

# 大球場擬建跑道減座位 變身公眾運動場



▲大球場擬增設田徑跑道供市民跑步、舉辦體育及社區活動

【大公報訊】記者曾敏捷報道：香港大球場舉辦的大型體育活動，預料長遠會被日後落成的啟德體育園取代。為地盡其用，康樂及文化事務署建議重建有64年歷史的大球場，增設田徑跑道及發展成公眾運動場，供市民跑步、舉辦體育及社區活動之用，惟看台座位數目則會由現時約四萬個，大幅縮減至8000至9000個。多個體育總會及地區人士均贊成。

康文署指出，香港大球場是全港最大型的多用途戶外康體場地，但座位數目及欠缺

藥檢室和媒體中心等配套，都不能滿足每年的香港國際七人欖球賽和其他大型國際賽事需要。啟德體育園將興建一座有五萬個座位的主場館，料可發揮功能，日後亦會取代大球場舉辦大型活動。

## 啟德體育園取代辦大型活動

署方建議，改建大球場為公眾運動場，設真草球場作足球及欖球比賽、符合國際標準的田徑比賽設施，但看台座位數目會由現時四萬個，縮減至8000至9000個。在沒有大

型活動時，運動場免費開放予公眾跑步，市民和團體亦可訂場進行足球、欖球和田徑訓練等活動。發言人稱，香港足球總會、香港欖球總會、香港業餘田徑總會及香港學界體育聯合等體育總會，都支持重建建議。

足總副主席貝鈞奇認為，大球場重建計劃合理，因日後啟德體育園的主場館可容納近五萬人，會是大型體育賽事的首選，「香港確實唔需要兩個咁大嘅球場。」而灣仔區議會會將於下周二討論重建方案。區議會文化及康體事務委員會主席伍婉婷稱，不少本地

甚至國際體育盛事都選址灣仔舉行，區內相關場地設施使用率飽和，區內交通及配套承载力不足，現是時候探討如何還原及增加區內運動場地。

香港大球場1955年啓用，起初只能容納2.8萬名觀眾；至1994年完成重建後，座位增至四萬個，但其後先後發生草皮質素差劣、附近居民投訴演唱會等風波，近年日均使用量偏低。除體育盛事外，歷年在大球場舉辦過的活動還有童軍大會操，譚詠麟、郭富城和黎明等人的演唱會等。

# 60年代誕於粉嶺 味濃夠靚長者啱食 「名物」鶴藪白菜重現 漁農嘉年華熱賣



▲陳益民表示，今年有約20個攤位賣鶴藪白菜，非有機價錢約為16至20元一斤，有機則30至40元一斤

## 鶴藪白菜vs普通白菜

菜名	外形	口感	生長周期
鶴藪白菜	菜網呈墨綠色，白色的葉柄肥厚，形狀似匙羹	質脆味甜，對比市面常見的黑葉白菜和江門白菜，菜味更濃和軟腴	一般 28 至 30日收成
普通白菜	葉片薄而大，分為外葉和內葉，橢圓或長圓形，葉柄寬扁，兩側有明顯葉翼	纖維較粗，筋細肉厚	一般 28 至 30日收成

資料來源：漁農自然護理署及大公報記者整理

## 香港品牌

大公報記者 賴振雄、謝瑩瑩（文） 林少權（圖）

鶴藪白菜又稱「鶴藪白」，坊間流傳於上世紀60年代，由粉嶺鶴藪村一個姓鄧農民栽種而成。其實，鄧某本來打算種植江門白菜，其間發現有幾棵白菜長得與眾不同，遂留作進一步培育，經過重複挑選、留種及栽種，到1967至68年，本地新品種鶴藪白菜誕生。到了本世紀初，鶴藪村許多菜農不再種植「鶴藪白」，特產瀕臨消失，直至2012年，漁護署聯同綠田園及育種專家，請鶴藪村一名長者幫忙，通過人工授粉，成功復育鶴藪白菜。

