

我家

HoMemory

14
~
15

封面故事

港味第三代 別開生面 **廠** 出頭

看得見的人情味



我家·焦點

02
~
03

新港城街市下逐貓令
檔主憂變相棄養

醫·家

04

調味料易受潮
保存 5 大伏位你要知

無綠不歡

07

嗌外賣學「走塑」
疫情下都可救地球

Homework

08

DIY 虛擬動物園
3 種方法玩得 FUN



衛生要求 新港城街市下逐貓令



李子榮指疫情下避免貓隻入街市是負責任做法。

不管

黑貓白貓

街市防疫唔准養貓

紅磡街市今月初有新冠病毒確診群組，專家擔心病毒由「街市貓」傳播，令各區街市引發趕貓效應。馬鞍山新港城街市亦向「街市貓」下逐貓令，不准商戶再養貓，要求檔主帶走貓隻，否則會讓政府人員捉走貓隻。有檔口因無法帶貓回家，一度擔心最終要把貓隻棄養。

新港城街市向「街市貓」下逐貓令，三歲大的「傻貓」被逼離開。(網上圖片)



新港城街市的其中一戶花店，一直飼養一隻三歲大的「傻貓」。「傻貓」是一隻灰黑色花貓，十分得到愛貓街坊喜愛。

花店「傻貓」無得留低

從日前街坊拍攝的影片顯示，「傻貓」十分親民，樂意讓人「上手」逗牠玩樂。在花店裡，「傻貓」有貓籠為安身之所。

可惜的是，當花店收到逐貓令後，因店主家人有氣管敏感，無法帶貓回家，令街坊非常擔心新港城街市貓隻的去留。

據《我家》記者向新港城街管理處查詢，證實他們確有因紅磡及土瓜灣街市的疫情，引起居民疑慮及衛生需要，而要發出驅貓令，旨在勸喻戶主將貓隻短暫移離街市，店主可將貓隻帶到安全地方。

動物義工憂現棄養潮

最終花店「傻貓」一事，經動物義工

關注後，除有動保團體願意收留貓隻外，檔主亦表示最終「傻貓」已由親屬接走，告別新港城街市，並在一個健康環境繼續生活，更會到寵物所絕育及注射防疫針，着街坊不用擔心。

雖然新港城街市未有如紅磡街市爆發疫情，但有動物義工擔心，花檔貓事件只是冰山一角，街市內的貓會變成「替死鬼」，除擔心會出現棄養潮，亦會令無人認領或領養的街市貓被捉走失蹤。

有街坊直言，本來街市有不少商戶都有飼養貓隻，但當花店貓送走後，只剩藥房還有養貓，未知其去向如何。有街坊更表示：「唔好去埋怨花檔，只係街市管理處處理不當嘅過錯，不能夠容許動物共存。」

李子榮：勿以不人道手法處理

沙田前區議員李子榮表示，經管理處與商戶協商後，現時新港城街市已未再發現貓隻。他認為，因應第三波疫情一再發現街市傳播，避免貓隻於街市流連實屬必要，除令街市內的人減少感染機會外，更可避免動物受感染。

李子榮認為，只要確保貓隻離開街市後，得到適當照顧，且不被棄養，便是合適做法。

李促請街市管理部門不要以不人道方法趕走貓隻，若發現街市內有無人飼養的流浪貓，應聯絡適合動物團體安排領養。



飼養「傻貓」的花店，位於新港城街市。



「傻貓」是一隻灰黑色花貓，深受愛貓街坊喜愛。

本地動物確診新冠 包括短毛貓

截至八月中，漁護署一共發現本港有十隻動物對新冠病毒呈陽性反應，當中包括屯門混種短毛貓、荃灣蘇格蘭短毛貓及灣仔西伯利亞雪橇犬等。根據紀錄，有確診動物的畜養人，本身是人類確診個案的密切接觸者。

送往漁護署檢疫

當發現寵物懷疑確診後，動物會送往漁護署檢疫，在檢疫期間密切監察及反覆測試。漁護署助理署長（檢驗及檢疫）薛漢宗早前曾透露，在2003年沙士時，亦曾在患者的寵物身上驗出有冠狀病毒，當時涉及八隻貓和一隻狗。

漁護署發言人強調，現時仍未有證據指出，寵物在人類感染新冠病毒中，扮演傳播角色，寵物畜養者應時常保持良好衛生習慣，在任何情況下，絕不應棄養寵物。

發言人又提醒寵物主人，如發現寵物的健康狀況出現變化，應盡快尋求獸醫的意見。



我家記者發現街市內有藥房也一度飼養貓隻。

區議員亂噏害貓 激怒市民

8月初，港大微生物學系講座教授袁國勇教授，視察兩個街市後，表示估計多個原因可能導致街市爆疫，包括或因街市內的貓被人傳染後，繼續在街市活動，特別在魚檔附近走動而傳播病毒。

袁國勇表示，因此要求職員收集貓隻樣本檢驗，但他同時強調，檢疫貓隻只需要唾液及糞便樣本，毋須傷害貓隻，更叮囑：「唔好殺佢哋，佢哋係有益嘍！」

事後，有部分關注動物人士批評是民主黨九龍城區區議員任國棟，在袁國勇見記者時突然「爆」紅磡街市內有貓，導致該處五隻街市貓情況不明、甚至令其他街市爆發連鎖相繼趕貓效應。

團體批評跟進建議也搞錯

任國棟事後道歉，承認自己在愛護動物方面的意識不足，並對有關言論造成誤解致歉。

任辯稱，自己只是過份執着提醒在街市內曾有貓，聲言要對貓隻趕盡殺絕只是誤解，他並無這個意思，並已去信食環署，要求容許店主及義工進入街市帶走貓隻以作暫託。

有動保團體批評他弄錯跟進動物事宜，竟不知道該屬漁護署範疇，而非食環署。



袁國勇教授估計多個原因導致紅磡街市爆疫，包括有可能是街市貓被人傳染。（任國棟 facebook 圖片）

任國棟 Pius Yum
8月5日

有關本人昨日在袁國勇教授巡視紅磡市政街市時作出的言論，引起了公眾關注該街市內的貓隻安危。看到一字一句的留言，我深切理解到大家對動物的愛護，我和大家也一樣，認同動物也有其生存權利，我們必須尊重和善待牠們。

