

固城湖大閘蟹下周率先輸港

極端天氣致上市推遲 價格料與去年持平

香港文匯報訊 (記者 賀鵬飛 江蘇報道) 臨近中秋，內地和香港「老饕」翹首以盼的大閘蟹終於又要上市了。受今年夏季的極端天氣影響，江蘇地區的大閘蟹上市時間普遍推遲，價格也會大幅上漲。其中首批供港的固城湖大閘蟹將於20日左右開始輸往香港，供應商承諾供港價格不會上調。

江蘇是大閘蟹的主產區，其中產自南京市高淳區的固城湖大閘蟹在全國最早上市。據高淳區水產局局長陳賢明介紹，今年該區共有15,000戶蟹農養殖大閘蟹，總面積在22萬畝左右。由於今年梅雨季節連遭洪澇災害，之後又持續高溫，導致大閘蟹成長較慢，且總體產量會有一定下降。

今年固城湖大閘蟹上市時間與往年相比推遲了10天左右，且價格相對較高。以2兩母蟹3兩公蟹為例，去年每斤價格在40元(人民幣，下同)左右，今年要60元左右。另外，大規格3兩至4兩的螃蟹大概會在9月25日左右上市，價格現在還不確定，半斤以上的螃蟹大概在10月15日以後才會成熟。



固城湖大閘蟹下周抵港。圖為早前的固城湖螃蟹節上，觀眾在拍攝螃蟹菜餚。資料圖片

肥蟹需等10月後

受此影響，近期上市的大閘蟹價格比去年翻了一番，但近兩日開始出現回落勢頭，中秋節期間價格肯定又会上漲。陳賢明說，預計要到國慶節之後，隨着大閘蟹大量上市，價格才會回落到正常水平。固城湖大閘蟹養殖大戶史國結也指出，今年罕見的極端天氣導致大閘蟹脫殼較遲，目前大部分大閘蟹還沒完成最後一次脫殼，因而搶先上市的大閘蟹個頭都比較小，口感也不是很好。要想吃到價廉物美的大閘蟹，還是要耐心等到10月以後。固城湖螃蟹銷售協會會長邢青松表示，

三大供應地之一

固城湖大閘蟹是供港大閘蟹的主要來源之一，而且由於成熟期較早，固城湖大閘蟹一般都會率先在港上市。在內地的大閘蟹市場上，陽澄湖大閘蟹、固城湖大閘蟹、洪澤湖及太湖大閘蟹基本上呈現三足鼎立的格局。邢青松透露，8月份香港老三陽公司已與該協會簽訂200噸大閘蟹訂單，9月20日左右首批供港大閘蟹將會發貨。他說，供港大閘蟹價格將不會大幅上漲，而是與去年基本持平，讓大閘蟹在香港實現「平民化」。

郎平將亮相央視中秋晚會

香港文匯報訊 (記者 李陽波 西安報道) 2016年中央電視台中秋晚會將於9月15日20時在陝西西安大唐芙蓉園舉行，屆時中央一套和四套將並機面向全球直播。央視中秋晚會總導演李申在發佈會上亦透露，剛剛率隊在里約奧運會上勇奪金牌的中國女排主教練郎平，也將攜家人亮相晚會現場。

首以水上舞台形式演出

據了解，2016年央視中秋晚會會場位於西安大唐芙蓉園雲樓北廣場，在廣場一側的人工景觀湖上搭建舞台，這是央視秋晚首次以水上舞台形式演出，屆時，舞台主體將通過一幅展開的中國傳統畫軸形象，將古城牆和大明宮角樓等西安標誌性的元素有機地結合到一起，實現台在水上、水在台中的夢幻效果，彰顯「中秋長安月，清水出芙蓉」的意境和特色風貌。

據悉，今年的晚會以「回」為主題，包含回家、回歸、回望、回味。節目中充滿陝西元素，不僅有說唱《西安自畫像》、歌曲《送你一個長安》，還有從陝北走出來的歌手王二妮演唱的《山丹丹開花紅艷艷》。整場晚會共有28個節目，楊千嬅、楊宗緯、齊秦、林志炫等港台明星，以及韓磊、張嘉譯、孫楠等內地明星屆時將先後登場獻藝。

