，左右兩邊是工農紅軍和東北義勇軍相向共同對日軍發起進攻的圖形。洪榮昌介紹，這是目前發現最早最大型的抗日宣傳畫，以往在展覽館所見的更多是從1937年開始的。
■香港文匯報記者 盧麗寬 龍岩報道



■洪榮昌展示宣傳畫。
盧麗寬攝

逾200名種亮相魯葡萄節

第29屆山東青島大澤山葡萄節昨日在平度大澤山鎮盛大開幕。據悉，本次葡萄節彙集大澤山區名優葡萄品種200餘種，葡萄節將舉行名優葡萄評選、傳統手工藝製作展覽、「醉美大澤」文學藝術作品展覽和作品拍賣。整個活動將持續到10月31日。

據悉，大澤山鎮葡萄曾在全國農博會獲金獎，且曾於世博會上奪金牌。大澤山多個葡萄觀光園，現在已成為國內重點旅遊區，也是中國葡萄科研的「硅谷」和全國鎮級葡萄生產規模最大、品種最多、質量最優、效益最好的專業鎮。
■香港文匯報記者 王宇軒 山東報道



■名優葡萄評選活動正在進行中。本報山東傳真



■大同老餅家第二代及第三代掌舵人謝禎原及兒子謝興之



大同老餅家

堅持傳統真味

用心用手 真味真香

大同老餅家堅持以人手包餅的傳統，注重香、滑、醇，加上鬆軟的餅皮，入口溶化。老東家謝禎原表示，月餅的價值在於真味，為了堅守這份味道，一定要用心用手去做餅，這才是本分。做好一個月餅，揉、拍、壓、捏等包餅，甚至包餅工序都由人手研製。謝禎原指，「月餅皮要好嫩，但機不攪拌，會將麵粉筋都弄斷，並把粉內的油逼走，餅最後會變得硬硬。」他透露只要改變少少成分就可以用機代替人手了，大大提高效率，但是味道已經不同了。因為這份「餅味」，老東家表示會堅持手工包餅，直至機器能改良到可以適應這嬌嫩的月餅皮。

從選料、工序到銷售，大同老餅家都在這個當新的年代做到一絲不苟。由於月餅材料準備需時，因此月餅材料亦要在上一季就預備好了。其中優質的材料全靠七十餘年的老字號信譽和一班合作幾十年的長期供應商，才得以貨源充足。老東家笑指，做月餅像磨餅一樣，樣樣要親，從頭到尾做到最好，才有品質保證，有親月餅吃。這份超過七十年的堅持真是非常不容易。大同除了早已絕跡市面的草菇燒雞月及椰蓉月等，還花了不少心思，向傳統月餅為基礎，研製出多款新口味，如「南棗合桃月」、「正宗榴槤月」，以及加入了蝶珠的「豪門夜宴月」等。無論是傳統月餅，還是新式月餅，大同都關注顧客對味道的反饋，精益求精。原來，大同特有的「拾黃蓮蓉月」是聽取了老顧客的設想而研製出來的，真可謂以客為尊，現在「拾黃蓮蓉月」更成了城中名人的心頭好。

口碑世代相傳 品味老店人情

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，厚薄恰好處，與香軟幼滑的蓮蓉融為一體，入口即化，再加上蛋黃一圈圈起沙、漏油，充滿蛋香，難怪成為大同老餅家的招牌月餅。而深受老顧客追捧的大同老餅家另一王牌伍仁金腿月餅，餡料結實有嚼口，伍仁和金腿的分佈平均，而且更有原粒杏仁藏在餡料中，令口感非常甘香豐富。伍仁金腿月餅，是一款需要細緻品味的傳統月餅，老一輩品的是情意結；中年人嗜的是豐富口感；年輕人試的是健康。老東家介紹說：「其實伍仁月餅最健康，因為它包含瓜子、香醇、杏仁、芝麻和櫻仁等食材，口感十足；伍仁配金腿味道豐腴、香醇，咬下去又滲出淡淡玫瑰露酒香，不肥不膩，有嚼口之餘，口感又豐富。」

除了堅持傳統口味，在月餅的包裝方面，老東家亦堅持沿用紅色牡丹花標誌。他表示，在不影響月餅質素的前提下，寧願將心思和精力花在月餅上，這才是做餅的本分。在為街坊熟客遞出一盒月餅的同時，也傳遞出一份濃厚的人情味。最讓老東家高興的就是看一家大小幾代同堂，齊齊來買餅了。同樣的，大同老餅家本身也是充滿人情味的老店，每逢過節，都提早讓員工回家準備一頓團圓飯。所以，過節期間，想「試大同老餅家的「餅味」，記得要趁早了。



■四黃蓮蓉月



■店內琳琅滿目的「老餅」，多年來贏盡老顧客的歡心。



■大同老餅家元朗總店還保持着前店後工場的傳統模式

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。老東家謝禎原父子在堅持傳統的同時與時並進，因應現代人口味去改良傳統餅乾。預期新廠房建成後，會大力開發懷舊硬口餅點，如椰撻、曲奇、棋子餅之類，相信對廣大食客來說，是一大佳音，又可重溫記憶的「餅味」了。



■大同老餅家總店門面