

中秋双台风 台湾有点难

本报记者 赵珊

中秋节，在台湾民众心中是仅次于春节的重要传统节日。4天连假、聚餐、旅行以及烤肉、月饼、文旦……台湾民众早就盼望着中秋来临。可如今，民众最关心的却是“莫兰蒂”和“马勒卡”这两个台风，它们前后夹击中秋节，给台湾带来了不小的麻烦。

最强台风肆虐

从14日凌晨开始，记者在台北的住所就听到狂风不时拍打窗户，还夹杂着阵阵雨声，一直持续到深夜。台北虽属“莫兰蒂”中心较远，是影响最小的地区之一，但瞬时最强阵风也达八九级。可见“莫兰蒂”的威力有多巨大。南台湾和东台湾是“莫兰蒂”侵袭的主要区域，台风横扫的情形可用惊悚灾难片的情节来形容。

据台湾媒体报道，屏东恒春半岛首当其冲，16级强风打破了120年来最强风速纪录，不但行道树、高压电线杆被连根拔起，汽车也被掀翻，全县27万多户停电，33个乡镇几乎无一幸免。

在高雄，瞬间阵风最大达13级，驾驶汽车像在路上飘，树木倒成一片，开车如在“树海”中，惊险万分。高雄港吹起12级以上强风，造成数十艘货轮及渔船断缆漂流，甚至台湾造船史上最大货柜轮“风明轮”的38条缆绳全被吹断，万吨货轮竟被风吹着跑。高雄港附近的货柜堆叠场，数十个单重约两吨的空货柜，像积木般被强风吹翻落下。

据台“中央灾害应变中心”统计，至14日22时，“莫兰蒂”台风造成1人失踪、33人受伤，全台有89万余户停电，仍有超过40万户待修；全台70多万户停水，9000多户电话无法使用。

台风假放得乱

面对如此强台风来袭，台湾各县市



图为“莫兰蒂”强台风横扫高雄，高雄港码头边堆叠的数十个货柜，被强风吹得东倒西歪。（图片来自联合报）

是否采取了有效措施确保民众正常生活呢？13日，各县市纷纷宣布次日上课的安排，却引发了状况连连，受到民众批评。

台湾媒体报道，台南市13日晚宣布次日上午正常上课，下午停课停课，民众立刻在网络上大批台南市长赖清德：“哗众取宠的政客‘要么就整天上课，或整天停课’”“如果下大雨，我要泛舟去接小孩吗？”部分学校考虑学生搭火车，提前1小时放学。上午11时左右，各中小学校门口出现大批家长等候接送小孩放学，造成学校附近交通一团乱，家长抱怨决策扰民、找麻烦。

嘉义市在13日晚7时41分宣布次日上午照常上课，下午则视情况在上午10时再公布，但深夜11时10分，该市官网默默地更新了台风假消息，“14日全天正常上课”，市民搞不清楚究竟是以哪个为准，要上半天班还是全天班，气得跳脚。第二天，嘉义市市长涂醒哲

接受媒体采访时，承认此事存在严重行政疏失，表示道歉并会追究检讨。

游客变为饥民

据台湾媒体报道，“莫兰蒂”台风把昔日热闹的旅游区吹得凌乱不堪。“还以为自己穿越到《尸速列车》电影情节，没人也没店家开门，只剩下像僵尸般的游客。”在垦丁的街上，游客正在寻找可以饱餐一顿的店铺，但只见满地掉落的招牌，游客们无奈说，“场景跟战时没什么两样。”

平时人潮拥挤的街道，现在只剩下散落一地的招牌和玻璃，还有一群饥肠辘辘的游客。“店铺损失惨重，招牌飞了、雨棚断了、水塔掉了、老板哭了……”在垦丁大街开店的林姓老板说，没看过这么大的台风。台风过后恐怕有一段时间无法营业，损失很大。

由于台风来袭，垦丁禁止水上活动，民宿退房率更是高达五成，旅游业

者原本希望借着中秋连假补回陆客不来的缺口，如今遇上台风搅局，只能一脸失望。

此外，台“观光局东部海岸国家风景区管理处”发布了多处景点管制游客进入的通知，截至记者发稿时，管制游客进入的景点有：伽路兰游憩区，盐寮海滨休息区，矶崎海滨游憩区，绿岛的石朗、柴口、大白沙、朝日温泉。

台风搅乱连假

台湾中秋连假从15日开始，不少民众14日提前返乡，却遇上台风搅局，台高铁陆续停开，离岛航班14日午后也停飞，估计陆海空数十万人次受影响。此外，高铁因电车线故障，台南—高雄双向中断5小时，大批返乡旅客提着大包小包行李挤爆台北、台南车站，痛批“高铁应变不及格”。

