

做好港生內地升學工作刻不容緩

大學聯招今日放榜，文憑試考生能否實現本地升學願望，今見分曉。事實上內地高校在本港招生的結果已於日前公布，今年共有近5000名文憑試考生報讀內地高校，創出10年新高，反映港生對內地教育水平的認同、對國家發展前景的信心不斷提升。但另一方面，錄取過程和結果也反映相關招生制度有待完善，升學支援配套存在不足。特區政府應重視有關問題，加強與內地有關部門的溝通、協調，做好銜接工作，全力以助港青圓夢。

文憑試考生在本港升學，填報志願時，第一志願不妨志存高遠，進取一些，選擇最心儀的院校；第二、第三志願相對保守，旨在「保底」，其他志願基本上聊備一格。但如果將本港的填報規則套用於內地升學，風險相當大。大公報近日報道，一名文憑試考獲25分的考生，報讀內地一所名校失敗，而他的一名同學文憑試考獲17分，卻成功被同一院校錄取。原因是後者將該校列為第一志願，前者則列為第二志願。人們常說的「一試」定終身，在特定情景下變成「一願」定終身，不能不說是人生一大憾事。

成績較差的金榜題名，成績較好的名落孫山，這一現象的背後反映了一些問題。本港院校錄取學生採「平行志願」，即校方不知道考生所填是否第一志願，所有志願機會平等，第一志願失敗，還有其他志願發揮作用；內地很多院校採「順序志願」，即只看考生是否將該校列為第一志願，若非如此，基本上不去理會。這就意味着，若第一志願未能錄得，其他志願也可能「白填」。

回內地升學港生面對的另一大困擾，是無法根據成績修改志願。按規定，三月份就要填志願，選擇心儀的院校和專業，但文憑試四月才開考，七月公布成績。一些所謂「學霸」的尖子生，多將北大、清華等內地名校列為第一志願，如果考試發揮正常，很大機會得遂心願，但若考試「失手」，進入第一志願的機會渺茫，卻苦於沒有修改志願的機會，徒嘆奈何。

由此可見，回內地升學不僅要看成績，更要看志願，填志願是專門的學問。港生若不了解內地規則，所在中學又幫不上忙，就非常「蝕底」。還有，

近年內地為改善香港收生制度，允許一間中學的校長推薦八個名額，獲推薦者有「着數」，個別學科考不好，可獲酌情處理。但不少考生反映不了解有關政策，校方也未能善用，結果是再好的政策也會被浪費。

連續三年的新冠疫情，也為考生回內地升學帶來額外挑戰。有考生不幸染疫，未能參加某一科考試，按慣例由考評局給予評估分數，這個分數獲本港院校承認。但內地院校未必承認考評局的評估分數，有關學科很可能以「0」分計，整體成績被拖低。還有，文憑試的5**，香港起碼算7分，但內地院校可能只計5分。香港與內地院校在計分方法上未能完全銜接，對本港考生不利。

中央非常重視香港年輕人的福祉，全力幫助港生回內地就學、就業、創業，近年來推出不少政策，但細節決定成敗，在具體操作方面做好配套，才能將政策的好處淋漓盡致地發揮出來。特區政府有關部門、學校應加強對內地升學制度的研究，將港生內地升學輔導有系統地納入學校教育規劃，而同內地有關部門加強溝通合作更是當務之急。

擴大牙科街症服務

衛生署轄下牙科診所每周騰出特定時段，為市民提供緊急牙科服務，主要是脫牙和止痛，俗稱「牙科街症」。由於名額有限，每日都有許多長者排隊取籌，有的漏夜排隊。昨日香港掛三號風球，狂風暴雨下，排隊的人龍同平日一樣長。

「年紀大，機器壞」，長者的牙齒多多少少都有問題。香港雖然有公費醫療制度，但所謂「牙痛不是病」，大多數牙科服務靠市場解決。私人牙科服務費用高昂，洗一次牙要1000元左右，拔牙、補牙更貴。若是植牙，一顆動輒需要20000元以上，有多少長者應付得起呢？所以牙痛也要忍，實在忍不住時，才去輪候政府診所的免費服務，與其他長者一起「爭崩頭」。

這些年，政府在為長者提供牙科服務方面的確做了一些工作，包括為特別貧困者提供牙科服務津貼，透過關愛基金資助80歲以上貧困長者鑲牙。另外還有醫

療券計劃。但說實在的，這些措施都是零敲碎打，項目看似不少，實質作用有限。醫療券計劃一年2000元額度，只夠脫一顆智慧齒，派不上大用場。何況長者並不只是牙痛，還有其他的病痛需要看私家醫生。

