

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

人狗共融

荷夜

近日再有人被狗咬死，使人狗關係再陷緊張。狗是人類忠誠的朋友，近年少子化下，一些市民更視毛孩如己出，人寵共融形成潮流。然而，狗畢竟帶有動物的野性，有可能威脅人類的安全，也不容忽視。

政府近期推出寵物友善政策，部分餐廳容許狗隻進入後，社會掀起一輪熱議：有市民投訴狗主罔顧公德，容許狗隻舔食餐具；有市民顧慮衛生或怕狗，拒絕進入寵物友善的餐廳。政策推出後，雖有部分領牌餐廳業績改善，但也有餐廳因為種種情況而放棄牌照。隨後，發生連串狗隻攻擊人類事件，甚至有狗酒店的營業員慘遭惡犬咬斃，一時風聲鶴唳，至近日元朗又有踩單車夜歸女士，遭流浪狗襲擊而喪命，引起社會進一步關注。

筆者日常出入亦不時遇到狗隻。大部分狗隻都性格溫

馴，然而亦有一些狗隻喜歡纏擾途人。狗隻絕大部分時間與人相安無事，但亦試過亢奮之下撲向路人的手推車，造成驚嚇。故此，筆者平時出入都盡量繞開陌生狗隻，至近日發生多宗新聞，更心有餘悸。

政府近期加強處理街上的流浪狗，捕捉無人看管的狗隻，避免危害途人，做法值得肯定。有些市民對狗隻有特別情感，不願捕捉流浪狗隻後，如同野豬般採取人道處理方法。然而，人命寶貴，市民出入安全亦十分重要，兩者應取得平衡。捕捉流浪狗之後，如果性格溫馴的，覓地飼養或安排領養，可能是較可取的方法。另外，政府亦應加強罰則，禁止棄養狗隻，以及嚴懲走私狗隻及私下繁殖作買賣圖利。狗主應保持公德心，好好照顧毛孩，不應為他人帶來不便。

親子互動不能草率

香橙老師

周末走在街頭，總遇見各種育兒風景。快餐店內，母親手拿檸檬茶，對好奇的孩子說：「這很辣，不能喝。」車站旁，父親急着趕攔車，見女兒觀賞黃牛，說：「那是惡犬，快走！」公園裏，祖父為哄孫女服藥，聲稱藥水很甜。成年人為求迅速解決管教難題，順手拈來謊言，我們覺得無傷大雅，卻忽略話語正影響孩子的認知。

家長每天應付繁瑣生活，想盡快平息幼兒的拖延問題，無可厚非，指「牛」為「犬」、嘗「苦」稱「甜」，能立竿見影達到目的。然而，幼兒正處於建構世界觀的關鍵期，當大人把甜茶說成辣，不僅混淆認知，更透支彼此的信任。孩子日後一旦發現真相，隨時令家長失去威信。為解決即時問題而賠上長遠信任，代價沉重。

我們大可換個方式，用誠實正面的語言引導。面對想喝茶的孩子，不妨說：「這叫檸檬茶，味道甘甜，但成分對你身體暫時無益。我很愛你，不能讓你喝，但我準備果汁給你。」趕行程時，與其用「靠嚇」的方法，也可以包裝成喜悅：「那是牛，正在吃草。真好！我們還可以多看一分鐘，然後要趕坐攔車了。」至於吃藥更應坦誠：「吃藥不好受，但能幫你康復，我陪着你。」

至於模仿兒童說話方式，如「飲水水」、「食肉肉」，偶爾說說無妨，長期使用卻會妨礙幼兒掌握正規口語。教養學問隱藏在細節，我們向孩子展現怎樣的世界，取決於我們所選擇的語言。與其用虛構恐懼或虛假甜頭控制行為，不如用真實認知與同理心建立連結。放下捷徑，耐心陪伴孩子認識世界，才是最穩固的教養基石。

