

# 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，但原稿需註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

## 想起俄羅斯小說

銀 鶴

俄烏大戰，吸引世人眼球。積雪的東歐凍土，泥濘的戰場，破落的小村莊，不禁令人想起俄國文學中的場景。

說起俄羅斯，便不能不提俄羅斯的小說，特別是十九世紀及二十世紀，俄國文壇真可謂星河燦爛，群星熠熠。托爾斯泰、陀思妥耶夫斯基、普希金、屠格涅夫、果戈里、契訶夫、高爾基、蕭洛霍夫……可謂陣容鼎盛，人才輩出。《戰爭與和平》、《卡拉馬佐夫兄弟》、《罪與罰》、《齊瓦哥醫生》、《靜靜的頓河》、《我的大學》、《在人間》，這些名著，文學愛好者又豈能錯過？

筆者猶愛蕭洛霍夫的《靜靜的頓河》，小說道盡了頓河哥薩克人命運的無奈與生活的淒酸。作為時代的兵戶，頓河哥薩克人承受着時

代的衝擊，在第一次世界大戰與俄國大革命之交，受盡時代摧殘，哥薩克兵勇無所適從，時而為沙皇政府徵召，時而淪為反革命的白軍，時而落草為寇，最後又成為革命政權的紅軍，在時代的巨輪下，人的命運猶如滄海柳葉船。哥薩克兵勇在政局漩渦中風雨飄搖，百感交集，人生無常。

今日觀俄烏戰爭，又見到東歐戰場的獨特景觀，不禁令人聯想到俄羅斯文學的經典場景，沉鬱的天空，積雪泥濘的黑土，焚燒中的村落，載着火炮的火車卡，包着頭巾的逃難婦女，穿着軍大衣的俄國兵，成了戰場的鋼鐵工廠……

百年歷史俱往矣，但景物依然，歷史一再重複，這既是命運多舛的宿命，亦是俄羅斯小說深沉醇厚之所在。

## 長者第三針少溝針的緣故

談 說 間

據說接種疫苗加強劑時，「溝針」會提高防疫效果，但長者於第三針「溝針」比例不高，有說這是出於擔心復必泰疫苗的副作用。醫護若能清楚交代接種兩種疫苗的安全性及成效，令市民明白「溝針」效果更好，便能鼓勵更多長者在接種第三針時「溝針」。然而，副作用只是其中一個原因，更重要或許是因為接種復必泰疫苗比接種科興疫苗麻煩多了。

由於復必泰疫苗需要稀釋，現時只可以在醫院或指定中心接種。科興疫苗不用稀釋，在附近私人診所或社區健康中心就可以接種。地點方便，省卻舟車勞頓，對年輕力壯的人來說分別不大，但對長者來說分別就很大。

儘管長者不時需要到醫院覆診，但接種復必泰疫苗，並不是人到便可以接種，要取即日籌。但即日籌隨時需要等上數小時，試問體弱的長者哪有能耐等候？

很多長者的住處附近沒有指定接種中心，要在陌生的地方左彎右轉前往接種中心，拿到即日籌又不是可即時接種，又要等上數小時。儘管政府高官說現在是「針等人」，即是等人到接種中心接種，但去到的時候誰能保證不用等候？所以，長者倒不如在就近熟悉的私人診所或社區健康中心接種科興疫苗算了。

官員總是從官僚架構執行之便出發，沒有「落地」顧及市民的難處；只在口頭上的鼓吹，缺少從長者的實際境況出發。官員即使到中心視察，也有司機接送，又有他人全程相伴以及中心職員的特別款待，並不能體會到長者的實際難處。若政府能安排更多流動復必泰疫苗接種中心巡迴到各小區，或與私人診所合作，解決稀釋問題，甚至如接種流感針那樣方便，相信可以提升長者「溝針」的比例。



■花柳雞會令食客舌尖「跳舞」。



掃碼睇片

# 江湖豪情味

100種味道

## 重慶花椒雞

民間有句俗語：「無雞不成宴，無魚不成席」，重慶人「尚滋味，好辛香」的飲食習俗造就了重慶江湖菜粗獷豪爽的烹飪手法與麻辣鮮香的滋味。花椒雞就是其中典型代表，融合了青花椒獨有的椒麻清香，令雞肉吃起來麻爽帶勁，回味無窮。

記者韓毅報道

重慶鐵山坪的花椒雞，遠近聞名。鐵山坪一帶的居民長期種植公認的椒王——九葉青花椒，挑選的公雞是農戶散養的「跑山雞」，肉質更為鮮美。作為特色菜餚，食材配搭選擇、烹飪時間、火候都直接影響雞肉的口感。花椒雞的佐料主要是新鮮的九葉青花椒、小米辣、黃口薑，尤其是青花椒必須保證鮮香，新鮮的佐料會使香味更加突出。

烹飪花椒雞最好是選用新鮮枝帶葉的花椒，雞肉現殺現做。活雞宰殺後，需先將雞肉切成小塊，放入鹽、料酒醃製10多分鐘，再放入熱好的油鍋，小火過油。再將新鮮的花椒、青椒和雞肉融合在一起爆炒，加料一定要夠夠猛，料足是花椒雞的「美味靈魂」。麻辣的味道與鮮嫩的雞肉巧妙結合，色香味俱全。花椒的麻香味越吃越濃厚，食客彷彿感到舌尖在「跳舞」，被麻得不吐舌頭，卻又繼續在花椒裏夾起雞肉，花椒和青椒融合在一起，給味蕾帶來極致的享受，達到了品嘗美食的巔峰。

據傳，花椒雞的發明者是清代安義籍名醫熊慶芬，相傳熊慶芬的母親喜歡吃雞肉，但又因身體風熱重，不適合大量食用雞肉。為了滿足母親的願望，又不影響母親的身體，根據花椒雞的特性，他做出了香麻可口的花椒雞，既可開胃，又能達到氣血雙補的調理效果，亦是一道具有養生功能的菜餚。

重慶江湖菜兼具濃郁、厚重、本色和粗獷等特點，無論是烹調手法，還是調味風格，均帶有江湖豪情的味道，花椒雞正是其中具有代表性的。其味道麻辣鮮香，雞肉嫩，味香濃，配上花椒香麻，無論佐酒下飯，皆為美味。渝菜獨特的味道，不會在8D魔幻城市裏迷失，而會在一街一巷，一蔬一飯裏彰顯。

■花椒雞輔料為九葉青青花椒、小米辣、黃口薑。

■公雞挑選農戶散養的「跑山雞」。