然而，我承認在有關言論上，過份執着提醒袁教授在街市內曾出現貓隻，而被誤解要對貓隻趕盡殺絕。我在此澄清絕無此意，亦從未要求部門捕捉貓隻。本人昨晚已去信食環署表達我的看法，要求容許相關店主進入街市，把貓隻帶回家；或容許義工進入街市，把貓隻帶走暫託，待街市重開便可歸還原主。我亦要求該署尊重貓隻的生命。在此，我對自己在愛護動物方面的意識不足及有關言論造成的誤解致歉，再次感謝各位的寶貴意見，我會繼續關注疫情進展，作出跟進及匯報。

任國棟
2020年8月5日

任國棟早前因失言被愛護動物人士抨擊，最終致歉。（任國棟 facebook 圖片）



新港城街市張貼上多張防疫海報。

伏位 1

調味料
可以放爐灶旁

煮食時高溫會令調味料的油分加速氧化，容易滋生細菌，而蒸氣更會令調料受潮，容易發霉釋出霉菌毒素，有可能危害健康。

伏位 2

過了期可以食用

經開封後的調味料，會加快細菌、霉菌滋生，須盡快食用，到期日不可作準，如已到期更加不應食用。至於未開封的調味料，標示「此日期前最佳（best before）」，即使過了期，短期內仍可食用。

伏位 3

所有調味料
都要冷藏

部分調味料需要冷藏，但乾燥香料、食油等調味料放入雪櫃，反而容易受潮滋生細菌，需放在密封的器皿內，保存於陰涼處。

香港氣候潮濕，不少人都經歷過調味料擺太耐就變質的煩惱，到底哪些要放入雪櫃，哪些放在室溫便足夠，容易令人混淆。消委會早前便指出五個常見錯誤，並教大家正確的保存調味料分類辦法，讓大家食得安心，並且避免浪費。

調味料易受潮 保存5大中伏位



調味料存放三大分類

要冷藏

香料混合調味料及調味醬：辣椒醬、辣椒油、XO 醬、沙茶醬、芥末醬等
有蛋類、牛奶或蔬果成分的調味品：蛋黃醬、意粉醬、沙律醬、花生醬或其他果醬等
豆豉及其他發酵製品：豆豉、麵豉醬、蝦醬、魚露等
其他醬汁：蠔油、燒汁、調味糖漿等

毋需冷藏

粉狀調味料：鹽、糖、雞粉、生粉等
乾燥香辛料：脫水、磨碎或完整的香料、五香粉、胡椒粉等 豉油、食油

未必需要冷藏

酒、醋和茄汁：米酒、清酒、紹興酒、酒醋、米醋、白醋、蘋果醋、茄汁酒精和醋等



伏位 4

調味料發霉，
可以撇去發霉部分
繼續食用

如果調味料發霉，應立即將整瓶丟棄，因部分霉菌的菌絲未必能用肉眼可見，有機會已深入調味料內層，如不慎誤食可致腸胃不適、甚至嚴重感染、致癌等後果。

伏位 5

一次過買
大包裝調味料較抵

一般家庭調味料使用量不大，小包裝才能在開封後盡快用完，避免氧化、受潮，如沒有小包裝，則可分進小瓶來使用及保存。

此外，消委會亦提醒，從瓶子取出調味品時，應使用清潔乾爽的筷子或小匙等餐具，以免調味品加速變質，如果餐具沾有其他食物碎屑或其他醬料，也要清潔好再提取調味料。

不少調味料容易殘留在瓶蓋或包裝上，可用乾紙巾徹底清潔外包装及瓶蓋位置，以免它們跟接觸到空氣而變壞。



誤信治肺炎謠言 800人飲甲醇毒死

新型冠狀病毒肺炎疫情反覆，坊間眾多消息流傳，隨時滲雜錯誤資訊！

《美國熱帶醫學雜誌》最新一項研究指，疫情期間，全球共 87 個國家地區，流傳多達 2,300 個涉新冠肺炎的錯誤資訊，例如人們誤信飲用高濃度酒精或甲醇可殺病毒的謠言，導致至少 800 人中毒死亡，並有 60 人失明。

研究由澳洲、日本及泰國等專家組成的團隊負責，審視了去年 12 月至今年四月期間，多地的社交媒體及網上媒體的內容，當中識別出 2,311 個新型肺炎相關的謠言、陰謀論和抹黑等報告，近八成是假消息。

大部份謠言來自印度、美國、中國、西班牙、印尼及巴西，常見謠言包括雞蛋受到了新冠病毒感染、喝甲醇、漂白水能殺病毒，服用維他命 C 和大蒜能預防或治癒肺炎等。

團隊強調，謠言會導致「潛在嚴重併發症」，有可能危及個人和社區，因此國際機構、政府和社交媒體均有責任處理不實訊息。

(與大腦對話)

作者：
陳洛志 醫師

簡介：
自認貪玩中醫師，自覺笑住行醫，更有效讓病人好起來。不論腦學或中醫學其實可以玩出來，創出更多新穎有趣治療方法。



暢通單靠一「蕉」？ 小心越食越差

一位 72 歲伯伯，大半年服前列腺藥後，常胃脹便秘，近四天始排便一次，須用通便藥或香蕉助便，但情況越來越差。

首次就診，我發現他面色皸白，神倦乏力，斷定「氣虛狀態」。我建議先停通便藥，以中藥及經絡反射治療，四天後覆診。第二次覆診，面色開始改善。

第三次覆診，他已能隔日一次自行通便。第四次覆診，他一見面就講：「很

久沒試過如此通暢，成個人鬆晒！」
「氣」是動能所在，人年長「氣」



衰減，臟腑運作不如往昔，故現便秘等問題。通便藥或纖維僅潤滑腸道蠕動，無助能量提升。

要提升腸道消化吸收之動力，就要靠益生菌（即中醫常言「益氣補血」），而發酵食物就有好多益生菌，如日本麵豉、泡菜、酸菜、乳酪及芝士等。

另外，吸收益生元（prebiotic）亦重要，在蔬菜、紅米及番薯中可以找到。很多健脾補氣中藥就有大量益生元喇！

添丁又發圍 責任有「家」冇減

你嘅太公全名係？
你嘅名係點樣生成？
父母有無傾過死後葬禮想點完成？
以上種種問題，似近又遠，關乎親密的家庭關係，卻難以啟齒。
首個華人族譜 App 推出，成為家庭百子櫃與心聲神器！



