

蒐140中小學尖子 理大辦「叻人學會」

提供長期連貫免費培訓 搶先揀蟀首屆先睇數學

香港文匯報訊（記者 黃德正）校內尖子多寡是大學軟實力的其中一項體現。在新學制下，本港八所大學正就如何搶奪尖子費盡心思。香港理工大學昨日成立「高材生學會」，從全球1.2萬人中，精挑140名中小學資優生，為他們提供長期而連貫的免費培訓，實行搶先揀蟀。首屆課程以數學為主，未來會加入文理工等學科，甚至可參與研究項目。參與的高中生可提早修讀本科課程，與理大生一起上課。若他們將來入讀理大，可豁免相關學分。

理大首屆「高材生學會」的會員，都是於「全港18區小學數學比賽」和「澳洲數學比賽」中考獲優異成績的學生，部分更於比賽中考獲滿分。負責該計劃的理大副校長特別助理尹志強表示，去年有近1.2萬名學生參加以上兩項比賽，最後理大挑選出上述140人加入學會，其中90人為中學生、50人為小學生，最年輕者是小四生。

料安排講師研究生教導

學會先於復活節開辦為期7至10日的數學課程，包括1個小學課程和2個中學課程，預料安排8位講師、研究生負責教導工作。今年暑期起，會逐步開辦生物、化學、物理、英語、普通話、電腦工程、心理學和經濟學課程。

他表示，學會課程類似國際文憑課程（IB），除了傳統學科的基礎知識外，也會加入研究項目，讓學生學以致用、發掘、創造更多新知識。中大和科大過去也有舉辦類似「拔尖」課程，但尹志強強調，理大課程並非僅維持數月，而是長期而連貫地栽培學生。而且這更是首個免費課程，預料起始經費約30至40萬元。

讓教授指導高中生研究

他續說，理大會先評估學生學習情況，了解他們的進度和興趣，再安排較高程度的培訓課程，「我們會先幫助中一至中三學生開竅，待他們升讀中四、中五，就會安排他們修讀本科一年級課程。」校方未來也會安排教授指導高中生參與研究。

笑言不介意「為人作嫁」

此外，學會也會讓高中生修讀部分本科一年級課程。尹志強表示：「最理想是能安排他們於來年與本科生一同上課。」他相信，若學生已完全掌握高中數學課程，他們的中學也樂意讓學生修讀大學課程。即使學生未能於大學常規課時上課，也會安排他們於課後或周六上課。而修讀本科課程的學生，也會獲相應學分，讓他們入讀理大後，可善用騰出的學分選修其他科目。而各院校均求材若渴。尹志強笑言，相信理大具競爭力，即使學生最後不選擇理大，也不介意「為他人作嫁衣裳」。



理大昨日成立「高材生學會」，從全球12,000人中精挑140名中、小學資優生，為他們提供長期而連貫的培訓。圖為入選學會的學生與主禮嘉賓合照。香港文匯報記者黃德正 攝

神童智商135獲選入會



獲選入學會的于鎧璋(左)經已讀完代數理論，未來會埋首於微積分理論。圖為鎧璋和母親(右)合照。香港文匯報記者黃德正 攝

香港文匯報訊（記者 黃德正）獲選入首屆「高材生學會」的學生均精於數學。現就讀喇沙小學六年級的于鎧璋，更是個「小小數學家」。鎧璋是智商高達135的資優生，去年助喇沙小學奪得「全港18區小學數學比賽」全場總冠軍。同年，他參加「澳洲數學比賽」，同時挑戰「小五組」和「中一組」比賽。他於「小五組」以滿分獲得「傑出獎」，是全球6位得獎人之一。他雖然未能於「中一組」考獲滿分，但也以優異成績成為全港唯一獲「傑出獎」的學生。

于母表示，雖然鎧璋自小名列前茅，但過去一直未察覺鎧璋精

於算術，「他三年級時轉讀喇沙小學，即入選數學研習班。」其後任職會計師的父母看到兒子於奧數取得優異成績，因此慢慢發掘出他的數學才能，並購買大量算術理論書籍，讓他「越級挑戰」。

讀畢代數正埋首微積分

鎧璋笑言，已讀畢中學程度代數理論，正埋首於微積分理論，「這些數學理論也不是好難。」于母笑說，鎧璋閒時多看英文小說，藏書量更多達300本。而鎧璋不但精於數學，而且喜歡英文和科學，是典型資優生。然而，于母並不打算讓鎧璋跳級，因為她認為兒子應享受童年生活。

