

揭發及嚴懲性罪行 全力保護未成年人

跨欄女子運動員呂麗瑤勇敢揭發在初中時被時任田徑教練性侵犯，轟動香港社會。呂麗瑤勇於站出來揭露性侵罪行，以自身經歷喚起全社會對未成年人遭受性侵問題的關注，勇氣可嘉、令人敬佩。華人社會素來視性議題為禁忌，一些性犯罪受害人並沒有大聲吶喊的勇氣，政府和社會各界必須從加強依法懲處、推動宣傳教育等方面着手，進一步加強對性罪行的防範和打擊，並強化對未成年人的保護機制，教育未成年人提高自我保護意識，鼓勵受害人不要啞忍，從而形成對性罪行零容忍的社會環境和風氣。

近月全球範圍內接連揭發多起駭人聽聞的性侵犯事件，月前年僅26歲的台灣女作家林奕含在家中輕生，遺作道出被補習老師誘姦的悲慘經歷；10月，荷里活電影製作人哈維·溫斯坦被揭發曾性侵多名女藝人；隨後美國奧運體操金牌選手馬羅尼揭發前隊醫歷年來性侵體操隊成員。呂麗瑤表示，自己挺身而出，正是受到林奕含和馬羅尼事件的影響。一系列轟動全球的性侵事件顯示，未成年人被性侵犯的事件不在少數。施暴者通常是受害人身邊親密的人，而且很多是老師、教練，甚至是親屬，這些人利用受害人的信任和缺乏防範意識，發洩自身獸慾，是令人不齒的行徑，更是嚴重罪行。

平等機會婦女聯席早年的一項調查顯示，96%曾遭受性侵犯的女性選擇啞忍，數字令人震驚，呂麗瑤事件或許只是冰山一角。正如馬羅尼所說，「我

們的沉默讓惡人們得以繼續他們的惡行，現在是時候讓他們接受懲罰了。」長期以來，性議題在華文化裡被視為禁忌，揭發事件會令人尷尬和羞恥。但受害人的啞忍，往往會變成施暴者繼續為所欲為的鼓勵，導致更多人被侵犯。依呂麗瑤所述，該名前教練已涉嫌觸犯《刑事罪行條例》第122條的猥褻侵犯罪，最高可判處10年監禁。由於性侵案在法律上並無時限性，過往亦不乏施暴者在事發10多年才被定罪的案例。因此，事主應該挺身而出，警方也應該主動聯繫相關人士立案徹查，將施暴者繩之以法。此時的關鍵是說出事實真相，令到犯罪者受到法律制裁，再也不能禍害其他人。期待呂麗瑤的正義勇氣能傳遞給社會上所有人，一同站出來對性罪行說不，使不法之徒得到法律嚴厲制裁，社會道德風氣得以淨化。

類似的性侵犯事件中，受害人事發時多數尚未成年，事件在她們身上留下難以磨滅的烙印。追究刑責可以還受害人一個公道，維護社會正義，卻不能治愈被侵害的傷疤。因此，全社會都要重視保護未成年人，政府和社會組織需要共同努力，從法律上、教育上加強對未成年人的防護和提高相關防護意識。政府需要檢討現行的反性罪行法例，明晰定義、加強刑罰，增加阻嚇力。與此同時，需要加強宣傳教育工作，尤其是針對兒童、青少年及其家長的教育。只有堅持不懈地從法律和教育上雙軌並行，才能形成對性侵犯零容忍的社會法律環境。

增侍產假資方除笨有精應多承擔

勞顧會同意將男士侍產假由3天增至5天，如在立法會順利通過，最快明年開始實施。增加侍產假能夠順利達成共識，全賴勞資雙方互諒互讓，值得肯定。侍產假不但方便父親陪產及照顧初生嬰兒，更有鼓勵生育、紓緩人口老化之效；另一方面，亦彰顯企業對僱員的關懷及支持，有利提升員工士氣和歸屬感，提高工作效率，勞資雙方均可從中得益，資方除笨有精，不妨多作承擔。

