

軍公教「年改」實施 33 萬人受影響

錯誤百出致怨聲連連 吳敦義轟台當局太倉促

香港文匯報訊 綜合中央社及中通社報道，台灣軍公教「年金改革」7月1日上路，退休公教與退伍人員18%優惠存款利率分別在2年半及分10年歸零，共約33.3萬人受影響，引爆訴願、復審潮，也有縣市政府聲請「釋憲」爭權益。中國國民黨主席吳敦義昨日批評，軍公教「年金改革」對退休軍公教人員影響重大，軍人「年改」7月1日就要上路（實施）過於倉促，甚至連通知函都發生缺失。據悉，台灣安全防禦主管部門為了讓「年改」快速上路，於近日寄出首批五萬份通知函，結果寄錯地址、級職算錯等錯誤百出，令退伍軍人抱怨連連。

台灣立法機構去年6月及今年6月三讀修正通過攸關軍公教「年金改革」的公務人員退休資遣撫卹法、公立學校教職員退休資遣撫卹條例與陸海空軍軍官士官服役條例，同步在今年7月1日實施。

18%優存利率2年半歸零

這波「年金改革」對退休公務員與教職人員衝擊最大的是18%優存利率2年半內歸零及調降所得替代率。支領月退休金者，18%優存利息在今年7月1日到2020年底，年息將為9%，2021年起年息為零。

領取一次退休金的退休公教，18%優存分6年調降，今年7月起降為12%，2021年降為10%，2023年降為8%，2025年起僅剩6%。

所得替代率方面，年資滿15年，所得替代

率為45%，分10年降到30%；年資滿35年，所得替代率為75%，分10年降到60%。

退休公教年金最低保障金額32,160元(新台幣，下同)；退休金計算基準從現行退休前一個月，逐年調整為最後在職15年平均薪額。

軍人「年改」方面，年金最低保障金額為少尉一級基本俸加專業加給合計數額38,990元，服役滿20年的退休俸起支俸率為55%，每增加一年加2%；俸率上限，軍官為90%、士官95%。

18%優存有退場機制，退伍軍人原領月退休所得（含18%優存利息）高於新制月退休俸，之間差額分10年平均調降；18%優存本金於第11年歸還。

領一次退伍金但有18%優存的人，且每月利息超過38,990元部分，新制實施首年降為



■台灣軍公教「年金改革」在爭議中於今日上路。圖為退伍軍人團體「八百壯士」上月集結在台灣立法機構外抗議「年金改革」。

12%，分6年調降，第7年起將為6%。

這波「年改」受衝擊人數，據退役官兵輔導委員會資料，208,000餘名退伍人員，約63,000人受影響；台灣銓敘部門說，近17萬名退休公務員，約13萬人受衝擊；教育主管部門表示，已退15,119名教職人員，受影響14,483人。

吳敦義昨日出席「八百壯士捍衛中華協會」成立大會，表示國民黨主張2項基本原

則，第一是當局應好好拚經濟，提高經濟成長率與競爭力，「庫房有錢，民眾就能過好日子」。

第二是政府4大基金（郵匯儲金、勞保基金、勞退基金、公務人員退撫基金）經營績效不彰，投資報酬率僅0.5%，反觀島外主權基金投報率可達10%以上。吳敦義認為，當局溝通、努力力道都還不夠，期盼將來還有重新檢討的機會。

台果登陸展銷 果商：紓滯銷 幫助大

香港文匯報訊 據中新社報道，「2018夏季台灣水果節」昨日上午在北京開幕。參與的台灣果商表示，展銷對當前水果滯銷狀況「非常有幫助」。

今年水果節名為「鳳芒畢露」2018台灣鳳梨、芒果展銷會，由中華全國供銷合作總社台灣事務辦公室、台灣苗栗縣政府及北京市供銷合作總社主辦。

台灣果然田營銷整合有限公司負責人林姿君表示，此次帶到北京的7噸鳳梨主要產自台灣南部和東部，平時售價約為每顆20至23元（人民幣，下同），水果節期間每顆15元。

據報道，今年台灣果蔬全面盛產，香蕉、鳳梨等作物出現嚴重滯銷導致價格下跌明顯。台企南投農資開發有限公司負責人蔡漢明表示，大陸多地市場的照顧和幫助讓島內

的部分水果得以順利銷出。

京半年購台鳳梨逾800噸

林姿君指出，往年大陸對於台灣鳳梨的採購量大概在一年兩萬噸左右，而今年截至4月份的採購量就已突破三萬噸。「這能看出，大陸對於台灣水果銷路的支持非常大。」她說，水果展銷不僅對緩解島內水果滯銷