“好期待的4天连假，被台风打乱了原有计划，取消了与家人去屏东的旅行和户外河滨公园烤肉赏月，改在家里过中秋节。”在台北康是美便利店当销售的林小姐告诉记者。

台风给民众中秋节假期生活带来了不少的麻烦。不少民众的烤肉赏月计划全乱，网购出现了抢买室内烤肉器材、食材的现象，不少商品甚至卖到缺货。原定举办烤肉户外派对的饭店业者有些措手不及，只好取消或改地点办。

中秋节当天“莫兰蒂”已经减弱，但今年第16号台风“马勒卡”又将影响台湾。据“台气象局”预测，“马勒卡”正逐渐朝台湾东侧靠近，最快15日深夜到16日清晨就会发布海上警报。17日，“马勒卡”将会最靠近台湾，台风中心也许不会登陆台湾，但花莲以北与台湾北部都被暴风圈笼罩，因此不排除也会发布陆上台风警报。

（本报台北9月15日电）

香港小朋友欢度中秋节



9月15日，香港许多幼稚园举办中秋节活动，老师为小朋友准备了中秋月饼和各式各样的水果，并讲述中秋节的历史由来。图为香港小朋友莹莹（右）提着灯笼和同学玩乐。

中新社记者 洪少葵摄

据新华社澳门9月15日电（杨悦菁、王晨曦）又到农历八月十五中秋节，赏月、吃月饼、看花灯、猜灯谜，是澳门人过节的传统习俗。今年的澳门花灯节在南湾湖畔举行，中西风格混搭的“兔子灯”展览引来市民和游客纷纷驻足。

这些兔子灯是由澳门文化界知名人士、建筑师和画家马若龙，与澳门本地以及北京的多名艺术家共同参与设计的。类似的兔子灯展览，自2009年起就在澳门举行，成为当地一道文化风景线。

马若龙是土生葡人，曾在葡萄牙、德国、瑞士等地求学。除了建筑和绘画，他对中国传统诗词也有涉猎。在他看来，兔在中国传统文化里具有美好的寓意，既是十二生肖之一，也与人类的生命和希望有所关联。在西方，兔作为复活节的象征之一，代表着丰富的生命力。因此马若龙就在传统兔子灯的基础上，加上西方现代艺术常用的强对比色，例如将正红、海蓝和草绿这3种鲜明的颜色搭配在一起，设计出一个带有西方风韵的兔子灯笼。

“澳门是真正的中西文化并存的都市，这也是为什么有很多人像我一样，在外国读书之后又回到澳门工作。澳门是历史文化名城，也需要当代文化新的元素。这些从国外回来的人们就是澳门发展最好的新鲜动力。”马若龙说。

一位澳门土生葡人的「兔子灯」情结

穿越台港澳的月饼滋味儿

月饼，是中秋佳节当仁不让的“主角”。细腻绵柔的蛋黄火腿、清甜可口的玫瑰豆沙、芳香四溢的鲜肉月饼……一枚枚金黄的月饼满足着不同地域食客味蕾的同时，也引发了人们对团圆美满的期盼。台港澳地区各具独特风味的月饼，背后也有值得说说的故事。

台湾：“西洋味”“传统范”俱全的美食

台湾的月饼制作除受到大陆影响外，还结合了其他地方的特点。如百年老店陈允宝泉的小月饼就结合了日本糕点烘焙技法，口感绵密、入口即化。

除了传统的绿豆、红豆馅，近些年肉馅也在台湾流行起来。每到中秋节前，王师傅饼铺台北车站店都会排起两排长达百米的队伍。在这里，咖喱馅、香菇肉馅和猪肉馅等月饼供不应求。

无论月饼的品种如何创新，中秋月饼的习俗却是不变的。“可能时代在变吧，现在有很多新奇的式样出来，也都可以接受。”在陈允宝泉台北车站店，正在采购月饼的陈好豪说，“中秋节吃月饼有特殊意义，就是和家人团圆。”

香港：集“天时地利人和”的双黄白莲蓉

对于香港大同老饼家第二代传人谢祺原来说，做月饼有着近乎神圣的意义。这家以做传统糕点闻名的饼店，每年开工做月饼前都有“开炉仪式”。谢祺原说，月饼的品质依赖“天时地利人和”，天时指当年的莲子、糖水和面粉的质地；地利是指看烤月饼的火候；人和则是指师傅包月饼的水平。只有这三样都具备，才能做出色香味俱全的月饼。

