

你的心聲

徵稿啟事

本版歡迎各界人士投稿，來稿內容和題材不限，文責自負，每篇在600字以內，可用實名或筆名發表，但原稿需注明真實姓名和聯繫方法。如刊用將付薄酬。投稿及查詢，請電郵至：opinion@lionrockdaily.com

香港故宮珍品讓人目不暇給

雯雯

香港故宮文化博物館的開幕，是近期城中一大盛事，亦是香港引人矚目的新文化地標。故宮館入口處醒目的朱紅色城門參考北京故宮的設計，亦是進場前的拍照熱點。九個展館各具特色，珍品雲集，各有各精彩，當中不少更是首次外借，令人目不暇給，為眼睛來一場「睛」華遊。

來到故宮館，除了可欣賞到珍貴文物，還有多媒體互動藝術。例如可以體驗帝王一天的生活，參觀者可步進天子的寢區，躺在「龍床」，仰望天花的投影，潛入乾隆思念亡妻的夢境，有種時空交錯的感覺。另一展廳內，大家還有機會即席揮毫，透過互動揭頁方式，體驗用電子毛筆寫書法的樂趣。化身古裝人物是個很好玩的環節。通過互動裝置，利用鏡頭變身仕女、將軍或皇帝皇后，真是饒富趣

味。

展廳內還設置以現代藝術方式設計的假山，供遊人在「御花園」內休憩和「打卡」，為參觀旅程平添樂趣。展品中一款纏絲玻璃撒口瓶，瓶身紅、白、藍三色相間，除了是乾隆的珍品，我也十分喜愛，亦不由得聯想到傳統髮店外的三色旋轉燈。此外場內還可了解「香港收藏史」，並有6位本地藝術家以不同角度，用現代方式再演繹故宮文化。

曾有人說過，要貼近一座城市的溫度與氣息，了解其歷史與文化發展，參觀博物館是個不錯的途徑。香港故宮文化博物館不單為市民新添好去處，相信也會帶動旅遊與文化產業的發展，可增進海外遊客對中華文化的了解，以及提升大眾的文化素養，為社會注入更多正能量。

喉糖與西餅

小奧

最近有同事問我是否有喉糖，他想給學生吃。這是一個美麗的誤會。以前我聲沙，有同學送我一盒圓鐵盒裝的喉糖，但喉糖早已吃完，那小鐵盒現在放的是萬字夾。翌日我問同事有沒有給學生吃喉糖，他說沒有。我說最好不要給學生吃，見他不明白，便補充說道：「學生吃壞肚皮，家長一定投訴你。相反，學生請你吃東西，你得了腸胃炎，卻不會投訴學生。」

初為人師之時，有一天，有同學說頭痛，問我有沒有止痛藥，於是我向同事借了給他。後來書記告訴我，千萬不要給學生吃藥。因為那學生很可能不想上某一課，便詐病，要到醫療室休息。沙士期間，我感到聲沙，便去看醫生。醫生說是職業病，冇得醫，並建議我用咪和不要唱卡拉

OK。

以前我見到一個男同事帶咪箱上課，心中暗笑他。終於輪到我自己要向現實低頭，也要用咪了，不能逞強。但奇怪的事發生了，我竟然不藥而癒。這或許要歸功於我天天喝花旗參茶。我把這個秘方告訴其他同事，但未必人人適合，因有些人受不了花旗參。從前，我們的老師不用咪，但聲如洪鐘。是否一代不如一代呢？是因為當年學生較安靜嗎？

去年有同事離職，請吃西餅。我吃了一塊，放學後走到巴士站便肚痛，這一痛非同小可，痛了足足一星期，據說是腸胃炎。我終於明白病從口入，以後盡量忍口。但最近又有同事離職，我又吃了一塊同款西餅，還好沒事。



■烤出的羊肉串外酥內嫩，肥瘦相間。

■白餅、辣子、肉串一套下來才是頂級體驗。

■炭火高溫將羊油逼出肉外。

100種
味道

蘭州烤肉後起之秀

尕馬子烤羊肉

提起蘭州美食，相信在很多人心目中，第一個出現的畫面一定是蘭州拉

麵，儘管蘭州人叫它蘭州牛肉麵。其實在蘭州，烤肉攤的密集程度不亞於牛肉麵館，味道也是各有千秋。在這眾多的烤肉當中，位於鬧市一處小院內的尕（讀音「加」）馬子烤羊肉，因出爐的羊肉串要撒很多很多的辣椒面，即便在蘭州也擁有很高的辨識度。作為烤肉界後起之秀，爆火乾烤大片辣子羊腿肉，辣子夾雜着羊肉的鮮美同時抵達舌尖，白餅夾辣子更是特色美食，白餅、辣子、肉串一套下來才是吃烤肉的頂級體驗。

3種辣椒混合香而不辣

烤肉店的經營者馬俊，只用了3年時間，就將尕馬子烤肉發展到1家總店、3家旗艦店和12家加盟店的規模，更吸引了全國各地眾多視頻博主專程前來採訪。馬俊介紹，作為特色的辣椒面，採用3種不同的辣椒人工混合而成，通過碾製、炒香再攪拌混合在一起，隨着炭火的烘烤，能夠做到香而不辣。肉串選用新鮮的羊腿肉串成，肥瘦都有，不用醃製，串好直接上烤爐，炭火把肉內的水分鎖住，撒上特製的調料，肉質鮮美，味道正宗。

這家的烤串是沒有刷油的，肉串上的明亮油汁全都是靠炭火的高溫將羊油逼出肉外，以肉本身的油來進行烤製。這樣做有一個好處，就是肉質不會讓人覺得爛。為保證食材的新鮮，尕馬子烤肉每天只銷售五六千串，售完即止，所以馬俊介紹他們只有固定的上班時間，卻沒有固定的下班時間。

大把的烤肉，三五好友圍坐一桌，十分熱鬧。孜然的辛香，與羊肉炭烤的焦香，在勾起的火鏟中充分融合，火候把握得剛剛好時，烤出的羊肉外酥內嫩，肥瘦相間，一把肉串總是不過癮。一把烤肉是

20串，40元
人民幣，足以讓食客大快朵頤。



掃碼睇片



■辣椒面由3種不同的辣椒人工混合而成。