



大公報社評

井水集

善作善成強信心 龍騰虎躍開新篇

優化急症室服務

新春到來之際，行政長官李家超接受《大公報》獨家專訪，暢談特區政府未來一年的工作重點，就是以習主席提出的「四點希望」為施政綱領，盡早完成23條立法，築牢香港的國安防線，同時拚經濟、謀發展、惠民生。

過去的一年是香港全面復常的一年，特區政府勇於擔當，務實有為，善作善成，展現出「愛國者治港」新氣象。去年本港經濟增長3.2%，存款總額上升5.1%，訪港旅客恢復至疫前的七成。「搶人才」、「搶企業」政策效果顯著，吸引超過30間重點企業落戶香港，未來數年將在香港投資超過300億元，創造10000個新職位；各種人才計劃已吸納逾220000宗申請，其中130000宗獲批，90000人才已到港。這些新企業和人才為香港高質量發展帶來新動能。

展望新的一年，香港是挑戰和機遇並存。一方面，國際地緣政治複雜多變，香港面對現實的國安風險；另一方面，國家永遠是香港最堅定的靠山，而內地推動高質量發展，新質生產力生機勃勃，為走在由治及興新征程上的香港

創造新機遇。香港進一步消除「亂」的根源，築牢「興」的根基，就需要統籌好安全和發展這兩大主題。

正如李家超指出，新年內有三大重要工作：一是盡快完成基本法第23條立法，堅定維護國家安全，弘揚中華文化；二是用好香港內通外聯的獨特優勢，激發新發展動能，推動經濟新飛躍；三是本着「為民所想，為民辦事」的精神，努力解決市民急難愁盼的問題，把香港建設成為更溫暖、更幸福的家園。

事實上，維護國家安全和拚經濟、惠民生並非對立，而是相輔相成。安全是發展的基礎，穩定是強盛的前提，沒有安全和穩定，一切都無從談起，香港回歸以來的經歷早已證明了這一點。包括外商在內的社會各界都認同，現在是補齊國安短板的好時機。特區政府將參考各界意見，盡快完成23條立法，完善特區維護國家安全的法律制度和執行機制，為這個困擾香港多年的問題畫上完美句號。當香港再無後顧之憂，就可以輕裝上陣，全神貫注集中精力發展經濟改善民生。

需要指出的是，政府在施政的過程中不會一帆風順，難免遇到困難和阻力。「垃圾徵費」押後及最近國際邁亞密來港表演賽期間發生的美斯「被受傷」事件，是兩個典型的例子。前者提醒我們，有好的出發點並不足夠，還要爭取最好的結果，分清輕重緩急，科學安排；後者印證李家超之語「我哋係君子但係多小人」，香港發展環境非常複雜，見不得香港好的大有人在，特區政府推動政策時需要有全局眼光、底線思維，多方考量，積極穩妥應對各種變化。

香港人慣風浪，一向靈活應變，擅長在「變數」中找「著數」，在變局中開新局，香港的發展史就是一部識變、應變、求變中實現自我超越的歷史。阻力和困難面前我們不會氣餒，反而會激發出迎難而上的勇氣。今年是龍年，龍朝氣蓬勃，奮發向上，活力澎湃，既是中華民族的圖騰，也體現了香港人的精神風貌。有中央大力支持，有特區政府積極有為，有社會各界團結一致，同舟共濟，香港在龍年龍飛鳳舞，繼續務實創新，定能譜寫「一國兩制」實踐新篇章。

龍年春節適逢寒潮來襲，今晨氣溫低及11度，疊加流感高峰，患流感的人會更多。為了更好照顧病人及舒緩急症室的「爆棚」情況，今年醫管局在春節期間推出特別安排。

一是加開臨時病床，增加資深醫生在晚上及周末的巡房次數，以應對突發情況；二是鼓勵非緊急病人盡量使用普通科門診，避免湧入急症室。為此，普通科門診在年初一至年初四的籌額會增加至8000個，增幅達四分之一。而非緊急病人可在急症室登記後24小時內申請退回180元登記費，院方會在一個月內退款。

一系列政策充分體現了醫管局政策的務實、接地氣。增加急症名額是把工作做到前面，可退款安排，則是優化服務的靈活之舉。一般情況下，求診者到公立醫院急症室登記後，會根據病情的嚴重程度分流，非緊急病人往往要等很長時間才能見到醫生，在極端情況下，可能要等十多個

