

學生哥「夢想啟航」不一樣的旅行

成功傳遞做快樂的「傻瓜」精神

每逢暑假都是家長帶小朋友外遊的旺季，但亦不是每個家庭都有能力、每個家長都有時間帶小朋友外遊，然而有批善心人和機構願意助一班來自17所香港小學、成績和操行優異的學生及香港基層學生實現出埠旅行的夢想。麗星郵輪攜手台灣觀光局、捷旅慈善基金、港澳台灣慈善基金會和香港應用心理協會於8月底舉辦了「麗星夢想啟航台灣之旅」，讓他們嘗試了人生第一次郵輪之旅，又是學習與實踐集於一身的旅程，發起人台灣觀光局香港辦事處主任巫宗霖講，他們希望向小朋友傳遞正能量，宣揚無條件助人的「傻瓜」精神！

採訪：焯玲



■高雄副市長李永得，高雄市觀光局局長許傳盛博士親自到碼頭歡迎同學們，雲頂香港及麗星郵輪的代表捐贈150萬新台幣。



■台中市副市長蔡炳坤博士親自到場歡迎同學們。



■「麗星夢想啟航台灣之旅」慈善活動



■小朋友與船長晚宴獲發證書



■同學們作品

當日六十名學生在老師和義工帶領下登上麗星郵輪處女星號展開高雄/台中郵輪之旅，同學們當然很興奮，在四天三晚的行程節目非常豐富，主管機關花心思為他們設計一連串的活動，在船上時，香港應用心理協會的朱博士帶領他們集體玩樂，培訓團隊精神，從互動遊戲中灌輸正確的價值觀。

巫宗霖主任特邀台灣的著名網路圖文創作作家馬來貌 (Cherng's) 與台灣人氣插畫家爽爽貓 (by Second) 專程在船上與小學生互動。在郵輪上，馬來貌 Cherng's 和爽爽貓 Second 和學生們分享畫畫的樂趣，小學生每人拿出畫筆畫簿，將自己的煩惱和夢想都畫下來或寫下來，馬來貌就為他們吃掉噩夢與煩惱的，而爽爽貓則是為大家實現夢想，小朋友的煩惱大都與讀書有關，而理想都很長大後做專業人士，當然也有很純真的想做卡通中的人物。

Cherng's 表示他們是首次參加這種公益活動，覺得很有意思，因為他們創造的馬來貌、爽爽貓都是傳遞正能量的，結果發現小學生的噩夢與煩惱與讀書有關，可見香港的學生讀書壓力比台灣大很多，也發現有些小學生畫畫藝術天分很不錯，值得培養。Cherng's 和 Second 從透過與香港小學生的接觸，了解香港多些，對他們創作圖畫都有啟發，或許將來創作出一隻有「香港味」公仔。



■夢想做護士的小女孩由爽爽貓為牠加油！

■同學們仔細地觀看馬來貌及爽爽貓畫畫

■同學們將畫好了的煩惱貼在壁板上



■同學們學習摺毛巾

麗星郵輪派出他們的工作人員教導小朋友吃西餐的餐桌禮儀，又教他們用毛巾摺出大象、白兔仔、天鵝；小朋友船上還可以看魔術表演，參觀歌劇院後台；到游泳池玩；為小朋友舉辦專屬送你船長晚宴，同船長合照，以激發參與者進一步尋找自己夢想的動力。



■參觀麗都歌劇院後台

上岸參觀遊覽

行程中小學生有兩次機會上岸參觀遊覽，第一站是高雄香蕉碼頭，高雄副市長李永得，高雄市觀光局局長許傳盛博士親自到碼頭歡迎他們，雲頂香港及麗星郵輪的代表捐贈150萬新台幣幫助在7月31日中高雄氣爆事件受到影響的市民，帶出樂於助人精神。李永得副市長承認高雄氣爆事件令當地旅遊業受到打擊，但高雄氣爆事件僅影響高雄兩個街區，其他所有當地風景區、觀光景點、大眾交通運輸都是安全的，業界主動提出給予旅客酒店住宿優惠，美食優惠，希望重振旅遊業。所以更加歡迎香港朋友去高雄玩。



■到高雄參觀高雄駁二藝術特區



■美麗島合照



■六合夜市攤檔



■三女生展示戰利品

不少學生是首次到高雄及台中，他們去參觀高雄駁二藝術特區，美麗島捷運站欣賞天花上色彩斑斕極生動的畫，認識台灣的文創藝術，特別拍下團體照留紀念，為了讓小朋友體驗到台灣夜市特色，帶他們走訪高雄六合夜市，體驗當地夜市美食文化，女同學有街逛特別興奮，來自聖文德三位女生特別展示她們的戰利品：三隻同款手錶，相信是紀念她們此行的最佳紀念品。她們希望香港也有夜市。

