



明天提名日

## 选战料全面爆发

明天是提名日，89位席位的投票战火，全岛9个选区，各准候选人须在早上11时前上文件。

内江！  
FMSS发律师信  
向工人党市镇会

# 追讨 352万



要求7天付款

截至本报截稿时间，工人党市镇会和FMSS没对提问做出答复。观察家认为，FMSS的管理层被视为是工人党的长期支持者，发律师信的还是他们，发展让人很意外……



结婚不到2年

## 美娇妻

# 割喉杀夫

1岁女在场

杨汉铜（33岁）和漂亮妻（26岁）前年10月才结婚，女儿也刚过一岁生日，谁知却因感情亮红灯竟发生家庭悲剧，杨汉铜当场死亡，除了喉嚨遭割，颈项和胸口还有刀伤……



工人党1准候选人



上周曾加入  
国人为先党



小印度和芽笼

# 爆 打人冲突



## 黄潮 和平结束

纳吉批 行为不爱国



## 阿拉斯加人 本地卖海鲜

美国阿拉斯加州的凯文甘泰（Kevin Gantner，47岁）是教育硕士，但在新加坡开了售卖阿拉斯加野生海鲜的The Alaska Guys。凯文甘泰在《新明报》中，告诉记者林道生为什么在新加坡卖阿拉斯加野生海鲜。

我喜欢吃红毛丹，而且现在也学会享受榴槔的美味。

Q 谈谈您在新加坡卖海鲜的工作？

A 开始时，我只卖阿拉斯加帝王蟹，这一年来逐渐增加了海鲜的种类。我的工作负责经营“网店”，也经营一个小型海鲜零售店，入口及销售阿拉斯加100%的野生海产，如阿拉斯加帝王蟹、三文鱼、白鱼等。我每天由早上9点工作到晚上8点，余力而为，庆幸有两名新加坡人兼职帮忙，他们都是勤劳的好员工。

Q 您喜欢本地的哪些海鲜佳肴？

A 我喜欢辣椒蟹，更喜欢胡椒蟹，风味非常独特，在阿拉斯加是没有辣椒蟹的。可是不建议用辣椒蟹的调味料来炒阿拉斯加帝王蟹，因为煮熟后的帝王蟹肉本身已十分入味，再用辣椒蟹或黑胡椒蟹还是不错的吃法，但如果用来炒其他海鲜，将帝王蟹肉失去原本鲜美的滋味。我本身喜欢吃煮熟后的原汁原味，不加酱汁的帝王蟹。

Q 一只阿拉斯加帝王蟹有多重？

A 我入口的是已经煮熟冰冻的阿拉斯加帝王蟹，每只约2.2公斤至2.8公斤。阿拉斯加帝王蟹主要产自寒冷的海域——北太平洋，自令湾一带。渔夫顶着寒冷的天气，在冬天去捕捉帝王蟹。为了预防过度捕捉帝王蟹，阿拉斯加州政府实行了严格的捕捉期。渔夫捕捉了帝王蟹，清理好后就煮熟冰冻起来，这样能确保全年都有帝王蟹可以供应市场。

Q 您未来的商业计划？

A 我的生意在增长中，希望可以引进更多新鲜产品，茄子、奇美供应市场，把阿拉斯加海产卖到东南亚国家。



Q 谈谈您小时候在阿拉斯加的经历？

A 我十二三岁时，随父由美国明尼苏达州搬到阿拉斯加州，在阿拉斯加念中学。学校假期时做半工半读，夜班在鱼肉加工厂工作，负责清洗及处理鱼具，那段经历让我难忘。

Q 您在新加坡多久了，为何移居？

A 我在新加坡超过15年，曾在新加坡美国国际学校教书，也卖过多年化学肥料。刚到新加坡时，发觉本地海鲜和阿拉斯加的海鲜，无论在味道、外观上都截然不同，因此十分怀念家乡的海鲜。由于从小在鱼肉加工厂工作，还有老友在阿拉斯加从事渔业，因此建立经营商业关系，因此在2014年3月决定进口阿拉斯加的海鲜到新加坡。

Q 您在新加坡住过哪里？过怎样的生活？

A 我现在住在公寓，曾住过新加坡组屋区的三房式组屋，我经常到福福巴刹买菜，回家自己烹饪，我会买很多蔬菜，也买鸡蛋或鸡肉。