狀況有實質幫助，還能讓大陸各地市民對台灣水果有更多認識。除北京外，今年在福建、上海等地都會有夏季水果展銷活動。

北京市果品有限公司總經理鄭現武在開幕式上介紹，北京今年上半年已累計銷售台灣鳳梨49個貨櫃，共計800餘噸，達歷年同期新高。這證明台灣水果深受大陸消費者認可，兩岸農副產品交流合作正在逐步深入。



■兄（右）弟二人的合照。網上圖片

十二載 齊高考 弟牽無臂兄讀書

希望同校上大學



■哥哥吳建早並沒有因為生活的不幸而放棄學業。圖為他在用腳寫字。網上圖片

18歲的吳建智在求助信裡稱，14年前，大他兩歲的哥哥吳建早，在一次意外事故中觸電，導致雙臂截肢。「但哥哥很堅強，生活的不幸沒有讓他放棄。」為了讀書，吳建早學會了用腳寫字，可因為生活無法自理，他無法獨自上學。

2006年，吳建早在家等了兩年，與弟弟吳建智一起上學。從此，弟弟成了無臂哥哥的雙手，擔起了照顧哥哥上學的重擔。

兄弟倆今年同時參加了高考，分別考出404分、480分的成績，一個離二本線僅差26分，一個超了二本線50分。可分數不同的二人，很難被同所學校錄取。

志願填報成難題

「哥哥如果沒有我的照顧，就無法繼續上學，我不想哥哥大學夢因此破滅。」弟弟吳建智說。哥哥吳建早卻不想為了自己，犧牲弟弟的前途。「寧願棄學，也要成全弟弟。」因意見不同，兄弟倆遲遲未能填報志願。

吳建早說，從2006年起，弟弟為照顧他上學，每天早上總是第一個起床，自己洗漱完畢後，又忙着扶

又到填報高考志願時，雲南省昭通市巧家縣第三中學高三畢業生吳建早、吳建智兄弟倆，卻陷入與別人不同的兩難和焦慮——大家好，我是巧家縣第三中學高三學生吳建智，我今年畢業了，既讓我高興，又讓我感到無比擔心和憂慮……近日，一封求助信在網上流傳，感動眾多網友。

■中新網

哥哥起床，幫哥哥穿衣服、洗臉、刷牙；放學後，又要端來飯菜照顧哥哥吃完，再清洗餐具……

「哥哥在高考前一個月洗澡時不慎摔了一跤，摔斷了鎖骨。但上完鋼板，他又堅持回校上學。」吳建智說，哥哥平時比其他人更勤奮，因為他知道別人一分鐘完成的任務，他卻要兩倍甚至三倍四倍的時間。

「兄弟倆非常懂事」

在兄弟倆的高中班主任萬太姣和學校音樂老師林琪心中，兄弟倆學習刻苦、感情和睦，給全校師生提供了滿滿的正能量。

林琪介紹，兄弟倆家住巧家縣老店鎮法土南村，父母都是地地道道的農民，靠務農為生。爸爸患有糖尿病和股骨頭壞死，行走都存在困難；媽媽半年前還被毒蛇咬傷，才出院沒多久。「兄弟倆非常懂事，讓人心疼。」林老師說。

談及對大學的憧憬，哥哥吳建早說，因為身體原因，他想上一個合適的專業。未來也希望能夠讀研。弟弟喜歡水利水電、機械設計等方面的專業，盼能早日學有所成，為家庭分擔重擔。