做人要懂得感恩

巫宗霖主任在旅程中不斷向小學生宣揚他的「傻瓜」精神，他告訴小朋友今次旅程是由一班人無條件支持才達成的，例如，導遊、工作人員都是義工，活動的贊助者，別人眼中他們是傻瓜，但卻令他們60人很快樂！希望大家長大後都做快樂的傻瓜，助社會上需要的人。

在旅程結束之際，巫主任聽到這班小學生對他講：我都要做傻瓜，所有為今次旅程出力的人都收到不少小朋友畫的圖畫作為感謝，他的做快樂的傻瓜及做人要懂得感恩的訊息已經傳遞到小學生心中，感到很安慰！巫主任又謂今次首次組織學生外遊，有了今次的經驗，希望明年繼續辦，而且選學生可擴展珠三角，也歡迎有心人合作。大家一齊：「關懷弱勢是普世價值觀，公益活動可帶動社會良好風氣，我們希望可以和各界一起共同推動社會正能量。鼓勵這些基層家庭學生追求理想、有信心面對未來的挑戰，長大以後也能回饋社會。」

第二站是台中港，六十位學生獲得台中市副市長蔡炳坤博士、台中市觀光局副局長陳育正、台中農業局副局長熱情接待，於石圍牆特色餐廳設午宴接待，讓他們一嚐台中在地食材、客家料理。之後一行人又探訪了優恩蜜有機農場果園，老闆除了請大家食新鮮甜粟米和番茄冰外，還容許大家採摘一盒番茄帶回香港給爸爸媽媽食一試；可謂滿載而歸。



■「麗星夢想啟航台灣之旅」慈善活動



■摘番茄好開心

台中著名特產是太陽餅，去到著名的老字號寶泉食品除了買手信外，寶泉食品的執行長翁琚瑋熱情接待，特別派師傅教小學生DIY太陽餅，大家非常雀躍，跟隨步驟整餅，製作好再交由店鋪焗，最後能親手製作太陽餅送給老師及父母，實在是件十分有趣的事。問小朋友與同學仔一齊去旅遊的感受，他們都很喜歡，因為平常由爸爸媽媽帶着去旅遊，他們在父母的掌控下吃喝玩樂，如果與同學去可以稍為放縱自己幾天哩。

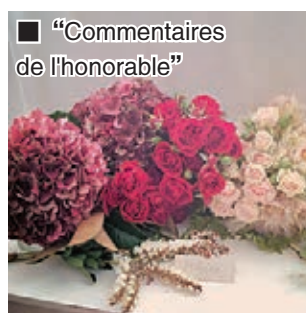


■著名的老字號寶泉食品特別派師傅教小學生DIY太陽餅，大家非常雀躍。



■活動結束前巫主任收到同學們的感謝畫

花事了



接待規格

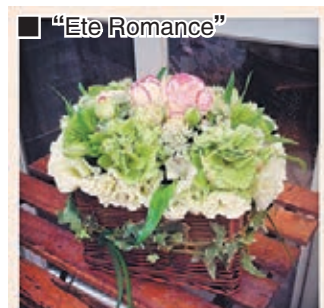
最近為某跨國公司擔任設計接待來賓規格的顧問工作，相當有趣。跟負責人員了解公司現況及討論細節時，不禁覺得這些設計與公司文化及決策人（老闆）的目光和品味有非常密切的關係；當然亦有討論過花卉植物在接待來賓時扮演的角色及其重要性，事實上，我們亦可從中透視出公司的特質。

正門接待處擺放鮮花表示該公司發展成熟兼具規模，各項制度已清晰確立，員工個人發展空間不大；擺放盆栽的公司人情味較濃，作風較保守和穩健；沒有擺放東西的公司較新、屬中小規模，目標清晰、賺錢至上，除非人工不高，否則對員工犯錯的包容度較低；擺放綠花的公司表裡不太一致，希望投射出大公司的形象，但實情是各方面的條件仍未配合。

老闆房桌上擺放鮮花顯示他為人努力進取、心思縝密，社交技巧與管理員工手法均佳；擺放盆栽的老闆人情味較濃、較溫暖，願意聆聽同事和員工的意見；沒有擺放東西的老闆充滿幹勁，但智謀和處事技巧有待提升，與一般同事的年齡相若；擺放綠花的老闆呢……應該不多吧！