中大破解酶結構 助研生物能源

香港文匯報訊（記者 歐陽子瑩）酶廣泛應用於日常生活及生物工業。但由於在高溫中，活性會降低或分解，往往影響酶的效能。中文大學生命科學學院教授黃錦波，透過蛋白質工程技術，成功拆解能改變酶活性的基本原理，首次「改造」出兩種長處不一的酶，對酶類的改良提供了重要指引。此項研究對酶將來應用於多項生物技術產業，如生物能源生產、醫學等發展，有重要啟示。有關研究成果已在生物學權威雜誌《PLoS Biology》3月號發表。

酶可助清除難洗蛋污漬

酶（Enzymes）可以在人體、食物及多種日用品中找到，是加速化學反應的蛋白質。黃錦波舉例稱，如汽水內的糖，便是由澱粉經酶分解而成。至於經常標榜含有「活性成分」的洗衣粉，內藏的其實是酶。由於酶的活性可以分解蛋白質，可以幫助清除難以清洗的豉油及蛋污漬。

研增高溫酶活性惠產業

黃錦波對蛋白質耐熱研究逾10年，現任中大蛋白質科

學與晶體研究中心副主任。他與研究團隊在05年開始，研究高溫酶與常溫酶的特性。他表示，高溫酶在高熱下仍表現穩定，但活性較低；相反，常溫酶的活性較高，但在高溫下卻較易變性。他指出，不少酶作用都在高溫下進行，「如果高溫酶能夠在不影響其穩定性下提高活性，在生物技術產業上，將有極大應用潛力及商業價值。」

鹽橋改造高溫 and 常溫酶

研究團隊遂分別抽取兩種酶類，包括源自人體的常溫酶，以分析它們的結構。結果發現，兩種酶的結構相似，但高溫酶內，卻有更多道「鹽橋」鞏固其結構，「鹽橋就好像螺絲，令蛋白質更穩固，但同時令其活性較低。」團隊於是把鹽橋，以蛋白質工程技術「移往」常溫酶。結果發現，可轉化兩者特性，互相「改造」。

成果發表於生物學雜誌

黃錦波稱，在高溫下固化鹽橋可增加酶活性。不過，該酶在相對低溫下的活性卻會被犧牲。有關研究成果，已在生物學權威雜誌《PLoS Biology》3月號發表，對改



中大生命科學學院教授黃錦波的研究，對改良酶在生物科技業的應用提供了新啟示。

他表示，這項研究屬於酶的基本原理研究，應用層面需要不同範疇的研究人員再開發。但他指出，世界上不少公司都在開發生物燃料，例如：把糖轉化為汽油，或者把棉花、木質等較難分解的物質轉化成能源等；酶的改良或有助開發新能源。對於現時醫學上有以酶治癌的研究，他也期望研究成果可以帶來新啟示。

稱，已覺得食物新鮮好吃。

中國愛花心思於食物名

此外，為了讓看上去、吃下去時感覺良好一些，明明是「雞腳」，卻美其名為「鳳爪」；「豬血」變成「豬紅」，餐牌竟譯作「Pig red」。

現在，中國餐館為菜式起了不少獨特的名字，例如「螞蟥上樹」和「永結同心」，其實即是「Minced Meat with Spicy Sauce」和「dessert」。在英式餐館以英文點菜，當然可省卻以上麻煩，起碼餐牌英文出錯機會較低。何況，西餐來來去去都是那幾款，點來點去不是「meat」便是「potato」，最常見的當然是「set dinner」與「coffee or tea」。

咖啡及茶英譯易混淆

說起「coffee and tea」，不得不提中國人特別喜歡喝茶的特色。中國人假日到茶樓「飲茶」，一定少不得一壺茶。在中式餐館點菜時參考英譯版本，可助你清楚知道



宗福季剛被選為國際品質學院院士。

科大提供圖片

科大宗福季 獲選IAQ院士

香港文匯報訊（記者 高鈺）香港科技大學工業工程及物流管理學系系主任宗福季，剛被全球地位最高的品質學術機構國際品質學院（The International Academy for Quality, IAQ）選為院士。他將於6月20日，在匈牙利貝爾法斯特舉行的歐洲品質組織大會上，接受此項榮譽。

大中華區僅有6位IAQ院士

國際品質學院院士來自全球25個國家，由業內人士選舉產生，所有院士均為全球品質領域的領軍人物。宗福季是繼香港城市大學校長郭位之後，該院第2位香港院士。目前，大中華區只有6位院士。

