

立會主席剪布乃善用法規履行職責

立法會本周三再次審議財政預算案的《撥款條例草案》。昨日立法會主席梁君彥裁定，在接獲的20名議員的742項修正案中，只有185項符合議事規則可以提出。反對派近年對預算案大肆拉布，浪費公帑，干擾施政，妨礙經濟民生建設，損害香港競爭力，令市民深惡痛絕。立法會主席大幅削減無聊重複的修正案，嚴格依照基本法和議事規則辦事，切實履行主席職責，符合主流民意和港人利益，市民支持主席依法剪布，遏止拉布歪風。

近年來，預算案審議屢遭拉布狙擊。預算案關乎政府新一年的各項開支，如果預算案通不過，意味着政府財政「斷崖」、運作癱瘓，反對派已將對預算案拉布作為狙擊施政的重要手段。拉布曠日持久，費時失事。工聯會前立法會議員王國興曾統計，反對派拉布浪費近26億元公帑。另外，根據立法會財委會的統計，2013至2014年度原本預計新工程撥款總額為431億元，但受拉布影響，該年度財委會實際新工程批准撥款總額只有36億元。拉布導致新工程撥款銳減，多項工程「半生不死」，建築界面對裁員、失業的困擾，叫苦不迭，有人甚至指拉布的禍害甚於「沙士」。

預算案中包含很多扶貧措施，例如長者生活津貼、傷殘津貼等，都需要預算案盡快通過才可落實。2012年預算案，政府推出長者生活津貼計劃，獲得近八成市民支持，卻因拉布未能通過，逾40萬長者蒙受損失。更令人憂心的是，一些事關香港前途的政策也被拉布所誤。最典型的例子就是創新及科技局，因拉布拖延

了3年才能成事。創科技局撥款只需3,500萬元，拉布1年浪費的公帑已遠超過這個數目。科技發展一日千里，深圳、新加坡等競爭對手爭分奪秒促發展，香港因拉布而錯失的機遇、流失的優勢，難以估計。

根據近年經驗，反對派審議預算案提出的修正案，並非為了進行實質性討論，而是趁機不斷要求點算人數，浪費立法會時間。上年審議預算案，點了100次人數、流會3次。包括梁國雄在內的反對派議員今年又提出大量修正案，不過想重施故伎，繼續以拉布、流會阻礙預算案通過。

雖然立法會議員有權根據議事規則提出修正案，但其權利亦受制於立法會主席主持會議的權力，主席有責任確保議會有序、有效地運作。基本法第72條規定，立法會主席行使的職權，包括主持會議和立法會議事規則所規定的其他權力；立法會議事規則第92條列明，對於本議事規則內未有作出規定的事宜，立法會所須遵循的方式及程序由立法會主席決定；司法機關近年亦多次明言，法庭只能按法理作出裁判，不能越俎代庖。終審法院首席法官馬道立指出，根據基本法第75條，立法會議事規則由立法會自行訂制，不容許法庭干預立法會運作。

梁君彥已經預留充分的時間讓議員就預算案進行質詢、辯論，並無剝奪議員應有的權力。但有人濫用質詢、辯論之名，大打拉布戰，立法會主席當然要用好用足法律，果斷剪布，順應民意，遏止拉布，保證議會和政府運作重回正軌。

東傭來港添新血

香港預料9月份將迎來首批柬埔寨外傭，為供不應求的外傭市場提供新的來源，讓本地僱主有更多選擇，值得歡迎。東傭作為外傭市場的新成員，在適應香港生活和文化上難免遇到一些問題，政府當局必須未雨綢繆，加強對東傭的培訓和支援，讓這群新人盡快融入香港家庭和社會；同時，當局亦應加強對外傭中介行業規管，完善外傭管理工作，切實保障本港僱主和外籍傭工的合法權益。

特區政府上月初放寬柬埔寨國民來港就業、升學及投資的簽證要求，亦讓東傭有機會來港從事家傭工作，首批為數近千人的東傭預料9月投身香港市場。據入境處統計數字，本港於2015年有逾34萬名外傭，其中54%來自菲律賓、44%來自印尼，其餘主要來自印度、泰國、斯里蘭卡、緬甸及孟加拉等地。不過，近年隨著菲律賓和印尼兩大傭工輸出國的經濟發展，當地的就業機會增加，離鄉別井外出當家傭的人也相應減少；亦有一些國家出於多種原因而收緊輸出外傭數目，令本港外傭長期供不應求，許多招聘平台都出現多名僱主搶一名外傭的情況。輸入東傭無疑可以舒緩外傭供需矛盾，讓本港僱主多一個選擇，值得歡迎。

