

讀者互動區

讀者的意見  
和回響，是我  
們發掘新聞的  
動力。

## 「經歷黑暴更感正能量可貴」

## 讀者致函大公：讓更多人掌握權威資訊

編者按：近日，有熱心讀者致函《大公報》，對《大公報》的內容和發行提出許多建言，當中有讚賞和肯定，也有指出不足之處。該熱心讀者表示，經歷黑暴更感正能量可貴，建議「大公報可以再潮一點，再型一點。」大公報編輯部對建言表示衷心感謝，我們將精益求精，做好報道，也會努力推廣，讓更多讀者看到求變求新的《大公報》，掌握權威資訊，貫徹為讀者服務宗旨。

## 更潮更型吸引年輕人

《大公報》「其實內容很好！」署名「一名打拚三十多年的小小上市公司執行董事」的熱心讀者，近日在來信中說，很高興看到《大公報》贈閱版在屋邨大廈派發，認為可以「讓更多正常的新聞落到市民眼中，免得《蘋果日報》繼續毒害香港。」

「我是在去年暴亂後看《大公報》的，覺得其實內容很好。我是辛苦在香港打拚，然後得到一些成績的香港人；我不想香港亂，也覺得中央是對香港很好的。」

## 建議加強不同地區發行

「我是住在中半山一帶，我工作的地方是中環、金鐘一帶。」這位要求公司訂閱《大公報》的熱

心讀者說，在他工作及一些經常去過的地方較難見到《大公報》，他提議《大公報》要加強在不同地區的發行，「我是要求公司訂的，但很多人未必會留意《大公報》好，所以可以在不同地方派發。我建議，《大公報》可以在這些地方派發的……」

這位熱心讀者還建議，報紙內容好也要推廣好，要「潮+型」才能吸引年輕讀者，認為報紙的推廣設計和色彩可以更創新，突破傳統。他還以Pacific Coffee、Huawei電話、Lenovo電腦為例，形容這些品牌「由logo到產品，都是有型」，他的一對子女「不覺得老套」，並且會使用，「其實中國人是能夠做很有型的事」。

「我覺得你們《大公報》可以再潮一點，再型一點！」



◀《大公報》一直精益求精，為讀者帶來最貼地、最吸引的新聞



## 超市贈蛋變蛋散 業界解謎：就到期



▲雞蛋聲稱來自美國的有機農場，屬A級大蛋



▲大公報記者敲開蛋殼前輕輕一搖雞蛋，蛋黃和蛋白已自行融為一體

◀盒邊印有「此日期前最佳：26-12-20」

「隻蛋一開，蛋黃散的，究竟有冇問題？」市民余先生早前在一間超市購物，獲免費贈送一盒12隻美國有機雞蛋，回家準備炒蛋吃，孰料蛋殼一開，蛋黃已經散了，擔心質量出問題，於是專程拿來給《大公報》，希望獲幫忙求證。《大公報》委託香港標準及檢定中心化驗，終於揭開「蛋散」之謎。

## 衛生達標 倡煮至全熟

該盒蛋盒面以英文寫明來自美國的有機農場，屬A級大蛋，盒邊印有「此日期前最佳：26-12-20」，雞蛋外觀完整無缺，但敲爛蛋殼，才發現蛋黃並不扎實，非常鬆散，若然敲蛋前再輕輕一搖，蛋黃和蛋白也不用再費力拌勻，幾乎已融為一體，余先生擔心品質出問題，「始終是吃進肚，會不會是假蛋？」

他委託《大公報》求證，大公報記者敲開兩隻蛋一看，蛋黃像一團水般散開來，為求解讀者疑

難，早前委託香港標準及檢定中心化驗蛋白含量、沙門氏菌和大腸桿菌落，經過八個工作天，結果終於出爐。結果顯示，蛋白含量11.8%，代表含有蛋白成分，確認是真雞蛋，也找不到可導致肚痛的沙門氏菌，而大腸桿菌落和需氧菌落也少於10CFU/g值，符合本港的衛生標準。

那麼蛋黃為何會散呢？記者向香港蛋業商會理事長楊金炎查詢。楊估計，跟雞蛋已存放一段時間有關，「新鮮的雞蛋，蛋黃外層有一層保護膜，蛋黃和蛋白分明，但日子一久，保護膜會失去彈性，就容易散！」他形容，情況像一輛老爺車，敲破蛋殼前再搖一搖，老爺車一定散。

