■阿康批評，《蘋果日報》只公佈部分專訪片段，行為涉嫌斷章取義。 網上截圖

專訪Van哥刪重點 《蘋果》又斷章取義

街談網議 報道新聞應以事實為基礎，以斷章取義手法報道實非正道。90後貨Van司機阿康早前接受壹傳媒訪問，報道於本周日刊登，惟報道與訪問內容有差異。阿康日前發聲明指，報道刪去重要內容，內容涉嫌斷章取義，令他飽受同業奚落，直言得到今次教訓，以後均不會接受壹傳媒集團訪問。聲明獲網民力撐，又指「壹傳媒啲訪問出名係伏」。

CALL4VAN客貨車創辦人符棨朝本周日在社交網站，向各位客貨車同業分享一篇壹傳媒報道，並分享受訪者阿康的聲明。

在聲明中，阿康表示近日接受《蘋果日報》記者專訪，但其後該報於網上公佈之片段與當日訪問內容有差異。他強調，整個訪問歷時約一小時，當中談及行業辛酸及不公平對待之事。但遺憾的是《蘋果日報》將大部分內容及重點刪去。

對於報道指阿康月入3萬，阿康反駁指，於訪問過程中已說明只是營業額並未扣除成本，亦已重點提及行業有季節性、農曆新年及長假期後經營困難等問題，可惜於公佈的片段仍遭刪去。他批評，《蘋果日報》只公佈部分專訪片段，涉嫌斷章取義，令他飽受同業奚落。

阿康坦言經一事長一智，得到今次教訓，以後均不會接受壹傳媒集團訪問，又指因不欲再節外生枝，故此不會以任何行動反擊。

網民：壹傳媒訪問出名伏

分享獲不少網民力撐，有網民指，「《蘋果》長期失實報道，不用理會，支持你。人哋辛苦嗰啲就唔講，真係毒蘋果。」更有網民直言：「認真，壹傳媒啲訪問出名係伏，旗下所有刊物及媒體都一樣。中過招就記住以後唔好再落疊喇。」 ■記者 文森

捱過沙士 牛扒屋不敵租魔

屹立銅鑼灣23載昨結業 預約爆滿食客最後衝刺

■行政總廚楊桂林在餐廳服務23年，多年來致力保持食物的品質。 何寶儀 攝

■劉先生（右二）23年來定期光顧，更成為他們一家慶生及家庭聚會的地點。 何寶儀 攝

■葉小姐（中）讚揚其醬汁獨特。 何寶儀 攝

■譚先生（右二）指加租沒辦法。 何寶儀 攝

香港文匯報訊（記者 何寶儀）屹立銅鑼灣鬧市23年的法式牛扒屋W's Entrecôte因不敵加租，昨日正式結業。結業消息傳出後，預約早已爆滿。不少食客昨日把握最後機會，一嚐該店馳名的炭燒肉眼扒。有熟客23年來不間斷地捧場，過去一星期光顧三次，坦言牛扒屋已成為慶生及家庭聚會的地點，大感不捨。「開荒牛」之一的法式牛扒屋行政主廚楊桂林指，餐廳多年來只選品質好的食材，結業在即亦保持水準，不會隨便煮，「我們的龍蝦湯、牛扒一樣燒得這麼好！」

■法式牛扒屋主打炭燒牛扒，能迫出油分，較煎的牛扒更為健康。 何寶儀 攝

餐廳負責人郭康妮表示，因業主加租，區內其他地方的租金亦高昂，故決定結束生意，先作休息，暫時未有打算重開牛扒屋。她說，結業消息一出，餐廳連日來的預約爆滿，感謝顧客的支持。

資助修讀藍帶 總廚：最好老闆

64歲的餐廳行政總廚楊桂林，人稱林哥，是牛扒屋的「開荒牛」之一，開業初期已加入，與老闆郭偉信一同研究秘製的香草牛扒醬汁，兩人曾一同到法國進修廚藝，老闆更資助他修讀短期的藍帶課程，「煮法國菜有一門手法，所有步驟他們是很專注。」他曾任職利苑及富都等多家酒店，形容郭偉信是他遇過最好的老闆，「很難找到(這麼好)，他很信任員工，我們不是主僱關係，而是朋友，大家均本着為餐廳好的心。」他憶述，有一次老闆邀請他到巴黎一家米芝蓮三星餐廳吃飯，一同慶祝老闆父母的結婚周年紀念日。

超越僱傭關係外，更重要的是餐廳的原則令楊桂林甘願留下來。他讚揚公司目標清晰，且有良心，主打牛扒、只賣新鮮好的食材，水準多年來保持一致。

他說，公司的名菜是炭燒牛扒，較煎的牛扒更健康，不用下油之餘，更可迫出多餘的脂肪。曾有外國旅客遠道而來，卻因趕飛機，要求他縮短烹調時間，但為保持食品的質素，林哥只好拒絕。

客人反應熱烈，楊桂林至今3個月未休假，近日更徹夜難眠。牛扒屋捱過2003年沙士的低谷，卻在市道暢旺時結業。林哥無奈地說，「不是我們做得不好，而是經濟好的時候，更多食肆開張，租金又太貴，銅鑼灣多開了很多餐廳，競爭大了，（食客）的感情分薄了，選擇更多。」

一周歎三次 老饕讚人味濃

不少老饕昨日到餐廳緬懷一番。劉先生自W's Entrecôte開業一直光顧至現在，平均一個月來一次。昔日與父母一同來，現在攜同妻兒來。他讚揚餐廳多年來水準始終如一，職員與顧客之間有濃濃的人情味，家人過生日也會在這裡慶祝。

