大公報
2026年3月5日 星期四

搞笑是一門技術活

春節期間，電視上的晚會看了幾眼，也進了一趟電影院。但最後，還是再刷了一些老電影。

比如《東成西就》，已經數不清幾十年來看過多少遍了。整部電影的情節和台詞，幾乎可以倒背如流。但每次看，仍然是會從頭笑到尾。梁家輝、梁朝偉、張國榮、張學友、張曼玉、劉嘉玲、王祖賢、林青霞……個個顏值爆錶，演技爆錶，莊可莊，諧可諧。看完之後，就是兩個字：歡樂。這才是過年的氣氛、賀歲的味道。

如今的喜劇、小品，十有八九是「喜頭悲尾」，在結局煽情、催淚，強行昇華、上價值，似乎只有這樣才夠「高級」。可是，我們打工人，辛辛苦苦忙了一年，就想簡簡單單、純純粹粹地笑一回、樂一回，誰還要配合演出聆聽教訓呢？

能讓觀眾從頭笑到尾，其實是一門技術活。《老殘遊記》描寫王小玉說書：「幾囀之後，又高一層，接連有三四疊，節節高起。恍如由傲來峰西面攀登泰山的景象：初看傲來峰削壁千仞，以為上與天通；及至翻到傲來峰頂，才見扇子崖更在傲來峰上；及至翻到扇子崖，又見南天門更在扇子崖上。」

就像《東成西就》，並沒有什麼高大上的灌輸，就是一個個笑料迭出，演員輪番出彩，各有不同。笑，才是更高級的，更考驗功力。那些「喜頭悲尾」的作品，未嘗不想「喜頭喜尾」，只不過能力不夠，翻不到更高的層次罷了。

還有些電影，故事不生動，人物不鮮活，場景虛浮，情感乾枯，卻故弄玄虛，故作高深，玩弄着各種所謂的結構、形式、技巧，堆砌着佶屈聱牙的概念，強行輸出什麼思想、哲學。

對於觀眾「看不懂」「不買賬」，還要嗤之以鼻，歸咎於鑒賞水平太低。沒有好故事的電影，就不是好電影，趁早別花冤枉錢。

瓜園
蓬山
逢周三、四、五見報

第二故鄉

說起雷司令，如果你腦海中只有萊茵河畔那優雅甜蜜的身影，可就大錯特錯了。

在這個世界上，還有一片南半球土地，馬上能將你從刻板印象裏震醒。如果說德國是雷司令老家，那澳洲無疑就是它的「第二故鄉」，落腳在這兒的，都讓人過目不忘。

造化弄人，雷司令這天生怕熱的嬌氣品種，按理說應該跟澳洲無緣。誰料想早在兩百年前，歐洲移民背井離鄉，硬是帶着幾根葡萄藤，在陽光肆虐的地方誤打誤撞尋到了兩處「生機」。地理因素的巧合加上開拓者的執著，產生出奇妙的化學反應，讓雷司令這個古老的歐洲品種，在新世界產地上放出自己的光芒。

先說克萊爾谷，這裏被尊稱為澳洲雷司令的「精神家園」。雖然日照充足，但晝夜溫差極大，能鎖住酸度，石灰岩土壤也給酒體注入了如鋼筋一般的骨架感，產出的酒不再是那個帶着梨子、蘋果香的「軟萌妹」，而是骨子裏就倔強，口感乾脆，釋放出澎湃的青檸香。

當地人對「乾爽」有近乎偏執的追求，甚至敢為天下先使用了旋蓋，最大限度保存住它純粹、電光石火般的個性。而隔壁的伊頓谷就溫和多了，它海拔更高，氣候更涼爽，酒體比克萊爾谷細膩、精緻，礦石感極為明顯。如果說後者是「青檸炸彈」，那前者則是「花房姑娘」，聞起來帶有淡淡的白花香，輕盈空靈。

這就是澳洲雷司令的脾氣，少了溫和、妥協，酸度和跳躍感寫在臉上，走出了一條跟德國老家完全不同的路。可貴的是，即便野心勃勃，它也始終初心不改，那被酒粉們奉為至寶的「汽油味」依舊在線，如果陳年時間夠長，甚至會更明顯。它用自己的方式證明，雷司令也可以有不同的人生，而且，比你想像中更精彩。

