

德女來港升學 酒店餐飲追夢

實習時創綠色蛋糕盒 設計獲餐廳採用至今

香港文匯報訊(記者 黎恣)香港近年積極推動生涯規劃,讓不同性向的學生都能找到興趣發揮所長;而從德國來港升學的女生 Kristina,藉種種經歷規劃出自己的「酒店餐飲夢」。Kristina 高中後曾接受近兩年的職業訓練並擔任兼職侍應,啟發了於餐飲範疇發展的志願。因母親在港工作的緣故,她選擇到理工大學就讀酒店管理課程,除學業及課外活動出色外,實習期間她更積極實踐創意,設計出富特色的綠色蛋糕禮盒並獲採用至今,突出表現讓她成為該校本年度「最卓越學生獎」得主。

全名為 Braun Kristina Barbara Maria 的 Kristina 現為理大酒店管理四年級生,自母親 11 年前到港工作後,她每年都會來港探親兩次,深深體會到香港結合中西文化,還有自然景觀與城市生活的強烈對比,對這個城市愈見喜歡。

Kristina 完成高中後,選擇了在德國接受 22 個月職業訓練,並於一所餐廳擔任兼職侍應,喜歡與人溝通的她從中發現了自己於餐飲業的志向,加上受母親影響,令她毅然決定到港就讀酒店業管理學位課程。

盒設透明窗 看清楚蛋糕

對 Kristina 來說,酒店餐飲工作絕不止於「打份工」,更是其實踐創意提升客人體驗的地方。就學期間她曾到唯港薈 (Hotel ICON) 餐飲部實習,她留意到客人購買蛋糕時,同事只會將蛋糕

放進一個白色盒子,外面再套上膠袋,不環保之餘亦欠特色。她遂向經理反映,並創作了一個綠色並印有餐館名字「Green」蛋糕盒,盒中間有透明「窗口」,外面可清楚看到盒內的蛋糕,上方亦設有把手方便拿取,該設計亦被酒店採用至今。此外,她亦曾受德國飲食節目啟發,提出以湯匙作下午茶擺盤的建議,讓餐飲環境更有特色。

實習完後 Kristina 現時仍有兼職侍應,亦熱衷於參與校內學生活動,協助海外生及交換生來港適應,日程密密麻麻但亦能夠保持極佳學業成績,上學年 GPA 達 3.79 分。

她笑言,平衡學業和工作的關鍵是做好時間管理,因自己「不像一般的大學生,不喜歡去派對,所以有更多時間溫習、發展興趣和工作」。

膺理大最卓越學生獎



▲ Kristina 在實習期間為酒店設計專用的蛋糕盒,並獲得採用。圖為她手持由她設計的蛋糕盒。黎恣攝

她亦有利用空餘時間學中文,期望對適應香港社會和未來工作有幫助。其品學兼優的表現,讓她獲得理大酒店及旅遊管理學院本年度「卓越學生獎」,並於各學院得獎者中突圍而出獲頒「最卓越學生獎」。

今年即將畢業的 Kristina 又透露,已獲得香港的酒店聘書,並期望在 30 歲前成為餐飲部主管,向自己的事業目標邁進。



▲ 張曦庭(前排左三)與同學組隊參與 PolyHack 比賽,並獲得金獎等 3 個獎項。受訪者供圖

讀設計欠根基 勤補拙終奪獎

香港文匯報訊(記者 黎恣)就讀理工大學互動媒體課程的張曦庭,為該校設計學院「卓越學生獎」得主。不過其學業路並非一帆風順,由於當年文憑試失手,曦庭未能直接入讀大學,因而選讀自己有興趣的設計高級文憑課程。因為中學未有選修美術科目,她需要花更多時間追上進度,終成功克服困難銜接到學位課程。去年她組隊參加理大舉辦的 PolyHack 跨學科科技設計比賽,更成功發揮創意勇奪 3 個獎項。

中學無讀過美術 要追進度

張曦庭在高中時未有修讀過美術或設計科目,但因為對設計的興趣,及曾為舞台劇製作道具的經驗,她選讀了多媒體設計與科技高級

文憑。她坦言,就讀首年課程時最感吃力,因同學都有美術背景,但自己「連水彩和亞加力都不懂分」,而且同學亦很快能掌握技巧。為追上學習進度,她將勤補拙,花時間從網絡及閱讀書籍搜集資料。

她認為,設計不單可表達美感,同時可帶給人更好生活,又可帶出有意義的訊息,故她在高級文憑畢業作品上,設計出針對特殊學習需要兒童閱讀的故事書和手機應用程式 (App),讓孩子可一邊看故事,一邊透過 App 學習製作小工具,幫助書中主角「過關」。完成高級文憑後,她成功銜接升讀了互動媒體學位課程,並在去年參加 PolyHack 比賽,繼續發揮設計思維獲得多個獎項。