「WeMember 一家人」網上平台介面率先睇！



網上平台推動重視家庭生活文化。

Shirley 表示，華人家庭往往報喜不報憂，甚至將心聲埋藏心底。

一家人
WeMember

WeMember 一家人
新聞發佈會

2020年5月

Leave Our



強忍待產陣痛 床上打計劃書



三年抱兩，職場媽媽感謝丈夫支持。

Shirley 身為三年抱兩的新手媽媽，同時是事業型女性，她憶述每一次入院準備產子的過程，都充滿挑戰與荆棘。

「我生頭一胎，正替客戶處理重要的家族項目，當我在床上待產，陣痛不斷，但仍對著電腦不停打計劃書，到生第二胎，同樣情況再發生，那時沒有充電插頭，我就靠手機工作，直至入產房。」

華人傳統族譜裡，只有男性的記錄出現，已為人母的 Shirley 深信組織家庭，得靠每一位成員的用心付出，才能築起快樂的安樂窩。「兼顧個人、家庭、事業，是一堂很大的人生課。幸運我的丈夫萬二分支持，讓我再敢投入充滿使命的工作。」



藉聲音、文字與圖片等檔案，建立記憶保險庫。

女CEO傳承平台 不落族套樂天倫

Shirley 在傳承學院任職五年，負責家族及企業文化項目策劃和策展，某日忽發奇想，向恩師李志誠博士提議，建造一個網上家族樹，紀錄家族成員的故事，流傳後世。

「WeMember 一家人」將面世 # 點滴積累留住集體記憶

足足籌備超過兩年，獲大家樂集團前主席陳裕光的支持下，本年度第四季全球首個華人家族網路平台「WeMember 一家人」即將面世，透過創建家庭成員的生命檔案，透過聲音、文字與圖片等檔案，留住家族記憶、生平事蹟及生活點滴，成為家族集體記憶保險庫。

爭產、分家等新聞時有耳聞，五年來處理多宗家庭傳承個案的 Shirley 感慨，不少家族未有趁關係好時處理傳承問題，一旦離世，遺留的財富便由祝福變炸彈。

而這些經歷並非富有人家專屬，Shirley 就親身經歷幾位近親的離世，「我讀大學時，湊大我的外公突然離世，但沒有交帶任何身後事，我媽媽在悲傷中獨自承受喪禮事宜，很無助……」她曾參與丈夫家人的葬禮，見證其中一位親

人被排擠於外，不能參與處理母親的身後事。

疫情衝擊 社會不穩定 # 分享感受有助釋誤解

Shirley 嘆息在社會運動以及全球疫情衝擊下，生命的延續更形脆弱，家庭關係更形重要，認為人們應重新思考如何鞏固家庭，因此她用心建立 WeMember 提供平台，讓家庭疏離脈絡和向家人表達心聲。

「許多時候，華人家庭往往報喜不報憂，甚至將心聲埋藏心底。」Shirley 認為分享喜怒哀樂，是化解代溝與誤解的重要環節，及後累積串連成一條名為「回憶」的線。當有一天我們回頭看，這些回憶都能轉化為幸福，這就是愛。

「唔好留番拜山先講。」

身為 WeMember 的 CEO，Shirley 強調自己推動的不僅僅是一個平台，而是一個家庭文化。她在網上推動最簡單的維繫家庭方法，就是每週一次「WeMember Sunday」，建立網上會員群，分享家庭活動片段，盼帶領社會營造家庭天倫樂。



因陳裕光（右）及李志誠（左）的支持，Shirley 當初的奇想得以成真。

人，就是每週一次「WeMember Sunday」，建立網上會員群，分享家庭活動片段，盼帶領社會營造家庭天倫樂。

棒棒食品

有機會獲2000元 之現金及禮券

設計比賽

設烘焙食品組/
水果及點心組

截止收件日：10月5日

比賽詳程
請掃QR code



作品提交電話：
96127470

比賽主辦之烘焙工房：
Francesca & Giovanni

感受100%英文大躍升!!

免費英文 補習試堂 DSE/IELTS專補

- 掌握DSE英文5** 的秘訣
- 電視/雜誌傳媒追訪對象
- 名校生御用補習導師

星級導師：
Spencer Lam



Spencer Lam English Team



hkdse.english.star



6487 8490



Contact us now!

案例多不勝數!!

姓名	學校	級別	科目	分數	備註
黃同學	KING'S COLLEGE	中五	英文	40分	
潘同學	KEEP YUNN SCHOOL	中五	英文	全級第二	
溫同學	BELILIOS PUBLIC SCHOOL	中四	英文	全級第一	

KING'S COLLEGE 英皇書院

中五黃同學

英文狂升40分!
「大考READING卷滿分! 補了SPENCER 3個月後, 我比平時做快了15分鐘, 解決了唔夠時間的問題。SPENCER SIR 超實用的MOCK PAPER及考試技巧非常實用!」

KEEP YUNN SCHOOL 協恩中學

中五潘同學

全級英文第二
「考試技巧實而不華, 真正教到我如何做READING PAPER, 題型分類仔細及有系統. 生動有趣的口訣減少自己答錯機會, 溫書時提高50%效率!」

BELILIOS PUBLIC SCHOOL
庇理羅士女子中學

中四溫同學

全級英文第一
「學校老師都覺得進步好快及好神奇! 完全沒想過考第一, 本身英文在學校中游, 今年全年補SPENCER SIR後, 跟足他教的作文5**高分框架及獨家句式, 作文升左30%分數!」



自新冠疫情爆發後，政府推出對食店設堂食限制等防疫措施，不少市民因此多買外賣來用膳。但最近有調查發現，疫情下令外賣訂單大增，港人即棄塑膠餐具容器使用量急增近1成。需知道塑膠物料數個世紀都難以分解，小市民想過一個無塑生活，不妨參考以下妙計！

愛上生活無膠
對外賣 SAY NO
 日日買外賣都可以保護地球！

同外賣膠袋 SAY NO !