食色
判答
逢周二、三、四見報

AI熊貓暖光

深圳華強北的街巷，素來是電子科技的競技場，金屬與芯片的交響裏，總帶着冷硬的科技質感。而今，一隻憨態可掬的仿生熊貓從這片創新熱土走來，以柔軟的仿真皮毛、貼近人體的真實暖意，為華強北的AI故事，添上了溫柔的註腳。這隻名為米塔熊貓的電子寵物，入選「華強北AI八駿」，是中國消費級AI硬件的創新縮影，更是科技向人心俯身的美好詮釋。

它並非冰冷的機械裝置，而是藏着感知與溫度的「心靈夥伴」。依託深度學習技術，米塔熊貓周身布有八個觸摸傳感器，採用六個自由度設計，輕撫額頭便眨眼晃腦、發出軟糯呼嚕聲；投餵竹玩具時咀嚼動作維妙維肖；還有三十餘種語音指令的靈活回應，讓人機互動滿是生趣。

智能溫控凝起的真實體溫，讓一個擁抱有了治癒的力量，於銀髮老人是解悶陪伴，於孩童是貼心玩伴，於獨居青年是情緒慰藉，讓AI硬件跳出功能桎梏，化作熨帖人心的情緒價值。

這隻深圳誕生的「電子熊貓」，早已邁步走向世界。去年米塔系列全球銷量突破五萬台，七成產品漂洋過海，成為全球用戶的情感寄託。

從電子一條街到「AI策源第一街」，華強北的創新底色增添了人文溫度。孵化出米塔熊貓的大象機器人，從這裏走向全球七十多個國家和地區，又以技術研發與品牌出海經驗反哺熱土，吸引AI人才扎根，讓華強北的AI生態，既有技術高度，更有生活溫度。

曾以為科技是遙遠的代碼與冰冷的機器，米塔熊貓卻讓我們看見，科技的終極意義是讓生活更美好。華強北的街巷裏，芯片微光與熊貓暖光交相輝映，冰冷技術被磨平棱角，化作陪伴的長情。

這隻從華強北走出的電子熊貓，不僅演繹着中國AI硬件的創新故事，更訴說着樸素的道理：最好的科技，永遠有溫度，永遠懂人心。這抹暖光，亦是華強北在時代浪潮中始終煥新、動人的秘密。

灣區聽雨
黎園
逢周四見報

舊報紙與老相冊

舊報紙除了能用來包炸魚薯條、擦拭廚房油污以及練習毛筆字，它們更是往日的記憶載體。一張報紙記錄着一日的時光：當天的重大新聞、市井百態、天氣冷暖，都詳細地印在紙上，多年後再翻開，油墨雖淡，過往的氣息卻撲面而來。

我們看完報紙後，多數過不了幾天就會急切地要把它們處理掉，極少保留超過一年以上。前幾年，筆者到北京一家報社參觀，報社裏的朋友詢問了我們一行人的生日，他按日期很快檢索了當天的歷史版面，隨後在設備上簡單操作幾下，印有生日日期的當日高清頭版便打印了出來，在場參觀的人都很喜歡。據朋友講，內地現在有人專門把復刻舊報紙當作一門生意來做，顧客拿到一份自己出生日期的舊報紙，彷彿瞬間穿越回到剛來人間之時，可以看看當天周遭世界發生了哪些大事小情。

若專為尋找過去的印跡，同樣是舊物，相冊裏的老照片會比舊報紙更有衝擊力。春節時，有朋友翻出以前沖印的老照片，照片拍攝在老家院子裏，朋友的爸爸穿着洗得發白的老夾克，媽媽梳着粗黑的大辮子，前面站着稚嫩的自己。如經常在影視作品裏出現的復古場景一樣，那些泛黃的老照片以前或被夾在抽屜相冊裏，或壓在書桌下，或掛在牆壁上，不聲不響地收納着往日的歲月記憶。

以前拍照成本高，普通人家大多只在春節或者生日這樣重要的日子，才鄭重地拍上一兩張留作紀念。現在手機拍照越來越方便，隨手一拍就很出片，每個人的手機相冊裏都存了不少照片，除了少數攝影發燒友還會特意去沖印照片，多數人早已不再把相片洗出來留存。

