

紅醬墨西哥捲餅主菜 創63年先河

英麥當勞

首推素食兒童餐



■素食開心樂園餐以紅醬墨西哥捲餅為主菜。

素食日漸成為主流飲食習慣，連鎖快餐店麥當勞近年亦於餐牌中加入素食食物，不過則僅限以成人為對象的菜式。英國麥當勞前日開始推出素食版開心樂園餐，為63年來首次，讓不吃肉的小朋友亦可一嘗麥當勞的滋味。

素食開心樂園餐以紅醬墨西哥捲餅為主菜，以粟米餅包裹黃豌豆、番茄、大米及番茄醬製成的炸塊，並以紅醬及碎生菜作佐料。捲餅約含209卡路里，套餐售價2.49英鎊(約25港元)，與一般開心樂園餐售價相若，同樣包括薯條、餐飲及玩具。麥當勞亦同時推出供一般顧客的辣味捲餅，捲餅中有兩條豌豆炸塊，佐以紅洋蔥及辣調味汁，

每個單售2.99英鎊(約30港元)，約含364卡路里。

與奶類製品共用爐具

捲餅除適合素食者外，由於不含任何奶製品，故亦為不進食奶製品的人士提供新選擇。不過嚴格素食者或奶類敏感的人士則可能要小心，麥當勞方面承認烘烤粟米餅的爐具，亦會同時用於烘烤含奶類的

漢堡圓麵包。

新菜式獲英國素食協會認證為全素食物，協會行政總裁埃利奧特讚揚有關決定，表示讓年輕的素食者在外用膳時有不同選擇十分重要。麥當勞事前亦與素食協會及育兒組織Birtmums合作，邀請小朋友和爸爸媽媽試食，並由參與試食的家庭選出紅醬墨西哥捲餅加入開心樂園餐牌。

■綜合報道

平價機位顛覆航空業

「廉航之父」逝世



美國西南航空聯合創辦人凱萊赫前日逝世，終年87歲。凱萊赫於1967年成立西南航空，憑創新的低成本、低價格市場定位大受歡迎，更徹底改變全球航空業生態，使他被譽為「廉航之父」。西南航空形容凱萊赫具開創和革新精神，使一般人也能負擔航程，更令航空業變得有趣。

凱萊赫1960年代在德州任職律師期間，成立西南航空，營運往來聖安東尼奧、達拉斯和休斯敦的廉價航班。相比傳統航空公司，西南航空致力減低成本，包括採購單一機型，降低維修費用，並選用二線機場，減低延誤機會。機上服務方面，西南航空不設商務和頭等艙，且放棄飛機餐，僅向乘客派發花生。

西南航空投入運作後兩年已轉虧為盈，此後一直保持盈利，當時西南航空每開拓一個新航點，其他航空公司均被迫減價迎戰，被形容為「西南航空現象」。經過多年發展，西南航空已成為美國最大航空公司，美國以至全球廉航更如雨後春筍。

儘管西南航空大獲成功，但凱萊赫私下作風親民，不時與員工和乘客聊天，甚至願意協助搬行李，其招牌笑聲更讓人留下深刻印象。

■綜合報道

「低頭族代表專注」

英奇招激勵年輕人參軍

英國陸軍最近推出新徵兵廣告，針對新一代常被詬病的個性，鼓勵他們將個性缺點化為優點，為追求個人成長而參軍，並非單單出於報國的使命感。

6款海報列出的性格特徵，其中形容「雪花」(snowflakes，即所謂「玻璃心」)的新一代「富同理心」，「自

拍狂」則代表有自信、「打機王」則代表有拚勁，「低頭族」則代表專注。海報設計亦非常復古，參考一戰徵兵海報，當中亦加入女兵人像以示兩性平等。軍方指，新徵兵廣告反映軍方不會以刻板負面印象看待年輕人，而是留意到他們的發展潛力。