宗福季於1997年加入科大，主要研究「製造和服務品質的管理與改善」，成就備受業內人士推崇。他是美國品質學會院士及工業工程師學會院士，曾於2004年及2009年，獲得工業工程師學會頒發IIE Transactions最佳論文獎。去年，他獲得傑出IIE Transactions出版獎。

港大舊生捐23萬 助48教院生入宿



教院獲港大「明原堂」舊宿生捐款23萬元港幣，支持教院「助宿金計劃」。圖為教院舉行捐贈紀念銘揭幕儀式。教院提供圖片

香港文匯報訊（記者 高鈺）香港教育學院獲港大「明原堂」舊宿生捐款23萬元，支持該校「助宿金計劃」，讓經濟條件欠佳同學也可入宿，體驗舍堂生活。是次捐助將使48位教院學生受惠，每人獲資助港幣4,750元，以助負擔半年宿費。港大「明原堂」在92年已經拆卸，但於06年，「明原堂」首任舍監馮以滋發起募捐活動，支持港大及其他院校學生體驗舍堂生活。至今，有120名教院學生獲計劃資助。

教院生冀傳承舍堂文化

教院昨日舉行捐贈紀念銘揭幕儀式。校長張炳良出席儀式時表示，舍堂是大學生活中不可或缺的部分，對馮以滋及各「明原堂」堂友表示感謝。教院四年級生文家揚為其中一位受惠學生。他稱，助宿金有助減輕家庭負擔，讓他全心投入舍堂活動。他將擔任舍堂導師，希望舍堂傳統文化薪火相傳。

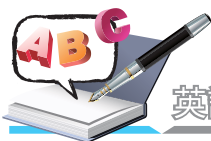
浸大邀田衛平周五講座

香港文匯報訊（記者 高鈺）香港浸會大學邀請資深學術雜誌主編田衛平，以「中國學術期刊與學術研究的互動」為題，作公開講座。活動舉行時間為本月18日（星期五）下午3時，地點為浸會大學善衡校園查濟民科學大樓鄭翼之講堂。

內容探討內地學術期刊

講座內容主要探討「學術期刊在中國學術進步中的作用」、「當前中國學術期刊存在的問題及對策」，以及「學術期刊與中國學術如何互動」。講者田衛平1982年河北大學歷史系畢業；2005年起接任《學術月刊》總編輯，並擔任出版系列高級評審委員會評委。他主編的《學術月刊》，多年來被譽為內地最出色的綜合性學術期刊，連續4年在全國社科類期刊轉載量總排名居首。

Albert Yip與牛柏葉



英語「掌櫃」

上茶樓也許是我們這代人假日的習慣。然而，30、40年代的女士，並不獲准上茶樓。現在，情況卻恰恰相反，茶樓成了太太們閒聊的場地。隨着茶樓越趨商業化，有些茶樓刻意透過古雅、富中國傳統特色的裝潢招徠，餐牌上又有專為外國人而設的英文翻譯。可是翻譯方法千奇百怪，或會令外國人望而生畏，變相「趕客」。

茶樓餐牌誤譯易生誤會

「Albert Yip」不是人。我不是人身攻擊，此乃「牛柏葉」的古怪英譯，「Tu Fu」非「杜甫」也，實情是指「香滑豆腐」。再往下看是「Fresh skin」，非新鮮人皮，乃鮮腐皮也。西人心裡不禁聯想起魯迅筆下的「人血

饅頭」。二三流的譯者，只會利用字典機逐字翻譯，完全不理解文字原意，在生活中容易引起誤會，或製造笑話。在茶樓餐牌裡的古怪英文附拾皆是，「手打魚蛋」竟譯成「Hand fighting fish balls」；而「Hand pills to fight pork」原來是「手打豬肉丸」。以上全部都是誤譯，倘若以英文點菜，須小心為妙。

英語常一詞指多種食物

運用英文點菜，其實只要了解食物本質便可。因為我們不難發現，中國人對食物的種類名稱分得很仔細；相反，外國人愛把多種食物以同一詞彙表達。外國人只有「beef」、「meat」、「pork」等。但中國人則愛在食物名稱上花心思：「雞」變成「雞雜件」、「鮫魚片」變成「鮮鮫魚片」、「粟米」變成「鮮甜粟米」、「豬皮」變成「爽脆豬皮」。上述林林總總，務求令食客光看名