七日談（河北篇）

電影的夏天，凡人的夢境

——二〇二六年內地暑期檔盤點

韓浩月

伴隨着夏天的結束，今年的暑期檔也即將畫上句號。這是一個屬於電影的夏天，有關電影的討論不斷成為全民話題。夏天不能沒有電影，在酷暑的日子走進影院，在空調帶來的舒適溫度中觀看一部電影，生活的意義由此變得真切，如果某部電影能帶來一些啟發，則是更好的收穫。

在我看來，極具檔期代表性的國產片，當屬《歡迎來龍餐館》。雖然這部電影的票房不是檔期裏最高的，但它獨特的欣賞價值、大眾化的表達、在創作上的新意突破等，都將使它更為長久地留在觀眾的暑期檔記憶中。以一份燴飯和中華美食為敘事出發點，以人物的喜劇性格來映襯戰爭的殘酷，以第三方視角審視國際紛爭的產生根源，以強烈的共情、平等的姿態對待處於戰亂中的兒童與普通人，《歡迎來龍餐館》體現出創作者駕馭複雜議題的能力，擁有跨越本土文化、在不同語境中引發共鳴的潛質。《給阿嬤的情書》雖是現象級電影，但話題熱度主要集中於檔期首月，中後期似乎影響力漸弱，且在視野與格局的開闊性方面，在思想深度方面，稍遜於《歡迎來龍餐館》。

今年暑期檔最具標杆意義的進口片，無疑是《奧德賽》。路蘭這部新片褪去燒腦的哲學敘事，更偏向通俗易懂、視覺震撼的商業片。觀眾爭相觀看《奧德賽》IMAX版本，公映初期，配備超大IMAX銀幕的影廳幾乎場場爆滿，影片得以憑藉較低排片取得亮眼票房。導演路蘭對荷馬史詩《奧德賽》進行了大膽改編，影片的反戰主題與家園主題交相輝映，最重要的是，《奧德賽》故事的「去神化」，讓原作中的「神跡」在影片裏被大量抹去，人性、情感、信仰等與凡人有關的要素被凸顯，這樣的改編贏得了觀眾的喜愛。

《奧德賽》和《歡迎來龍餐館》兩部影片不約而同聚焦凡人，也折射出當下時代觀眾的精神訴求，因此兩部電影的競爭並無火藥味，它們的內在有諸多共同之處：都是反戰電影，都是家園意識主導角色行為，都在重點講述平凡人的真實境遇。這或是東西方電影的一次不謀而合，電影人在通過他們的作品，代替公眾傳達出對回歸家園、和平友愛的渴望。在世界不確定性四處蔓延的時代，人們不斷回頭望，尋找妥當解決矛盾與衝突的方法，以及井水不犯河水、安居樂業的生活方式。這樣的願望真正實現可能是苦難而奢侈的，但電影卻可以承載這一夢想，期望銀幕上的角色，能夠真切地影響現實世界，為促使世界向好的一面轉向貢獻力量。

看見平凡，接受平凡，匯聚平凡之力，改變命運或實現理想，這是解讀今年暑期檔的重要線索。從這個角度看，《給阿嬤的情書》從兩名互不相識的平凡女性情誼講起，展現了書信的浪漫和僑批文化所蘊含的家國情懷；《功夫女足》集合一群平凡女孩，在足球場上大放異彩，完成了逆襲；《八仙！》在通篇故事中，將八仙還原成百姓，成仙不再是目的，而是替百姓發聲的方法；《年會不能停！2》繼續講述職場的勢利與辛酸，聚焦普通員工上升通道之難，諷刺職場霸凌與剝削，片尾台詞念出一長串底層員工姓名，是該片最動人一段；《牛來》的主創僅有母親和兒子兩人，以極低成本獲超過五千萬元票房，是平凡人彎道超車的奇跡……