有時翻閱收藏的舊報紙與相冊，常覺得它們比今天存在雲端裏的數字文件更讓人觸動，一頁頁翻過去時，指尖好像觸摸到新聞紙與相紙的溫度，當年當日的故事與彼時彼地的心情，隨之漸次出現眼前。

伏牛山
喬苓
逢周三、四見報

懷念春回堂

這兩天，香港淅瀝瀝地下起了雨，莫非梅雨季節開始了？春暖乍寒的時候，人最容易不舒服。以前感到體虛腦熱，或上火喉乾時，我常去中環閣麟街的春回堂買上一杯廿四味涼茶，雖不知是心理作用還是涼茶的功效，每每喝完，第二天身體便舒服些。小病小痛時，我就溜出公司到此地買涼茶，這裏離公司很近，買完回去前後不過十幾分鐘。

在我回中環上班前，其實從未光顧過這間涼茶舖，只不過有時漫步經過，看到這裏生意興隆。當初我根本記不清它叫春回堂還是回春堂。後來才知道這家老舖早在一九一六年已開張，創始人早年以木車擺攤售賣涼茶起家，後於一九六二年購入閣麟街八號這棟小樓，此後春回堂便在此陪伴了街坊和上班族六十餘年。

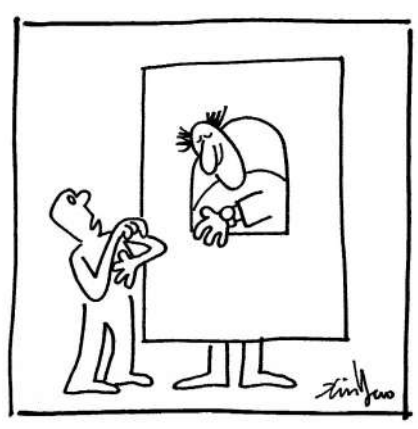
我有時也會和關係好的同事溜出來買涼茶。我們會坐在裏進的小櫈上，望着狹窄玻璃窗外行色匆匆的人流，喝着苦苦的涼茶，天南海北地閒扯，這裏曾是我們的「蛇竇」。

有一日，我買完涼茶，突然下起雨來。我站在店舖前稍作躲避，望着煙雨朦朧的中環老街，彷彿歷史與現實交錯融合，分不清哪幀畫面是眼前景致哪幀是回憶的蒙太奇。

去年十月看新聞說春回堂第三代售出整座店舖，我當時就預感也許春回堂結業在即。果然十二月三十日經過閣麟街時，我發現春回堂已拉閘，牆上一張薄薄的粉色A4紙宣告了一家一百一十年歷史的店舖結業。沉重的消息常以輕飄飄的方式傳入人們耳中。

二十港幣以下，他們只收現金，為了用八達通支付，我常買細支裝的；他們的八達通機子反應慢，要把卡貼着機器十幾秒才有反應。如今，那聲漫長等待後才來的「滴」聲已消失在記憶中。春回堂的金字招牌已撤下，那青灰色捲簾門緊閉，路過的行人若未光顧過這家舖子，或許根本不會留意到它，快節奏的香港，也有多情的人不願遺忘這些消失的細節。

痴齋囈語
徐成
逢周四見報



所謂諮詢員，就是那種把你的錶拿走後，再告訴你幾點鐘的人。

漫條思理 鄭辛遙
逢周二、四見報

若有所失

加拿大本來有四、五份中文報紙，疫情後剩下兩份，《星島日報》和《明報》。二〇二二年八月二十八日《星島日報》實體報停刊，轉為網上營運，共出版四十四年。二〇二六年一月十七日《明報》停刊，連網上版也結束，共出版三十三年。

溫哥華本來有兩家中文電台，AM1320的《華僑之聲》和AM1470的《溫哥華中文電台》。最近新時代傳媒集團宣布AM1470將於三月結束，共營運了三十年，剩下FM96.1這個以音樂為主的電台繼續服務。

中文報紙對六十歲以上的香港移民是每日不可或缺的精神食糧，有人每天走十幾二十分鐘就是去買一份報紙，然後去茶樓開一壺普洱，跟認識的朋友打個招呼，再步行回家，這一天就過得很愉快。