■綜合報道



第3名女性硬闖印度神廟

印度南部喀拉拉邦早前有女子打破「月經禁令」，進入印度教聖地薩巴里馬拉神廟，引起保守派印度教徒連日發起示威，更演變成騷亂及流血衝突，造成一名男子死亡，最少15人受傷，警方拘捕1,369人。騷亂未息之際，警方昨日表示，一名斯里蘭卡籍女子前晚再成功摸黑入廟，成為第3名打破禁忌

的女性。

自最高法院去年裁定，薩巴里馬拉神廟禁止10歲至50歲的女性進入的禁令違憲後，神廟已成為平權運動與保守派衝突的中心。喀拉拉邦周三有兩名女子進入薩巴里馬拉神廟後，引起保守派教徒示威，至前日更將當地商業及交通系統癱瘓。

警方發言人烏珀耶耶表示，一名

47歲的斯里蘭卡籍女子前晚成功進入薩巴里馬拉神廟，他透露對方是虔誠的印度教徒，並強調警方對事件知情。印度傳媒報道，該名女子在進入神廟前，已接受子宮切除手術，意味她不會再有月經。喀拉拉邦首席部長辦公室表示，她是在丈夫的陪同下進入神廟，並在事前向警方申請保護。

■法新社/路透社

穿僧衣駕駛被控

日和尚「網上雜耍」大平反

日本一名和尚去年9月駕駛汽車外出時，被警員指僧服過長影響安全罰款，和尚認為警員無理檢控拒絕支付，事件日前經傳媒報道後，引起日本佛教界譁然，不少僧侶批評警方對僧服存在誤解，於是紛紛上載穿着僧服做出高難度動作的短片，例如跳繩、表演雜技，甚至扮演《星球大戰》絕地武士揮舞光劍，為佛門中人抱不平。

事緣在去年9月16日，福井縣一名40歲和尚駕車外出做法事時，被警員以「僧衣影響駕駛安全」為由罰款6,000日圓(約435港元)。雖然福井縣交通規例的確禁止穿着可能影響安全的服飾駕駛，但警方事後亦承認，未必每款僧服都不能駕駛，被指執法尺度模糊，因此激起全日本僧人齊聲聲援，並將短片連同「#穿上僧衣後亦能做到」標籤上載至社交網站。

■綜合報道



鄂漢尋舊日時光

收藏萬冊公仔書

來自湖北武漢的吳正祥是一名私人收藏家，與其他收藏家不同的是，他收藏的是糖紙、門牌、娃娃書(港稱公仔書)及報紙。他收藏娃娃書是因為兒時書籍珍貴，收藏糖紙是因為糖紙設計精美漂亮，收藏門牌是感於城市變遷，收藏報紙和期刊雜誌則是想留下歷史與記憶。每件藏品都搭載着滿滿的回憶，彷彿時光從未離去。

■《湖北日報》

還未走進吳正祥的家門，就會被窗外懸掛的招牌吸引，招牌上寫着：中國長航集團青山船廠武漢關船舶用品經銷部。這是吳正祥在民生路找該經銷部原老經理處要來的，他看上的是「武漢關」三個字，「武漢關」是武漢解放後改的名字，它最初名字是「江漢關」，現在也叫回「江漢關」了，這個「武漢關」就不存在了，也算是個紀念吧。

由於規整得當，吳正祥對家中的收藏了然於胸。以娃娃書為例，他表示，「大約四百本吧，這裡面每一本我都知道，從哪裡拿的，該放回到哪裡。」當被詢問收藏物品的數量時，吳正祥的驕傲溢於言表：「糖紙百來張，門牌有千副，娃娃書得有一萬冊，報紙就數不清嘍！」



■吳正祥展示他收藏的公仔書。網上圖片

感覺書珍貴 漸養收藏癖

說起收藏緣由，吳正祥道：「娃娃書學名是『連環畫』，又叫做『小人書』，我們都喜歡叫它『娃娃書』。」上世紀六七十年代的孩子識字不多，看娃娃書是個不錯的消遣，當時租書攤子和舖子裡面，租一本娃娃書要1分到2分錢，買一本娃娃書也就才6分到9分錢，吳正祥就想着攢錢買書，小孩子攢錢不容易，買到一本就覺得很珍貴，一定要好好保存着，慢慢的養成了收藏書籍的習慣，久而久之就有了上萬本的娃娃書。