今年施政報告建議，增加兩天侍產假，勞顧會昨天開會討論後達成共識，這是打工仔的好消息。增加兩日侍產假難免增加資方成本，但此次安排並無出現明顯爭議，顯示勞資雙方理性協商，資方願意給予更多假期，而勞方則接受侍產假的工資計算方法維持現狀，仍按日薪的五分四計算。勞資雙方各讓一步，5天侍產假順利成事。

當然，勞方希望侍產假實施一年後檢討，再增加侍產假至7天，及未來侍產假可領全薪等。勞方代表鄧家彪表示，商界已表明「錢不是問題」，政府更應向前行；資方代表郭振華則表示，對於增加侍產假至7天，有40%受訪僱主表示有困難，擔心勞動力不足。他認為應循序漸進處理，當經濟環境許可，相信是適當時間再檢討。

本港人口日益老化，統計處估算，65歲及以上長者的比例，將由2016年的17%，增加至

2036年的31%，再進一步上升至2066年的37%。屆時在職者的供養能力難以追上人口老化的需求，將嚴重窒礙本港的長遠發展。紓緩人口老化的壓力，鼓勵市民生育，增加人口生力軍，是重要途徑之一。內地和歐美日政府莫不大力鼓勵生育，內地已經鼓勵生育二胎。本港勞工一向工時長、壓力大，加上樓價高企等因素，令不少年輕人不敢結婚、夫婦不敢生育，加劇了生育率偏低的情況。對夫婦提供更全面的生育支援十分必要，延長侍產假踏出重要的一步，亦是最基本的一步，未來政府、商界還要多作努力。

勞顧會資方指出，侍產假由3天增至5天，全港企業新增人力成本約8,400萬元；若以全薪支付，將要再增加成本。增加侍產假，表面上是增加了企業成本，但更應該看到，相關措施可創造巨大的企業和社會效益，是金錢換不來的。為僱員延長侍產假及增加薪酬，不僅可體現企業有人情味，而且承擔照顧員工及家庭更大的責任，可加強員工對公司的向心力及歸屬感，工作更落力，為企業創造更多財富。商界不應斤斤計較，只算眼前利益。

人口問題關係本港長遠發展，本港作為富裕城市，新一屆政府高度重視民生，當局應研究向企業提供適度的稅務優惠，以經濟誘因吸引企業增加侍產假，共同為勞工提供更全面保障，促進社會和諧。

車胎人「掃街」 推介車仔麵

老闆驚喜又怕加租 冀港人珍惜「港味」

香港文匯報訊（記者 楊佩韻、何寶儀）《米芝蓮指南香港澳門2018》昨日正式「出爐」。今年指南共收錄227間香港餐廳及65間澳門餐廳，其中8間香港餐廳首次被評為一星，今年街頭小食推介則新增3間小店，包括深水埗的「文記車仔麵」、旺角的「I Love You Dessert Bar」及元朗的「Fork Eat」。「文記車仔麵」老闆黃先生既喜且驚，但擔心「死亡之吻」令業主加租，惟有做好自己，並期望港人珍惜現存的香港風味；「本地薑」甜品店憑梳乎厘及拿破崙打入米芝蓮街頭小食，但開業初期曾讓客人試食，卻慘遭揶揄「你畀錢我試食就差不多」，最終靠堅持取得佳績。

今年米芝蓮指南發佈會移師至澳門舉行，三星餐廳毫無變動，二星餐廳亦無新增，8間香港餐廳首次被評為一星，而「都爹利會館」、「明閣」及「夏宮」由去年的二星跌至一星，4間餐廳更被「摘星」，包括「CIAK-In The Kitchen」、「Seasons」、「駿景軒」及「添好運（北角）」（見另稿）。

