

逾百包山健兒試攀備戰

冒雨赴長洲受訓 若天公不造美選拔賽定名次

香港文匯報訊(記者 聶曉輝)一年一度的太平清醮盛事將於下月14日在長洲舉行,當日長洲到處都是欣賞飄色的遊人,晚上的焦點則會集中於北帝廟遊樂足球場上演的搶包山比賽。逾百名報名參加今年搶包山比賽的健兒昨日冒雨齊集長洲接受安全訓練及試攀,以期在下月1日舉行的選拔賽脫穎而出,成為



廖嘉華(左)講解安全及比賽注意事項。 聶曉輝攝

12名決賽健兒之一。六屆「包山王」得主郭嘉明表示,最重要是比賽當日天公造美,令參賽者都能盡情發揮。



左起:黃嘉欣、張文翔、郭嘉明。 聶曉輝攝

康文署表示,今年共有115男50女報名參加下月14日晚上舉行的搶包山比賽,而所有參加者必須於昨日到長洲的比賽場地接受訓練及試攀,以策安全。康文署離島區康樂事務經理吳潘港英昨日表示,報名參賽者當中,最年長的為71歲,最年幼的只得18歲。

往年的選拔賽會選出9男3女晉入決賽,今年規則有變,決賽12人當中,將包括最少3名女性,但不會就性別設數目上限。鑑於去年決賽當晚因雷雨令賽事腰斬,康文署表示,今屆賽事如決賽當日天氣惡劣,會取消比賽而不設重賽,大會將以選拔賽的成績定出冠、亞、季軍。大會昨日設3個訓練時段,其間斷斷續續下起雨來,有時雨勢頗大,訓練亦需不時暫停。或因天雨關係,最終只有107名報名者出席,即意味只有該107人才有資格參加選拔賽;最年長的報名者則缺席昨日的訓練。六屆「包山王」得主郭嘉明、三屆「包山后」黃嘉欣及一眾包山比賽「初哥」等人昨日齊集長洲,耐心聆聽中國香港攀山及攀登總會三級運動攀登教練廖嘉華等人的安全講解及比賽注意事項。

「六屆王」冀8秒半完成選拔賽

現年34歲、過去11次參賽6奪冠軍的郭嘉明表示,由於若決賽因天氣問題取消,會以選拔賽最好成績計算,故他會在選拔賽時傾盡全力,希望可以在8秒半的時間內完成。曾試過在選拔賽不慎失足出局的他續說,成績好壞很視乎天氣,下雨會令包山架變得濕滑易跌,不易取得好成績。曾奪過一次「包山王」的張文翔表示,今次用了個多月時間操練及準備,希望比賽時天公造美,可以盡情發揮。

「三屆后」盼今年「玩盡佢」

本身是一名攀石運動員的三屆「包山后」黃嘉欣表示,過去一直參加大大小小不同比賽,本月初亦參加了全國賽,累積了不少傷患,包括去年的大腿肌肉傷患仍未痊癒,但仍會全力以赴。

她又表示,已於去年結婚,日後要兼顧家庭,加上體能會隨年齡長大而下降,明年未必會再參加搶包山比賽,故希望今年「玩盡佢」!

平安包「望天」魚蛋要「守齋」



甘永泰魚蛋攤位大受歡迎。 聶曉輝攝



郭錦記門外大排長龍。 聶曉輝攝

甘彼得嘆「魚蛋檔」隨他「百年歸老」後結業。 聶曉輝攝

每年太平清醮盛事,必定吸引不少港人及遊客湧往長洲欣賞,亦是長洲每年最旺的一段時期。一眾食肆、售賣精品的店舖於該段期間亦是忙碌的日子,但屆時的天气將成他們是否能「客似雲來」的關鍵因素。售賣平安包的郭錦華直言,天氣決定一切。不過,亦有以魚蛋馳名的店舖老闆表示,由於太平清醮期間必須守齋,不會對銷情有幫助。

