

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

機電署作育英才

致幸

「人生不是一支短短的蠟燭，而是一支由我們暫時拿著的火炬；我們一定要把它燃燒得十分光明燦爛，然後交給下一代的人們。」（蕭伯納）

我上月前往位於九龍灣的機電工程署，送文件給在那裏工作的兒子，順道參觀位於地下的展覽廊。自1995年，機電署已積極設立技術員訓練，為有意投身行業的年輕人提供配套支援，傳承經驗與技術。近年，機電署於培育人才方面的努力備受肯定，在本地及國際舞台上享譽盛名，持續秉承以人為本的優良傳統，廣納及培育年輕人才。

該署不斷精益求精，培訓方面由「學師樓」提升至現代化訓練基地，於2019年設立「技能評估中心」，提供完善設備，讓見習技術員進行電氣、空氣調節、電子、機械、汽車及屋宇裝備六大行業的基礎訓練，並

進行技能評估測試，評核學員的技術水平。

機電署亦致力與大灣區合力拓展人才培訓，和廣州人力資源和社會保障局於去年5月在廣州舉行「深化機電人才發展合作聯席會議」，積極加強穗港技術人才交流合作，提升兩地機電業專才培訓質素，共同推動人才發展。

該署亦加強培育年輕新世紀對工程、創科的興趣。為配合特區政府的《青年發展藍圖》策略及培育青年人才的計劃，成立「機電青年發展委員會」，積極裝備年輕同事作多元發展，並透過不同活動加強與年輕人接觸，灌輸人生的正向思維，鼓勵更多青年人投身業界，發揮所長。

這次參觀拓寬我的視野，我期待有更多類似的青年培育舉措。

兒童豪華生日宴

雯雯

有同事近日忙於搜尋一些有關兒童生日宴會的資料，因為她的兒子快將生日。她不諱言為了此事十分煩惱，內心一直糾結要不要「跟風」？為兒童慶祝生日變得鋪張，而且有愈來愈豪華的趨勢。真的要年年都舉辦嗎？據知有人在子女生日前一個月已開始籌備，同事說她已是「臨急抱佛腳」了。

現世代不少家長為孩子慶祝生日再不是切個蛋糕、吃個紅雞蛋了事。他們舉辦生日宴不但要獨特，還要有心思。選擇場地要按派對的主題布置，如森林主題、草地農莊、公主城堡等，加上食物的安排、挑選生日蛋糕、禮物的準備、宴請哪些賓客之外，有人會加入魔術或扭氣球、跳彈床的環節，也有搭起舞台有歌唱或跳舞等表演等。此外壽星仔、壽星女是主角，當然

要準備漂亮的服飾，並安排攝影師拍照和錄像製作。最意想不到的，是兒童生日宴也有「回禮」這個項目，可以是小玩具或糖果，藉此感謝賓客的光臨和參與，有人戲言與婚禮看齊。

生日是一個值得紀念的日子，是對生命的讚頌，但慶賀生辰只是一個儀式。以金錢堆砌的奢華慶生宴並不一定是最好，簡單而溫馨的生日會也一樣可以開心盡興，重點是讓小朋友了解生日的意義。若自小就習慣奢華，很容易會過度物質化。本來開心慶祝生日，但為了搞一場盛宴，據說有家長為了與他人比較，不惜「打腫臉皮充胖子」，舉辦豪華生日派對，事後竟要求出席的嘉賓分攤費用，場面尷尬，也營造了不良的風氣，無疑是一個反面的教材。

文化

「非遺知味」

傳承飲食文化

非物質文化遺產辦事處即

巡迴展覽，以本地飲食文化為主題，介紹九個食品及食具製作技藝的非遺項目，加深市民對日常飲食蘊含的歷史及文化的認識。

是次巡迴展覽介紹的九項香港非遺項目，包括已列入香港非物質文化遺產的吹糖技藝（吹糖製作者以麥芽糖或粟膠為原料，製成糖膠，並以此製成小型的人物及動物塑像。另外，還可將小粒糖膠拉出一幼長之吹管，用口自吹管送氣，將糖膠吹成小球）、茶糕製作技藝（由糯米粉和餡料製成的食品，為新界鄉村於農曆新年製作的新春小食，亦是祭祀的供品）、茶樓點心製作技藝（1950年代開始，香港茶樓按時令食物製作出不同類型的點心，分為鹹點、甜點及包類等）、潮州滷水食品製作技藝（香港的潮州家庭懂得以花椒、八角、桂皮、甘草和多種藥材製成滷水，並以滷水烹調多種肉類或內臟，製成潮州滷水食品）、蒸籠製作技藝（蒸籠是蒸製中式點心的工具，以竹為材料製