嘔心食物巡展啟德登場 免頭羊眼汁挑戰容忍度

美食與噁心，兩種反差共冶在《嘔心食物博物館》一場展覽之中。這個源自瑞典、累計全球逾50萬人次入場的國際巡迴展今日(29日)起至11月26日登陸啟德AIRSIDE 3樓

GATE33 Gallery。展覽由瑞典團隊聯同香港創意團隊重新策劃，考驗入場者對「黑暗料理」的容忍度，現場展出來自約35個國家及地區逾80款具爭議性食物，包括被形容為全球最臭罐頭瑞典鹽醃鯪魚、原隻活青蛙去皮打成汁液的秘魯青蛙汁、香脆的蟋蟀零食等等，主辦方還「窩心地」提供嘔吐袋備用。香港站策展人吳偉忠相信，展覽能吸引國慶黃金周旅客入場，料可吸引2.5萬至3萬人次入場，旅客約佔一兩成。



策展人參與試食。

現場設五大主題展區，包括原野盛會、滋補奇餐、嗅臭工房、擇膳之席和明日剩宴。除介紹各地奇異傳統料理，亦探討未來糧食議題，講解昆蟲食材、實驗室培植肉等可持續食物。其中原野盛會聚焦於世界各地因應地理環境與生存需求而演化出的原始飲食傳統，食材多取材於大自然，例如麻辣兔頭、把羊眼球浸泡於番茄汁的羊眼球汁、慢火燉煮完整羊頭、羊蹄與羊腦的伊朗羊雜湯，視覺衝擊力十足。

展現文化差異 思考環保飲食

展覽亦設「最後一口」試食吧，觀眾可試食蟋蟀零食、酸菜汁、瑞典鹽醃鯪魚等，親身感受味道衝擊，反思「美味」與「噁心」的文化界線。展覽並非單純獵奇，以人類厭惡情緒作切入，審視自身對食物的文化偏見。

博物館創辦人、行政總裁兼館長Andreas Ahrens表示，展覽除展出全球飲食文化的差異，亦帶出環保議題，提醒大眾為地球未來，思考轉向更環保的飲食模式，例如昆蟲料理、實驗室培植肉，其溫室氣體排放量遠較傳統肉類更低。

至於歐洲常見、香港觀眾或感到難以適應的食物，館長提到重口味熟成丹麥乳酪以及北歐鹹甘草糖，後者是他最愛的糖果，鹹度會令口腔乾澀，但歐洲以外多數人都難以接受，現場設有試吃吧，可供觀眾親身體驗。

今次香港站，合作團隊將展覽體驗提升至嶄新層次，更限定邀請本地調酒師，還原香港獨特食物氣味作驚喜，透過視覺、嗅覺體驗呈現飲食文化差異。展覽早鳥門票已售罄，正價門票於Klook、貓眼、UUTIX發售。成人門票68元起，學生、小童或長者享特定優惠。

單切口機械臂割前列腺 手術時間縮44%助康復

前列腺癌是香港男性第三大癌症，2023年新增病例逾3,000宗。瑪麗醫院引入單切口機械臂輔助切除前列腺，減少病人傷口數量及出血量加快恢復，尤其對糖尿病等傷口難以癒合病人更有利，病人平均住院日數由4天縮至兩天，加快病床流轉。瑪麗醫院未來將擴大適用手術範圍，並將技術陸續推展至其他公院，惠及更多病人。

瑪麗醫院泌尿科顧問醫生曾昭鋒表示，該院在2007年開展首宗機械臂前列腺切除手術，機械臂能以多角度轉動及切入，可模仿人

的手腕與手指動作，讓縫合和切割更精準，減少出血。惟傳統機械臂手術需在患者下腹開五六個切口，而單切口機械臂手術切口只得一個，可減少病人的創傷。

瑪麗醫院去年底起完成10宗

自去年12月起，瑪麗醫院已完成10宗相關手術。臨床數據顯示，手術時間中位數由279分鐘減至155分鐘，大幅縮短44%。院方指該技術已用於前列腺及腎臟切除手術，而乳癌及甲狀腺癌手術亦能應用。