自備環保袋替代外賣膠袋！自從本港實施膠袋徵費以後，相信不少人擁有一不單一個環保袋，然而往往忘記隨身。大家不妨將環保袋放在家中當眼位置，或者放入經常使用的背包或手袋內。倘若依然忘記攜帶，購物後可動動腦筋，想想周遭有否其他方法代替膠袋，甚至徒手拿著外賣飯盒或飲品回辦公室或回家。

記得環保袋隨身呢

同即棄膠杯 + 紙杯 SAY NO !

買餐送飲品，無論是奶茶、咖啡或檸茶，都會消耗大量即棄膠蓋、膠杯或紙杯。或者，有人覺得即棄紙杯會較為環保，但實情並非如此。原來紙杯內會塗上一層薄薄的聚乙烯塑膠（塑膠），以盛裝高溫液體，這層塑料難以與紙杯分離，也令回收工作變得更為困難。即使成功回收，也需要專門的設備去除這層塑料。不難想像，這類外賣杯如何嚴重污染我們的生活環境。現時，有一些響應環保的快餐店或餐廳，都會提供折扣給自攜水杯或保溫杯的客人。我們購買外賣飲品時，不妨自攜水杯，愛護環境之餘，又可以慳錢，一舉兩得！

自己拎水杯又得啫

小貼示

不銹鋼或玻璃物料的水杯或水壺，易於清洗，也可以盛裝酸性、高溫的飲品，不會產生毒素。

同外賣飯盒 SAY NO !

以往買外賣早餐、午餐還是晚餐，食店都會用上即棄塑膠飲盒來裝食物。不過，近年有不少食店或快餐店，都樂意接受客人自攜餐盒或保溫飯壺。當然，有部分食店礙於製作流程，或衛生責任問題而未能接受自攜餐盒，不過大家如要過一個減塑生活，不妨趁在這個疫情下，試試大膽的問，改變一下自己生活上的小細節，為減塑出一分力！

拎餐盒飯壺去裝吧

同即棄餐具 SAY NO !

疫情下，有本地外賣速遞平台表示，跟去年第4季相比，今年首季訂單增長兩倍。但是，有調查就發現，有53%人在本地外賣速遞平台下單時已表明不需要塑膠餐具，卻在外賣食品送到時附有。在辦公室自備餐具之餘，還要厭其煩跟食店講聲「唔駛畀食具啦，唔該！」。

自備餐具自己用

同膠飲管 SAY NO !

飲管方面，疫情之下為了衛生安全，不用飲管似乎不太可能，不過近來大家開始廣泛使用不銹鋼或玻璃製造的環保飲管，不用即棄塑膠飲管，要過上減塑生活，還是看大家的決心有多大！

買支環保飲管傍身

小貼示

飲用酵素、醋時，要注意不銹鋼飲管的耐酸性，不宜使用耐酸性太低的不銹鋼飲管來飲用酸性高的飲料。如飲用蜂蜜（屬酸性）時，宜用玻璃飲管。



以下三種方法，
輕鬆在家 DIY 虛擬動物園！

1.

動物園直播 Live

世界各地多個動物園暫停開放，改為網上直播，我們可以利用手機、平板電腦或電腦到以下網址，就可以同小朋友遠距離觀察動物百態，同時為家長和子女提供了很好的大自然課素材。溫馨提示一下各位家長，要注意兩地時差喔！



2.



日本鹿兒島市
平川動物公園



英國愛丁堡
動物園



澳洲維多利亞
動物園



3.

自製動物 AR APP

日本亦有一款人氣大熱的手機 APP，可以令書本上的平面動物或公仔在手機畫面動起來。除了可以立體的動起來，也可以輕觸屏幕，就有蘋果、香蕉等食物出現，讓公仔自動進食，相當可愛。雖然現在只支援 IOS 版本，不過大家都可以動手自行製作，創造立體虛擬動物園。

用具：冰條棍 / 瓦通紙 / 手繪動物
物圖片

方法：先將冰條棍貼在瓦通紙上，
再將動物圖片放面貼上，
然後剪出外型完成。

雖然在疫情底下，很多戶外活動都被迫暫停，但現在藉著不同的科技發展，加上一些手工藝製作，也可以緩和一下被困家中的氣氛。當然，大家也希望抗疫成功，盡快與小朋友親親大自然吧！



Google 動物 AR

家長都喜歡小朋友與各種動物拍照打卡留念，雖然在現實中難見到真動物，但我們可利用 google 的搜尋功能，將動物以 AR 技術展示出來，可以讓小朋友與虛擬的動物一同拍照。

步驟：使用支援 ARCore 功能的智能手機，在 google 的頁面搜尋動物名稱，例如「cat」、「rabbit」、「panda」等等，搜尋結果後，按下「以 3D 模式查看」，就可以把所選的動物放置在家中。



在家DIY虛擬動物園 三個至FUN方法隨你揀！

新世代家長不時帶小朋友到戶外進行親子活動，令小朋友可以擺脫電子遊戲，打造「放電」空間。不論在香港或是外遊，與孩子去動物園都是受歡迎的節目之一，讓小朋友近距離觀察動物，了解不同物種與生態，更加是大自然課堂！可惜受疫情影響，無辦法到海外遊玩，就連本地動物園都被迫關閉。隨著科技日新月異，安在家中，都一樣可以製造虛擬動物園！



正所謂「創作力量同幻想會嚇你一跳」，每個人身邊總會有個「地獄廚神」！疫情嚴峻，唔少「無飯家庭」選擇在家煮飯仔，但他們又總是發揮無限創意，將幾樣估你唔到的食材大雜燴，最後煮出極品暗黑料理！