川樂山「八婆麻辣燙」開進深五星級酒店

兩位「85後」繼承人——張愛佳（左）和代克勤。香港文匯報記者熊君慧攝



■在五星級酒店的自助餐廳中，「接地氣兒」的麻辣燙別具特色。香港文匯報記者熊君慧攝

人們常說「食在四川，味在樂山」，串串香源自四川樂山牛華鎮。這個彈丸小鎮美食雲集，在諸多美食中以麻辣燙最為著名，而論及麻辣燙創始人，當地人都會想到「八婆麻辣燙」。央視紀錄片《舌尖上的中國3》介紹了樂山的這一美食。節目播出後，天南海北的食客慕名去樂山牛華鎮排隊吃牛華八婆麻辣燙。

近兩年，牛華八婆麻辣燙創始人周慶飛、張永貴將生意交給了女兒張愛佳和女婿代克勤打理，兩位

「85後」年輕繼承人與時俱進，讓牛華八婆麻辣燙走出了牛華鎮，並於近期入駐了深圳五星級酒店。

源於街邊小攤 曾走進《舌尖3》

「夾絲豆腐，在豆腐中夾入脆爽的蘿蔔絲，竹籤一串，撒上花生粉，蘸上甜酸味的汁水，滋味無窮」……在《舌尖上的中國3》的鏡頭下，牛華八婆麻辣燙活色生香，而這一風靡全國的美味，30年前只是為了養家糊口的街邊小攤生意。「牛華八婆」這個名字源自創始人張永貴。張永貴在家中排行老八，因生活艱苦家中姐妹多，父母為了順利帶大子女，故叫他「八婆」。

1988年，張永貴為了補貼家用，在牛華鎮的人市口，擺起了一個蜂窩煤爐子，放上兩口湯鍋，將菜穿在竹籤上，八婆麻辣燙初具雛形。不曾想，這卻在口味挑剔的四川俘獲了大批食客，30年不衰。

目前，除了牛華鎮總店外，八婆麻辣燙已在成都開設3家直營店，年底預計達到5家。今年6月，張愛佳和代克勤第一次戴上了國際連鎖品牌酒店的廚師帽，在蛇口希爾頓酒店為來自世界各地的客人介紹樂山的串串。

「我很高興麻辣燙能夠作為樂山美食和川菜的代表走進《舌尖3》，我也希望越來越多的人愛上牛華八婆麻辣燙。」代克勤說。

■香港文匯報記者 熊君慧 深圳報道

品美食拒絕排長龍 滬首間「共享餐廳」試業

熱門餐廳排起長龍，「絕望」的顧客坐到附近的餐廳，截戰手機，稍等片刻，就有服務員端着那家餐廳的餐食來了！

這種全新的餐飲業態叫做「共享餐廳」。前日，滬上首家「共享餐廳」從黃浦區市場監管局拿到了食品經營許可證，進行了內部試營業。

下午14時，打浦橋日月光4樓，坐在「美味不用等」共享餐廳106號桌上的趙先生打開「美味不用等」手機客戶端，掃描桌上二維碼，餐廳周邊7家飯店的菜單便跳了出來，冷菜、熱菜加主食，一共86種。他選擇了其中一家飯店的蔥香牛舌，用手機完成了支付。

幾乎同時，3分鐘步行距離外的一家川菜館內，事先等候著的「共享餐廳」服務員接到訂單，來到廚房傳菜口。傳菜口另一頭，廚師已將做好的蔥香牛舌放進了碗碟中。接過蔥香牛舌，服務員給碗碟蓋上保鮮膜，放入專用餐食周轉箱，開始推着周轉箱往「共享餐廳」走。

到了「共享餐廳」後，傳菜員從周轉箱裡取出蔥香牛舌，撕掉保鮮膜，對擺盤稍作調整後，放到托



■周轉箱「傳菜」。網上圖片

盤上，再由跑堂端送到了趙先生的桌上。從下單到上菜，整個過程不到半小時。

「開設共享餐廳的初衷，是解決熱門餐廳排隊的『痛點』。」上海美味不用等餐飲管理有限公司負責人李軒坦言，美味不用等做了很久的餐飲排隊系統，積累了豐富數據，他們發現，因長時間排隊，飯店顧客的平均流失率在20%左右，如果能夠拓展熱門飯店的堂食空間，就能挽回這些流失的顧客，因此有了「共享餐廳」的創意。

■上觀新聞