而根據食用日期，楊金炎相信，該批蛋已接近建議食用最後期限，雖然仍可以食用，但建議煮至全熟較穩妥。

楊金炎又提醒，市民如聞到不尋常的臭味，代表雞蛋可能已經變壞，更加不宜食用。

（大公報記者馮錫雄）



讀者若對本報的報道有任何意見或建議，歡迎到大公報facebook專頁（facebook.com/tkp1902）留言，或發短訊到熱線電話97298297。

◀掃一掃，瀏覽大公報facebook專頁

## 「微型香港」現武漢

【大公報訊】記者俞鯤武漢報道：長洲太平清醮、大澳棚屋、北角皇都戲院重現武漢？香港藝術家巧手製作的40件微型藝術作品昨日起在武漢壹方購物中心亮相，讓武漢市民在家門口就可以尋覓香港中西合璧的文化、衣食住行的生活、熱鬧的習俗節慶、特色建築和自然景觀等傳統特色，深入了解香港的地道文化和藝術。香港特區政府駐武漢辦主任郭偉勳在「尋覓，香港」微型藝術展武漢站揭幕儀式上表示，疫情雖然暫時阻斷了鄂港的交通，但是阻隔不了兩地交流。

展覽將一直持續到2021年1月4日，由特區政府駐武漢辦和湖北省港澳辦聯合舉辦。40件微型藝術作品由香港藝術家近10年來的作品中精心挑選，每一件均以小寫大，細說香港市民的生活起居、習俗節慶、特色建築乃至中西合璧的文化和百年歷史，介紹香港不同面貌。

## 透過作品重現消失景觀

作品涵蓋「文化傳承」、「地標建築」、「懷舊街市」及「港式風味」四類，武漢市民可以從中看到佛誕節舉行的長洲太平清醮、中秋節的大坑舞火龍和燈籠製作，灣仔藍屋、大澳文物酒店、皇都戲院和中環石板街，利東街、深水埗的大展鴻圖街景、西貢海鮮檔、被譽為香港威尼斯的大澳棚屋和海鮮漁村鯉魚門，更有具有生活氣息的海味店、中式餅店、藥材店、車仔檔、玩具店和涼茶舖等。

郭偉勳表示，武漢市民可以通過展覽看到他們喜愛的港式茶餐廳美食，展品中有炒蛋、牛油厚多士、叉燒雞湯

心粉、蛋白嫩鮮奶、絲襪奶茶、西多士、豬仔包、菠蘿包、瑞士雞翅等等，希望武漢的觀眾可以從微型作品中細細地找尋，「慢遊」香港。同時展覽通過微型藝術重現已經消失的景觀，如城寨光影、摩星嶺木屋區、舊式茶樓、西環碼頭、上環大笪地飯店等。

## 冀疫後大家可重臨香港

展覽當日正值武漢周末假期，很多市民前往參觀。現場一位武漢理工大學四年級法語專業的黃同學告訴記者，她特別有興趣看到展覽中的香港歷史建築和能夠體現昔日香港本地風貌和文化特色的微縮作品。她表示此前只在出國時從香港轉機，但是並未真正踏入香港；去年暑假原本計劃好的到香港自由行，因為擔憂局面動盪而取消，此後疫情來襲，因而今年一直都未能成行。郭偉勳表示，今年由於疫情的關係，影響了武漢和香港的正常人員往來。疫情雖然暫時阻斷了鄂港的交通，但是阻隔不了兩地交流。今次微型藝術展能夠讓武漢市民仔細地漫遊香港，進一步了解香港傳統及獨特文化，希望在疫情過後大家可以重臨香港。

此外，郭偉勳還透露，未來一年，特區政府駐武漢辦會繼續在武漢和華中地區舉辦促進青年工作與推動兩地經貿合作的活動，傳遞互利共贏、共同發展的精神。



▲現場的小朋友對微型作品十分好奇

大公報記者俞鯤攝



▲嘉賓現場製作微縮港式美食

大公報記者俞鯤攝



▶「富貴漁檔」作品中展示各式「海鮮」

大公報記者俞鯤攝

▶展覽吸引眾多武漢市民駐足觀賞  
大公報記者俞鯤攝