小時。與其在急症室「乾坐枯等」，不如拿回登記費，轉去普通科看診或者求助於私家醫生。如此一來，急症室留給病情嚴重者使用，非緊急病人減少經濟損失，急症室的醫護人員也因此減輕壓力，可見這是對各方皆有利的安排。

雖說退回180元登記費是小事，但此舉反映醫管局以病人利益至上，且善用公共資源。醫管局靈活應變為其他政府部門樹立了榜樣，每一個部門都從市民的利益出發，急民所急，想民所想，這才是新時代應有的新風尚。

當然，再細緻的醫療服務也抵不上擁有健康的體魄。除醫管局要密切留意假期急症室情況，隨時作出快速應變外，個人方面，春節期間大家要添加衣服保暖，飲食方面也要節制，有時間多些健身。「祝新年身體健康」要落在行動上。

龍眠山

恢復通關一年以來，港人北上、內地遊客南下「雙向奔赴」的消費熱持續升溫。香港入境處8日舉行2023年工作回顧新聞發布會指出，今個農曆新年期間，會有750萬人次進出香港。受港人北上消費熱潮影響，深圳口岸附近的食肆普遍出現「年夜飯一桌難求」的情況。有海鮮粵菜餐廳負責人表示，口岸在春節期間延時通關拉長了晚市就餐時間，對餐廳來說是好消息。今年除夕來就餐的食客數量較去年多了近一倍，有6成以上的年夜飯被香港客人預訂。有港人表示，深圳餐廳菜品質和服務都十分亮眼，除夕在深圳吃年夜飯性價比很高。

大公報記者 郭若溪深圳報道

記者了解到，今年深圳酒樓的年夜飯價格多數在1000元至5000元（人民幣，下同）之間，同時搭配了新年禮籃、新春盆菜、新春下午茶等春節特別餐飲，還主打「龍元素」來突圍「年菜大戰」，其中盆菜、燒臘、海鮮、乳鴿等都非常受香港客人喜愛。

港客提前一個月訂好菜品

記者來到深圳羅湖一間潮汕海鮮餐廳，年三十晚20多個獨立包間已全部被訂滿，僅部分大堂桌開放給現場取號排隊。餐廳負責人表示，大年三十、正月初一及初二就是就餐高峰日，今年預訂的客人增加了很多香港人。有的提前一個月就已經選好菜品，交了訂金，比去年多了幾乎一倍的客流。

香港與內地去年一月起恢復正常通關，香港入境處處長郭俊峯表示，香港去年全年出入境人次約2.12億，按年升39倍，回復至2019年的7成。其中，入境人次約3400萬，內地訪港旅客佔2676萬人次，按年升70倍。郭俊峯表示，預計今個農曆新年期間，會有750萬人次進出香港，當中大約600萬人次會經各陸路口岸進出。入境處調配逾300名人員到各口岸協助疏導人流，希望維持香港居民15分鐘內完成過關。

「羅湖口岸延長通關到凌晨2點，對我們是個利好，晚市用餐時間拉長了很多，從下午四點一直到次日凌晨一點。」羅湖潮汕海鮮餐廳負責人說，與平日相比，春節期間的備貨量上升了40%至50%，以應對客流高

峰。例如羅氏蝦平日每天只需備貨200斤左右，春節期間每天備貨量要達到400至500斤。

提供港幣現金支付服務

港人胡先生認為，在深圳吃年夜飯性價比較高，出品、服務也好，「相比平時，年夜飯套餐的價格相對會高一些，人均要到200-300元人民幣，但最重要是沒有就餐時間限制，過年團圓最重要就是開心。」

除了傳統的粵菜餐廳，各式特色炒菜、火鍋等也吸引港人。距離湖口岸一步之遙的費大廚辣椒炒肉金光華店一年來接待不少香港客人。春節期間門店正常營業之餘，針對北上消費的港人，餐廳也安排具備粵語溝通能力的服務人員為香港客人點菜，並提供港幣現金直接支付的服務。

「這家火鍋店有很多在香港很難吃到的食材，比如綉球菌，每次都要多打包一份帶回去。」港人溫女士打算帶著家人在深圳某火鍋店吃火鍋團年飯，她說，春節吃火鍋適合一家老小圍坐一桌，邊吃邊聊，不定期還有古箏、川劇變臉的表演可以看。