有意見認為，應該擴大公共牙科服務，至少是擴大牙科街症服務，例如增加服務時段。但政府解釋說，全球很少有地方可單憑公共資源滿足所有市民對牙科服務的需求，而政府牙科診所主要為公務員/退休公務員及其家屬服務，不宜擴大時段。

但怎麼說都好，口腔健康是身體健康的一部分，大批長者冒着風雨通宵輪候派籌的一幕令人心酸，與香港的富裕形象不相稱。每個人都會老，牙科服務關乎每個人的福祉，只有少數人終生享受免費牙科服務絕非理想情況。特區政府應該改變傳統思維，逐步增加公共牙科服務範疇。

龍眠山

百年老店不敵疫情 蓮香樓結業

食客惋惜：最不捨懷舊點心 茶盅沖茶



▲有逾百年歷史的蓮香樓中環店昨晨鐵門緊閉，門外貼了結業通知：「由於疫情關係本店經營不善，感謝各街坊支持，有緣再會」。



拖薪無遣散費 涉款200萬

員工求助
蓮香飲食集團昨日(9日)凌晨在社交平台宣布，特許經營加盟商蓮香樓及蓮香棧不敵疫情，即日正式結業，唯員工欠薪仍未結清，有工會近日收到蓮香樓員工求助，被拖欠薪金、遣散費等約涉及200萬元，20多名員工已到勞工處求助。

飲食業職工總會總幹事招冠聰回覆《大公報》查詢時表示，據了解，今次有約20名工友前往勞工處求助，被拖欠的薪金、遣散費等估計有約200萬。他表示，如果僱主願意簽署「無力償還書」，相信會令員工較快獲得賠償，不過，因現時破欠基金的上限為每人8萬元，如相關員工任職經理，一個月的人工便有3、4萬，屆時獲得的賠償可能低於實際應得的。

飲食業職工總會名譽會長郭宏興則表示，據自己所知，蓮香樓的老闆是有心營運，但因為無錢出糧，加上自己身體有病，故無奈結業。

不過，有蓮香樓員工在接受傳媒訪問時指出，自己對公司的結業安排並不知情，蓮香樓自今年4月起已拖欠員工薪金，未料一拖再拖，最終竟以結業「走數」，形容公司做法「唔誠實」。

勞工處回覆《大公報》查詢時表示，已接獲部分員工求助，並呼籲其他受影響員工應盡快前往就近的勞資關係科分區辦事處尋求協助。處方正聯繫僱主，並會敦促僱主按照《僱傭條例》及僱傭合約的條款支付僱員欠薪及其他解僱補償。如發現有涉嫌違法情況，處方會展開刑事調查，並考慮提出檢控。

三號風球的暴雨狂風下，位於中環的蓮香樓鐵門緊閉，門外貼着過往的招工告示，還有新增的結業通知。這間香港僅存過百年歷史的老茶樓，終於敵不過疫情，昨日凌晨宣布結業。

不少冒雨幫襯的食客來到方知消息，深感意外和惋惜，有光顧20多年的婆婆表示，平常會獨自來飲早茶，一周約三二次已成習慣；有附近商戶表示，疫情下少了遊客，飲食業界直言之中，慨嘆又少了一間老字號；飲食業界直言，疫情對餐飲影響大，短期內看不到復常希望。

大公報記者 邵穎



「疫情下，中上環好多老字號都執咗，唔死都偷笑！」一旁藥房的老闆陳先生指出，平日經過蓮香樓都會與茶樓職員寒暄，對其結業感到可惜，感嘆「舊式的東西執一間都可惜，但是沒有辦法。」附近水果店的員工馮女士亦慨嘆，疫情下很多店舖生意都受到影響。

少了遊客 難靠本地經濟支撐

「其實味道不是說特別好，但上了年紀的人會懷念這些老味道。」老茶客殷先生昨日走一趟，慨嘆疫情下少了遊客，這些店舖單靠本地經濟難以支撐。他懷念過去跟店內夥計聊天情景，表示未來仍會光顧上環的蓮香居，但坦言「味道就唔同咗」。

當區80歲老街坊梁婆婆表示，已光顧茶樓20多年，最鍾意茶樓的懷舊點心，以及沿用多年的茶盅，今天原打算到來飲茶，沒想到已執笠。

「今年都唔知去邊度買月餅。」幫襯蓮香樓多年的梁小姐表示，自己原計劃今年繼續購買蓮香樓月餅券，詎料連購買的機會都沒有。她大讚該茶樓的月餅多年來都維持到口味，一家三代都有幫襯。

