

觀賞海洋生物 需懂自我約束

早前懷疑迷途誤闖西貢水域的布氏鯨，昨日被發現浮屍海面，令很多港人黯然神傷。現場消息指出，鯨魚腹部有傷口內臟溢出，距離50米外都能聞到濃烈臭味。過往本港亦屢現鯨蹤，多數以悲劇告終，一再揭示本港亟需制定一套全面明確的法規和行為規範指引，為迷途而來的海洋珍稀動物提供一個相對安全的棲息地，減少人類對其不合理干擾，以達至生態平衡及共融共存的多贏局面，長遠還可帶動觀光產業多元發展。

鯨魚迷途進入香港水域，較為轟動的包括2003年7月，一條重約十公噸抹

香鯨在大浪灣擱淺，近百名泳客、附近露營學生和拯救人員合力設法拯救，奮戰近9小時不果，需人道毀滅，很多人傷心落淚。2009年3月，一條長約10米的巨型座頭鯨闖入香港仔對開東博寮海峽航道，吸引市民爭相出海一睹鯨蹤，座頭鯨出現10日後自行離去。2014年3月，大埔紅石門淺灘發現一條擱淺雌性布氏鯨屍；2016年3月，有市民在西貢拍攝到一條鯨魚蹤影；同年6月，在西貢大浪灣發現一條雄性歐文氏小抹香鯨擱淺奄奄一息，後證實死亡。

鯨魚頻頻現蹤，說明本港水域或有

可能是牠們屬意的地點之一。然而，本港商業貿易發達，航道繁忙，保護鯨魚的工作是項大挑戰。今次布氏鯨屍體出現駭人傷口，便極有可能是被往來船隻螺旋槳誤傷；亦不排除受觀鯨人士的熱情所驚擾，鯨魚頻密改換覓食場所導致被誤傷風險大增。鯨魚是海洋生態系統中的關鍵物種，深受全球民眾喜愛，觀鯨業是不少地方的重要產業。只可惜，截至目前，本港遲遲沒有一套保護鯨魚的政策和行為規範。今次布氏鯨初現身影之時，政府、專家和媒體均不斷呼籲各方不要接近鯨魚免造成傷害，但沒有

太大效用。

鯨魚近年不斷現身香港水域，這是一個需要重視的情況。全球氣候變化下，海洋生態或者在不知不覺間發生變化，影響鯨魚的行為和生存空間。本港當局必須組織專家，並和相關國家地區及科研機構合作，分享訊息找出可能的成因。若鯨魚來港是一種趨勢，應及時建立適當海洋保護區，為牠們提供一個相對安全的棲息地，確保鯨魚得到適當保護和監測。保護鯨魚長遠能帶來經濟利益，前提是市民需要學懂自我約束，減少對牠們的過分滋擾。

楊貫一病逝 享年90歲

招牌「阿一鮑魚」享譽國際 曾為多國領導人獻技

擁有逾60年中菜烹調經驗，以招牌菜「阿一鮑魚」聞名全球的富臨飯店創辦人楊貫一，昨日因病與世長辭，享年90歲。富臨飯店昨在社交網站發訃告指，楊貫一自年輕時隻身南下到香港打拚，貫徹不屈不撓精神奮發圖強，創下膺世界御廚、世界傑出華人、銅紫荊星章、米芝蓮三星等顯赫成績。富臨飯店行政總廚黃隆滔昨於Fb表示，恩師多年來對香港餐飲業默默貢獻，不吝傾囊相授、樂於提携後輩，帶領飯店成國際知名食府，所留下的美饌、精神與智慧，將為人所牢記並於未來延續。

楊貫一是香港著名國際級大廚，招牌菜「阿一鮑魚」享譽國際，多國的國家領導人亦曾品嚐過這道拿手好菜。富臨飯店內有一牌匾寫上「阿一鮑魚 天下第一」，足見楊貫一的自信，以及同行對他的敬重和認同。