▲有深圳餐廳推出外賣盆菜等年菜供港人回港品嚐。

春節期間料750萬人次進出香港 口岸延長通關 北上吃年夜飯成潮流 深圳一桌難求



▲農曆春節前夕，深圳一家餐廳座無虛席，生意滔滔。

「四碟八碗」老傳統 美食融合新流行

北京

阿亮祖上三代老北京，他回憶，以前過年，胡同裏的老街坊們都會互送點心，客廳碟子裏擺滿了豌豆黃和艾窩窩等北京小吃。在老北京人的傳統裏，年夜飯流行通常包括四涼、四熱、四肉、四湯菜，被稱為「四四見底」，也有「四碟八碗」的說法，即四碟冷菜，八碗熱菜，即便在經濟不發達的舊時光裏，年夜飯也會包含如米粉肉、四喜丸子、紅燜肘子、回鍋肉等在內的傳統菜餚。但隨着各省市民眾交流往來的增多以及人們對新時代美好生活的多元化追求，年夜飯也在傳統中走出了融合新模式。

阿亮家今年的宴席元素豐富，因為山東嫂子的加入，還多出了山東年夜飯的必備品——炸貨和花饅，此外也開始有咖喱牛肉、梅菜扣肉等預製菜出現在餐桌上，幫家中主廚緩解壓力。然而不論年

俗如何發展變化，北京年夜飯上的「魚」和「丸子」，是無論如何也不會缺席的。阿亮對記者說，前者擺上桌，要麼不能動筷要麼不能吃完，一定要留到大年初一，寓意「年年有餘（魚）」，後者則代表着和美團圓。

大公報記者朱燁



▲在北京的一家老字號飯店，消費者購買年夜飯禮盒。

購「預製名菜」禮包 為年飯大廚減負

河南

「今年年夜飯預訂滿了。」主信陽陽的南灣喜宴樓、俏漁灣飯店總經理朱棟告訴記者，信陽菜如今越來越流行，因為它不僅食材新鮮、符合當下人們追求健康飲食的目標，還不斷更新迭代，「比如信陽最有特色的南灣魚，如今我們都是清燉。」

不少消費者雖然選擇在家中吃年夜飯，但卻選擇購買飯店的「年貨大禮包」。記者看到不少飯店門口都擺放着「年貨集裝箱」或者「河南名菜年貨大禮箱」，裏面基本上涵蓋了河南的各種有名菜品，比如黃河大鯉魚、炸丸子、蒸酥肉、棗花饅等。「尤其是棗花饅特別受歡迎。」朱棟告訴記者，棗花饅也是河南年夜飯上的「特色」，「只不過蒸這個饅特別費事，不僅考驗的是蒸饅的功夫，更加考驗的是捏造型的功夫。」

「這些半成品買回去特別方便，基本上都是加熱一下就可以了。」顧客劉女士說，她不僅自己買了一個年貨箱，還給老家的哥哥、二哥都各寄了一箱。「以前什麼都要自己做太累了。現在有這種年貨箱非常方便省事。」 大公報記者劉蕊



▲在河南省一家餐廳，大廚烹飪特色預製菜。

名廚上門烹美味 在家享酒店服務

吉林

龍年春節日益臨近，記者走訪吉林多家餐廳發現，許多餐廳已經出現一桌難求的情況。「除夕夜我們酒店的11個包廂都已經預訂出去了，而且只有1388、1888和10088元（人民幣，下同）三個套餐，客人都交了訂金，現在只有大廳還有空位。」長春市某酒店經理張先生告訴記者。

「雖然除夕夜不能去餐廳吃飯，但是也想體驗酒店式的服務，聽朋友推薦提前預訂了『上門做飯』服務。」長春市民張爽介紹，目前請廚師上門做年夜飯也很火，可以從酒店

請，也可以在平台上選，大廚可以根據自家人的口味偏好，一起定好年夜飯菜單。

張爽說，「6號已經有外地親戚相繼回來，我買菜請大廚回來試試水，12道家菜服務費才花了200多元，口感非常好。春節當天大廚的服務會上漲一點，我訂了17餐位『包工包料』套餐，食材包括龍蝦和帝王蟹在內，價格為5600元，這個價格既能享受到酒店式的服務，還能吃到不菲的食材，我感覺上門年夜飯是最具有性價比的選擇。」

大公報記者林凱

