



開心老字號

李慧雅

辣雞煲，近年成為深受香港人歡迎的美食。以往，以辣雞煲為主題的食肆不多，但現在已變得成行成市，每一間的風味很不同，每一間都會其有獨特的味道。辣雞煲興起後，亦令更多人留意同是來自重慶的烤魚！

重慶烤魚，不是我們廣東人認為的燒魚，而是製作過程中融合腌、烤、炖三種烹飪工藝技藝而成，整條烤魚以火鍋的形式上菜，魚下面以魚湯配上蔬菜、豆泡等，保持魚的熱度及味道。位於大圍的美味烤魚開業只有短短數月的時間，但已經常常座無虛席、客似雲來，店舖的老闆都是年輕的80後，其中一人，亦是主廚，更是出身於著名酒樓。他熱愛烹調，更愛與人分享美食，為食客出心出力。

主菜烤魚，有鮪魚及鮭魚給選擇，如不是吃魚高手，

美味烤魚

可以選擇魚骨較細的鮪魚為主，比較容易進食；至於湯底有4種不同大中少的辣度選擇，但主廚推介我們吃中辣，因為味道會為最佳，不吃辣的亦可走辣。魚即使一邊以湯翻熱一邊進食，魚的肉質、味道亦保持得很好，所有配菜亦吸收了魚湯的香辣，非常入味。另外，食客亦可點配打邊爐配料黑豚肉、肥牛等進食，魚標更是推介，每天限量新鮮供應。即使不太愛魚的人，吃了這個美味烤魚亦會改變對魚的感覺，更加是一試難忘。

美味烤魚

地址：大圍海福花園商場

3-4 號舖

電話：2217 0578



阿虫

媽打

古今照

鄭寶鴻



吳志東

張任職

照顧長者的壓力

公務員，與父母同住，最近母親因中風入院，令張小姐的生活起了重大的變化。過去家中事無大小均由母親一手包辦，現時母親卻因中風躺在病床上。看見在病床上的母親，令張小姐百感交雜，原來這些年來一直無微不至照顧自己的母親，真的一下子衰老了很多。在張小姐的內心更擔心的是，母親出院後的康復及照顧。

母親出院後，張小姐安排母親到姊姊家中暫住，由不用上班的姊姊及傭人照顧。而張小姐每天均會前往姊姊家探望母親。但不知為何中了風的母親經常有哭泣的情況，而張小姐及家人以為母親因為中風及照顧的緣故而感到傷心，此事令張小姐覺得十分內疚和自責，她不斷地責備自己未能好好照顧母親。漸漸地，張小姐開始出現失眠、注意力未能集中、情緒低落以及容易疲倦等情況，

同時亦擔心母親一直情緒低落因而有可能患上抑鬱症。於是姊妹二人惟有安排母親到診所見醫生，經醫生診斷，長者患上了病理哭泣症 (Pathological Crying)。醫生表示病理哭泣症的成因

是由於中風者在大腦部份出現功能受損，引致腦傳遞物質改變，如：血清素 (Serotonin) 減少，影響了中風者的情緒控制功能。經醫生的解釋後，張小姐終於明白母親的哭泣與她的照顧是沒有直接關係，由於她的情緒獲得正面的改善，現在一家人正積極地為母親的康復而努力！

媽打

近又有新一攪電話響起，只見媽打說了幾聲「得、得、好」便收線，所以我便問媽打剛才的電話是誰打來。

「咁……你應承左？」我有點疑惑。「應該冇掛！」媽打淡淡地回應。

聽電話專心d啦！」看到這裡，或者各位老友記覺得此等只屬小事，又或是茶餘飯後的話題。只不過，若從理財角度上看，任何開支的大前提，應視乎自己本身有沒有此等需要。有時候，我們會因專注某些事情而對其他事項掉以輕心，並因此而出現更多不必要開支。所以，經過今次事件後，我便建議媽打可以請他們遲點再致電，待有空閒時間才了解有關服務。



史丹利

謹慎回應 電話銷售



迷「關係，問題亦開始慢慢出現。起初是掛住「煲劇」而忘記買餸，結果外出食飯的次數多了；另外睡眠時間亦明顯不足（因熊貓眼指數維持高水平）。不過這些都不是大問題。有一日筆者放假，打算回家看看兩老近

好似係獅子銀行打來。「媽打目不轉視地望著電視畫面。」

「對方問你什麼呀？」我抱著質疑的態度問她。「無呀，問我有冇資金需要，好似話有低息平錢借。」媽回答。

電視，但唔會亂咁應承人借錢既。」他繼續說。「不過，你都要同你阿媽講聲，唔好樣樣都話『得』，上次就差點應承買家居保險，早兩個星期有人scam寬頻又話得，差d人地上來安裝，總之……叫佢不停了。」

德輔道中



鄭寶鴻



約 1948 年的德輔道中。



現時德輔道中一帶。

由永安公司向東望，約1948年。左方可見1921年落成的新世界影畫戲院，於1970年代初易名為「恆星戲院」，現時為「維德廣場」。瑞興公司前身為第一代大新公司所在，於1958年改建為有「月宮酒樓夜總會」的第一代「李寶椿大樓」。再過可見落成於1916年的先施公司舊廈。正中是現為恒生銀行的消防局。

電燈杆右方有一兼售唱片及留聲機的「天壽堂藥行」。最高的樓宇是永樂街口早期名為「大龍」的金龍酒家及上環地鐵站。