a



b



c



d



e



f



g



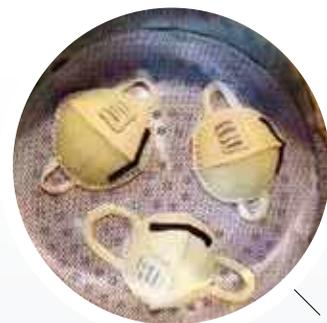
h



暗黑料理



i



l



j



m



k



n



o

a 網民分享自家製貴價牛扒，被嘲笑係「慢煮瘦肉」！

b 謝安琪個工人姐姐炮製「生無可戀咖喱飯」，逼爆成隻碟，賣相相當搞笑。

c 芒果糯米飯就食得多，橙加飯你又食過未？

d 跟網上學整電飯煲焗蛋糕，點知變成「杏鮑菇」！

e 食緊芒果定糯米糍？不如都係原個芒果上碟啦，唔使花咁多功夫。

f 唔通想整章魚雞粒飯？

g 細菌小子 Crossover 獅子頭，以毒攻毒？

h DIY 麵包唔易做，唔講以為係煨番薯。

i 日本網民傑作煎熔岩魚，呀唔係，係煎三文魚至真！

j 睇真啲，呢碟唔係一般黑松露意粉，係阿媽自創茄子意粉。

k 屋企無晒糖，都唔使用阿仔嘅彩虹糖醃肉嘅！

l 呢個蒸糕包「口罩」有心思，夠體面！

m 阿仔話想食「菠蘿炒飯味」雪條，咁都整到？港媽好嘢！

n 用微波爐翻叮個心太軟，結果變成案發現場。

o 唔夠口罩？唔怕，以形補形咪得囉！

徵集趣聞

假如你也遇見奇趣在家煮意想同大家分享，歡迎 inbox 相關圖片投稿至《我家 HoMemory》Facebook 專頁，或電郵至 info@homemory.hk，發放正能量！

公仔粵曲睇面頭 母愛友愛係裡頭

小小的烘培工場，大大的愛與夢！一位媽媽接手打理女兒的「心肝寶貝」，巧手製作出無數烘培品，15年來百般滋味在心頭！

將傳統文化活潑演繹！



烘培工場



梁太：「傳遞愛的訊息！」

有趣味做甜食 無添加迎中秋

梁太經營「Francesca & Giovanni」的其一理念，是健康地帶來甜蜜趣味，因此手工烘培品皆採用無添加食材。

為迎接中秋節，除了如常製作每年一度的傳統五仁月餅、蛋黃蓮蓉月餅以外，梁太今年新推無麩質（Gluten-Free）月餅，照顧腸胃對麩質敏感的人士！

無麩質月餅以椰子粉和杏仁粉代替麵粉，再加入代糖等健康材料，製作成低熱量月餅。

百般滋味在舌頭

90年代時，梁太曾經與兩女兒移居美國，並在當地成立華人社區中文報紙。其時，梁太從撰寫稿件到人手排版，一手一腳撐起整家報社。兩個女兒則各自在不同州份讀書，丈夫則隻身留港工作。

直至2001年，美國發生911事件，震撼的一刻，梁太卻與親人天各一方，那種分離與寂寞感令她重新思考生命的意義。梁太決定放棄過往建立的事業，回港與丈夫團聚。

「危險的時候，很想親人在身邊。」

2003年，即爆發沙士的一年，梁太與兩名女兒回流香港。當時香港正值經濟下滑時期，梁太當建築師的女兒未有正式工作，於是大膽嘗試搞朱古力噴泉到會服務。其後拓展到大角咀開小店，名為「Francesca & Giovanni」。

小店售賣朱古力、曲奇、咖啡及蛋糕等，因反應不俗，後來升級到荔枝角的某工業大廈內開新店，主力為

大家「度身」做曲奇，更在港首創先河，製作棒棒曲奇（Cookie Pop）。

交棒 做好棒棒曲奇

三年後，女兒回歸建築師崗位，由梁太「母承女業」，延續棒棒曲奇的甜蜜滋味！

「每次收到客人來圖要我畫不同的公仔，我要研究圖案嘅細節，好有挑戰性，有陣時畫到不知時日過！」梁太很享受慢工出



月餅出自一雙雙主婦巧手。

細貨的過程，就如當初經營報刊的細膩心思。

梁太除了是烘培師，閒時更熱愛練戲曲，最令她難忘的一次製作經歷，正是一位老師來訂製大戲曲奇花籃。

她參照粵曲經典人物的樣貌，用糖皮一筆一畫將「梁祝」、「霸王別姬」呈現在每塊曲奇面，兩樣興趣融合將傳統文化活潑演繹！

「家庭主婦的耐性和用心，經常出乎意料！」

由擁有過幾間門市，到如今堅守一家小型烘培工場，梁太感激幾位婦女烘培師的陪伴與信任，同時欣賞她們的敬業精神，「家庭主婦的一雙手不止在家煮飯，其實她們的耐性和用心，經常出乎意料！」