（足本重溫，請到<http://henrywhim.blogspot.hk/>）

文、圖、花：Henry Leung



中秋巡禮

月餅禮盒時尚古雅

明天就是中秋節了，你們買好月餅做節嗎？今年，筆者發現月餅除了加添新口味外，不少品牌尤其酒店都特別在禮盒上包裝一番，如澳門文華東方酒店便推出以酒店經典摺扇為設計藍圖的「金扇花賞」月餅禮盒，外形瑰麗典雅，內含口味出眾的手工精製月餅。這個經典摺扇始製於1800年，包裝上的金色扇面繪上畫工細膩的似錦繁花，展現欣欣向榮的意境，讓今年中秋更添時尚風雅。「金扇花賞」月餅禮盒內共含四種人氣口味月餅，包括雙黃白蓮蓉、單黃白蓮蓉、金腿伍仁及單黃棧仁豆沙，全部皆由酒店手藝超群的廚師團隊手工製造。

而香港榮華更與十二肖攜手推出「易馬」月餅禮盒，包裝選用了當代著名書法家董陽孜為「十二肖」創作的系列作品——「馬」字書法作為主體設計。易馬月餅禮盒，內藏蛋黃白蓮蓉月餅85克×4個及250克×1個，月餅的製作結合中國傳統的篆刻藝術，每個月餅均以不同的篆刻作品為主題，讓中國傳統藝術融入生活。

■澳門文華東方酒店「金扇花賞」月餅禮盒

文：雨文

滇式月餅的「家鄉寶」

按地域劃分，中國有京、贛、台、潮、廣、滇六大月餅系。幾年前，廣式月餅一度佔據半壁江山，滇式月餅則在近來漸有追趕之勢，其實對於「吃貨」來說，美食無界，有吃是福，趁着中秋節，筆者說說「吃貨」口中的滇式月餅。

滇式月餅的最大賣點，就是充分利用本地食材：雲腿、玫瑰、雞縱菌、松仁、蕎面……許多雲南獨有的材料，再加上慢工細活的技藝，閒情逸趣的雅致造就了滇式月餅的個性，而其中最受食客喜愛的「滇月」還是雲腿餅和鮮花餅。雲腿餅的主要原料取自形似琵琶，隻大骨小的宣威火腿；鮮花餅的主要原料同樣是取自雲南本土的食用玫瑰。

「雲腿月餅配餡的秘訣在於肥瘦比例、鹹甜中和。」嘉華食品公司滇式月餅技師李偉倫說：「十幾年前，多數人的口味喜油膩，雲腿月餅的肥瘦比例為4:6，現在人們吃不了那麼膩了，肥瘦比例漸漸變為3:7。宣威火腿偏鹹，我們用雲南土蜂蜜中和，而甜鹹比例就是商業秘密了。」搭配雲腿月餅餡料的濃厚肉香，餅皮用的是「硬殼」。其實硬殼雲腿月餅殼不硬，餅皮採用的是外酥內軟的「混酥」製法。雲腿月餅可以開袋即食，也可放在鍋裡略蒸5分鐘，或是放在微波爐裡「叮」10秒鐘，為的是讓雲腿醇香滲透餅皮，蒸出來的口感更鬆軟，微波爐裡加工的則更酥香。搭配鮮花餅裡玫瑰的天然花香，餅皮採用的是白面「層酥」製法，一層皮、一層油層層包裹，烤出來後只剩層層面皮，口感素淨細膩，不去爭搶鮮花的清甜。或許滇式月餅也如雲南本一樣，有著拙厚質樸的「肉香」與浪漫靈秀的「花香」兩種特性吧！



■雲腿月餅餡料講究肥瘦、甜鹹配比。



■剛剛出爐的雲腿月餅。



■製作完成準備放入烤箱的鮮花月餅。



■滇式鮮花月餅「揉搓細麵塵，點綴胭脂跡」。

珠海首推「酸辣月餅」

香港文匯報訊（記者 黃殿晶 珠海報道）中秋節來臨前，廣東珠海的一家企業大膽挑戰傳統的月餅市場，日前號稱推出了內地首創口感酸爽勁辣的「酸辣月餅」，並已進入珠三角地區市場。據這種「李老爺酸辣月餅」創始人李藝志介紹，縱觀中國的月餅體系，有廣式、潮式、京式、蘇式、雲式等月餅，而帶有辣味的湘式、川式等地方性月餅都還沒有，人們普遍吃到的都是甜膩味的傳統月餅，久而久之便覺得乏味，在禮尚往來間當作禮品被扔掉。另外，以甜為主的月餅對患有糖尿病、高血壓的人也適宜。中國人大多都能吃辣，幾乎每10個人裡面就有6個人可以吃辣，酸辣月餅不但從根本上改變了甜膩味月餅獨霸市場的局面，而且顛覆了月餅在禮尚往來中淪為禮品的角色，也讓月餅退出禮品的市場回歸點心的身份，更在競爭激烈的中國月餅市場上獨樹一幟。在包裝上，它融入了環保設計的概念，巧妙地將包裝盒設計成紙巾盒的抽取樣式，與以往市場上的奢華外包裝相比，更具創意與內涵，還有實用意義。



■榮華「易馬」月餅禮盒