東傭新加入香港外傭市場，初來乍到，能否適應香港社會令人關切。政府當局有必要與一些非政府組織合作，加強對東傭的服務與培訓，令她們盡快融入香港的家庭和社會。雖然首批來港的東傭都是曾到馬來西亞工作、具有一定經驗的傭工，而且事前接受過中式餐飲、廣東話及長者護理的培訓，在技巧上應該能夠勝任。但畢竟柬埔寨和香港在生活習慣、工作節奏等方面差異甚大，東傭人生地不熟，亦不似菲傭或者印傭一樣有自己成熟的人際圈

服務管理須完善

子，在文化和心理上要適應香港絕不容易，需要更多的組織去關顧和跟進。

另一方面，香港近年外傭中介公司如雨後春筍，估計多達1300多間，當中良莠不齊，僱主投訴中介公司不良經營手法和外傭投訴被中介公司剝削的情況不少，當局在引入更多外傭的同時，也需要加強整頓與規管。本港現時的外傭中介公司分為兩類，一類是獲外國駐港領事館認證的，另一類是勞工處登記的職業介紹所。對於前者，部分國家無主動公佈獲認證的中介公司名單，讓僱主難以識別。當局需要在規範外傭中介經營方面進一步堵塞漏洞，保障僱主的權益不受損害、保障外傭的利益不受剝削。

尤其要指出的是，有關部門對引進新一批東傭可能遇到的問題，必須提前預判和及早採取相應措施，不要等出了嚴重問題再行補救。記得去年10月，菲律賓就單方面提出在合約內加入禁止菲傭抹外窗的條款，理由是過去7年每年都有外傭因抹外窗而墮樓身亡的事故，最終當局急忙諮詢相關人士，然後與外傭來源地領事館商討，通過修訂外傭標準傭傭合約解決問題。這件事情反映出有關部門對外傭管理中存在的問題認知不足，給人總是事後才急忙補鑊的不良印象。

總之，香港正面臨人口老化和勞動力短缺的雙重挑戰，外傭是香港許多家庭的得力助手，如何保障外傭的權益和福祉，以達至僱傭和諧、勞資雙贏的局面，可說是民生大事。政府在增加外傭來源地的同時，必須同步加強對外傭中介機構的規管，完善對外傭的培訓和支援，確保外傭在港做得開心，僱主請得放心。

逾50攤檔駐場 蘭桂坊火辣

花椒炮製麻辣雞秘研辣汁撈撈雞 解辣還靠「花雕那媽」

香港文匯報訊（記者 翁麗娜）本月29日至30日舉行的第二屆「蘭桂坊街頭美食節」，今年以「Spice Market」（香辣市場）為主題，蘭桂坊屆時將有逾50個攤檔駐場，提供各款香辣美食，當中包括以重慶花椒炮製的麻辣雞煲、秘研辣汁撈撈雞，也有甜品芥辣馬卡龍及以指天椒混搭威士忌與咖啡的雞尾酒。由小食、甜品至飲品，是次美食節均以「辣」行先，名副其實刺激味蕾。

由香港市集協會主辦、蘭桂坊協會作為場地夥伴的「蘭桂坊街頭美食節」去年首次舉辦即大受歡迎，遂於今年繼續「去馬」，希望以多款特色食品，吸引更多市民及遊客前來享受美食佳釀。除了食品種類多元化，價錢也大眾化，由最便宜25元一杯的花茶、咖啡、糕點至約78元的龍蝦包也有。

今次最「惹火」美食要數重慶花椒麻辣雞煲及台灣鴨血辣薯粉，由經營多間食肆的泛華集團有限公司提供，該商戶代表錢小姐昨日在傳媒預覽上表示，中西菜式運用辣的方法大不同，西式煮法傾向配合香料及蔬果，辣椒是輔助角色；但在中菜烹調中，辣椒能呈現更多味覺層次，「如花椒麻辣雞煲，香味很濃郁，第一口很惹味，之後由喉嚨滲出來的麻辣後勁，可以持續長時間。」

20藥材熬7句鐘 台灣鴨血現身

至於鴨血則是特意由台灣引入，口感較滑，湯底由超過20款藥材熬製逾7小時而成，再加入紅薯粉及孜然粉，吃下去是辛香口感。她笑言，如果顧客吃完覺得很辣，也準備了「花雕那媽」、「港男」及「港女」3款本地手工啤酒以舒緩辛辣。

她續說，主打的「花雕那媽」加入青檸及布祿，口味清新帶酸，最適合配搭辣食。她指屆時還會提供牛舌及雞翼，訂價為100元的套餐，任選一份食物加一支手工啤酒。由於是街頭美食節，屆時將會以紙杯紙碗取代原有的鍋及煲，方便食客邊掃街邊吃。