梁太隨即分享與員工們在工場，一同分甘同味的相片，「我哋成日買啲新嘢食一齊試，呢次就係食威靈頓牛排，好開心！」

無麩質流心奶黃月餅，腸胃敏感都食得。



傳統五仁月餅

流心奶黃月餅

蓮蓉蛋黃月餅



作者：聞西 Simon

簡介：任職金融界的美食達人，筆名聞西，報紙飲食專欄作家、食譜作者，最愛家庭小菜，尋覓人生美味

型色·煮意

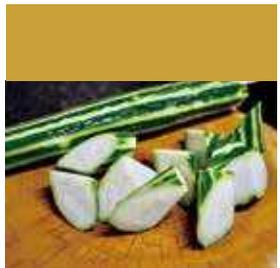
我家

Text、Photo：聞西 Design：Megan

27, Aug 2020

做法：

① 牛肉逆紋切片，先落麻油、糖撈過，再加一湯匙水拌勻，最後先至落粟粉撈勻。



② 勝瓜刨去凸起嘅皮，唔好刨得太深，否則煮嘅時候好容易爛晒。跟住滾刀切件，乾雲耳浸軟，百合洗淨，大紅椒切片，薑切片、蒜頭略拍，拌勻黑椒汁備用。



③ 中火海鑊落油，爆香薑切片、蒜頭，隨即落牛肉及紅椒片，快炒至半熟盛起。



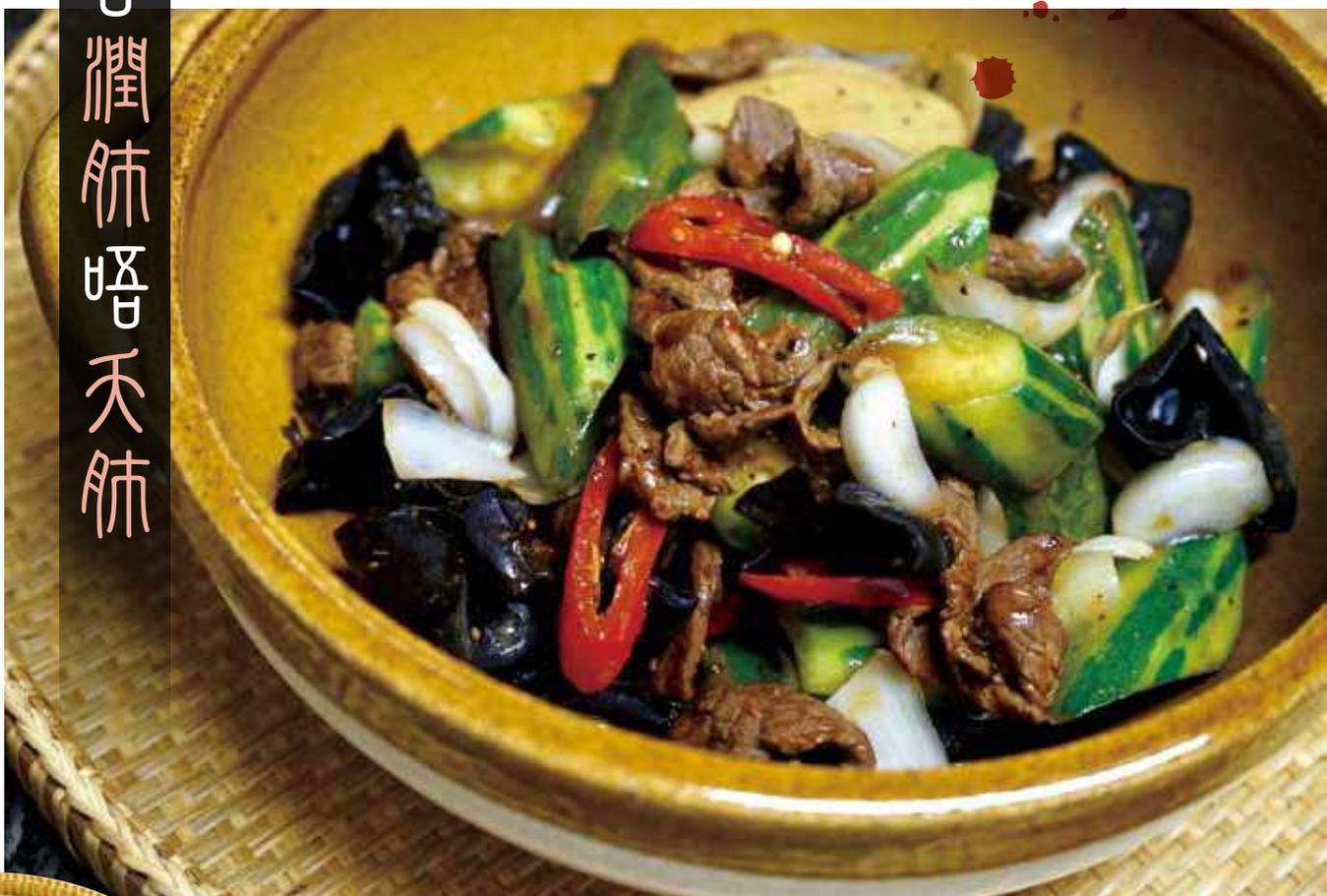
④ 原鑊再落油，落勝瓜件及雲耳略炒，加50ml水氹蓋焗1分鐘，立即將牛肉回鑊炒勻，落黑椒汁及百合再炒1分鐘。落少少鹽調味，最後打個薄茨就搞掂。



加埋百合潤肺唔天肺

WFH 難免嗌嚟多

黑椒炒勝瓜牛肉



材料：

牛肉.....130g	乾雲耳.....10g	大紅椒.....1隻
勝瓜一條.....360g	鮮百合.....60g	蒜頭.....2粒
		薑.....3片

醃料：

麻油 • 糖 • 粟粉各1茶匙 • 水1湯匙

黑椒汁：

海鮮醬2湯匙 • 生抽1湯匙
老抽1湯匙 • 黑椒碎1茶匙
水份80ml



兩公婆或情侶少不免會嗌交，吵吵鬧鬧有時都會增進感情（如果可以和好如初嘅話）。不過，吵大鑊嘅時候，通常好容易「出口成文」，最唔應該講嘅都講埋，例如：「你對朋友仲好過對我……」簡直一刀插入你心，平時對佢點好都唔記得晒。

投訴愛侶人前人後兩個樣，真係好普遍。近排就有港媽喺網上發文，大呻老公 WFH 冇帮手湊細路，一放假就瞓，叫佢做家事又聽極唔明似有 SEN（特殊教育需要）。帖文一出引起大班港媽共鳴，紛紛痛斥自己老公

工作萬能、家事無能，係好難溝通嘅人形物體！不過呢個人形物體有時會係你司機，有時會幫你分憂解煩，又有時會係一張「有限額」嘅信用卡（當然現實中唔會係），所以世事真係冇完美嘍，就忍下啦！哈！

講到尾，家庭和睦最緊要。好似煮嘢咁，材料及調味最緊要夾，今次分享嘅食譜「黑椒炒勝瓜百合炒牛肉」，一清一濃互補不足，當中嘅鮮百合就最啱「燥底伴侶」，因為百合具有養心安神、潤肺止咳嘅功效，特別適合養肺，話唔定可以減少好多「肺話」呢！話時話，細個食什扒飯最鍾意配黑椒汁，依家就等我哋一齊回味一下吧。



作者：奇美

簡介：熱愛戶外生活和海洋本地插畫師，最喜歡扒著獨木舟四出尋幽訪勝，或到田野學習，到山上四圍觀察，希望藉著插畫向大家介紹香港海洋和山林原野的美好，在我們身邊，還有很多值得我們珍惜和保護的好地方。



在 75 年前的八月，香港正正式式由三年零八個月的悲慘歲月中脫離，不再需要受到生命的威脅和傷害，亦都是有過這樣的一段歲月，令到前人明白和平從來都是來之不易。在這個曾經被戰火籠罩的月份，古蹟古鄉會帶大家走訪赤柱軍人墳場，向這些曾經以血肉之軀保護香港的軍人致敬。