電影本就是大眾文化產品，故事為大眾服務，價值觀貼近大眾理想，這是電影的立足之本。如果電影過於注重產品思維，通過拼貼、速成、迎合等方式，將票房視為唯一追求，則會逐漸失去觀眾緣，失望太久的觀眾，會選擇放棄電影。今年暑期檔的整體狀況，雖未呈現二〇二三年「史上最強暑期檔」的盛況，但能明確感受到復甦傾向，這或得益於影片的創作趨勢轉向大眾關心的議題，以平凡人的視角看世界、講故事，表達平凡人的立場與夢想，相信這是電影被發明出來的本意，亦是電影可以擁有未來的基礎。

▲《八仙!》中鍾離權、呂洞賓等起初只是一群幫助百姓的平凡人。 電影劇照

今年暑期檔並非沒有缺憾，一些電影存有較大爭議，比如：《功夫女足》在製作技術層面的缺憾以及引發的「情懷消費」討論，引發這會不會傷害創作者品牌與電影市場的思考；《年會不能停！2》作為續集電影，難以跳出思維定勢，依賴「無限流循環」製造戲劇衝突；《牛來》收穫大量觀眾支持，但質量短板無法迴避，推高該片票房，究竟是熱愛電影，還是把電影當作情緒宣洩工具……爭論有益於擴大電影的知名度，帶來直接的票房數字，但當爭議失去理性與客觀時，忽略對質量這一電影本體的重視時，會給電影健康發展帶來一定阻力。

二〇二六年的夏天，因為有電影的存在，而會讓人多一分懷念。在秋風漸起、涼意襲來的季節，回想這個火熱的夏天，腦海裏自然而然會浮現出被記憶存儲的電影畫面：《歡迎來龍餐館》中的廚師回到中東遇見和他一起穿過九死一生戰火的徒弟，《奧德賽》中奧德修斯所養的忠犬等待二十年後重見主人後才咽氣，《八仙！》片尾八仙完成集結就要過海的那個時刻……都是令人動容的畫面，這些畫面會使每一位熱愛電影的平凡觀眾覺得，電影值得，人間值得。

大小廚房

「點茶」隨拿鐵烘焙再次走進日常

現代技術重現宋代抹茶風味

大公報記者 郭悅盈 實習記者 梁家悅

提起抹茶，也許不少人首先想到日本。但將茶碾成細末、注水擊拂而飲的方式源於中國，且已有悠久歷史，在宋代「點茶」尤其盛行。隨着製茶及飲茶方式改變，「點茶」逐漸淡出中國日常生活。千年之後，抹茶又以拿鐵、烘焙食品等不同形態重新走進日常飲食。杭州徑山，當地茶企把宋代「點茶」的擊拂動作簡化成水瓶中的「搖一搖」；在貴州，當地茶企則從日本考察歸來，在一次次試驗中摸索碾茶「退火」、水冷研磨等生產方式。

▼杭州茶企研發的「超千目」茶粉。 大公報記者郭悅盈攝

►抹茶多士將宋代「點茶」風味帶進日常飲食。 網頁截圖

現代抹茶製作，通常以經遮陰覆蓋的茶樹鮮葉為原料。鮮葉採下後經蒸青、乾燥等工序，不經揉捻，再去除莖、葉脈等部分，製成「碾茶」，最後研磨成細粉。而以茶末入飲的方式，在中國已有悠久歷史。宋代，以茶末入盞、注湯擊拂的「點茶」尤其盛行。杭州餘杭徑山在當時形成茶宴，寺院飲茶、「點茶」亦與禪宗活動相伴。

「超千目」形成細密泡沫

千年之後，在曾形成茶宴、留下「點茶」文化的杭州徑山，當地茶企又嘗試把這套飲茶方式帶進今天的生活。「徑百味」抹茶創始人兼董事長王俊樺日前於香港美食博覽受訪時介紹，他嘗試把繁複的「點茶」程序簡化：將抹茶粉裝入特製瓶蓋，配上一瓶普通礦泉水，擰開後搖動十數下即可飲用。搖勻後的茶湯，表面亦形成一層細密泡沫。

王俊樺介紹，古時「點茶」講究器具與程序，「『點茶』需要用到12個器皿，我們稱之為『十二先生』。」「十二先生」之名源自南宋審安老人的《茶具圖贊》，12件茶具分別用於焙茶、碾磨、篩茶、取水、「點茶」等不同環節。

