

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，但原稿需註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

香港貨幣展覽廳

羊咩

雖說時下流行電子貨幣，但鈔票和硬幣依然跟我們生活息息相關。可能有人不知道，位於中環香港金融管理局有香港貨幣的常設展覽廳，可供團體及公眾人士免費參觀。

一進展廳，最吸引是一個名為「銀紙經」的裝飾擺設，利用已不流通並已切碎的鈔票為材，按碎鈔顏色分類，混合其他材料成為透明立體方塊，以鋼絲串連，配合燈光變化，製成一棵抽象的藝術紫荊樹。另一幅則以香港各款硬幣砌成維港景色的大型作品「唱零錢」，是由香港藝術學院的學生花了約半年時間完成，當中硬幣有新有舊，以營造深淺對比，令作品更有層次和立體的效果。

市民可在這裏了解到鈔票的防偽特徵，展廳設計很貼心，特別開設供視障人士辨別鈔票銀碼的設施，提供一個無障礙的平台。在中央位置，有

大型電子互動區域，展出所有香港曾發行過的鈔票和硬幣，不同年代有不同的設計特色，硬幣的形狀與紙幣大小也有異，這部分展品全都可在螢幕上觀看到。如要看實物，便要轉到另一區，從透明架上展示本港現時流通的鈔票和硬幣的「全家福」。

此外，從互動環節「印鈔兵團」中可了解鈔票的印製過程，並有真鈔假幣的樣辦對照，令人一目了然，可以說是「假的真不了」呢！如有興趣，還可試玩遊戲，挑戰對本港貨幣有關的趣味知識題目，如鈔票上的號碼會不會相同？五仙硬幣為什麼俗稱「斗零」？負責為本港三間發鈔銀行印製鈔票的廠房在哪裏？涵蓋了法律、歷史與日常生活的範疇。最有趣的，是讓參觀者發揮創意，可在螢幕前自行設計一張獨一無二的鈔票，還有售賣紀念品的櫃檯，供大家參觀後選購。

時辰未到

香橙老師

幫與不幫是抉擇，是取捨，是不易做的決定。當孩子向養育者求助，施予援手能得到孩子的信任，他日孩子遇上風浪，面對解決不了的困難，就會傾向回來找信任的人；放手不幫，能讓孩子經歷獨立，學習堅強面對逆境，慢慢學會懂得承受風雨，不再是溫室裏的小花。

高和低年級學生有不同程度的人際疑難。初小生最常說：「老師，他奔跑」、「老師，他撞到我」、「老師，他抄我的堂課」等，不要小看這些小難題，不要怪小孩子思想幼稚，因為在小朋友眼中，這些小事已遠遠超過他們所能應付。養育者的介入不但能示範伸張正義，更重要是釐清孩子的對錯觀念，明確向孩子表明社會所接受的價值觀。

是否讓孩子獨立面對生活難題，

關鍵是孩子是否有足夠能力應付當前的困難。孩子能否成功解決困難取決於經驗和技巧，經驗和技巧很需要養育者的示範。如果孩子沒有足夠的扶助，解決遇到的阻礙，不但易產生挫敗感，還有可能因多次重複錯誤，而形成了壞習慣，甚至誤把錯誤方法視為正確。

橙女最近開始參與教會活動，負責製作主日崇拜期間播放用的簡報，並製作唱詩時使用的歌詞頁，按主席的手勢顯示相應的歌詞。一次特別的安排，領唱詩的主席手抱著結他伴奏，女兒心想主席要彈結他，或不能兼顧打手勢，心感不妙而請我坐在旁邊陪伴她。當天的歌詞亂播一通，香橙的相陪沒有幫助，反而給橙女一次驚心動魄的經歷。孩子暫未能獨立解難，勉強不來。



廚師需要徒手將蛋清打成泡沫狀。

形圓色白似朵朵棉桃，口感綿軟可口。

內含豆沙，味道香甜美味。



掃碼睇片

東北美食多像東
北人的性格，向來以粗獷的風格而著稱，講究吃得豪放、吃得過癮。粗獷、豪放、重口味是大家對東北菜的刻板印象。但在東北美食中，有一道名不見經傳的甜品菜系——「婉約派」，被喜愛吃的人戲稱為「東北馬卡龍」。

記者林凱、盧冶

100種味道

舌尖上甜蜜的鄉愁

雪衣豆沙

製

作雪衣豆沙食材簡單，只需紅豆沙、雞蛋、澱粉和綿白糖。流程也不複雜，將蛋清打成泡沫狀，紅豆沙揉成球，裹上澱粉和蛋清糊，油炸後撒上白糖。然而看似容易上手的雪衣豆沙，卻曾經是許多廚師「不敢觸碰的美好」。

長春市「九段燒傳統中國菜」行政總廚劉國峰向記者表示，「從九十年代開始，雪衣豆沙就是吉林廚師的考級菜，是中級廚師進階高級廚師必會的一道菜。其中最難的一步，就是廚師需要徒手將蛋清打成泡沫狀，這需要10至20分鐘左右，而且必須一氣呵成，中間不停頓，否則氣泡難以成形。」劉國峰表示，自己當年學做這道菜的時候，每次都會把胳膊累得特別酸。

「做好的雪衣豆沙飽滿，形圓色白似朵朵棉桃。口感綿軟可口，味道香甜美味，在入口之前撒上些許白糖，滋味絕佳。」劉國峰表示，雪衣豆沙形狀和打發過程密切相關，如果打發得不好時間不夠，成品會變得很軟。

曾是宮廷菜乾隆讚不絕口

相傳，乾隆帝退居太上皇時，因牙齒不好、腸胃不適，吃不了太硬的食物，御廚便創出一道白皮紅心、綿軟香甜的雪衣豆沙，乾隆吃後讚不絕口。後來，這道宮廷菜跟隨曾經的御廚回到了家鄉吉林，逐漸在關東等地流傳開來。

雪衣豆沙是很多東北人記憶中的味道，如今這份舌尖上的「甜蜜」已成為鄉愁，每年春節期間都會有不少返鄉的東北人，來到餐館點上一盤。滿盤白白的豆沙球，既代表著團圓，也是對兒時味道的追憶。

製作流程並不複雜。