■吳正祥收藏的糖紙。網上圖片

近萬天鵝山西越冬 黃河濕地變身「天鵝湖」



■野生白天鵝從西伯利亞飛抵平陸黃河濕地棲息越冬。網上圖片

入冬以來，每天都有大批的野生白天鵝陸續從俄羅斯西伯利亞飛抵位於山西省南部的平陸黃河濕地棲息越冬。如今，近萬隻天鵝在美麗的黃河濕地玩鬧嬉戲，把這裡變成了「天鵝湖」。

「一天投食3次，天鵝少時一天投200多斤玉米，多時投1,000多斤。河面結冰時，還會給牠們換白菜吃。」平陸黃河濕地巡護員

何建喜說。他既是投食員也是巡護員，一天工作12個小時，早晨6時上班後先去巡護，看天鵝有無受傷、生病等情況。

據了解，為了保障白天鵝順利越冬，平陸黃河濕地保護區準備了2萬公斤白菜和4萬公斤玉米作為白天鵝越冬的補充食物，並專門安排巡護員進行全天候巡護，保證天鵝安全越冬。

■新華社

京發佈烤鴨技術規範 盼弘揚京菜技藝文化

北京烹飪協會日前發佈了北京烤鴨技術規範，對於傳統掛爐、傳統燜爐烤鴨在選材、製坯、晾坯、烤製及片裝等各個環節形成相應的技術標準，要求原料應選用5-6斤的白條鴨，吃烤鴨的配料少不了荷葉餅、甜麵醬、白砂糖、蔥絲、黃瓜條，而且荷葉餅要配20張。對此，北京烹飪協會會長雲程表示，標準為傳統掛爐、傳統燜爐烤鴨烹飪技術提供了一個可操作、可執行的規範文本，希望通過京菜標準的認定，使京菜技藝和文化得以傳承和弘揚，提升品質。

北京烤鴨發展至今，已產生出多種烹飪製作方式，但一直以掛爐和燜爐兩種為主。雲程介紹，此次標準是北京餐飲業內首個針對京菜傳統掛爐、傳統燜爐烤鴨烹飪技術規範的團體標準。根據標準，京菜傳統掛爐烤鴨、傳統燜爐烤鴨都要求以北京填鴨為原料。其中，掛爐烤鴨以果木為燃料，在特製的烤爐中，以明火烤製成熟；燜爐烤鴨在專用烤爐中以全預混式無焰燃燒技術進行烤製。與此同時，此次標準也對北京烤鴨的配料作出了詳細規定，並細化了每一件配菜的克數。

食客：憂不利個性化經營

昨日香港文匯報記者來到了位於故宮東華門外的人氣烤鴨餐廳——四季民福烤鴨店，負責烤鴨的周師傅介紹，北京鴨是北京烤鴨唯一正宗的原料鴨。北京烤鴨最重要的特點是鴨皮酥香不膩，入口即化，肉質細嫩汁滿，這是別的鴨種所不具備的。他指出，目前，餐廳尚未收到北京烹飪協會的《北京烤鴨技術規範》，待收到具體通知後會作出相應調整。

對於推行京菜標準化是否會讓菜品失去個性，正在餐廳就餐的莊女士表示，北京烤鴨作為北京的標誌，在不同餐廳裡，雖然北京烤鴨的製作手法基本相同，但烤鴨的質量和配料有一定區別。她認為，統一北京烤鴨標準後，食客如想品嚐地道的北京烤鴨，就不局限於全聚德、大董、九花山等知名烤鴨連鎖了，可一定程度降低食客成本。

在被問及北京烤鴨標準化的看法，慕名而來的美國食客Thomas則略有擔心地表示，短期來看，北京烤鴨技術規範化有利於中國傳統烹飪技術的傳承，但長遠來看，或不利于烤鴨店舖的個性化經營。

■香港文匯報記者 張聰 北京報道



■北京烹飪協會日前發佈了北京烤鴨技術規範。圖為廚師給顧客片北京烤鴨。香港文匯報記者張聰攝