

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

從唐朝熨斗說起

祝之

日前去香港歷史博物館看「中國通史系列」之「長安萬象—陝西隋唐文明展覽」。

隋唐特別是盛唐繁華盛世，載歌載舞的景象，在唐墓及敦煌石窟很多壁畫都有體現。一件形似現今煎蛋用的有柄平底鍋文物，實為唐代熨斗，小巧精緻。當時百姓用熨斗熨衣很普遍，富人更用鑲金精製熨斗。把燒紅的木炭放在熨斗上，待其底部熱燙後熨衣。早在商代已有熨斗，那時為刑具，用來熨人的皮膚，到漢代始用於熨衣，一直流傳下來。

考古學家認為，中國是世界上第一個發明並使用熨斗的國家。1960年，考古隊在咸陽市乾縣發掘出永泰公主墳，這位公主是唐高宗和武則天的孫女，該墳雖曾遭盜掘，仍出土一千多件文物，內有三彩器，當中就有三彩熨斗。

唐代流行的妝容也很好

看，女子髮髻有140多款式。「花鈿」是古時婦女臉上的一種花飾，到隋唐更是女性常用的妝容。唐代連男性文官也貼五色花子。盛唐時的「花鈿」有紅、綠、黃三種主要顏色，以紅色最多，用金、銀等製成花形，貼於臉上。女子又剪出梅花、小鳥、小魚、小鴨等多種模樣，再用魚鰾膠或阿膠貼在兩眉之間。唐朝女子化妝順序為「一敷鉛粉，二抹敷脂，三塗鵝黃，四畫黛眉，五點口脂，六描面靨，七貼花鈿」。

馬的用途甚多，唐朝從西域引進的良馬，驍勇善戰，豐腴健壯。行軍打仗用的戰馬、貴族娛樂用的打馬球的馬、伴舞的馬、出行的馬和狩獵的馬，可說人強馬壯。

隋唐特別是盛唐的風尚生活、歌舞昇平、詩情畫意等，讓人目不暇接，展覽值得一看再看。

機器人讓AI有了溫度

冉詠梅

武漢光谷一間公寓裏，一台人形機器人僅用8分鐘便完成加熱食物、端上餐桌的指令，成為中國家庭通用機器人走進現實的生動寫照。我們看到的不僅是一次技術演示，更是一扇通往未來家庭生活的大門，正在緩緩打開，這不僅是中國智能製造的一次「亮劍」，更是人工智能從虛擬空間走向真實人間的關鍵一躍。

這台機器人，遠比那些炫技式的AI演示更值得關注。因為它回答了一個根本問題：技術進步的最終目的是什麼？不是製造更聰明的算法，而是解決更現實的問題——照顧老人、陪伴孩子、解放家務勞動力。當人工智能不再停留在屏幕裏的對話框，而是能夠抓取麵包、開關微波爐、疊放衣物，它才真正完成了從「工具」到「夥伴」的蛻變。

這台機器人的亮點不在於單個動作的精準，而在於「通用性」和「適應性」的突破。進入陌生家庭，自行掃描三維地圖；傢具位置變動，語音告知即可重新學習——這背後是感知、決策、執行閉環能力的成熟。更值得注意的是，研發團隊並非追求一蹴而就的「全能」，而是扎實地打磨加熱食物、洗碗、疊衣服等7個基礎子任務。僅「加熱食物」一項，就包含抓取、開關門、計時等10多個步驟，每個步驟經過上千次訓練。這種「把簡單的事做到極致」的專業態度，恰恰是技術落地稀缺的品質。

人工智能的終極價值，從來不是替代人類，而是服務人類。當一台機器人能夠幫老人取藥、給孩子讀繪本、為寵物清理糞便，它帶來的不僅是效率的提升，更是生活質量的躍遷。



熱話焦點

四口家火鍋放題點餐 剩肉倒進鍋急閃惹公憤



一家四口食宵夜放題浪費大量食物掀熱話。

Threads@yoyo_Isyyy



四口家臨離開前將大量剩肉倒進鍋內。

港人愛食放題，但浪費食物問題卻時有所聞。日前有女食客到將軍澳一間人氣連鎖火鍋店食宵夜放題時，就目擊鄰枱一家四口瘋狂點餐，除柯打多款肉類海鮮外，更狂叫24個芒果布甸及24碟蜆，且對店員態度惡劣，最終食剩滿枱食物，限時完結前還將大堆肉類倒進鍋裏，另疑怕店方追究，一家匆匆鬼崇離去。樓主拍下「罪證」發帖公審，惹來網友鬧爆四口家「貪心」、「眼闊肚窄」、「無衣食」，並踴躍獻計「支持浪費食物罰款」。

樓主近日於Threads發帖講述當晚8時20分甫入座，赫見鄰枱一對父母跟子女已不停投訴，「又話未開code又話冇熱水，對咁店員個態度已經勁X差」。一家點選海鮮後，就要求店員幫忙落單要24個芒果布甸，店員建議可分開下單吃完再上，「跟住個男人就發晒脾氣鬧店員，話我哋一定食得晒！」其後再加點24碟蜆、大量肉類、蒸包及點心。樓主看不過眼出言相勸：「食得晒先好嗰！」卻遭該母親反駁：「我哋一定食得晒」。樓主即做「花生友」暗中觀察，「食到10:30都見到兩大盤肉仲喺度，我仲諗緊會唔會嚟個絕地反擊，最後15分鐘食晒」。殊不知一家竟將大量剩肉倒進鍋裏，「最後仲要知道身有屎咁，4個突然一齊起身勁快走咗去」。從相片可見餐枱還剩餘生肉4碟及蒸包和雜菜各1碟。

網民轟眼闊肚窄食相差

網民怒轟4人是「大咗鬼」、「極品家庭」，直斥「竊線，貪得無厭，食相咁差」、「浪費糧食遭天譴」、「會有報應」，針對放題浪費食物問題，網民紛紛建議「任食餐廳全部食唔晒逐gram收錢然後打包拎走」、「酒樓可以等佢食到咁上下先再出食物」，甚至提出「要blacklist呢家人，同埋追討罰款」，杜絕慣犯浪費食材。

咕嚕肉連飯收\$218呻貴 網民反應兩極擦火花

有食客近日發帖分享與女兒到西灣河蘇豪東一餐館用膳，點了咕嚕肉和白飯，連茶芥加一收218元價錢太貴，質疑「唔好去搶」。帖文惹網友熱議，不少人認同價錢離地，「特色欠奉，根本不值這價錢」；亦有人留意到餐館位置，反指收費合理，「見到個地段，見到個門面，都預咗唔係茶餐廳價錢啦」，意見兩極擦出不少火花。

樓主在Fb群組「筲箕灣西灣河關注組」發帖寫道：「咁樣收我\$218真係唔好去搶……」照片顯示咕嚕肉賣相精緻，但分量較少，「味道我覺得酸咗少少，唔係話食唔起，不過覺得收呢個價錢唔值啫……」樓主最後指下次光顧連鎖食店「無

咁嘞」，坦言「無下次」。

不少網民附和價錢太貴：「兩鑊飯\$40有找，可能仲多啲飯」、「我會寧願食快餐，或者兩鑊飯，或者食公仔麵」；亦有網民不賣賬揶揄「太過分，一定係佢搵支槍，指住你入去食」、「貴從來都不是餐廳的問題，是閣下的問題」。有網民理性說：「下次唔去就是。何必勞氣。」



一餐咕嚕肉的價錢掀起網民激辯。

Fb截圖