強調不加價「市民放心吃」

今年，街頭小食推介新增3間小店。「文記車仔麵」老闆黃先生昨日表示，



■文記車仔麵老闆黃先生直言驚喜及開心，並強調不加價。香港文匯報記者梁祖彝攝

他於2010年在深水埗開店，並於去年及今年於福榮街開設分店，至今3間分店日賣千碗車仔麵。

香港文匯報記者致電予他才得悉獲街頭小食推介，直言既驚喜且喜，「我以為都係西餐廳及日本餐廳才取得米芝蓮，有本土小食取獎也不錯呀」，並期望港人珍惜現存的香港風味。

他表示，3間在福榮街的分店月租已逾50萬元，相信用看業主心態及區內市場變化，直言「做好自己及做到有人記得，有回頭客便好」。

黃先生表示，未來如再開分店或選擇於旺角及觀塘等區，並強調取了獎不等如加價，「排隊市民可以放心吃！」

食客：排隊20分鐘值得

食客阮先生在附近中式餐廳任廚師，他指過去10多年平均每周一次到場吃車仔麵，覺得店內的豬大腸很好吃，加上人流多耗用菜式快，食物新鮮。他笑

說，平時要花近20分鐘才吃到車仔麵，但覺得等候也值得。

本地薑甜品店「I Love You Dessert Bar」則憑梳乎厘及拿破崙打入米芝蓮街頭小食推介，熱賣的原味梳乎厘僅售29元。

位於旺角白布街的「I Love You Dessert Bar」店面僅120呎，以外賣為主，由劉氏姊弟主理，37歲的弟弟劉滿堂為資深甜品師傅，入行12年，屢獲獎項，更曾在獲米芝蓮一星的意大利餐廳工作。

劉滿堂表示，店舖前身售賣漢堡包，惟多名員工離職，人手不足下只能「拉開」納3個月吉租，才轉戰賣甜品，僅得自行研發梳乎厘時更向日本朋友求助，以日本進口雞蛋及麵粉為原材料，且打蛋白的過程要慢，讓足夠的空氣進入，「雞蛋（種類）也試過無數，有些日本好雞蛋不出口，我要找稠度與其相似又出口的雞蛋。」



■開業不足一年獲米芝蓮推介的本地薑甜品店「I Love You Dessert Bar」慶功。香港文匯報記者何寶儀攝

正爆梳乎厘 竟曾遭諷「應倒貼」

市面上的梳乎厘貴則上百元，其店最便宜的僅29元，開業至今未有加價。姊姊劉紫迎表示，開業初期冷清，每日僅賣10多份，曾讓客人試食，卻慘遭冷諷「你給錢我試食就差不多」。經傳媒報道後才有起色，高峰期日賣千份。

她坦言，定價以成本及租金等釐定，利潤不多「每份賺數元」，以最低的價錢出售高質素的食物，令梳乎厘維持大眾化，不想加價。

她表示，得知獲推介後已聯絡業主，認為業主清楚其理念，不擔心輕言加租。

食客馬小姐表示，該店的梳乎厘外形精美，質感軟坊間「實淨」，能做到日本梳乎厘的效果。雖然等候食品需時約20分鐘，但她仍認為價廉物美、值得等。她亦憂慮該店獲米芝蓮推介後會被加租，店舖被迫加價。

開業3個月 靠師傅摘一星

香港文匯報訊（記者 顏晉傑、楊佩韻）今年，8間香港餐廳成功首次被評一星。其中，「營致會館」開業3個月就取得一星米芝蓮榮譽，原來背後行政總廚蕭顯志於過去10年間摘得16顆米芝蓮星，亦曾在現為三星評價的粵菜餐廳「唐閣」工作，他認為只要「用心」就能成功。

8間今年成功首次被評一星的餐廳，包括以貴妃雞為招牌菜的「營致會館」、粵菜「怡東軒」、創新菜「Tate」、時尚歐陸菜的「Arcane」、由廚師發辦懷石料理的「Kaiski Den by Saotome」、粵菜「御寶軒」、以海洋為主題的料理「The Ocean」及善於製作香煎牛油龍脷柳等傳統海鮮菜式的「Rech」。