隻身來港打拚 樓面做到御廚

據了解，楊貫一最初在香港高級飯店做童工，再轉做樓面。1974年他以積蓄與朋友合資創辦富臨飯店，其後再研究出「阿一鮑魚」；1986年楊貫一獲邀往北京煮鮑魚，自此踏上國際舞台，包括菲律賓、泰國及歐洲多國領導人亦邀其烹調鮑魚。

楊貫一畢生鑽研美食努力不懈，更創下無數顯赫成績，包括1996年獲國際御廚協會頒發最高榮譽勳章 Club Des Chefs Des Chefs (C.C.C.) 金章；2007年獲特區政府頒發銅紫荊星章；2009年再獲國際御廚協會選為「御廚中的御



■楊貫一炮製的阿一鮑魚，成為其個人標誌。

資料圖片

■鮑魚是楊貫一的招牌菜。

網上圖片

■富臨飯店被譽為富豪飯堂之一。

資料圖片



■基督教香港信義會的研究，針對以中藥治療吸毒。

中藥助七成大麻吸毒者減依賴

根據禁毒常務委員會最新數據，疫後吸毒人數呈上升趨勢，中學生及專上學生最常吸食的毒品是大麻。有組織早前展開中醫藥治療吸毒及大麻後遺症的研究，發現七成參加者在服用中藥兩周後，平均大麻使用量減少近七成，焦慮及抑鬱情況亦有明顯改善。有參加者表示，服用中藥後對大麻的依賴性降低，失眠問題亦有所緩解，「焦慮不安的情緒亦隨之減少，精神狀態好很多。」

基督教香港信義會天朗中心於昨舉行「中醫藥治療吸毒後遺症暨大麻治療的初步探索」分享會，該組織在2021年8月1日至今年7月31日期間對接受中醫治療的大麻吸毒者展開調查，協助大麻吸毒者透過中醫藥改善負面情緒及提升其戒毒動機。

該中心註冊中醫師劉浩泉指，吸食大麻成癮在中醫學角度歸類為肝氣失調，故在研究中，大部分受訪者是服用雙花延力沖劑，主要成分包括密蒙花（疏肝）、菊花（清肝）及延胡素（養肝），直接用中藥減低吸食大麻者復吸的渴求。

有吸食大麻習慣的張先生是該研究的參加者之一，參加者共需接受八周的中醫治療。張先生表示，「服用這些中藥後，發覺自己對大麻的依賴性減少，由原先最頻密的一星期食大麻兩次，減少到現在兩星期一次，甚至一個月只有一兩次。」他又指以前經常失眠，現在比較容易入睡。

因應香港最新的吸毒形態，該機構將於今年8月繼續獲禁毒基金贊助，開始為期兩年的「可卡因醫社介入及中醫治療研究」計劃，進一步拓展中醫藥戒毒治療研究。

廚」，為全球第一位獲此殊榮者。此外，楊貫一創辦的富臨飯店亦於2019年獲評為米芝蓮三星餐廳，並形容「阿一鮑魚」赫赫有名，採用日本乾鮑、由專人負責焗煮數天而成，卓越的烹調值得專程到訪。楊貫一的國際地位未有令他趾高氣揚，雖年事已高仍不時巡舖、指導徒弟和員工以及招呼客人。

黃隆滔自1992年加入富臨飯店，師承楊貫一，他形容「一哥」給予的不僅是教導，而是把所得傾囊相授，在大

家也說要「留一手」的時候，「一哥」卻是由挑選到烹調鮑魚的每一個細節，也會毫無保留地分享箇中竅門。黃隆滔昨在Fb表示，「一哥多年來對香港餐飲業的默默貢獻，也象徵他不吝傾囊相授、樂於提携後輩的無私精神，共同帶領飯店更上一層樓，成為國際知名食府。」他續說，這些年來「一哥」所留下的美饌、精神與智慧，亦將為大家所牢記，並於未來把大師的傳奇生生世世延續。