

京劇臉譜戰盔奧運爆紅 設計師謝港友力薦

隨着里約奧林匹克公園單車館中，宮金傑、鍾天使這對黃金搭檔的成功奪冠，被他們穿戴的京劇臉譜戰盔也變得備受矚目。不出所料，一向具有市場靈敏度的山寨作坊也在第一時間，盯上了這頂「網紅戰盔」。記者留意到，僅在奪冠新聞發佈會幾個小時之後，內地各大社交圈以及線上購物平台就開始出現一批批的奧運同款臉譜戰盔。值得一提的是，臉譜戰盔的設計團隊來自廣州番禺，能夠與國家單車隊接洽戰盔設計，設計師感謝在港朋友的傾情推薦。

■香港文匯報記者 胡若璋 廣州報道

13日的奧運賽場上，中國選手宮金傑、鍾天使實現了中國單車運動奧運金牌零的突破。兩人比賽時佩戴的花木蘭和穆桂英形象京劇臉譜戰盔格外搶鏡。此外，加上隊友徐超的張飛款戰盔，這三頂極具中國特色的戰盔設計均出自廣州番禺一家名叫「incolor」的工作室。

無奈籲保護原創

隨着戰盔的走紅，作為設計者之一的張棟良，在過去的48小時，其微信、微博已經塞滿各種約訪，當中更不乏求職信息。面對外界的好奇，突感無法應付的他更在朋友圈發圖自我調侃，「人氣暴漲，許多未能一一回覆的信息，還望大家見諒」。

同時，他也透過前來採訪的全國各地媒體表示，奧運臉譜系列戰盔將不再會有了，好的作

品應該有唯一性。針對淘寶同款奧運單車隊京劇臉譜戰盔已在網上熱賣，張棟良也無奈地表示，所謂同款都是山寨品，還期待大家一起保護原創。

製作設計全免費

談及接洽單車國家隊定製戰盔的機緣時，張棟良告訴記者，原來他讀大學時，也是業餘運動員。本身單車這個運動圈子不是特別大，而他剛好有一個在香港的朋友認識國家隊的徐超，徐超說想做一個比較好看的戰盔戴着參加奧運會，便撮合了這次有趣的設計。張棟良說，平時他的團隊也是做與單車有關產品的塗裝與設計，難得碰上可以幫奧運選手設計戰盔，所以特別花心思。據悉，這三款戰盔，從設計到製作都是免費。



■徐超佩戴的京劇臉譜「張飛」款戰盔。

本報廣州傳真



■戰盔的設計者之一張棟良，稱近期採訪邀約紛至沓來。

本報廣州傳真



■戰盔山寨品已在網上「熱賣」。

網上圖片

三闖火海救鄰居 河南漢燒成重傷

面對火災，河南方城青年三次衝進火海，第一次衝進火海救出自已的妻兒，第二次入火海救出師生，第三次衝進去喊醒鄰居。等所有人都已安全逃離火災現場時，王鋒已經變成了黑炭人，全身98%面積燒傷。

王鋒是河南省南陽市方城縣廣陽鎮人。他和妻子租住在南陽市區一層民房，樓上有一個託兒班。一個多月前的凌晨1時許，居民樓樓下的電動車燃起了大火，住在一樓的王鋒最先醒來。他急忙叫醒妻子，抱起兒子，拉着女兒，在滾滾熱浪中貼牆衝了出去。

撞開壞門護學生逃離

逃出來後，王鋒沒顧上安慰受驚的妻兒，便再次衝進濃煙肆虐的樓房。當時，托教老師姚雪和兩名學生在最裡邊的房間。失火後，姚雪發現房門打不開。這時，她聽到王鋒在門外呼喊。最後王鋒衝開了門，護着他們，彎腰捂鼻，逃到了門外。

二入火海，王鋒全身並無大礙，可二樓、三樓還有五戶鄰居，共十幾個人還在火場中。於是王鋒第三次衝入熊熊大火，黑暗中，他使勁叩打每一住戶的房門，不停地大聲喊着：「着火了，快跑啊！」七八分鐘後，王鋒才從火海中踉踉蹌蹌地跑了出來。此時，他全身已被燒成「黑炭」。

如今，王鋒的植皮手術需要至少500萬的醫療費。英雄救人，現在在全社會救英雄。在王鋒的老家河南方城縣，全縣為王鋒進行兩輪捐款，至今已籌集到300多萬元人民幣。

■香港文匯報記者 劉蕊 鄭州報道



■王鋒受傷前與他的孩子一起玩耍。

本報河南傳真



■王鋒在醫院接受治療。

本報河南傳真



■廣東肇慶的丹頂鶴生態園，丹頂鶴數量為南中國之最。

記者方俊明攝

粵丹頂鶴生態園 人工繁殖顯成效

作為目前珠三角森林面積最大、森林覆蓋率最高的城市，廣東肇慶近年亦吸引越來越多國家I級保護動物丹頂鶴駐紮。記者近日跟隨廣東省林業廳相關人員，走進星湖國家濕地公園的丹頂鶴生態園，發現這裡的丹頂鶴達40多隻，火烈鳥更多達130多隻，數量均為南中國之最。