來之不易的和平 赤柱軍人墳場

曾經關閉的墳場，因一個「催淚」的原因重開。赤柱軍人墳場位處黃麻角道一座小山丘之上，始建於 1840 年代，是香港最早期的墳場之一。19 世紀的赤柱與現時極為不同，當時的赤柱是港島人口最多的地方，同時都是行政中心，但不少外國人都未能適應香港濕熱的氣候，死於熱症的駐港英軍及其家屬就被安葬到這個墳場。墳場曾經在 1866 年起長時間關閉，其後的數十年並沒有任何的下葬和立墓，直到 1942 年才重開，當中的原因相當催淚。

1942 年正是日軍侵佔香港的年份，日軍曾與守軍在港島一帶，特別是赤柱展開連場激戰，更在聖士提反書院進行大屠殺。由於屍體過多，當時不得不重新開放赤柱軍人墳場，安葬 691 名死難者，包括有 467 名陸軍、37 名海軍、3 名空軍、23 名商船隊隊員、39 名英軍服務團團員、100 名平民，及 22 名身分不明的死難者。



八角形石座上的十字架碑

設於墳場的正門，正面鑲有一把銅劍，豎立於一個八角形的石座上。



「1941:1945」紀念碑

為英僑聖喬治·聖帕特里克·聖安德魯及聖大衛協會以悼念於 1941 至 1945 年期間為香港捐軀的戰士所立。



地址：赤柱軍人墳場
級別：三級歷史建築物
開放時間：早上 8 時至下午 5 時

【溫馨提示】

赤柱軍人墳場於 2010 年被列為三級歷史建築物，向公眾開放，參觀時請保持安靜並遵守規則。

【古蹟的故事】

聖士提反書院大屠殺

在二戰日軍侵略的過程中，港島一帶是戰事最激烈的戰場，其中在戰事的尾聲就在赤柱發生過一宗大屠殺事件。早在 1903 年成立的聖士提反書院，在戰爭發生期間就被用作軍用醫院，並且門前亦有清晰的紅十字符號，理應不會受到攻擊。然而在 1941 年 12 月 21 日，日軍為報復英軍的激烈抵抗，就到達書院殺害傷兵、教職員以及學生，更有部分傷者被肢解，甚至更有護士被強姦殺害，畫面相當慘烈。部分喪生的教職員和學生，事後就被送到赤柱軍人墳場安葬，是次的大屠殺事件亦在戰後的遠東國際軍事法庭上被提及和指證。

刻有《聖經》經文的紀念石碑

刻有《聖經》經文的紀念石碑分成四座，銘刻了於一戰 940 名及於二戰中約 1,500 名逝去的軍人，又包括在此墳場葬下 691 名戰爭死難者的名字，其中一座刻有《聖經》經文「THEIR NAME LIVETH FOR EVERMORE」。



「1941:1945」紀念碑

八角形石座上的十字架碑

刻有《聖經》經文的紀念石碑



同一張打麵木檯，同一把風扇，陪伴鍾氏三代血汗交織做麵。「鍾華記麵廠」40年來，面對多次挑戰，依然守住下去，除了因為鍾氏咬緊牙關，有人接棒同屬關鍵。長江後浪融前浪，一代新人助舊人，當老字號注入新元素，舊有手藝就得以發揚光大，「鍾華記」傳至第三代亦作如是觀。

由賣麵到製麵 縱向傳承功夫

要做一碗入屋熱麵並不簡單。



港味第三代

別開生面 廠出頭

鍾偉浚：「我估爸爸知我對麵廠有情意結，所以我返黎幫手。」



走進葵涌的舊式工廈，舊式升降機門一開，只見父親鍾國鴻坐在桌子旁低頭默默寫單，然後29歲的第三代傳人鍾偉浚（Andy）身穿背心短褲，給麵粉搞得「灰頭土臉」地走過來迎接。

家族式經營麵廠40年 生產生麵雲吞水餃皮

這間超過40年歷史的家庭式經營生麵廠，沒有冷氣，只靠舊式風扇轉動，每日主要生產幾百斤全蛋生麵、雲吞皮和水餃皮。

造麵世家源於50年代時，鍾國鴻爸爸與同鄉靠在跑馬地賣雲吞麵維生，養活一家九口。鍾國鴻憶述，當時賣雲吞麵的首要條件是要識打麵。

到70年代，政府開始取締街邊小販，鍾國鴻爸爸改去幫人滾雲吞麵。

「機緣巧合下，有人提議我爸，既然你識打麵，不如自己開麵廠啦，就開始在後巷做無牌工場，當時經常俾人投訴，一個月要連機器搬走三次。」鍾國鴻於是決心領食物製造牌照，1979年正式搬到葵涌現址設廠。

造麵機器提升效率 每日仍勞動15小時

時至今日，在僅僅千餘尺的工廠裡，短短幾步間，

擺放著幾部不同步驟用的造麵機器，每一部機器又存在多處細節，原來單單一碗雲吞麵功夫多多，大有來頭。

提及雲吞麵，鍾國鴻慨嘆本地手藝不受重視，對快餐時代下社會口味的轉變感無奈。

然後，鍾國鴻續談及製麵機。他表示，過往一小時可以做到約33、34斤雲吞皮，現在以機器式操作，一小時可以做到約150斤。鍾國鴻坦言，產量與原始做法差天共地。

雖然有機器幫忙，但做麵依然離不開日做15小時體力勞動。「早幾年我覺得自己年紀大，即係樣樣都用氣用力。每包麵粉幾十磅，搬來搬去都幾係嘢。我同個仔Andy講，你有無興趣返嚟幫手，如果唔係，真係做到無氣無力就要收檔喇。」他說。

接手延鍾家集體回憶 兩年前開始跟父學師

至於Andy，原本在社福界任職六年，從未想過回來接手麵廠，因為總覺得是「吃力不討好」的辛苦工作。然而始終蓋不住孝心，Andy擔心爸爸日夜煎熬，同時不捨得爺爺捱出個開頭的心血，會到這一代畫上句號，於是兩年前開始跟爸爸學師。

「鍾華記」充滿鍾氏一家的集體回憶，曾經是Andy與哥哥的遊樂場，是一家人相聚的飯堂。

「我同哥哥好細個讀書已經知道，爸爸做得好辛苦，特別沙士嗰年尤其難捱，因為我同哥哥又未出得嚟做嘢，咁變相鍾華記成為家庭唯一嘅支柱。我估佢（爸爸）都估到我有少少情意結係度，所以我返嚟。」

