

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

法律需與時並進規管網絡行為

談說間

短短三十年間，互聯網應用發展迅速，日常基本生活所需，都可透過互聯網上進行。購物、銀行服務、政府服務，無一不是。疫情嚴峻，加速了這個趨勢，政府和各具規模的機構，都在不斷拓展和擴大互聯網上的服務和商貿。

然而，在網上處理日常生活所需，必須填上個人資料。網上黑客盜取了這些資料，就能以資料持有人身份做很多事情，令資料持有人蒙受金錢和私隱外洩的損失，甚至遭到網上和實體世界欺凌的威脅。疫情期間，精於網上漏洞的黑客橫行網絡，最近接連發生擁有大量客戶的商貿機構，包括被市民廣泛使用、提供日常生活用品的網上商貿機構，被黑客盜取顧客資料，這是

極危險的事。

有的黑客只是出於好奇，盜取了資料便了事，沒進一步行動；但亦有網上黑客目的是圖利、欺凌，令他人受損失或進行威嚇。無論是哪一種，網上黑客和實體世界的盜賊沒有分別，都是盜取不屬於他的東西，甚至更加惡劣，其所作所為應受到限制和法律制裁。這樣，網絡世界才不會被視為可以無法無天的空間，市民才不會活在危險之中，才能保證社會的正常運作。為此，法例需要完善，與時並進，將黑客的所作所為納入與實體世界同類行為之內，令執法者有法可依，法官有法可判。政府也要加強宣傳，使人知道黑客所為其實是盜賊所為，同樣要承擔後果，受到法律制裁。

誰會捨得家人與病毒共存

清寧

第五波疫情至今累計無源頭個案逾千宗，誰「夠薑」放任家人與高傳染性的病毒共存呢？如果唔夠膽或唔捨得，請不要人云亦云，別不負責任地誇下海口輕言「與病毒共存」。

新冠疫情全球大流行以來，內地專家團隊因時制宜採取科學的「動態清零」，是至今為止最有效保障大眾生命健康財產的公共衛生防疫方案。香港特區政府在社區防疫緊守「動態清零」原則是正確的、科學的選擇。

西方國家的公共防疫專家，從科學和公共衛生醫療角度，亦都從來不敢公開倡議「與病毒共存」的防疫方案。國際上的防疫專家的基本論調都是，新冠病毒是不會從地球上消失，並依據人類歷史上，如1918年大流感等，各大流感大疫情的數據模型及疫情防控經驗作出預警，新冠病毒陸

續會出現不同的「變異株」，而且感染性明顯增強，會在全球引發新一輪感染高峰。世衛亦呼籲各國政府要加大力度主動抗疫，發達國家要加大力度幫助不發達國家地區防疫，目標是將人類生命財產損失減至最低。

由此可見，中國衛建委專家提出的「動態清零」防疫方案，是從流行病公共衛生防疫角度，對受感染者進行有效管控，並加大力度找出感染源頭切斷傳播鏈，是當前世界上最有效的防控方式。聚焦「動態清零」中國抗疫方案的精髓所在，是從流行病學調查入手，進一步了解病毒傳播特點，流行病學特點以及致病規律，為進一步完善防控方案，提供科學有效的依據，從而有效保障我國人民生命健康，其次是確保我國社會的經濟生產有序運作，最後是將人命及經濟損失減到最少。



■糊辣荔枝味型宮保雞丁具備色香味。



■傳說宮保雞丁由丁寶楨創製而得名。

100種
味道

菜因人傳

宮保雞丁

「食在中國，味在四川」，作為中國四大菜系之一，川菜源起古巴蜀，萌芽於商周，漢晉初成，唐宋興盛，清末定型。「天府之國」歷史上的繁華和各地移民不斷流入，川菜博採眾家之長，薈萃各方特點，口味鮮醇濃重，善用麻辣著稱，以其別具一格的烹調方法和濃郁的地方風味，享有「一菜一格、百菜百味」的美譽。

傳統川菜中，共有24種味型，其中聞名中外的特色傳統名菜——宮保雞丁，就是廣受食客們歡迎的糊辣荔枝味。

有關「宮保雞丁」的傳聞眾說紛紜，但「宮保」指丁寶楨則無異議。流傳最廣是此菜由清朝山東巡撫、四川總督丁寶楨所創。他曾命家廚改良魯菜「醬爆雞丁」為辣炒，後來在四川總督任上時將其推廣開來。丁寶楨去世後，朝廷追封太子太保，人稱「丁宮保」，於是菜因人傳，這道美味佳餚從此得名「宮保雞丁」。

宮保雞丁選用雞腿肉或雞脯肉為主料，佐以花生米、辣椒、花椒、蔥薑蒜等輔料烹製而成。雞腿首先要去骨，用刀尖隨着骨頭「刀隨骨走」，去掉雞皮和雞骨後就把肉厚的地方片開，用刀根在肉的裏面輕輕紮一下，把經絡斬斷，這樣吃起來會更加細嫩。斬好之後切成1.5厘米見方的丁狀，大小要均勻。

這個菜最重要的就是碼味上漿，非常黏稠，澱粉漿也掛得非常飽滿。碗芡的話就是把所需要用的調味品放到一個碗裏便於烹調；烹鍋就是「熱鍋涼油」，鍋燒熱以後加入涼油。川菜講究「小煎小炒，一鍋成菜」，油溫保持在五成左右，這時候下雞丁，勺子上沾點水避免黏鍋。雞丁迅速滑散，加入乾辣椒、花椒一起炒，乾辣椒的顏色炒到變色，加入薑蒜片、蔥段子，沿鍋邊打入碗芡，迅速收汁，一道非常經典的宮保雞丁就製作完成。

記者向芸
四川報道



掃碼睇片

■宮保雞丁主料和輔料。