「以為會捱過中秋，往年中秋節買月餅(的人群)都大排長龍。」飲食業職工總會名譽會長郭宏興認為，員工連續數月未有出糧是導致蓮香樓結業的最大原因。他指出，近幾年的疫情、黑暴之下，飲食業受到巨大衝擊，尤其是規模較大的酒樓，因成本高昂，不少都執笠。以蓮香樓30、40人的規模為例，每月即使不計租金，至少都要60萬至70萬元成本。

抵港檢疫「3+4」 業界看到曙光

香港餐飲聯業協會會長黃家和說，自己過往幾乎每周都會去蓮香樓吃飯，眼見近年來該店生意越來越差。老店因菜式傳統，也沒有足夠資源進行改革，較難吸引年輕人光顧。他認為，11月香港會舉行大型國際論壇，相信政府的防疫措施會逐步放寬，冀早日做到全面放寬。

飲食集團主席、稻苗學會榮譽會長黃傑龍表示，疫情至今已近三年，而租約很多時都是維持三年，對飲食界的影響很明顯。若非疫情下政府對飲食業提供一些補貼，會有更多餐廳倒閉，「好彩有補助，保住條命。」他指出，餐飲業大部分的生意來自遊客，目前看不到復常的希望，所幸政府前日宣布海外及台灣的檢疫期調整為「3+4」，令業界「看到少少曙光」。



▲雙層圓木桌、老式吊扇和痰罐等，都是蓮香樓一直保持的傳統特色。

烏籠痰罐深人民心

蓮香樓創建於清光緒十五年(1889年)，出品的蓮蓉月餅為後來的廣式月餅開創先河。它的前身是一間在廣州西關設立的婚慶餅店「糕餅館」，其後易名「蓮香樓」，1910年再改為「蓮香樓」，廣州蓮香樓門前的金漆牌匾也刻有「蓮香樓」三個字。這間傳統茶樓始終保持舊式風貌，四周牆壁裝飾有傳統字畫，天花板懸吊老式風扇、烏籠，地上擺痰罐，穿着白色制服的夥計來往沏茶、倒水。

清光緒十五年開業

在光緒中葉，香港蓮香樓當時名為「蓮香大茶樓」，集股414份擴大經營；1918年至1928年間在香港設有三家分店，其中一間其後遷至中環威靈頓街。2019年，蓮香樓原宣布於2月底歇業，有夥計決定接手並易名為「蓮香茶室」，但受到疫情等因素影響，早前再次面對結業危機，前老闆決定拯救老招牌，用回老店「蓮香樓」之名繼續經營。至昨日(9日)凌晨，蓮香飲食集團突然宣布茶樓即日「正式結業」，指疫情下影響業務，「蓮香樓」及「蓮香棧」需要結業，至於上環「蓮香居」則會繼續營業。

資料來源：香港地方志中心、香港蓮香飲食集團fb

中環蓮香樓特色逐個數

- 雙層圓木桌● 上層放了玻璃，下層原本用來擺放芝麻卷、千層糕、沙翁、蜜糖脆麻花、煎堆仔、西米焗布甸等甜食，都是預早做好放到下層，讓茶客受不住誘惑而取來食用；如今，大家都以為這下層格子是放手機和雨傘的地方。
- 點心車● 舊式茶樓一盅兩件全部都靠「推車仔」售賣，而非在點心紙上落單。蓮香樓則保留這一傳統，售點員推着點心車供應各式點心。
- 特色食品● 以蓮蓉食品聞名，蓮蓉包只在早、午市供應，且蓮香樓一直選用湖南的湘蓮作餡，呈啡紅色。蓮香月餅更是廣州月餅的其中一個馳名品牌，每年中秋都大排長龍。
- 茶盅● 蓮香樓保留傳統的飲茶文化，由「茶博士」用大水煲沖茶，客人入店坐定後可要求使用傳統茶盅泡茶，是滿滿的舊情懷。

茶客難忘冬瓜盅嫁女餅

盼望重生
大公報記者昨日到繼續經營的上環蓮香居，茶客姜伯如常到來嘆下午茶。他向記者憶述，20多年前與一眾好友一有空就會到蓮香樓相聚，不是喝早茶就是吃晚飯。他喜歡的就是冬瓜盅，「很足料，邊上還放着蝦肉和肉片，一勺下來，一口冬瓜一口湯，很香。」另一令姜伯印象最深的就

是嫁女餅：「以前朋友結婚，都派這個餅。味道雖然沒有多特別，吃的是那個氣氛，以前住在這一區，很多結婚的都會買他們的餅。」

說到蓮香樓倒閉，姜伯感到可惜，但猜測蓮香樓的故事尚未完結。「這個百年店也經歷過不少次轉手和結業風波，一直都撐下來，或許今次也能起死回生呢。」 大公報記者伍軒沛