



## 你的心聲

## 徵稿啟事

本版歡迎各界人士投稿，來稿內容和題材不限，文責自負，每篇在600字以內，可用實名或筆名發表，但原稿需注明真實姓名和聯繫方法。如刊用將付薄酬。  
投稿及查詢，請電郵至：opinion@lionrockdaily.com

## 屯赤連接路牽動大嶼山發展

施柵梓

屯門至赤鱲角北面連接路日前正式開通，往返屯門南和香港國際機場不用再繞道青衣，可縮減逾20公里，行車時間也減少十餘分鐘，而連接路為進出大嶼山陸路交通進行分流，減低日後進入機場路段發生大塞車的風險，而且居住在新界西的居民，日後在通關正常化後，更可在屯門直接前往港珠澳大橋人工島，既便利又省時。

屯門打通來往香港機場島的交通後，啟動了連繫香港與大灣區其他城市的航空、陸路和海路的交通，讓大嶼山赤鱲角交通樞紐角色更加突出，能更好服務大灣區。此前，香港特區政府曾提出「明日大嶼」方案，在大嶼山進行局部填海，製造居住用地，釋放其他土地空間，更可發展成為香港的其中一個輔助商業中心，如果成

事，屯門赤鱲角北面連接路和日後的東涌地鐵延線，也可讓大嶼山宜居宜業，並方便居住在新界西的市民來往機場島和大嶼山上班，屆時大嶼山將迎接新景象，對「明日大嶼」的發展有促進作用。

屯門赤鱲角連接路也將推動大灣區三小時生活圈，尤其是自駕一族；與此同時，配合沙中綫通車，日後，居住在屯門的市民，無論到大嶼山、九龍或香港島，在交通上將有更多的選擇。雖然，現時香港的航空業陷於停頓，但只是暫時性的，在疫情受控後，全球經濟將逐步復甦，而機場三跑、以及《施政報告》提及的與珠海機場合作，也有助香港的航空業發展，大嶼山和屯門近水樓台，如再配合日後的其他基建，屯門赤鱲角連接路將是通往機遇之大門。

## 官民同心防疫 盼今年會更好

羅成煥 新社聯副理事長

2020年是漫長的一年，疫情肆虐使社會幾乎停擺，民生經濟都大受打擊。隨着疫苗陸續面世，第一批疫苗亦即將抵港，大家終於見到希望的曙光。不過，疫苗面世不等於疫情結束。在2021年，我們需要做好的頭等大事，除了接種疫苗，防疫控疫仍是重點，不能鬆懈，市民生活才能有望在下半年回復正常。

特區政府在醫療專家顧問的建議下，採購了幾種國際間公認有成效的疫苗，今年內會陸續為全港市民接種。既然如此，為什麼社會仍不能稍微鬆懈呢？最明顯不過的原因，就是病毒隨時變種，每次出現變種病毒都令疫情更為反覆。如最新一波在英國及南非傳出的變種病毒，傳染力大為增加，亦對年輕人的感染風險大增。雖說暫時沒證據顯示變種病毒或會令疫苗失效，但病毒不斷進化，難保不會影響疫苗的有效性。如果我們不做

好個人防護措施、佩戴口罩、保持社交距離，就算疫苗再強，亦有感染風險。

政府方面，確保疫苗運送安全自然是重中之重。例如BioNTech疫苗須存放在極低溫環境。如何確保本港物流安排不會出錯，是政府需着力研究的重點。另外，政府亦需加強宣傳教育，防範有人把疫苗政治化、污名化。如果不夠多市民接種，令疫苗無法起到群體免疫作用，個案清零就幾近無望，更遑論重啟經濟。

除了疫苗，外防輸入要真的做到滴水不漏，本地亦要做到截斷傳播，加強追蹤。香港第四波疫情已令本港醫療系統百上加斤，一旦傳染力更強的變種病毒傳入本港社會，後果不堪設想。新的一年，如果政府政策到位，市民配合抗疫、接種疫苗，香港有望可以恢復正常運作，如祖國一樣向前發展。大家一起同心抗疫，今年定會比去年好！

HomeSquare消費  
換地氹揮春窗貼賀年

沙田一站式家居商場 HomeSquare 推出兩款新年必備的家居潮物，包括糅合中國山水畫和 Zentangle 禪繞的「家肥屋潤地氹」及流行度滿分的一套五款「平安大吉揮春窗貼」。於1月22日至2月7日期間（逢周五、六及日），在場內最多兩間不同家居店舖，即日以電子消費滿7,500元或2,000元，即可分別換領地氹（價值688元）或揮春窗貼一套（價值188元）。首100位換領顧客還可額外獲100元傢俬家具商戶禮券。數量有限，換完即止！

鷺嘜X唐記  
煉奶包點甜品送暖

雀巢鷺嘜煉奶與唐記包點驚喜合作，將中式包點及甜品昇華，帶來充滿微酸奶香的煉奶蘋果流心包，及美味滋養的海鹽煉奶蒸桃膠蛋白兩款創新產品。由即日起至2月15日，到任何一間唐記包點、唐包點或巧手製作，即可分別以試食價7.5元或16元細味品嘗！

配花膠蟹粉龍蝦醬  
預訂享免費宅送

疫 情持續晚市續禁堂食，外賣美食宅家開餐已成新常態，適逢農曆年將至，尖沙咀時尚蟹麵專門店「上三兩」亦趕上應節，隆重呈獻全港首創的「三兩開運」花膠蟹粉龍蝦醬盆菜，即日起預訂更可尊享免費宅送服務，可以舒舒服服在家分享盆菜蟹肥膏腴的矜貴滋味。

剛在去年11月於尖沙咀新地標K11 MUSEA開幕試業的「上三兩」，主打以不同季節的螃蟹炮製出多款特色蟹麵，為迎來開業首個農曆年，特意由即日起至2月20日，推出兩款「三兩開運」花膠蟹粉龍蝦醬盆菜，將膏香肉甜的鮮蟹滋味融入傳統盆菜，獻上獨一無二的饗餐體驗。「花膠蟹粉龍蝦醬盆菜」(2,588元、6至8位用)及「毛蟹花膠蟹粉龍蝦醬盆菜」(3,888元、10至12位用)，均用上足12隻優質大閘蟹，並伴以原隻南非花膠、配以鮮蝦頭秘製而成的招牌醬汁及由人手鮮製的龍蝦醬，矜貴非凡。其餘還包括逾15款傳統盆菜材料，如「橫財就手」(南乳豬手)、「發財好市」(髮菜蠔豉)及「北海道元貝」等。至於「毛蟹花膠蟹粉龍蝦醬盆菜」更特別加入原隻日本北海道毛蟹，令人垂涎欲滴。凡預訂兩款盆菜，更可以優惠價650元(原價1,080元)加配原隻日本北海道毛蟹；或以優惠價108元(原價288元)加配40克蟹粉。盆菜須於最少5個工作天前預訂，並於下午3時至6時30分期間送貨。

除盆菜外，「上三兩」亦設有外賣菜單，可經網上外賣平台 Deliveroo 輕鬆預訂外賣送遞服務，招牌菜包括「特濃蟹粉蟹肉拌拉麵」(368元)、「蟹粉黃魚餛飩」(158元)，照顧宅家抗疫的需要。