谢祺原告诉记者，双黄白莲蓉月饼的精髓在于莲蓉。标准的双黄白莲蓉月饼重5两，其中莲蓉3两半、蛋黄7钱、饼皮8钱；而从感官上来说，月饼的饼皮为糖浆皮，皮薄柔软且均匀，表面光泽突出；馅料为纯莲蓉，口感滑腻，有莲子的清香；两个咸鸭蛋黄整齐摆在莲蓉当中，呈金黄色，略红。

“双黄莲蓉月饼不仅美味，其寓意‘好事成双’‘人月两圆’，更承载着人们对美好生活的向往。”谢祺原说。

澳门：卖了半个世纪的手工月饼

在澳门地标之一的红街市对面，隐藏着一家开了半个世纪的店铺“凤凰饼家”，坚守着澳门所剩无几的手工广式月饼。下午6时，临街的柜台上还放着两个烤盘，盛着当天还没卖掉的40多块月饼，不时有路人买走几个。

店主何伟光说，他的店是家族经营。何伟光于1968年开店，当时是澳门手工月饼最火的时候。他除了制作莲蓉蛋黄、五仁咸肉等品种，还有市场少见的玫瑰黑豆沙。尽管之后手工月饼店一家家关门歇业，他的生意也趋于平淡，但周围的老邻居常常光顾。

“我这里的玫瑰黑豆沙，香港和澳门都很少见了，卖得最快，你来晚了。”老何说道。不过他推荐了蛋黄火腿月饼。记者一口咬下去，略欠细腻，但再嚼之下满口生香，砂糖被牙齿磨得脆响，舌头能清楚地分辨出南瓜子、杏仁、榛子、玫瑰、火腿和咸蛋黄的味道。（据新华社北京9月14日电 记者刘刚、王小鹏等）



香港LED火龙迎中秋

9月14日，香港湾仔利东街举行“LED火龙鼓舞迎中秋”活动。表演人员在活动中舞动一条由LED灯组成的火龙，让市民感受没有线香炮竹的舞火龙巡游。

图为表演人员在香港湾仔利东街舞动一条逾20米长的LED火龙。新华社记者 吕小炜摄

台湾客商首次亮相藏博会 宝岛美食“登上”雪域高原

刘明洋 春拉

藏博会，此次台商参展时间将持续到9月20日。第三届藏博会由文化部、国家旅游局、西藏自治区政府共同主办，于9月10日至16日在拉萨举办。

11日是藏博会会展中心开幕巡展首日，展会现场人潮涌动。在藏博会会展中心2号馆台湾客商展区，不少参观者饶有兴致地驻足选购商品。“我特别喜欢吃台湾牛轧糖，有股浓郁的奶香味，味道又纯又甜。”在展馆内四处参观的藏族女大学生次仁德吉告诉记者，“台湾展商来一次不容易，这次一定要多买些台湾零食。”

“这次我们带来了近50种台湾干货，既有大家熟知的牛轧糖、三星

葱等零食，还有柚子参、高山茶等特色商品。”参加藏博会展销活动的台湾丰田食品有限公司总监许达夫告诉记者，展位人气很旺，公司今天的销售额估计就有几万元（人民币，下同）。

走出会展中心，记者来到由一顶顶富有藏式韵味的帐篷组成的餐饮街，这里人头攒动，相当热闹。在餐饮街的一头，聚集着十几家台湾夜市小吃摊位，他们正在全力准备着，以便明日开门迎客。“这次亮相餐饮街的台湾夜市摊主来自全台各地，基本囊括了台湾主要小吃风味，这回我跟助手主要是做五香肉卷、韩风酥塔等特色小食。”

来自高雄的小吃摊主刘森木说，前阵子参加了雪顿节，没想到当地人对台湾美食这么热爱，当时自己的小吃摊位挣了有8000多元，“希望这次藏博会的人气更旺”。

对于藏台两地餐饮食品行业的交流前景，台湾客商们信心满满。“要是以后有当地人愿意加盟的话，我们很乐意让台湾美食在西藏落地生根。”刘森木说，西藏自然环境保护得很好，天然食材品质很高，制作美食可以就地取材，这一定程度上可以降低食材的运输成本。

“我们已经和西藏烹饪协会达成共识，明年6月还将在西藏举办一个台湾美食巡展，届时会把更多的原味台湾夜市美食带过来。”柯宏腾表示，西藏是著名旅游胜地，有不少外地游客，相信台湾美食能在雪域高原上找到市场。

不少参展台湾客商表示，在把台湾优质食品带给更多西藏同胞的同时，也希望通过台湾客商这一“中间人”把更多的西藏特产带回台湾，加深对彼此社会文化的了解。（据新华社拉萨电）