「16星」總廚 用心診新款

「營致會館」行政總廚蕭顯志對開業3

正海鮮好服務 8強各有千秋

在今年3月在尖沙咀洲際酒店開業的

「Rech」亦取得一星評級，它是巴黎海鮮餐廳第一家海外分店，善於製作傳統的海鮮菜式，「鱈魚、香蒜蛋黃醬」、「香煎牛油龍脷柳」及「Mr.Rech：榛子雪糕配朱古力醬」等均是其主打菜。

創辦人Adrien Rech指，要欣賞美味的海鮮先要了解並欣賞它的「個性」，僅得以適合的烹調手法帶出其鮮味和獨特之處，如「鱈魚、香蒜蛋黃醬」便是突出其深海魚的特性，不讓配料搶走其光芒。

開業3年的法國及意大利菜餐廳「Arcane」亦首次取得一星榮譽。

餐廳經理Stefano Bartolomei指出，香港不少餐廳的環境過於擠迫，枱與枱之間的距離可能只得20厘米，令客人失去私隱。事實上，用膳的氣氛十分重要，故其1,200呎店面也只能容納32名顧客，「相信餐廳食物質相吸引及服務員



■「營致會館」行政總廚蕭顯志。香港文匯報記者莫雪芝攝

細心照顧客人需要都是我們能夠奪星的原因。」

在南區淺水灣設餐廳的「The Ocean」首次獲評為一星餐廳，餐廳主廚Jean Michel表示，餐廳主要提供海鮮，加上望海的落地玻璃窗，可令客人好好享受食物。

新入榜港店名單（一星）

名稱	菜式
Arcane	時尚歐陸菜
Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine	粵菜 御寶軒
Kaiseki Den by Saotome	日本菜
Rech	海鮮
Tate	創新菜
The Ocean	法菜
Yee Tung Heen 怡東軒	粵菜
Ying Jee Club 營致會館	粵菜

香港街頭小食新推介

名稱	主打小食
Fork Eat	自家農場雞
I Love You Dessert Bar	梳乎厘班戟
文記車仔麵	豬大腸、瑞士雞翼等

資料來源：《米芝蓮指南香港澳門2018》
整理：香港文匯報記者 楊佩韻

熟手跳槽新仔hea

北角添好運摘星



■麥桂培表示，北角分店面對人手變動問題。香港文匯報記者 莫雪芝攝

【特稿】

餐廳被贈以米芝蓮星級美譽固然高興，若被除名感覺肯定不好受。去年取得一星評級的「添好運（北角）」，今年未能「連任」，只有深水埗分店維持一星評級。添好運負責人麥桂培坦言，北角分店面對人手變動問題，不少新人入行不久就離職或被挖角，令運作上出現問題，同時影響食物品質。他未來會與員工多溝通，「會加薪留人，但也會了解他們是否做得不開心。」

麥桂培對深水埗分店今年仍得到一星評級感到高興，未來會努力做得更好。不過，北角分店近期有廚房師傅跳槽，亦曾有雜工做了一周便辭職，人手流動很大，影響食物品質。

同時，港島區的兼職員工時薪普遍較九龍區貴，他相信日後要依賴女工代替年輕師傅兼任廚房工作，未來會平心靜氣了解分店情況，短期內暫不會再開分店。

他慨嘆，曾有年輕學徒工作渙散，沒有上進心，通宵玩樂後便以病假作藉口不上班，見到蝦餃「蒸爛」亦照送到客人桌上，結果被他痛罵，以至把對方辭退：「我寧願你將籠爛蝦餃倒落垃圾桶，這樣我反而會讚你做得好，因為你對你的客人負責，對你的工作負責。」

■香港文匯報記者 楊佩韻