Andy從學習做雲吞皮開始，一步一步上手，再學做麵。初時，一時未適應持續體力勞動工作，加上休息日不定，難免感辛苦。

如今總算學有所成，說起麵來頭頭是道：「我們會由原材料開始整，由麵粉、蛋白水、鹼水，會將它混合，混合完之後我們會做一些壓擠，令到個麵身比較平滑，然後我們會再將它壓薄，用機器將它切成一條條，切割完後，我們會用人手將它細拆成一個個麵餅。」



「我同哥哥好細個讀書已經知道，爸爸做得好辛苦。」

後生仔唔怕苦，無冷氣日做15個鐘。



#「雲吞麵代表着香港一種傳統手藝，唔想佢變成下一個消失嘅手藝。」

麵 向未來 重新包裝研配搭

身為本地食品的傳承者，Andy 為老店注入年輕元素，盼更多香港人支持蛋麵手藝。「我想將香港傳統手藝，同埋一個飲食文化，帶到俾多啲人知，帶到入屋。」

於是，他找來做品牌設計的朋友幫忙，將鍾華記重新包裝，同時與食品加工場合作，嘗試新配搭，例如推出花膠撈麵、台式麻油雞湯等新口味，甚至當作冷麵吃。

疫情嚴峻，麵廠經歷最艱難的時期，飲食業大客減訂貨量，部份甚至停訂貨，因此 Andy 加緊開始網購業務，希望能「鍾華記」成為香港人「宅」在家中的一碗熱麵。



設計配搭，試吓港式花膠麵。



為老字號注入新元素。



重新包裝，期望夾啱港人節奏。

子承父業，延續家族心血！

蛋麵同月餅係親戚？

夏季期間月餅工廠開工，但他們只用蛋黃，剩下的蛋白水，就會有麵廠大量購入成為原料啦！

雲吞皮水餃皮點分？

雲吞皮比較薄，形狀較四四方方。水餃皮比較厚，中間厚兩邊薄。



雲吞皮 水餃皮

生麵食落苦苦地？

一般全蛋生麵加入鹼水製作，因此煮的過程中，可以加入過冷河步驟，減去鹼水的苦澀味。



老字號話你知

麵 廠舊物有段故 快餐新世嫌手工

談及麵廠往事，鍾國鴻介紹麵廠的陳年古物。每一件物件背後，都有著珍貴的回憶與故事。

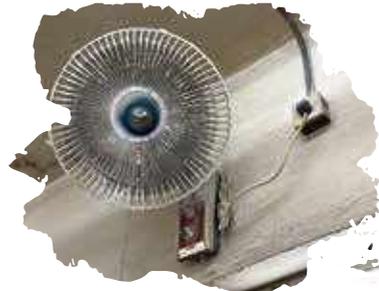


一步一步學製麵，現在已上手。



竹昇木檯

「我同老豆就係呢張木檯『坐竹昇』，做到個屁股流晒血，呢邊損就坐右邊，右邊損坐番左邊。」



舊式風扇

「一把風扇從開業到現在，仍用硬膠插蘇。」



壓麵機

「呢部機運作足 40 年，仲用皮帶滾輪！」

講完物件，鍾國鴻將話題轉回食物。鍾慨嘆在這快餐時代，很少人懂欣賞本地生產手藝：「雲吞麵 35 蚊覺得貴，但 45 蚊多料米線就覺得好抵，其實傳統手工麵嘅功夫價值好高。」

2020 系列盤點

2020 年過得好快，轉眼又將到九月。多個名牌子，好似 LV、Dior、Loewe、COACH 等等，早前都推出了不少新款手袋，一如以往深受女士歡迎，眾女星亦紛紛入手。小編現為大家盤點 2020 上半年人氣名牌手袋，究竟邊一款會變成各位的戰利品？

包包 包吸Like 數數 掃咗未？

五款人氣手袋揀邊款？

CELINE Pico Belt
\$15,000 圖片：CELINE
CELINE 的經典人氣手袋系列 Belt Bag 推出超迷你新尺寸 Pico，為 Belt Bag 系列中的入門款式，尺寸最細，價格亦親民。手袋有荔枝色、淡灰藕、亞馬遜綠、黝黑色、及灰色，合共五色以供選擇。



COACH WILLIS TOP HANDLE 18
\$3,950 圖片：COACH
如果女士們去美國旅行，必會到當地的 COACH 門店買手袋，因為 COACH 手袋在當地的價錢實在太吸引。COACH 今年初就推出了 Willis Top Handle 18，據說靈感源自其經典手袋款式，外型復古，皮革是採用柔軟的棒球手套製成，配有與原版相同的鎧釘框及轉扣，手袋可以手提亦可配肩帶斜揸。



Louis Vuitton (LV) Pont 9
\$33,000 圖片：Louis Vuitton
LV 推出全新 Pont 9 系列，Pont 9 手袋以滑面牛皮製造，袋身及肩帶有經典的 LV Circle 標誌。風琴式結構令袋身更加立體，容量亦見充足，足夠女士們放入日常所需用品。手袋甫一推出就大受女星追捧，楊丞琳、Krystal、Jessica 都有入手。



Dior Bobby Bag
\$26,000 起 圖片：Dior
Dior 推出 2020 秋季系列新 Dior Bobby Bag，據說手袋命名有向 Christian Dior 的愛犬致敬之意。手袋以拋光小牛皮或 Dior Oblique 提花帆布製作，正面有磁扣裝飾為「CD」兩字的扣環，背面熱印「30 Montaigne」的標誌。秀智、李聖經、倪晨曦一眾女星都有入手，可謂是今年的大熱人氣手袋。



Chloé 帆布拼皮 Aby Day 兩用手袋
\$18,600 圖片：Chloé
繼春夏系列推出人氣 Chloé C 後，Chloé 推出早秋系列 Aby Day 鎖頭包。Chloé Aby Bag 前身為 2006 年發表之 Paddington Bag，同具標誌性的鎖頭為設計重點，但與 Paddington Bag 風格有所不同。另外，Aby 系列手袋今季也加入帆布拼皮款，鱷魚紋壓皮與帆布撞出耳目一新層次感。