傳統「點茶」先將細茶末置於盞中，注入少量熱水調成膏狀，再分次注湯，以茶筅擊拂，使茶與水充分交融，直至盞面形成細密泡沫。王俊樺把搖動水瓶的動作，視為對這套程序的簡化：「我們現在搖一搖的動作，就是以前用茶筅在建盞裏面『點茶』的過程。」為了讓茶粉能在常溫水中迅速散開，團隊亦在研磨細度上下功夫，將細度超過1000目的抹茶稱為「超千目」。王俊樺解釋，「目」是衡量粉末細度的單位，茶粉研磨得足夠細，才能在水中較快分散。

走進廚房，抹茶面對的又是另一套要求。王俊樺拿出抹茶多士介紹，抹茶遇上烘焙高溫容易變黃，因此用於麵包的原料亦要因應製作方式調整。「此外還有抹茶歐包，以及抹茶麵條。」王俊樺說，團隊正嘗試把抹茶應用於更多食品。從直接飲用、傳統「點茶」到烘焙，不同場景對茶粉的要求不盡相同，抹茶亦由一盞茶延伸至更多日常吃法。

▲使用裝有茶粉的特製瓶蓋「搖一搖」即可完成「點茶」過程。 大公報記者郭悅盈攝

▲一套「點茶」用具。 大公報記者郭悅盈攝

▲位於杭州徑山的茶園。 網頁截圖

從茶園生產線「重新出發」

千里之外的貴州，另一場關於抹茶的「重新出發」，則發生在茶園、工廠與生產線之中。「貴茶」市場總監謝昊東向《大公報》記者憶述十幾年前到日本考察的經歷：當時團隊走訪多家抹茶工廠，了解當地的種植、生產方式，亦曾邀請技術人員到貴州指導。但真正回到貴州着手生產，仍有不少細節需要自己摸索。「不斷地做，然後不斷地錯。」其中一個問題便出在製成抹茶前的原料「碾茶」上，使得較淡的鮮甜感被蓋住。團隊後來才發現，碾茶製成後需要先放入冷庫存放約半年，待「火味」逐漸退去，再進行研磨。「日本是沒教的。」謝昊東說，團隊從已有的茶葉加工、保存經驗中尋找辦法，再經反覆試做逐步調整。如今，「冷藏半年」已成為生產線中的一道工序。

▲貴州茶企以人手採摘鮮嫩的原片芽葉加工。 網頁截圖

在技術革新方面，「貴茶」亦作了不少嘗試。從一開始使用石磨，到後來改用密閉管道及電控水冷研磨，謝昊東表示，其中既有食品安全的考慮，也與研磨時的溫度有關。他解釋，抹茶在研磨過程中如果溫度過高，香氣會減弱，顏色亦會變黃；水冷系統可以控制研磨溫度，密閉輸送亦可減少茶粉與外界的接觸。

不同產區的自然條件，也影響抹茶的風味及飲用方式。謝昊東表示，貴州茶區日照時間較短，茶樹生長較慢，茶味因而較為豐富。團隊起初亦曾希望做出偏「鮮」的抹茶，但實際沖調時發現，茶味若太輕，製成抹茶拿鐵後容易被牛奶的味道掩蓋。因此，不同抹茶粉會因應「點茶」、烘焙或調製飲品等需要調整風味，加入牛奶後仍需保留一定茶味。而不同食品對抹茶粉亦有不同要求，從直接沖飲、加入牛奶到烘焙，同樣是抹茶粉，所需要的風味及製作方式亦不盡相同。

中國宋代已盛行「點茶」

話你知

唐宋時期，中國已有將茶碾成細末飲用的方式，宋代尤其盛行「點茶」，以茶末注水擊拂出細密泡沫。南宋時日本僧人來中國求法期間接觸中國茶文化，相關飲茶方式傳入日本。明洪武二十四年（1391年），明太祖朱元璋下詔「罷造龍團，惟採芽茶以進」，此後散茶進一步成為主流，飲茶方式亦逐漸轉向直接沖泡，「點茶」慢慢淡出中國日常生活。

▲《宋劉松年攆茶圖軸》（局部）上繪有宋人「點茶」之場景。 台北故宮博物院藏