

## 吉米言专栏

吉米言法  
法律公益服务专业人士

“加拿大是一个以法治为基础的国家的辉煌榜样”，这是2017年秋，时任加拿大最高法院首席大法官麦考林女士在其卸任前的两个月，在她一篇题为“民主与法治的衰落：如何保持法治与司法独立”的讲话中的结尾辞。在当下全球政治危机四伏的时代，我想分享这篇文章供大家思考。

麦考林大法官首先回顾了波兰，俄罗斯，乌克兰，土耳其，委内瑞拉等国家的司法独立在“民主和公民自由的衰落”时所遭受的挑战。她表示“只要公众可以获得司法服务，司法独立并且庭令可以得到执行，政治权利和公民自由就会得到维持。当法院都无法进去或受到政府和多数势力的限制时，政治权利和公民自由就会下降。”

监管这些国家的案例不完全适用于加拿

## 首席大法官谈加拿大法治

大，但是麦考林大法官表示“司法独立可以通过一些看似无害的小变化而逐渐受到侵蚀。”随后她提出两个问题来探讨可能的原因和相对应的手段：1) 为什么支持法治和司法独立的下降？2) 我们可以做些什么呢？

在探讨法治和司法独立下降可能的成因时，麦考林大法官列出了四个因素：1) 非线性的历史观，意识和价值观都不是永恒的；2) 公众对司法期许的下降，对立的司法没有带来他们所期待的公平公正；3) 社会上文化和族裔的多元化提高；4) 社交媒体对民主传统的弱化。

接着麦考林大法官提出了七点的对应方式：1) 教育公众和政治家了解司法独立的含义以及为什么它对我们的民主和社会福祉至关重要。2) 努力确保普通公民能够进入法院，且法院给予他们迅速和有效的结果。3) 必须鼓励法院管理的独立性。4) 必须坚持独立审查法官的司法行为。5) 必须在法官教育方面有独立性。6) 应该支持择优录取而非政治派别的任命程序。7) 绝不允许司法被政府操纵。



最后让我们用大法官的话来结尾，“虽然加拿大似乎不受这些趋势的影响，但我们也可能看到这些价值随着时间的推移而下降，使法治不那么活跃，使司法机构不那么受尊重，不那么独立。我们应该尽我们所能来确保不会发生这种情况。”

## 高清解码

广东人所说的豉油，北方叫酱油。大约十年前，一种名为蒸鱼豉油的新产品推出，由于瓶身贴有“豉油”二字，北方人现已明白豉油即是酱油，但却不明白



## 蒸鱼豉油，自制更佳

为什么这种豉油只是用来蒸鱼，再没有别的用途了吗，个中原因，说来有趣。

广东豉油，一向以来只分两种，浅色的是生抽，深色的是老抽。酿制的时间短，就把它“抽”出来，是为生抽，酿制时间长，才把它抽出来，就是老抽了。

老抽的作用，主要是取其“深色”用以炆牛腩或造“豉油鸡”，浅色的生抽，则用作蒸鱼或酿豆腐，因为颜色太深的话，卖相不佳。

商人现时推出十多款豉油，例如蒸鸡豉油，捞饭豉油、炒面豉油……就能使一种产品变成十多款产品，类似甜品豆浆、淡豆浆，有机豆浆，带钙豆浆，可以多做生意，增加收益而已。一条豆斑两磅重，每磅廿五元，试问五元一瓶的蒸鱼豉油，能使昂贵海鲜增加美味吗？若可，买一条廉价的死鱼，洒两滴蒸鱼豉下去，岂不是也可成为美味无穷的海鲜？世间哪有这么划算的事？

高清看过蒸鱼豉油的成份，其中有一种“增味剂”，估计是类似“味精”的东西吧？若

然，倒不如自制，味道更佳。

自制的方法极简单，用小锅把花生油烧开，放进姜丝和葱条，炸得吱吱作响。另外以饭碗盛载生抽、葱丝和姜丝，把小锅的热油连同炸过的姜葱倒入饭碗的姜丝葱丝备用，时间要配合鱼刚刚熟，把那碟鱼取出来，如果碟中的水太多，可以倒掉一半，然后从饭碗中取炸过姜葱油，热腾腾的生抽、姜丝、葱丝，淋上鱼身。

由于生抽被热油灼烫了，豉味特别浓烈清香，蒸鱼豉油却没有这种效果了，再加上炸香了的姜和葱，香气扑鼻而来，倍增石斑的鲜味，而且自制的蒸鱼豉油，成本可算是零，只是多花一点时间而已。

石斑的鱼皮厚，灼热的豉油可以直接淋在鱼身，因为皮厚，豉油不会渗入鱼肉；蒸龙利鱼的话，就千万别淋在鱼身，否则鱼肉染上了豉油的颜色，既不好看，也不好味，灼热的豉油只可以绕着碟边而淋，不可淋鱼身。

诸君不妨比较一下，自制的和买来的蒸鱼豉油，就知道自制的好味得多。