他笑言，今個星期已食了第三次，「小朋友捨不得，以後再也吃不到，他們不開心。」他希望扒房能另覓舖位，即使搬離銅鑼灣亦會光顧。

譚先生帶同妻兒及朋友前來，他稱昔日有份參與建造餐廳所在的酒店，當年餐廳東主邀請他們到牛扒屋用餐。他稱，一個月前前來就餐，得悉餐廳即將結業，故昨日決定再來，多吃一次記住味道。

而葉小姐一家三口由粉嶺遠道而來，向牛扒屋告別。她說，光顧逾廿年，以往在銅鑼灣區內上班，平均每月來一次，後來不在港島上班，亦維持半年來一次。

她續指，自己欣賞法式的烹煮方法及獨特的醬汁，對結業感到惋惜，希望老闆東山再起，直言「無論在哪一區都繼續光顧」。

水喉推《一般認可》 約40%水龍頭可查

■張偉雄(左)說，鉛水事件後更多顧客查詢水龍頭品質，認為該計劃助市民了解產品質素。 鄺慧敏 攝

香港文匯報訊（記者 鄺慧敏）鉛水事件後，市民更重視食水品質。水務署本月初推出自願性參與認可水喉產品標籤計劃，首階段以水龍頭為主，市民透過標籤，能識別符合法定標準的《一般認可》產品。水喉材料專家委員會表示，市面上有30%至40%水龍頭獲《一般認可》，其產品質素較有保證，標籤計劃日後將推展至焊接料及喉管等物料。

水務署現時就水喉工程審批實行《一般認可》水喉產品預先批核制度。供應商提交相關樣本測試報告以證明產品符合法定標準，才能獲《一般認可》資格。

為方便市民識別該類產品，水務署與供應商推出自願性參與認可水喉產品標籤計劃，首階段以水龍頭為主。供應商申請後約一星期便能獲標籤，並須在產品包裝盒，或零售店展示櫃貼上由水務署設計的標籤，讓市民識別。市民能掃描標籤上的二維碼（QR code）查閱產品資料，包括生產地、批核有效期和質量保證資料等。

水喉材料專家委員會主席梁廣灝表示，市民較常購買及較關注水龍頭的品質，故該計劃先涵蓋水龍頭，日後會推展至焊接料及喉管等物料。

他續說，市面上有30%至40%水龍頭獲《一般認可》，但他強調，沒有《一般認可》的產品不代表其品質有問題，只是有認可的產品質素較有保證，而產品價格與品質並無關係。

商戶指可助市民了解產品質素

現時灣仔駱克道一帶20多間商戶參與有關計劃，其中一間浴室潔具店舖經理張偉雄說，鉛水事件後更多顧客查詢水龍頭品質，認為該計劃有助市民了解產品質素。他續說，該店逾半水龍頭獲《一般認可》，又強調部分從歐美國家入口的產品，即使未有獲《一般認可》，但有當地認證以保障品質。

梁廣灝說，水務署會在市面上抽樣檢查《一般認可》產品的樣本，當發現有產品不合規格，其《一般認可》資格會被取消及公開讓市民查閱。

明火限翻熱食物 團體促放寬牌照

香港文匯報訊（記者 文森）多個民間團體日前於深水埗舉辦復活節墟市，是首個政府批准檔主以明火煮食的墟市。其中一個主辦團體「關注綜援低收入聯盟」組織幹事李大成昨日出席電台節目時表示，受食環署發牌限制，食物只能預先在食物製造廠準備，再帶到墟市翻熱，因此食物供應有限。他期望當局放寬牌照限制，讓檔主即場煮食，以增加食物種類及提升氣氛。

李大成表示，墟市人流之多是屬預期之外，以懷舊食物較受歡迎，如狗仔粉、紅油抄手等。不過，受到牌照限制，檔主須從合法製造廠製作食物，再帶到墟市翻熱，由於儲存空間不足，因此食物供應有限。

盼中秋再辦明火煮食墟市

他建議政府留意民間需要，並放寬限制，讓檔主在現場煮熟低風險食物，例如雞蛋仔等，而不是只可翻熱食物，以增加食品種類。

李大成續說，會與檔主及富經驗的小販總結墟市表現，稍後再約見政府反映意見，期望當局制訂墟市政策，支持明火熟食墟市發展。他又希望於中秋節再辦類似墟市。

有出售魚蛋的檔主表示，若墟市只准用電爐，便需面對電力問題，未能及時翻熱食物，而明火煮食能保持食物溫度，較易吸引客人，亦有特色風味。

復活節單日逾60萬人次入境

香港文匯報訊（記者 文森）昨日是復活節長假期的最後一天，接近入境高峰期，入境處指前日有超過60萬人次從各管制站入境，比15日的489,845人次多接近23%，當中羅湖最多，達178,609人次，其次為103,957人次的落馬洲支線，深圳灣則有89,500人次，連同紅磡、落馬洲、文錦渡及沙頭角，所有陸路管制站前日共有454,389人次入境。

水路方面，港澳客輪碼頭前日有39,479人次入境，中國客運碼頭有15,389，連同啟德郵輪碼頭組、屯門客運碼頭及港口管制組，共有63,324人次從水路返港，另外前日機場則有84,740人次入境。

入境處指前日亦有465,086人次離境，最多人的口岸都是羅湖及落馬洲支線，分別有127,766人次及84,406人次，所有陸路管制站共有326,870人次離境，而水路及機場分別則有62,855人次及75,361人次。