城大生探索珊瑚大三角學保育

香港文匯報訊(記者 姜嘉軒)香港城市大學創意媒體學院與海洋污染國家重點實驗室合辦「珊瑚大三角探索之旅」,28 名師生將啟程往珊瑚大三角,展開為期 12 日的歷奇之旅。學生將與當地科學家合作,通過研究及潛水探索等方式研究當地環境與自然生態,回程後把親身經歷轉化成一系列新媒體藝術作品,推廣保育意識。

城大一行師生將於周四(本月 23 日)啟程,其中 15 名創意媒體學院學生將組成「海島組」,負責在索羅門群島研究污染、海平面上升,以及這兩項因素與島上瀕危物種的相互關係。他們將與大自然保護協會駐當地的科學家緊密合作,保護這些偏遠島嶼脆弱的自然生態及文化。

至於其他學生,則會與海洋污染國家重點實驗室成員組成「潛水組」,負責在馬來西亞沙巴州的馬布島和西巴丹島,研究全球氣候變化對珊瑚生態系統健康的影響,並了解底棲及附生有毒微藻類的分



佈情況。為此校方事前已安排科技潛水顧問為參加者提供水肺潛水的知識。

研港推水底殯葬可行性

學生的研究項目包括大自然及人類如何威脅初生海龜的安危,在珊瑚生態系統、



▲ 學生出發前參加潛水訓練。城大供圖

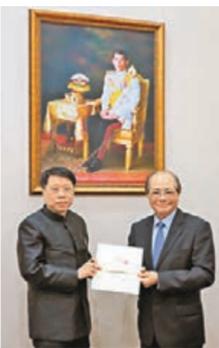
紅樹林和淡水溪流收集細菌和藻類樣本,並於實驗室進行培育,以研究污染、全球暖化和海平面上升對微生物的影響等。學生並會用 3D 打印技術將動物骨灰製成基質,讓珊瑚附着生長成珊瑚礁,以探討在香港推行此類水底殯葬的可行性。

城大創意媒體學院副教授暨計劃負責人 Scott Hessels 表示,學生會把親身經歷轉化為一系列新媒體藝術作品,例如以互動光學裝置、動畫、3D 打印雕塑及其他形式,於稍後的展覽中展出,以提高公眾的保育意識。

教局將推泰「帶路」獎學金

香港文匯報訊(記者 黎恣)繼印尼及馬來西亞後,教育局昨日公佈,將由 2017/18 學年起推出泰國「一帶一路」獎學金,連續 3 個學年頒授每年最多 10 個獎學金名額予來自當地,並在泰國就讀公帑資助院校的學士學位課程學生。獎學金每年提供最多 12 萬港元的學費資助。款項由香港中國商會主席陳經緯及香港經緯集團有限公司捐助。

教育局局長吳克儉與泰國教育部部長 Teerakiat Jareonsattasin 昨午在泰國曼谷舉行雙邊會議,並就上述獎學金計劃達成協議。



▲ 吳克儉(右)在泰國曼谷與泰國教育部部長會面。

屯門馬登中學首設「帶路」通識館



▲ 明愛屯門馬登基金中學在校內設置「一帶一路」通識館,擺放了多個國家及地區的展品。校方供圖



▲ 該校學生穿著民族服飾參與在上周舉行的通識館開幕禮。校方供圖

香港文匯報訊(記者 黎恣)為增加香港學生以至社區人士對「一帶一路」沿線國家和地區的認識,明愛屯門馬登基金中學,設置全港首個「一帶一路」通識館,並從生活及文化角度如語言、服飾等介紹「一帶一路」地區的特色,該校並邀請校內來自超過 10 個「一帶一路」地區的學生擔任大使作分享導賞。該校校長袁國明期望從生活及文化入手,增加公眾對「一帶一路」的認識,並達至文化共融。

屯門馬登的學生來自五湖四海,當中有不少來自印度、尼泊爾、土耳其等逾 10 個「一帶一路」國家及地區,為顯示校園多元文化特色,該校獲得和富慈善基金捐助,將一個面積約 600 平方呎的課室改建成為「一帶一路」通識館,內裡設置 12 個展櫃,展出香港、內地、印度、尼泊爾、土耳其和也門等充滿特色的服飾

及擺設,並以電視播放由該校製作的《一帶一路生活教室》影片,讓參觀者學習不同地區語言,例如「你好」和「謝謝」等等。

校長袁國明表示,現時提到「一帶一路」的益處,多在經貿層面,對一般民眾來說可能十分遙遠,故他就想利用學生來自不同國家的優勢,讓師生和公眾能從生活及文化角度認識「一帶一路」的國家及地區。