上月空氣最差城市榜 河北佔五席

香港文匯報訊 (記者 馬靜 北京報道) 環境保護部昨日對外發佈2016年8月份重點區域及74個城市空氣質量狀況，同時公佈8月份空氣質量黑榜名單，值得關注的是，此前甚少出現在「黑榜」中的成都、合肥、西寧均出現在8月空氣質量「黑榜」中，被列入空氣質量較差後10位。河北省的廊坊、唐山、衡水、邯鄲和邢台市在上月均被列入「黑榜」。

北京退出「黑榜」

環保部數據顯示，74個城市中空氣質量排名相對較差的後10個城市分別是：廊坊、成都、濟南、唐山、衡水、邯鄲、合肥、邢台、徐州和西寧，7月份被列入「黑榜」的北京市在8月份退出「黑榜」，並未被列入後10位。環保部環境監測司司長羅毅介紹，8月全國338

個地級及以上城市平均優良天數比例為89.6%，同比提高1.9個百分點。PM2.5濃度為29微克/立方米，同比下降14.7%；PM10濃度為52微克/立方米，同比下降17.5%。

還有一點值得關注的是，在八月份，污染較為嚴重的京津冀區域13個城市平均優良天數比例為83.6%，同比提高21.6個百分點。長三角區域25個城市平均優良天數比例為76.6%，同比提高0.2個百分點。珠三角區域9個城市平均優良天數比例為76.6%，同比降低3.5個百分點。

首都北京在上月優良天數比例為54.8%，同比持平，主要污染物為O₃和PM2.5。PM2.5濃度為47微克/立方米，同比上升4.4%；O₃超標率為38.7%，同比降低6.5個百分點。



河北邯鄲進入空氣質量「黑榜」。資料圖片



新疆一千餘萬穆斯林民眾昨日迎來了古爾邦節，這是內地回、維吾爾、哈薩克、烏孜別克、塔吉克、塔爾爾、柯爾克孜等少數民族共同的節日。圖為庫車縣新街街道東方花園小區的民族團結模範馬木提·托乎提邀請漢族朋友和沿街的商戶一起到家中歡度古爾邦節。圖/文：中新社



張偉在鐵打中開始了一天的生活。記者和向紅攝

滇學子貸款傳承斑銅技藝 感歎堅守不易

天剛亮，張偉便打開煨好的火堆，添了些櫟炭，推上鼓風機電閘。一會兒，火堆由暗變紅，竄出了火苗，越燒越旺。他將已經捶打了上萬次的銅塊放在爐架上，待通體燒紅，掄起錘子敲打不停。打銅的聲音喚醒了這個位於雲南省曲靖市的會澤古城，鏗鏘聲成了銅匠街唯一的遺存。而掛在門口的「國家級非物質文化遺產斑銅製作技藝」的標牌，顯示了300多年來的歷史積澱。香港文匯報記者 和向紅 會澤報道



張偉手中的斑銅孔雀瓶是雲南省贈送香港特區成立時的禮品複製件。記者和向紅攝

不生銹的張氏銅品

傳統的斑銅技藝，選用會澤大山礦洞中檢拾的自然銅斑礦，其含銅量達90%，富含金、銀、錳、鉛、鐵等多種金屬，這種自然銅極其稀少，不需要冶煉，行內稱「生斑」。天然銅要經過上萬次的鍛燒、捶打，將包裹其中的泥土、雜質一一剔除，然後捶打成器，如人物、動物、花卉、瓶罐、爐尊、壁飾、器皿等。成型後要用秘製工藝濕堆燒斑數夜、用秘製草藥汁水一次次浸泡，最後拋光。銅器最容易生銹，但張氏銅品幾十年過後依然銜亮如新，熠熠生輝。

張氏斑銅技藝之絕，在於「晶斑萬彩」。銅器成品均勻地佈滿了黃白交織的晶斑，從裡到外透射着閃閃爍爍的晶光，宛若在銅體內鑲進了若干細小的水晶石，遠看凹凸不實則光滑如鏡，這比人工摻加金銀後在宣德爐表面形成的晶斑更漂亮、更深沉，其精美的造型、精湛的技藝、優美的神韻使人傾倒。「妙在有斑，貴在渾厚」，堪稱金屬工藝之冠的斑銅成爲收藏熱門，器型碩大者價格高達幾十萬元。