一口鮮蝦炸麵 吃盡酸辣辣脆

街頭美食最好是「細細份」以方便入口，參與商戶「WOW」今次推出的鮮蝦「莎莎地雷」，外形猶如一個乒乓球，一個鮮蝦放在炸麵條之上，澆上微辣及帶點酸的醬汁，希望客人一口吃下去，可同時吃到甜、酸、辣、脆的口感。

「WOW」代表吳國威表示，食物靈感來自香港出產的鮮蝦雲吞麵，再將之轉化為一口小食，「方便客人一手拿小食，一手拿啤酒。」他指小食最重要是細份，客人便可留肚吃其他食物。「莎莎地雷」售價50元，一份兩件。

為配合香辣的主題，有參與商戶推出「香辣Espresso」。負責調配的吳先生表示，該款特式雞尾酒飲品以威士忌為基酒，再加入冷泡咖啡，每次調配一樽會放入兩三支連籽指天椒，一口飲下去有3種感受。他笑言，該款咖啡很惹味，為免有人覺得太辣，也特意配上一個棉花糖用來「撲火」，每杯價格為25元。



■今年蘭桂坊美食節以「Spice Market」（香辣市場）為主題。 劉國權 攝

首次出征中環 食店盼響名堂



特稿

將於月底舉行的「蘭桂坊街頭美食節」，既是市民及遊客的「搵食」熱點，也是小食店嘗試打響名堂的平台。在葵涌廣場開設小食店的「撈撈雞」，今次首次出征中環，主打去骨雞肉再配合新鮮蔬菜水果，為配合今次主題特設「大辣」及「泰式酸辣」，不喜辣者也可選擇不辣口味。店主曾先生希望藉此美食節，讓更多人認識他的品牌。

現年35歲的曾先生，本身任職銷售經理，由於喜歡吃台灣的鹽水雞，遂下功夫研究一番，成功炮製有鹽水汁、泰辣汁及和風沙律汁口味的去骨雞肉，更「膽粗粗」放棄高薪，去年與朋友合資開設小食店「撈撈

雞」。他介紹其「撈撈雞」特色在於「撈來撈去」，有金菇、炒絲、青瓜及木耳等配料，顧客吃到滑嫩的雞，同時有清爽的口感。

另外，專營水果酒的「LA LA LA FOOD AND WINE」今次也是首次參展，配合今次主題推出「燥底特飲」，以熱情果醋配以青檸即場沖調，口感酸酸甜甜，雖然一點也不辣，但卻很適合搭配辛辣食物。

該商戶代表李小姐表示，飲品以高腳杯盛載，杯身有藍光裝置，再投入乾冰，產生煙霧效果，一杯飲品可同時滿足味覺及視聽效果。 ■記者 翁麗娜

解辣孖寶

燥底特飲



■「燥底特飲」以高腳杯盛載，杯身裝有藍光裝置，再投入乾冰，產生煙霧效果。 劉國權 攝

花雕那媽



■有商戶推出本地製造「花雕那媽」，以花雕酒加入青檸及布祿，口味清新帶酸，最適合配搭辣食。 劉國權 攝



■去年「蘭桂坊街頭美食節」吸引眾多遊人前往。資料圖片

熱辣辣美食搶先睇

今屆「美食節」以香辣市場為主題，連甜品也「加辣」，包保辣到跳舞，愛吃辣人士有福了。



莎莎地雷

「莎莎地雷」將鮮蝦放在炸麵條之上，澆上微辣及帶點酸的醬汁，一口吃下去，同時吃到甜、酸、辣、脆的口感。 劉國權 攝



鴨血辣薯粉

最惹火美食要數重慶花椒麻辣雞煲（後）及台灣鴨血辣薯粉（前），相信一眾嗜辣者已經食指大動。 劉國權 攝



雜感雪糕球

雜感雪糕球（前）、辣椒士多啤梨果凍（右上角），及千層酥條配惹味韓式辣醬。 劉國權 攝



火辣肉醬牛丸

港式香辣牛雜（後）及火辣辣肉醬牛丸（前）。 劉國權 攝

「Spice Market」簡介

主題:「Spice Market」香辣美食

日期:4月29日至30日

入場費:免費

攤位數目:逾50個

地點:蘭桂坊 (中環港鐵站D2出口)

表演節目:音樂表演、啤酒競飲、傳統印度舞蹈、街頭藝人雜耍、小丑、魔術表演、面部彩繪及手繪指甲花等

資料來源:香港市集協會主辦

蘭桂坊協會

整理:翁麗娜