

內地兩類疫苗各擅勝場

滅活兩針免疫反應強 腺病毒載體一針成本效益高

隨着中科院微生物所與合作企業聯合研發的重組新冠病毒疫苗（CHO細胞）在中國國內緊急使用獲得批准，中國已有3條技術路線的4款新冠疫苗獲得緊急使用，國人新冠疫苗接种的選擇不斷增加。針對新冠疫苗的選擇，專家表示，無論採用何種技術路線，只要是國家已經正式附條件批准上市的疫苗，其安全性、有效性都是有一定數據作支撐的，潛在收益或已知收益大於潛在風險或者已知風險，公眾可放心選用。

科興疫苗屬於滅活技術。



目前，內地已有4款新冠病毒疫苗經國家藥監局附條件批准上市。按技術路線劃分，有兩大類：一是滅活疫苗，包括國藥中生北京、武漢，北京科興中維生產的3款滅活疫苗；二是腺病毒載體疫苗，為康希諾生產的5型腺病毒載體疫苗。科研攻關組疫苗研發專班副組長、中國工程院院士王軍志表示，滅活疫苗通常免疫反應較強，具有良好的安全性，疫苗比較穩定，可在攝氏2-8度長期保存2到3年，採用兩針免疫。腺病毒載體疫苗，能夠誘導很好的中和抗體產生，能夠增強細胞免疫，採用的免疫程序是一針免疫。

據了解，在實際的接種工作中，內地普通居民現階段絕大部分均接種了滅活疫苗，至於品牌則由各地政府根據採購情況確定。腺病毒

載體疫苗由陳薇院士團隊主導研製，現階段主要供軍隊系統使用。

單針免疫強度一般弱於兩針

中國疾控中心研究員、世衛疫苗研發委員會顧問邵一鳴表示，對於臨時需要前往疫區、卻沒有足夠時間等待的人群，更適合注射單針腺病毒載體疫苗。該疫苗單針接種即完成了全程免疫，避免了因路途遙遠、工作繁忙或疫苗匱乏打不上第二針造成的免疫脫落。此外，單針注射成本效益比更高，提高了疫苗的及可性。

不過，邵一鳴也提示，單針腺病毒載體疫苗誘導的免疫反應強度一般弱於兩針疫苗。這類單針疫苗在預防早期的流行病毒時沒問題，換成後期突變病毒時，保護效率大多會下降。

西安隔離病區現1宗確診



昨日凌晨，西安市報告1宗封閉隔離病區的本土確診病例。接到報告後，省衛生健康委立即指派專家連夜趕赴西安市指導處置工作。

確診病例劉某，是西安市第八醫院封閉隔離病區檢驗師，主要負責隔離病區內患者的核酸採集、實驗室檢驗工作。一直在封閉隔離狀態下工作和生活，與外界沒有接觸。截至3月16日，每日監測體溫均正常。3月17日，出現頭痛，體溫37.9℃，胸部CT雙肺可見雲絮影，昨日凌晨診斷為新冠肺炎，目前在隔離治療。

經省市專家組初步研判，該病例是在封閉隔離病區內意外暴露造成偶發感染。該醫院為收治新冠肺炎的定點醫院，現隔離治療和醫學觀察境外輸入確診病例8宗、無症狀感染者5宗。

100種味道

洛陽牡丹甲天下
來自武則天時代
的洛陽水席
菜中開出牡丹花

「貴客到！」伴隨着身着唐朝服飾的服務員三聲響亮的敲鑼聲，食客們便進入了洛陽水席的世界。在洛陽吃水席，吃的不僅僅是飯，還能親身體驗國家級非物質文化遺產，更能瞬間穿越到武則天時代。

據了解，洛陽水席始於唐代，和牡丹、龍門石窟並稱「三絕」，已有1,000多年的歷史，是中國保留下來的歷史最久遠的名宴之一。外地遊客來到洛陽之後必做的3件事便是賞牡丹、逛龍門、品水席。而在洛陽真不同飯店，他們的水席不僅保留了當初所有的細節，還有水席博物館，吃飯之餘，還能了解水席及洛陽歷史。

洛陽水席全席共設24道菜，包括8個冷盤、4個大件、8個中件、4個壓桌菜，冷熱、葷素、甜鹹、酸辣俱全。上菜順序也有嚴格的規定，先上8個冷盤作為下酒菜，酒過三巡之後再上熱菜，每上一道大件其後便會跟上兩道中件，最後上4道壓桌菜，其中有一道雞蛋湯，也稱為送客湯，寓意全席已經上滿。

據真不同廚師介紹，若是吃飯的人很少又不喝酒，他會推薦洛陽水席中最為著名的一道菜——洛陽燕菜，還有連湯肉片、焦炸丸子等。「洛陽牡丹甲天下，菜中開出牡丹花」，這是1973年周恩來總理陪同外賓品嘗過洛陽燕菜之後給出的評價。因此，洛陽燕菜也被稱之為牡丹燕菜。

牡丹燕菜的獨特之處是把普普通通的白蘿蔔，經過多層工序精心烹製，做出燕窩的味道來，特點是造型美觀、湯鮮味美、酸辣香郁、爽滑適口、文化內涵豐富。現場廚師展示了牡丹燕菜的製作全過程，蘿蔔切絲、蒸、冷凍、擺盤、再蒸、擺牡丹花、澆汁。「整個過程考驗的是廚師的刀工。」

廚師表示，「戲劇的腔，廚師的湯。」洛陽水席最關鍵的就是湯，先用大骨頭等熬湯，熬好後再



■洛陽水席。

配以當地食醋等進行調味，「可以根據客人的喜好進行調整。但湯的主要味道就是酸辣，只不過每道菜酸辣的度不一。」

「真命天子假燕窩」，這指的是水席的特點——素菜葷做，以假代真。廚師說，「燕窩的主要食材是蘿蔔，但做出的形狀及味道卻猶如燕窩。非常健康也很符合中國人的養生理念。」

水席緣何起源於洛陽？這與其

地理氣候有直接關係。洛陽四面環山，雨少而乾燥。古時天氣寒冷，不產水果，因此民間膳食多用湯類。之所以稱為水席，一是它的每道菜都離不開湯湯水水，二是一道道地上，吃一道換一道，彷彿行云流水一般，故稱水席。

記者 戚紅麗 劉蕊
通訊員 張聰聰



■牡丹燕菜。