飛馬斑銅氣勢如虹。記者和向紅攝

張氏家族祖籍江蘇南京，明朝末年，張氏先祖與大批手工業者移民來滇。期間張氏先祖創造出不少精品，其斑銅製品，因醜陋斑駁，變化微妙被譽爲「銅中極品」。而1997年，更製作「斑銅孔雀瓶」作爲雲南省禮品贈送香港慶祝特區成立。斑銅技藝於2009年列入國家非遺名錄，第12代傳人張克康爲國家級傳承人。

傳統匠人不足10人

張偉是斑銅技藝的第13代傳人，是目前雲南省最年輕、學歷最高的市級非遺傳人。2011年，23歲的張偉從昆明理工大學應用化學專業畢業後，申請大學生創業貸款5萬元(人民幣，下同)、商業貸款30萬元，回家在老宅創辦了「斑銅製作技藝陳列室」，邊傳邊學邊探索。創辦陳列室後，張偉深感在斑銅的盛名之下

傳承之不易，弘揚之艱辛。生銅資源漸漸稀少，一銅難求，即便尋得也是價格高昂。人才匱乏，傳統的斑銅工匠目前不過10餘人；斑銅是會澤歷史文化名城的名片，但銅匠街目前僅存24號張氏一家，難成氣候與聲勢，傳承力度偏弱。

「天大困難只能往前衝」

張偉自幼目睹長輩的斑銅手藝，加之大學的應用化學知識，在實踐與理論上作出了較之前人更進一步的探索。「傳到我是第13代，責任變成了很大的壓力，即使有天大的困難我也只能往前衝，沒有退路。」張偉最大的心願是縣裡能整合各方力量，做大做強斑銅產業，創辦一個傳承弘揚、學習陳列、展覽展示、產品展銷、個性體驗爲一體的創業園，豐富會澤歷史文化品牌的內涵。

滬百年老店遭日媒差評 重整後再營業

有着111年歷史的上海老字號酒樓老半齋，此前因被日媒爆料服務差而暫停營業，昨日是老半齋經過短期整頓後再次開門營業的日子，不少消費者反映恢復營業後，店內服務員明顯熱情了很多。不過，國營餐飲店服務意識欠缺向來受到詬病，此次整改後老半齋服務態度可維持多久，還需拭目以待。

創建於清光緒三十年(公元1905年)的老半齋，是晚清和民國時期的知名高檔淮揚菜酒樓，魯迅、柳亞子等名人曾多次造訪。

增服務意識培訓

據了解，此前日本一暗訪節目給上海老半齋酒樓打出零分差評，理由就是店內服務態

度極差，工作時間廚師玩手机，雜工打撲克，進店的消費者還受到店員的冷漠忽視。這些態度讓十分注重禮儀的日媒感覺「驚訝」，指其服務和百年老字號的身份十分不符。在遭日媒爆料後，老半齋於9月7日停業整頓，堂食區暫停營業，並對內部裝修進行了升級，同時亦重點加強了對工作人員服務意識的培訓和規範。

從昨日開業後的情況來看，店內服務態度明顯得到改觀，消費者稱服務員熱情和藹，有問必答，招呼客人勤快。不過也有消費者擔憂，整頓後的服務質量到底可以維持多久。亦有業內人士表示，體制最終決定服務，國營店員拿的是固定工資，收入和餐廳業績沒有直接掛



重整後的老半齋，服務員態度好了不少。記者孔雯瓊攝

香港文匯報記者 孔雯瓊 上海報道

吉林辦美食賽 人參做主角

全國最大的野山參產地吉林省集安市昨日舉辦了「長白山人參」美食大賽，23位廚師以人參爲主料或輔料，現場烹飪了18道菜餚。中國著名文化學家曹保明表示，人參作爲傳統的中藥材有幾千年的應用歷史，而成為美味的食品，應該說才剛剛起步。

近些年，吉林省啟動振興人參產業工程，先後出台多項政策措施，加快了人參產業發展。未來，將重點在傳播人參文化、促進人參藥食同源等方面，讓更多人來食用人參。同時，促進人參食品的研發和生產，拓展人參應用領域，推動人參產業的快速、健康、轉型發展。



參賽廚師正在烹飪人參菜餚。記者盧治攝

香港文匯報記者 盧治 集安報道