

萬宜下周來襲 11月風球或創紀錄

桃芝遠去成最遲發出8號波 天兔料對港威脅不大

熱帶風暴「桃芝」成天文台有紀錄以來最遲發出的8號風球，由前晚11時10分起生效逾11小時後逐漸遠離香港，但市民還未能鬆一口氣。天文台預測正在西北太平洋關島附近的強烈熱帶風暴「萬宜」正向西北移動並增強，料下周一（18日）闖港800公里範圍，翌日逼近400公里，中心附近最高持續風速料達每小時130公里，倘天文台屆時掛一號風球，將創11月掛風球次數最多紀錄。同時強颱風「天兔」昨逼近菲律賓呂宋海峽一帶，料掠過台灣東北部，對香港直接威脅不大。

隨着「桃芝」減弱遠離香港，昨晚10時20分改發1號風球。天文台昨早10時20分先改發3號風球，不少打工仔急急上班。城巴、九巴及龍運巴士等公共交通營運機構隨即宣布回復服務疏導人流。港鐵及輕鐵亦加密班次，高鐵香港段服務維持正常。

落波趕上班 多個車站現人龍

改掛3號波後，多區巴士站及轉車站開始出現候車人龍，部分人龍更排上天橋。深井出市區小巴站和巴士站上午一度有過百人排隊；南區華富邨巴士總站多條巴士線排滿乘客，龍尾排出馬路。港鐵部分車站亦有大量市民排隊候車，但一般等兩三班便能上車。

天文台預早兩個多小時預告改發3號風球，市民陳小姐就大讚通報安排，有足夠時間可安排出門；曾先生則指交通安排還好，搭車並無不便。不過亦有打工仔擔心遲到上班，湧到天文台fb鬧爆太慢落波，留言「其實掛多半日好難咩」、「係要玩謝全香港打工仔先開心」等宣洩不滿，但亦有理性網民支持及理解天文台的決定。

風暴期間，政府共接13宗塌樹報告。醫管局稱一名女子受傷，自行到急症室求醫。機管局指機場運作大致暢順，共10班航班取消、20班延誤。

天文台預測「萬宜」周日（17日）將增強為強颱風，下周二闖港以南400公里警戒範圍，其後移向海南島一帶。另預測「天兔」今日橫過呂宋海峽，逼近800公里範圍，大致移向台灣南部。預料香港今早驟雨較多。明日仍有驟雨。



有車站候車人龍排上天橋。

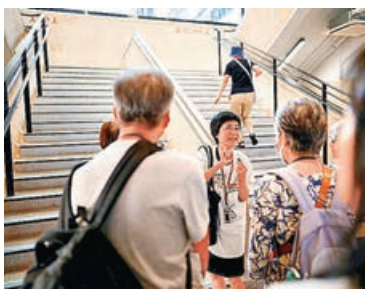
市建局招地膽 生動領遊中上環

市建局中上環「城蹤遊」率先推出免費「地膽遊中」導賞團，本月9日至明年1月中，市民經網上登記，將由當區成長、居住和工作的地膽帶領，窺探社區歷來變遷，細聽成長經歷。導賞團招募約60名55歲以上地膽當義務導賞

員。市建局總經理（物業及土地）鄭顯剛介紹，各人均接受30小時培訓課程，會根據個人經歷、回憶和生活小故事，融入導賞內容，令導賞更加生動和豐富，期望帶來「心度」及「深度」兼備的遊蹤體驗。

64歲「地膽」Johnny退休前於中環從事金融業40年，他分享年輕時喜歡午休時到中環到處散步，包括三級歷史建築中環街市，經活化後雖已成熱門景點，但水磨石主樓梯、復古街市紅燈等仍看到街市昔日影子。他又介紹士丹頓街兩旁有不少酒吧與食肆，為昔日的「卅間」，據說過往有錢人沿街興建了三十間屋，因而得名。

導賞員講解中環街市的往事。市建局提供



■各部門講解啟德體育園測試賽相關安排。

體育園明辦測試賽 增安檢特快通道

啟德體育園明日舉辦建成後第二場測試賽，人數料較上次1,500倍增至3,000人。體育專員蔡健斌昨於跨部門傳媒簡報會表示，啟德青年運動場當日將上演由中國香港對巴西的15人欖球國際邀請賽，觀眾須透過網上購票入場，順道測試持票入場安排。

另吸取上次經驗，今次會增加金屬探測器，同時入場安檢加設兩條特快通道，讓無帶袋觀眾可盡快入場。他指測試賽規模會逐步擴大，包括於下月在室內場館及明年1月在主場館上演，屆時或有接駁巴士等安排。

繼上月27日香港乙組足球聯賽作首場測試賽後，明日第二場測試賽將於下午4時開賽，約5時30分結束。觀眾入場須出示門票二維碼並通過安檢，不可携長雨傘、食物及飲品進場。比賽不設現場售票，門票於tickets.hkrugby.com發售，成人100元，12歲以下兒童為50元，已售逾2,000張門票。今次交通安排與首場測試賽相若，呼籲觀眾盡量乘搭港鐵，經宋皇臺站D出口步行5分鐘往會場。場內不設泊車位置，最近落客點設於世運道。

羅湖商業城名典酒家 傳承台山隱世農家菜



名典酒家位處商業城4樓，地方寬敞，座位舒適，粵菜廚師功夫了得，菜品色香味俱全。本店選用正宗地道台山家鄉食材，多款招牌菜廣受食客歡迎，馳名台山生蠔，選用台山市西南部近南海生蠔，每隻蠔色澤乳白，肉嫩肥美，無論砵仔焗、雞湯焗或蒜蓉蒸皆鮮味十足。另一名菜台山黃鰱煲仔飯，以廣東傳統瓦煲烹調，煲出金黃香脆飯焦，米粒沾滿黃鰱及豉油，甜中帶鹹，香氣撲鼻，是必食推介。至於養生湯水鹹淡水蓮藕煲，甜味濃郁，令人一試難忘。本店除晚飯小菜亦設茶市點心，菜品價格實惠，全日免收加一，北上食家不容錯過。

地址：羅湖商業城4樓4238號舖

營業時間：9:00 - 22:30（周一至周五）

8:30 - 22:30（周六、日及假期）



■ 台山黃鰱煲仔飯



■ 台山生蠔



■ 鹹淡水蓮藕煲

特刊