

江旻憐全運會為港隊添銅牌

詳刊A18

詳刊A2

韓正考察深圳 勉灣區民企創新增競爭力

A1 要聞 責任編輯：黃皓林 美術編輯：李明逸

新聞熱話

月餅是中秋佳節送禮首選，不少市民家中堆滿了吃不完的月餅，成為「甜蜜的負擔」，中秋節過後隨時變成「甜蜜的浪費」。有回收食物機構估計，本港去年中秋節期間浪費288萬個月餅，今年估計棄置300萬個，對堆填區造成負擔，帶來環境問題。多間慈善機構近期在各區設置月餅回收箱，鼓勵市民把吃不完的月餅捐贈弱勢社群，減少浪費。



大公報記者
陳詠韶、邵穎、馮錫雄

▶港人每年中秋棄置的月餅以百萬個計，不少志願機構回收月餅並轉贈弱勢社群，減少浪費。



◀月餅是中秋佳節送禮首選，但節日過後，吃不完的月餅隨時變成「甜蜜的浪費」。

送月餅變負擔 今年料棄300萬個

多間機構設回收箱 轉贈弱勢社群

「往年可將月餅寄回內地，但這一兩年難寄，吃不完的只能放在雪櫃，最後多數不記得而棄置，真的很浪費！」市民鄭女士表示，每年都有很多朋友送贈月餅，一部分只是「吃了蛋黃就扔掉」。今年中秋，她又收到六盒月餅，因為怕膽固醇高，沒有再吃，把其中五盒送給友人，剩下一盒希望透過區議員捐贈給區內的基層長者。

不少香港人喜歡在中秋節互送月餅，在物流公司工作的梁太說，業務上的夥伴送來六盒月餅，加上家人收到的多盒月餅，家中月餅堆積如山，「我已經送了一些給同事，他們也食到怕，但仍然剩好多月餅。家中只有我一人食，而這些高糖高膽固醇食物，不宜吃太多。」為了「疏散」月餅，她將部分轉送兒子的老師，「老師說他家中也有很多月餅。」

每家庭平均食剩一個

香港中小企協會創會會長余繼泉表示，中小企派送月餅的數量比過去兩年多一、兩成，主要原因是今年疫情受控，以他旗下公司為例，斥資萬多元購買月餅券送給客人，但他坦言：「做生意一般都要送，基本上也不會理客人吃不吃。」

翻查資料，本港近年棄置月餅數量持續上升。2014年時，有環保組織調查發現，全港棄置185萬個月餅，多達42%受訪家庭因獲贈太多月餅而棄置，也有36%受訪家庭表示把月餅放到過期。至2020年，有回收食物機構展開調查，發現全港每個家庭約食剩1.07個月餅，推算棄置月餅的數量已經飆升至288萬個。該調查分析，大部分市民會把傳統月餅（即蓮蓉、伍仁月餅等）作為送禮首選，但收禮者卻因為口味不合，最終造成浪費。

坊間不少機構推出中秋節回收活動，把回收月餅轉贈基層人士，又或把月餅盒或其他物資循環再造。聖雅各福群會昨日回覆《大公報》查詢時表示，回收活動由八月初開始，至上周五結束，共收到約16000個月餅，比往年多大約5000個，會把月餅分發給各間志願機構及教會，再轉贈有需要的低收入人士。

黃錦星：食得晒至好買

主要從事食物回收及援助計劃的「惜食堂」表示，全港超過20個地點設立月餅回收箱，包括太古集團旗下商場、領展商場及新世界集團商場。直至9月29日，收到月餅後會經過篩選才轉送給有需要人士，包括長者及基層家庭，送上佳節後的祝福。

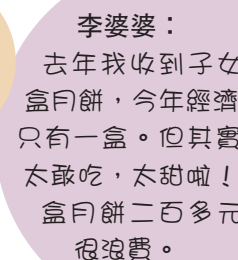
環境局局長黃錦星昨晚聯同大咗鬼在社交網站發帖，以打油詩方式呼籲市民佳節當前，不要浪費食物，支持回收，「中秋月餅，宜食得晒先至好買；月餅鐵罐，宜將金屬乾淨回收；月餅膠兜，宜將塑膠乾淨回收。」

