

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

美麗香港，我的家

閻焯

香港在很多外地人眼裏是一個石屎森林，其實不然。好像我們小區後面的九肚山，山上滿是郁郁葱葱的林木，山林裏除了鳥還有猴子和野豬。野豬有時會跑下山來覓食，猴子不常見，各種各樣美麗的鳥兒則是我們小區的常客。只是牠們常常只許你靜觀而不可拍照。有幾次我都是悄悄地拿出手機，還沒等我對上鏡頭，鳥兒就拍着翅膀飛走了。我見過最美的一隻大鳥有近兩呎長，飛起來拖着美麗的長尾巴，我心裏當時跳出來的鳥名就是鳳凰。在牠身邊還簇擁着幾隻其他鳥兒，體態要小得多，與牠一起伴飛，這是不是就是百鳥朝鳳呢？

訪問我們園子的鳥兒們，每天天還未明就開始唱歌了，黃昏時則匯集在大樹上嘰嘰喳喳互道晚安，然後各回各家。鳥兒們各有各的地盤，吵架爭鬥時有發生，甚至弱肉強食。

有一次黃昏時分我出外散步，發現路邊灌木叢旁有一隻毛色艷麗的大鳥，紅體藍尾，在灌木叢旁探頭探腦來回走動。我被牠吸引，不禁停下腳步觀看。這時又飛來一隻身長只有大鳥四分之一的鳥兒，焦急地不停鳴叫着，但又不敢靠近。這時只見大鳥看準了目標，一頭扎進灌木叢中，然後嘴裏叨起一隻幼鳥飛走了。幼鳥的毛抖落了一地，可憐的鳥媽媽眼睜睜看着自己的孩子被奪去了生命，卻只能無助地悲啼哀鳴，讓人看着心酸。這就是殘酷的弱肉強食的叢林生存法則。這樣的故事在後山林子裏不斷地發生着，生命也是這樣不斷地延續着，舊的去了，新的又在孕育之中。我們每天依舊聽着鳥鳴醒來，可今天唱歌的鳥兒卻不一定是昨天的那些了。

探索「小龍馬」巡展背後意義

時絲

馬會和小龍馬慈善基金等機構支持年輕人參與的「小龍馬」創作旅程，近日成為城市熱話。大量生趣的「小龍馬」雕塑作品，可於香港大館、海洋公園、林村許願樹、文武廟、東岸公園等地一見蹤影。

著名藝術家馬興文早前與企業家莊家豐和羅志豪創立了小龍馬慈善基金，基金連同香港賽馬會、東華三院和保良局等慈善機構，舉行《小龍馬·遊香港》巡迴展覽，由50位小學生共同創作25件「小龍馬」雕塑作品在全港各區巡迴展出。為進一步推動青少年與兒童文化藝術發展，基金會選址海洋公園水上樂園，設立全新近5,000呎的小龍馬藝術館，並於今年第四季供入場人士參觀。如此多「小龍馬」勢成人流打卡熱點，然而筆者在想，巡迴展覽背後的意義。

參與慈善活動多年的馬興文，因接觸了不少自閉症及智力有障礙的兒童，因此創作了「小龍馬」，沒有口、沒有眼，胖嘟嘟的，很可愛，它不會說話，所有的愛都通過行動來表達，一直用心靈去描摹着孩子們最美的樣子。項目口號「Give Touch, Share Love」，是希望可以促進人與人分享愛。馬興文希望小朋友能透過「小龍馬」保留童真，希望活動能像漩渦一般，不斷吸引更多參與，將更多的愛與正能量傳遞下去。而今次小龍馬藝術館的活動就展現了共融，與不同慈善機構及不同背景的小朋友一同實踐社區共融。龍馬便是代表了中華傳統文化中自強不息，奮發向上的龍馬精神，筆者願社會上所有人，每個人都尚存一顆童真的心。

消費

香廚
LION ROCK
DAILY

www.lionrockdaily.com 2022.10.24 | MON

奢華菜式
東瀛滋味

現代居酒屋 OZAKAYA

早前登陸灣仔，餐廳美食以大阪的料理為靈感，並加入不少破格元素。餐廳採用日本新鮮直送和世界各地嚴選的優質食材入饌，炮製出味道層次豐富的美饌，再配上簡約別致的擺盤，色香味俱全。

當中煙熏牡

丹蝦配帆立貝慕斯（248元）鮮味無窮，是「生鮮料理」類別的焦點菜式。而兩款用料矜貴的滋味小吃分別是海膽多士配松露醬（158元）及海鮮二重奏—帆立貝及三文魚籽大阪御好燒（178元）。另外，OZAKAYA精心呈獻兩款嘗味套餐，包括12道菜的嘗味套餐（ozakayatastingmenu）（每位980元），以及14道菜的「ozakaya美食之旅」（ozakajourney）豐盛套餐（每位1,380元），包括前菜、刺身、海產、主菜、握壽司、湯品和甜點。客人亦可選擇以480元加配精選香醇清酒。

■吞拿魚他他配牛油果蓉。



■OZAKAYA
嘗味套餐。

■西班牙海鮮燴飯。

地道風情
西班牙菜

位於中環的新派西班牙餐廳 Chueca 推出期間限定的秋季五道菜套餐（每位650元）。當中包括三道饒富西班牙風情的地道菜式，有西班牙生蠔伴南瓜蓉及拉曼恰番紅花蜜醋汁、香煎豬腳凍配烤紅椒堅果醬及迷你生菜沙律，以及灑上西班牙曼切高芝士粒的全素西班牙菠菜麵卷配松露白醬。主菜是香煎鵝肝配新鮮無花果及奧羅雪雪莉酒，以及和牛牛尾配時令根莖蔬菜及即刨松露片（每位額外加80元），客人可二選其一。

為慶祝餐廳開業一周年，Chueca 特意集結餐廳最受歡迎的菜式，打造成一周年紀念套餐（每位550元）。套餐將包羅一系列的經典 Tapas，包括主廚薯仔沙律，以香滑的薯蓉、吞拿魚、經雪莉酒醃漬的三文魚籽做成，以及吞拿魚他他配牛油果蓉、海藻及鹽醃三文魚籽。套餐亦包括招牌菜西班牙火腿炸丸子及炸西班牙辣椒。主菜西班牙海鮮燴飯加入香濃的魷魚及龍蝦高湯熬煮，令米粒越嚼越香，配搭西班牙紅蝦，多汁美味。