## 有機種植每斤賣40元

「『鶴藪白』較普通白菜身形矮及胖，葉面深綠色，小棵多皺紋，大棵則皺紋較少，質感『脆口，好有白菜味』。」漁護署農業主任（園藝）陳益民表示，署方於去年10月向農友派發鶴藪白菜種籽，讓他們栽種並在本屆嘉年華售賣，

非有機售價為每斤16至20元，有機則30至40元一斤。

已參展數年的新界本地農莊有機耕種蔬菜產銷合作社負責人李小姐稱，首日帶來20斤鶴藪白菜，全數售罄，今日會再返

貨。新界本地農業協會主席、黎記有機農場檔主黃七娣表示，攤檔預備40斤鶴藪白菜，分三日發售，每斤賣20元，首日已賣出10多斤，「好好賣」。不過，整體生意額及人流相對去年首日來說就「差少少」，她期望今明兩日假期生意有好轉。

本地漁農美食嘉年華由漁護署、蔬菜統營處及魚類統營處合辦，是全港規模最大的戶外漁農墟，讓本地生產者可直接向消費者推銷自己產品，免費入場。在超過390個攤位中，約200個主要售賣10種本地當造的漁農產品，包括：菜心、西洋菜、甘苣、車厘茄、蠔、沙巴龍躉、烏頭魚、黃鰻鮪及寶石魚，首日焦點落在鶴藪白菜身上。

除了發售有機產品，農展區也有一個「打卡位」，主辦單位運用鶴藪白菜及草莓等時令農作物，砌成立體蔬菜牆和草莓柱，吸引入場人士拍照。

## 本地漁農美食嘉年華小資料

日期：	一月四至六日（星期五、六、日）
時間：	早上十時至晚上八時
地點：	旺角花墟公園
攤檔數目：	約390檔，逾200檔為本地漁農戶
費用：	免費入場

資料來源：漁農自然護理署

## 有機菜認證未有政府參與

【大公報訊】記者賴振雄報道：市民購買有機菜，只為吃得更健康。政府本身並無定義何謂「有機」食品，僅靠民間認證機構及業界自律。

現時本港有兩間有機菜認證機構，分別是「香港有機資源中心」及「香港有機認證中心」。前者獲政府農業發展基金撥款，主要為本港農場進行認證，至今已有逾100個農場取得資格，消費者可以憑資源中心發出的標誌，分辨有機產品。後者工作性質一樣，同時會向內地農場發出認證。

香港有機資源中心前年發表調查，發現本港街市「有機」菜檔，僅有一半出示有機認證，其餘只是聲稱「有機」，無法出示由上述中心發出的有效標誌。《大公報》曾到多區街市視察，發現不少「有機」菜販都沒有取得認證，但菜價不比認證有機菜低。