作為現時廣東最大的濕地珍稀鳥類觀賞區，星湖濕地公園擁有鳥類188種。其中，最知名的丹頂鶴生態園位於公園的欖崗半島上，面積約1萬平方米，與白枕鶴、蓑羽鶴、火烈鳥等品種形成

大型的珍稀水禽人工種群。通過在濕地自由放養鶴鳥，鶴園向遊客展示了接近自然的鶴鳥生活場景，並不定期開展丹頂鶴野外放飛訓練和表演，以最大限度保持種群的野性和活力。

值得關注的是，作為國家I級保護動物，丹頂鶴在全球僅約2,000隻。如今星湖濕地公園在丹頂鶴人工受精、人工孵化等方面取得成效。鶴園現已建成配食室、孵化育雛室等配套設施，可開展鶴類飼養繁殖的各項研究。現今鶴園已累計成功孵化繁殖丹頂鶴近20隻。

■香港文匯報記者 方俊明 肇慶報道

■責任編輯：陳 濤 ■版面設計：劉坻坻



■老婆餅



■雞仔餅



■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 70年手工月餅至尊

無論哪個年代，中秋月圓夜，闔家老少嗜月餅賞明月，是很多人一直不變的中秋回憶，奠定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，兩人在月餅的從選料、工序到銷售款式上，均堅持一絲不苟拒絕隨波逐流，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，保存質樸、清味、健康及傳統味道，將傳統、堅持與信念保留至今，在這個嘗新的年代，讓「餅味」與「人情味」代代傳承。



■店內琳瑯滿目的「老餅」，多年來贏盡老顧客的歡心。

大同老餅家取名「大同」，源於第二代掌舵人謝禎原父親眼見當時生活艱難，想人人有飯餵，有餅食，故取「大同世界」之義，希望人人都可食到大同造的餅。

用心用手 質樸味香

第二代掌舵人謝禎原表示，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，因此大同老餅家堅持以手工包餅的傳統，注重香、滑、醇，加上鬆軟的餅皮，入口溶化。「做好一個月餅，搓、拍、壓、捏等包餅，甚至焗餅工序都由人手製成。由於月餅材料準備時，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。」相信只有老式餅家，才有這樣的心機和堅持，這份超過七十年的堅持真是非常不容易。

蛋黃蓮蓉月餅 餅皮鬆化幼滑

大同老餅家其中最暢銷的蛋黃蓮蓉月餅，外觀挺身、夠光澤，餅皮鬆化軟滑，厚薄恰到好處，與香軟幼滑的蓮蓉餡為一體，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。謝禎原深信，蓮蓉月餅的靈魂必在蓮蓉，因此大同的用料很考究，絕不加入其他材料，炒蓮子步驟絕不馬虎，口感當然更加幼滑細膩。「蓮子炒熟後吸收了水分，所以在炒的過程中不可心急，要讓水分慢慢揮發，起碼要炒兩三小時才足夠，否則蓮蓉便不夠滑。」坊間有些餅家為了減低成本，會在蓮蓉中加入麵粉、眉豆，口感會變得較硬，不夠軟滑之餘，蓮子味亦相對地少。然而品嘗過大同蓮蓉月餅的人，無不覺得其蓮蓉有濃郁蓮子味，口感柔軟，蛋黃大而油分充足，同時月餅皮有光澤，晶瑩剔透，厚薄程度亦恰到好處。大同特有的「拾黃蓮蓉月餅」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「拾黃蓮蓉月餅」更成了城中名人的心頭好。

伍仁金腿月餅 口感甘香豐富

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於餡料中，令口感非常甘香豐富，是一款需要細細品味的傳統月餅，老一輩品的是情意結，年輕人的健康之選。中秋節吃月餅，愈來愈多人追求健康，很多顧客品嘗過大同的出品後均認為不如想像般肥膩。謝禎原與謝興之兩父子均表示，大同出品中伍仁月餅最健康，因為它由瓜子、合桃、杏仁、芝麻和櫻桃仁等健康材料造成，咬下時滲出淡淡玫瑰露酒香，口感十足，不肥膩。謝氏父子強調，五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做效，重新帶起了傳統伍仁月餅的熱潮。此外，大同早年還花了不少心思，以傳統月餅為基礎，研製出多款新口味，如「南棗合桃月」、「正宗榴槤月」、「草菇燒雞月」、「椰蓉月」及加入了蝶豆的「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。

傳統老店靈活拓展市場

自2004年起，本港零售業務均受惠於內地自由行政客帶動，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、近二十年歷

史的「拾黃蓮蓉月餅王」，成為不少內地商家每年指定訂購的手信之一，廣受新舊客戶歡迎。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，今年九月，大同老餅家在灣仔皇后大道中200號開設最新分店，為喜愛中式傳統餅食的人士提供更多地點的選擇。足證無論哪個年代，傳統月餅地位無可替代，大同老餅家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，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。



■大同老餅家總店門面