中文報紙比英文報紙內容更豐富，光是新聞就有國際，聯邦、本省、本埠，中國內地、台灣、香港，不像英文報紙只着重本國、本省、本埠，目光狹窄。

跟專欄作者每日見面，就像跟老朋友聊天，一旦失去，難免若有所失。

中文傳媒的陸續退場，對華人社區的精神健康、活動推廣、族裔團結，造成的損失都是難以估計的。

南牆集
阿濃
逢周四見報

開年麵

在上海過年，大年初二有吃麵的習俗，一根根長長的麵條，寓意着「條理順暢」，祈願新歲平安順遂。今年特地去靜安寺祈福，午餐就選在靜安寺後愚園路上那家常常人聲鼎沸的「人和館」，吃一碗開年麵。

還沒走到門口，遠遠就看見長長的人龍一直排到路的盡頭。這家連續數年摘得米芝蓮一星的餐廳，即便是樓下的麵館也有傳承自老字號的底氣，排再久的隊，老饕們也覺得值得。好不容易進入店內，懷舊的民國風撲面而來。牆上的「上海灘十碗銷魂麵」依次排出：刀魚麵、三蝦麵、蟹粉麵、黃魚麵、葱開麵、麻醬麵、豬肝麵、辣肉麵、大腸麵、辣醬麵。我們點的是三蝦麵和黃魚麵。所謂三蝦，即是取河蝦的蝦仁、蝦籽、蝦腦，經過複雜手工後炒成一碗金黃流油的澆頭，將滿滿的蝦鮮倒入勁道的麵條中拌勻，每一根麵都裹滿了鹹鮮與甘甜，入口是說不出的滿足。

黃魚麵湯濃白如玉，微微泛着金黃的油光，是文火久燉才熬出的模樣。趁熱喝一口湯，鮮美溫潤，暖意從胃裏蔓延開來。店家已貼心去了魚骨，魚肉成厚薄均勻的段落，雪白細嫩像剛凝住的豆腐，用筷子輕輕一夾，魚肉便順着紋理散開，放入口中幾乎不用咀嚼，就在唇齒間化掉，麵條軟硬恰到好處，吸飽了魚湯的精華。

在這乍暖還寒的年初二，能吃上這樣一碗用料扎實的「開年麵」，不僅暖了胃，更討了好彩頭，看着店內外的食客，或許這就是屬於上海的新春年味。

九連環
薩日朗
逢周四見報

「葵芳」

賀歲片《夜王》，捧起了「葵芳」。相信已入場觀影的讀者都記得，片中的面試情節。那一字排開的應徵者，外形長相確如男主角所說的「一言難盡、慘不忍睹」，令人忍俊不禁。其中最搶鏡的，莫過於一名目測已達中年，梳着「大波浪」長捲髮，化着濃艷上世紀妝容，還穿着款式過時晚禮服，自稱「四捨五入今年十九歲」的「葵芳」。她抬頭挺胸、自信無比，可是一開口卻是鄉音無改的「譚仔式」廣東話，演技出圈，令觀眾捧腹大笑。

電影上映後，觀眾對「葵芳」可謂讚不絕口，直指角色甚至超越片中其他女角色。隨着日益熱烈的觀眾反應，片方安排扮演「葵芳」的演員蔡蕙琪接受多家媒體訪問，並出席謝票活動，讓觀眾一睹她的廬山真貌。此舉無疑令「葵芳」一角的熱度迅速飆升，觀眾萬萬想不到卸下舊式妝容後的蔡蕙琪原來非常年輕，清秀亮麗，反差之大，教人添好感。

《夜王》的構思和表現手法並沒太大新鮮感，可是它的票房卻又說明了「舊瓶新酒」不要緊，只要是好酒，也可大受歡迎。除此之外，人們常說「機會是留給有準備的人」，似是老生常談，卻又偏偏能藉「葵芳」一角，將道理活現大眾眼前。蔡蕙琪無論是喜劇情節，還是為父親心急求助的場景，她都演得入木三分，遊刃有餘。全因她是科班出身，既是演藝學院畢業生，又是劇團專業演員，演出經驗豐富。她有才華，一直默默耕耘，終藉着電影中的一個小角色聲名大噪，獲得關注，實在是馬年伊始，就成了影壇的幸運兒。

竹門日語
簡嘉明
逢周四、五見報