成滷水，並以滷水烹調多種肉類或內臟，製成潮州滷水食品）、蒸籠製作技藝（蒸籠是蒸製中式點心的工具，以竹為材料製

成滷水，並以滷水烹調多種肉類或內臟，製成潮州滷水食品）、蒸籠製作技藝（蒸籠是蒸製中式點心的工具，以竹為材料製

成滷水，並以滷水烹調多種肉類或內臟，製成潮州滷水食品）、蒸籠製作技藝（蒸籠是蒸製中式點心的工具，以竹為材料製

成滷水，並以滷水烹調多種肉類或內臟，製成潮州滷水食品）、蒸籠製作技藝（蒸籠是蒸製中式點心的工具，以竹為材料製

成滷水，並以滷水烹調多種肉類或內臟，製成潮州滷水食品）、蒸籠製作技藝（蒸籠是蒸製中式點心的工具，以竹為材料製

成滷水，並以滷水烹調多種肉類或內臟，製成潮州滷水食品）、蒸籠製作技藝（蒸籠是蒸製中式點心的工具，以竹為材料製

成滷水，並以滷水烹調多種肉類或內臟，製成潮州滷水食品）、蒸籠製作技藝（蒸籠是蒸製中式點心的工具，以竹為材料製

成滷水，並以滷水烹調多種肉類或內臟，製成潮州滷水食品）、蒸籠製作技藝（蒸籠是蒸製中式點心的工具，以竹為材料製

成滷水，並以滷水烹調多種肉類或內臟，製成潮州滷水食品）、蒸籠製作技藝（蒸籠是蒸製中式點心的工具，以竹為材料製

成滷水，並以滷水烹調多種肉類或內臟，製成潮州滷水食品）、蒸籠製作技藝（蒸籠是蒸製中式點心的工具，以竹為材料製

成滷水，並以滷水烹調多種肉類或內臟，製成潮州滷水食品）、蒸籠製作技藝（蒸籠是蒸製中式點心的工具，以竹為材料製

成滷水，並以滷水烹調多種肉類或內臟，製成潮州滷水食品）、蒸籠製作技藝（蒸籠是蒸製中式點心的工具，以竹為材料製

成滷水，並以滷水烹調多種肉類或內臟，製成潮州滷水食品）、蒸籠製作技藝（蒸籠是蒸製中式點心的工具，以竹為材料製

作工序包括開料、裝嵌及織底等）、涼果製作技藝（涼果是以薑、欖、李和瓜為原料，經鹽醃處理而成）、菠蘿包製作技藝（菠蘿包的製法是以豬油、牛油、奶粉、雞蛋、低筋麵粉、糖、梳打粉和泡打粉等原材料製作菠蘿包皮，以高筋麵粉、水、乾酵母和糖等原材料製作包身，再經烘焙而製成）和蛋撻製作技藝、港式奶茶製作技藝。

除了圖文闡述之外，展覽亦透過展示微縮模型、多媒體互動節目及影片，以及特設「打卡位」讓市民拍照留念，以生動有趣的形式，將非遺獨特的文化元素展現市民眼前，從而提高公眾對非遺傳承的認識及關注，以及其保育的重要性。

巡迴展覽由康樂及文化事務署主辦，非遺辦事處籌劃，並得到和裕有限公司和太古城中心提

供場地支持，分別由即日至1月24日在將軍澳廣

澳唐德街1號）舉行，而2月27日至3月22日則移師太古城中心

地下（香港島東區鯉魚涌太古城太古城道18號）舉行，展覽時間

由上午11時至晚上8時，免費入

場。

場。

場。

場。

場。

場。

場。

場。

場。



展覽中可讓市民拍照留念的特設「打卡位」。

會場有微型場景展現昔日面貌。



「非遺知味」以本地飲食文化為主題。

「非遺知味」
TASTE OF INTANGIBLE
CULTURAL HERITAGE

場內有茶餐廳。

現場有影片介紹傳統食品製法。