▶聖雅各福群會的月餅回收活動由八月初開始，至上周五結束，共收到約16000個月餅，比往年多大約5000個。

市民心聲



黎太：月餅嘗試一下就夠啦！商場有單個售賣，想食味買一個囉。我都唔鍾意朋友送月餅畀我，不如畀封利是仲好啦！



李婆婆：去年我收到子女的三盒月餅，今年經濟不好，只有一盒。但其實我都不太敢吃，太甜啦！而且一盒月餅二百多元，都很浪費。



梁女士：我覺得供應商可以調查一下市場對月餅的需求，譬如去年如果賣剩一萬盒，今年就應減產一萬盒，從源頭避免浪費。



掃一掃 有片睇



▲市民一家大細在飯後到維園賞燈遊玩，在璀璨多彩的燈光下打卡，氣氛熱鬧。
大公報記者馬丁攝

聚餐過節 食肆生意升五成

【大公報訊】昨日是中秋佳節，維園、利東街等多地都設有中秋花燈，供市民打卡，氣氛熱鬧而溫馨。當中維園的六個足球場展示了高達六米的迴旋木馬燈飾，以及由中小學學生親手製作的花燈，造型包括千姿百態的紅鶴、共聚天倫的大象等。到場的小朋友們手提燈籠、荧光棒等嬉戲奔跑，雖戴着口罩，仍難掩興奮心情。

維園人潮壅沓 輪候入場一小時

疫情之下，大坑舞火龍活動第二次取消，不少場地亦無法設表演和文娛活動項目，令人可惜。不過，維園、沙田公園及天水圍公園等地仍有濃厚氛圍，各自設立了五彩斑斕的中秋燈飾。維園人潮壅沓，場外人龍「打蛇餅」，有人輪候了近一小時。

除了外出遊玩，不少家庭選擇外出聚餐慶中秋，香港餐務管理協會主席梁振華表示，飲食業今年中秋的生意，料較去年增加五成以上。他又說，很多食肆昨晚預訂爆滿，部分酒樓更可能做到兩輪生意。

昨日在九龍城街市，有市民一早就去買菜，準備晚上和家人一起吃飯過節。有市民說，早前刻意預留消費券至昨日用來買菜，覺得不用花自己的錢過節，特別開心。亦有市民說，今年疫情較緩和，能一家人聚餐，心情不一樣，故買了雞、魚及鮑魚等，打算過節加餐。

除了酒樓、街市生意轉旺，中秋燈籠也好賣。有紙紮舖負責人表示，雖然燈籠來貨漲價，平均每個加價十元八塊，但今年賣了過千個，他形容喜出望外。款式方面，傳統的手作燈籠比新潮的更好賣，「年輕人愛懷舊風」。

至於近年變了市民「打卡」勝地的元朗大橋街市「燈籠街」，近日很多人專程到來選購，心水之選包括魚仔、金魚、楊桃等款式。有家長對傳媒笑說，「小時候都係玩呢啲，現在買給子女玩，都算是另一種傳承。」

追求健康 新派月餅受追捧

【大公報訊】中秋吃月餅的習俗由來已久，在香港，從早期生活窮困時的「月餅會」分期付款買月餅、蠟紙包裝月餅，到如今各式口味、包裝層出不窮，月餅亦經歷了漫長的歷史演變。

上世紀50至70年代，「月餅會」是香港最流行的月餅購買方式。當時，普通家庭難以一次過買上幾盒月餅，商家於是推出按月供款的月餅會，供月餅會以十盒為一份（顧客通常供半份，即五盒），會員使用分期付款方式預先訂購月餅。如今，人們大多會選擇在實體店舖或網絡平台預訂或直接購買月餅。

歡月餅內的蛋黃的顧客，商家出產四黃月餅，甚至六黃月餅，務求令月餅無論用什麼角度切開，總會吃到蛋黃。

不過，蓮蓉月餅味道偏甜，而且高熱量食物，一個雙黃蓮蓉月餅一般有800卡路里，相當於四碗飯的熱量，令不少追求健康的港人望而生畏。新派的冰皮月餅、雪糕月餅、奶黃月餅近年備受追捧。

一個雙黃蓮蓉月 等於四碗飯

在口味上，經典的蓮蓉月餅仍有市場，雙黃白蓮蓉月餅最普遍。為滿足喜

報料熱線 9729 8297

newstakung@takungpao.com.hk

大公報



今天本港天氣預測
間中有陽光
27°C-32°C

六合彩攪珠結果
第83期攪出號碼
頭獎：1注中
每注派85,976,090元

14 15 25 26 32 45 + 2
二獎：2.5注中
每注派3,463,470元

三獎：243.5注中
每注派94,820元

下期多買/金多買獎金

大公報 (香港) 有限公司
電話總機：28738288 採訪部：28738288 傳真：28345104 電郵：tkp@takungpao.com
廣告部：37083888 傳真：28381171 發行中心：28739889 傳真：28733764 承印：三友印務有限公司
地址：香港仔灣海旁道7號興偉中心3樓