該通識館將在 4 月復活節假期後正式對外開放,逢星期三下午 3 時至 4 時,逢星期六早上 9 時至下午 12 時供公眾人士參與每節約 30 分鐘的導賞活動、專題講座,並接受中小學及幼稚園申請,每次可供 15 人參加,費用全免;而該校亦計劃提供工作紙,讓參與的學生可進一步學習。該校來自「一帶一路」國家及地區的學生亦會擔任「民族文化大使」作導賞。

回鄉吃頓家鄉菜 皇帝走難食盆菜



1. 回鄉之「鄉」
每到農曆新年,很多港人都會回鄉與親友團圓。人們手中所持的「港澳居民往來內地通行證」在民間被稱為「回鄉證」或「回鄉卡」。

然而,回鄉這個詞中的「鄉」到底指什麼,有人說回的是故鄉,也有人說回去的是家鄉。孰是孰非,請聽分解。

一般來說,「故鄉」多指自己的出生地或者長期居住過的地方,而現在已經不住在那裡了;「家鄉」多指家庭世代居住的地方,而無論自己是否出生或居住在那裡。

輕一輩,尤其是在香港出生的年輕人,他們回到的則是家鄉。

其實,無論故鄉也好,家鄉也罷,鄉就是曾經的家,無論你是否出生或成長在那裡,那裡或許有你的親朋好友,或許有曾經的回憶,都是你牽掛的地方。

近年香港街頭開設了很多全國各地的地方飯館,這些飯館做出的菜餚應該稱為「故鄉菜」還是「家鄉菜」呢?這又要從語言的使用習慣上來說了。在「家鄉菜」、「家鄉風味」、「家鄉話」及「家鄉口音」中,不能用「故鄉」取代「家鄉」;而在一些固定搭配中,如「第二故鄉」、「親不親,故鄉人」等結構中,只能用「故鄉」,不能用「家鄉」。

看來,我們在街頭吃的地方美食,如果恰好是你老家的,那麼應該稱為「家鄉菜」,

絕對不能說「故鄉菜」,否則就貽笑大方了。

2. 「接待」還是「招待」
每次回到家鄉,總是受到親朋好友的熱情款待。「款待」這個詞特指用酒菜佳餚熱情招待的意思,比較隆重。而在一般情況下,到底是受到朋友的熱情接待,還是熱情招待呢,這兩個詞微妙的差異值得好好琢磨。

這兩個詞從意思和用法上來說,似乎差不多。不過,「招待」主要用於老朋友、親戚,並且含有一定的禮遇,比如回鄉之後,多年不見的老朋友總是好好地招待我們。同時,某些固定搭配中,二詞不能互相替換。例如「接待站」、「接待室」不能說成「招待站」或「招待室」。「招待所」也不能講為「接待所」。同時,「招待」還能用於名詞,例如「這家潮州館子裡都是女招待」,

而「接待」則沒有這種用法。

3. 「盆菜」還是「盤菜」
在香港過年,本來只存在於新界圍村的「盆菜」,近年似乎成了流行全港的一種美食。在香港的街頭,「盆菜」和「盤菜」,到底哪個是正確的說法呢?
「盆菜」就是用大盆裝盛的菜餚。相傳盆菜起源於南宋末年皇帝出逃至新界、九龍一帶,倉惶之間,當地村民苦無杯盤器皿,就以日常之木盆為盛器,多種當地食材雜處而烹之,沒想到這道日常的食物竟然得到了離亂多日的皇帝的讚賞,於是盆菜就有了一個美麗的傳說。

傳統的盆菜作法非常講究,在一個大盆內,將食材分 5 層放置,由下自上依次為蘿蔔、油豆腐、枝竹、冬菇、炸門鱈、鱈魚乾、炸豬皮、豬紅、魷魚、鯪魚球、南乳燻豬腩肉、豉油雞,中間用黃芽白隔味。將這

些食物分別煎、炸、燒、煮、燜、滷後,再層層裝盆而成。吃的時候,自上至下,先吃肉,再吃中間的配菜,下層飽含汁水的蘿蔔、油豆腐、冬菇等最後再吃,層次分明,回味無窮。

通常「盆」指口大底小的,較深的圓形器具,家中煲湯,常用盆來裝盛。而「盤」則是一種較為淺底的盛具,家裡炒菜則用盤來裝。從這兩個詞的不同含義可以看出,要想裝上面所說的那麼多美味的食材,一定得用盆來裝啦。所以,這道具有皇家傳說的名菜,正確的說法是「盆菜」,你用對了嗎?

■ 李斐 香港中國語文學會
簡介:香港中國語文學會創辦於 1979 年,宗旨是通過研究、出版、教學、交流、合作等方式促進中國語文工作的發展。