郭錦記平安包加價1元

平安包作為太平清醮的其中一個主角,大部分屆時入長洲的市民及遊客相信都會光顧平安包店,令店舖大排長龍。平安包老字號郭錦記老闆郭錦華表示,今年繼續推出麻蓉、蓮蓉及豆沙3款平安包,但由於成本上漲,故多年無加價的平安包已於本月1日起加價1元至9元一個。

他續說,現時假日都有不少遊客及學生到長洲遊玩兼買包,而太平清醮的高峰期可日賣逾萬個,但最重要是「看天氣」,「下雨一定會令入來(長洲)的人減少,生意自然有影響。」他表示,太平清醮期間會增加約十名人手,並視乎人流及天氣再決定推出平安包的數量。

說到長洲的馳名食品,已有逾四十年歷史的甘永泰魚蛋便不得不提,店舖門外每每大排長龍。現年80歲的老闆甘彼得表示,甘永泰產的魚蛋不加粉、不落味精,故特別好吃,但成本亦較昂貴,「每條門舖去除頭、尾、皮、骨後,只得一半可用來打魚蛋,但魚價亦愈來愈貴。」他透露,每斤售賣100元的魚蛋,扣除成本只賺十多廿元。

甘永泰嘆魚蛋後繼無人

他又指,由於太平清醮期間必須守齋,下午飄色巡遊完結後才可售賣魚蛋,到晚上約7時關門只有數小時營業,不會對銷情有幫助。他又嘆傳統風味的「魚蛋檔」已在香港愈來愈少,由於沒有下一代接手,甘永泰將隨他「百年歸老」後結業。

記者 聶曉輝

2016年太平清醮內容

日期 5月11日至15日(農曆四月初五至初九)

活動詳情

5月8日	12:00至18:00	攀爬嘉年華
5月11日至14日	19:30至23:00	中國戲曲表演
5月13日	14:30至15:15	舞獅及舞麒麟表演
5月14日	10:30	舞麒麟及功夫表演
5月14日	14:00至16:00	飄色會景巡遊
5月14日	23:30至翌日00:30	搶包山比賽

註:搶包山比賽選手需在指定時間內摘取包山上的包子,不同範圍的包子分數有別,得分最高者勝。

資料來源:康文署、旅發局 製表:記者 聶曉輝

美食節「收廿蚊贈百元」 展商盼響名堂

香港文匯報訊(記者 翁麗娜)為期兩日的「蘭桂坊街頭美食節」昨日伴隨連場大雨結束,雖然天氣不似預期,但多間參展商表示,擺檔志在宣傳,賺錢只是其次。參展商之一的火鍋店「鮮入圍煮」,每碗廿元的花膠雞湯吸引長人龍,每位光顧的顧客都會獲得一張100元的代用券,該店老闆何先生笑言:「收你20元,但送100元,最緊要(顧客)試完有印象,再來店內。」大會預期兩日吸引逾五萬人次到場。

昨日驟雨陣陣,天文台更三度發出雷暴警告,相信影響不少市民行街意慾,不過一眾美食節參展商異口同聲指賺錢非主要目的。

何先生表示,雖然周六及周日都有下雨,但遊客避完雨就會繼續逛街,人流比他想像中多,其中家庭組合的增幅十分明顯。他又指今次參展目的志在宣傳,認為這兩天已經達成目標,並坦言「如果要賺錢就賣其他啦!」一邊手指向附近的串燒檔口。

「鮮入圍煮」讚主辦方助擋雨

縱觀場內主要出售串燒及啤酒,「鮮入圍煮」憑着出售中湯、咖哩鮑魚及辣汁花膠,成功突围而出,價錢由20元至40元,攤檔裝飾

亦仿效香港傳統街市,吸引中外遊人齊齊品嚐。何先生透露,為美食節準備了15斤花膠,在公司煲完再運送到現場,前日賣出20多鍋,笑說:「成績幾好。」他又大讚主辦單位準備充足,為參展攤檔提供防水頂蓋。