政府早於2011年，已研究是否應該規管有機食品的生產及銷售，但基於本地的有機食物業規模較小，一直認為沒有迫切立例需要。



▲漁農美食嘉年華一連三日在旺角花墟公園舉行，首日人流暢旺

◀鹹魚乾檔主郭華福表示，去年「山竹」來襲，令捕撈魚獲減少兩成；以往售價30元一斤的魚，加價至32元

## 最緊要食得健康



楊女士：

買了薑、菜及番薯，用了約300元；因為有機菜是菜農自己種，所以較市面貴三成，價錢冇所謂，但最緊要係食得健康。



歐先生：

買了30元一斤的有機芥藍及海鮮（蠔），打算與太太今晚煮大餐；另外買了幾罐蜜糖，約300元，對自己喉嚨有益，合共約1000元。

## 烹調鶴藪白菜四方法

滾湯	加入食材：瘦肉或魚片，少量鹽 烹煮方法：水滾後，加入食材，煲6-7分鐘 小貼士：加幾片薑，減寒涼
白灼	加入食材：少量鹽 烹煮方法：煲約10分鐘 小貼士：煮熟後，加適量蠔油
炒魚鬆	加入食材：適量魚肉（約20元） 烹煮方法：壓平的魚肉，中火每邊煎2.5分鐘，涼後切塊，加入已熟鶴藪白菜，炒幾下 小貼士：魚肉在前一晚，用白胡椒粉醃
炒蒜茸	加入食材：200毫升雞湯或雞粉1/2茶匙、薑10克 烹煮時間：約8-10分鐘 小貼士：熱鑊下油，爆香蒜蓉，大火快手炒，炒好後蓋上蓋蓋，焗1-2分鐘



資料來源：菜農、廚師、食譜

## 政制局聘大灣區微信主管 月薪7.8萬

【大公報訊】月薪78350元，心動嗎？政制及內地事務局擬籌建粵港澳大灣區微信專頁，向內地推廣香港助力大灣區建設的故事，近日公開招聘社交媒體主管，統籌專頁開設及後期運營管理等事宜。該崗位申請的截止日期為下星期五（11日）。

該職位合約為期12個月，不屬於編制內公務員，申請人必須持有香港任何一所大學頒發的中文系或新聞系學士或更高學位，在傳媒、公關、數碼市場推廣方面具備10年或以上工作經驗，熟悉時事及社交媒體市場推廣工作。值得注意的是，具備內地傳媒行業相關管理工作經驗、擁有工商管理學系或市場學系碩士或更高學位的申請人將被優先考慮。

該崗位主要負責籌備開設和管理粵港澳大灣區微信專頁，向內地讀者推廣香港對推進大灣區建設的展望以及相關新措施和活動等，研究大灣區建設的相關課題並適時報道相關活動項目，必要時須輪班和不定時工作。

有興趣者可於公務員事務局網頁下載申請表。網址：https://www.csb.gov.hk。

## 未來街市「唔就腳」 天水圍北10萬居民難享用



▲麥美娟（右一）建議政府在水圍南北各建一個公眾街市 大公報記者朱樂怡攝

【大公報訊】記者朱樂怡報道：政府擬在水圍興建新公眾街市，惟工聯會昨公布一項調查，訪問763名天水圍居民，65%受訪者對該街市的方便程度給零分，71%受訪者表示日後不會到該新街市買餸。

## 工聯會倡南北各建一座

工聯會立法會議員麥美娟批評選址「唔就腳」，以致約10萬名居住在水圍北的居民得物無所用，她建議，政府在水圍南、北，各興建一個綜合大樓式的公眾街市。

工聯會就最新施政報告建議，在水圍西鐵站旁的天福路興建公營街市，檔攤約100檔，預計可服務約20萬人的方案，於去年10月中起的兩個月，訪問了763名天水圍居民，了解他們的方案的意見，結果昨日公布，78%受訪者表示不支持現有方案，只有11%表

示會前往，18%會考慮；另有22%受訪者希望街市採用綜合大樓式設計。

元朗區議員劉桂容指出，天水圍約30萬人口，但新街市只能服務約20萬人，「居住畹天水圍北，即由天富邨到天晴邨嘅10萬名居民，就『覆蓋』唔到。」此外，元朗區議員姚國威說，曾於天水圍最北的俊宏軒踏單車到天水圍西鐵站，需時15分鐘，估計走路要半小時，屆時才能抵達新街市。他認為，「居民倒不如搭多10分鐘車，去元朗天橋街市，果度有300檔，選擇更多、售價更相宜。」

天水圍現時有四個領展管理的街市，包括天澤、頌富、天瑞和天盛街市，及一個房署外判管理的天恩街市。麥美娟認為，該個「唔就腳」無人去的新街市，無助調低物價。她批評當局不了解區內情況，「以為畹港鐵站隔離就好方便，其實天水圍居民多數搭巴士。」