美食車盼政府部門改善協調

早前被熱捧的美食車「七桌子」負責人林先生表示,截至昨日傍晚,賣出約150隻熱狗,估計熱狗太飽肚,加上連日大雨浸濕電線及發電機,導致不時出現斷電,影響製作食物。不過,他指,是次參與最主要是推廣品牌,其間很多市民對食物車大感興趣,認為目標已經達到。

食客盼多些高級中價食物

與太太及女兒同遊的洪先生表示,早前閱報得知今次盛事,因此慕名前來,不過他認為現場攤檔數目少,而且食物種類有限,指太多香腸及串燒,希望提供更多高級、特色的中價食物。他與太太預計花費數百元。

一行近十人的浸會大學研究生亦结伴前來,其中黃同學指連日大雨,「行街都唔方便」,打算繞個圈就走。



美食車外形特別,吸引市民注目。 彭子文攝

雖然驟雨陣陣,仍然吸引不少人到蘭桂坊。 彭子文攝



何先生坦言,擺檔志在宣傳,賺錢只是其次。 彭子文攝



「燈膽」飲料。 彭子文攝

林先生。 彭子文攝



有環保組織發現餐館在未有增加任何成本開支下,一日的廚餘總量大減逾一半。左起:羅敬文、楊啓明、蔡家民。 趙虹攝

零成本改流程 酒店生肉零廚餘

香港文匯報訊(記者 趙虹)源頭減廢,隨時可零成本推行。有環保組織為一酒店的廚餘作改善前後的審計調查,發現未有增加任何成本開支下,一日的廚餘總量大減逾一半,當中總生廚餘跌幅達90%,生肉廚餘更跌至零。

酒店行政總廚指,為減少廚餘,餐館只是調整廚房員工的分工程序及流程,同時把用不着的生肉熬成湯等「搞搞新意思」。組織指,業界都有意減低廚餘數量,惟不得其法,認為政府不應只是口頭鼓勵業界,應提供具體教學及指導,推動源頭減廢。

綠領行動與一酒店合作,於去年11月16日及今年2月22日分別進行兩次觀察廚餘審計調查,觀察及對比酒店廚餘在實行建議措施下的前後效果。結果發現,比較首次的審計調查,2月22日的廚餘總量大減逾一半,由逾10,000克降至約4,600克,跌幅近60%,當中總生廚餘由

6,018克,大跌逾90%至只有467克,其中生肉更跌至零;總熟廚餘則下跌12%至4,119克,其中骨頭及海產硬殼類、下欄果皮跌至零。

酒店行政總廚楊啟明指,餐館並未增加任何人手或添置器材,只是調整廚房員工的分工程序及流程,例如於切菜位置放置兩個器皿,零成本本地分類處理廚餘及其他垃圾,用不着的廚餘更會捐給有需要的慈善機構。

他又指,為進一步減少廚餘,餐館重編餐牌,例如過往會全隻燒鴨出售,但現在會逐部分出售;用不着的部分冰鮮雞等生肉會用作熬湯,故完全沒有生肉廚餘;下欄果皮則會用以堆肥,甚至製成時令水果飲品。

倡推少飯經營餐減熟廚餘

行動助理項目經理羅敬文認為,是次結果成績良好。他估計,生廚餘屬前期食品製作,可透過大廚改

善及調整員工分工,改善資源應用,較易減少廚餘數量,因而生廚餘總量跌幅驚人;屬後期製作的熟廚餘多少依賴客人點菜,故難預計數量,數量跌幅不大,建議餐館可在餐點上着手,推出少飯、輕營養等以減低熟廚餘數量。

羅敬文強調,由於餐館員工已習慣現時的流程分工,有信心就算組織日後不再審計及跟進廚餘數量,餐館亦會沿用現行分工,繼續實行減少廚餘措施。

促政府提供具體教學指導

行動高級項目主任蔡家民透露,工商業界都有意減低廚餘數量,惟不得其法,「業界擅於經營營運,對減少廚餘等源頭減廢缺乏有力的方向指導」,認為政府不應只是口頭鼓勵業界,應提供具體教學及指導,推動源頭減廢。