香港轉播製作之路

源於奧運

李漢源

每次收看大型運動會播放，除了留意開幕禮外，整個轉播製作我也會很用心地去觀察，可算得上是職業病吧，即使入場睇世界盃決賽，也沒法專心去觀賞激烈的賽事，反而會四處觀察大會如何製作，包括電視畫面的鏡頭安裝、攝影機位置、場地格局布置、傳媒室設施等等，習慣通場走，不會坐定定睇波，雖然可能會錯過了世紀入球，但對筆者而言，這樣寶貴的機會可豐富在大型活動製作上的知識，也是一種享受。

今屆成都世界大學生運動會（世大運），在轉播製作上也達到國際一流水準。過往在中國舉行奧運會主要轉播製作都是外國製作團隊負責，中國製作團隊僅負責一小部分，大概幾個項目，主導權還是在外國製作團隊；而亞運在中國舉行雖然製作團隊是以中國為主，但也有外國團隊參與，如9月份的杭州亞運，原邀請香港製作團隊參與，但香港放棄，大會改為邀請新加坡團隊參與製作，但今屆成都世大運製作團隊則由中國自己全權負責，沒有中國以外的團隊參與。

世大運18個大項、269小項，269塊金牌誕生，所有過程均由今次2,500人所組成的轉播團隊負責，製作超過1,000小時比賽訊號，全4K超高清及5.1環迴音響製作，除了是世大運史上第一次，也是在內地大型賽事第一次，而當中有部分賽事，如網球、田徑兩個項目甚至採用了8K製作，希望將極高速的運動畫面透過鏡頭清晰地呈現到觀眾眼前。另外，今屆世大運更提供了VR去觀賞部分賽事，包括籃球、排球、乒乓球、武術等，而籃球、排球更支援自選多角度去觀看，務求令觀眾於觀賞賽事時能擁有最佳的投入感。

由此可見，內地轉播電視製作水平不斷進步，我們香港則停滯不前，甚至慢慢退步，以前每年盛事欖球賽是我們自己負責製作轉播，現在則是交由外國團隊負責了，排球也是，其原因到底是我們缺乏人才，還是我們的團隊放棄學習的機會呢？

過往電視業界在上世紀八九十年代一直都是賺錢的，但目前幾間電視台都在虧本，何來資源去提高製作質素，拍攝或轉播高質節目呢？過往電視台每星期也製作直播大Show，每天也直播綜藝節目，天天製作，日日練習，熟能生巧，效果一定達到水準，如今缺乏資源，製作直播節目的機會也愈來愈少，每次有大Show則都像初次提槍上陣，又怎會有進步的空間呢？

一間公司或者一個業界，應該要有長遠計劃、有方向、有目標，如果連業界龍頭都只是當「打一份工」，只當自己是業界的過客，整個行業就很難向前進步。其實香港以前做得到，將來也一定可以做得到的。向外搶人才是好，但不要忘記香港其實也可以訓練人才呢。電視業界將有新機遇，啟德體育園落成，將來會有更多體育賽事在香港舉行，比如2025年全國運動會部分賽事會在香港舉行，業界只要準備充足，到時就有機會向世界再顯身手了。

也說毛伊島

方寸不亂

方芳

大自然的災難，往往令人防不勝防。美國一個世紀以來最致命的火災，把夏威夷毛伊島大面積夷為廢墟。碰上這樣的世紀災難，居民求救無門，何況是不熟悉環境的遊客？本來是放鬆心情度假而來，即使站在噗噗有聲的火山口附近，也不會有危險意識，災難突然殺到，措手不及。視頻所見，有居民和遊客要跳入太平洋，在水中浸泡5個小時，才能保住性命。誰會想到，這樣一個著名度假天堂，竟然變成了煉獄。

8年前曾到夏威夷環島遊，探望了住在檀香山的朋友，在行程中踏足歐胡島、大島、毛伊島和可愛島，火山紅土、熔岩遺道、雲海日落、熱帶雨林、珍貴植物，奇峰峽谷、滑翔激浪，雖是驚鴻一瞥，倒也留下了美好回憶。該群島是世界著名的旅遊勝地，其中毛伊島和可愛島，曾在2013年世界排名第一、第二。當年接待我們的當地導遊，來自兩岸三地，有香港和台灣的移民，也有來自中國內地的留學生，台灣嚮導是位女士，她給我們帶來自己家園所摘的清甜椰青，如今，一場火劫，不知伊人安好。

夏威夷之旅是豐富的，那裏有孫中山先生在檀香山的足跡，也有張學良夫婦的墓園；參觀二戰日本偷襲珍珠港遺蹟，是必到的地方，此外當地的博物館，記載一頁頁日本移民勞工血淚史，二戰又帶給夏威夷日本移民政治上的歧視、不公平的待遇。基於地理上的接近，日本移民從夏威夷王國時代開始，全盛時期佔了夏威夷四成人口，現在已下降至一成左右。昔日夏威夷王國留下的遺址，記載着美國吞併島國的歷史。

來自香港的移民朋友，他們選擇定居夏威夷，除了陽光與海灘，氣溫宜居，也是因為亞裔特別多，有別於美國本土其他州份以白人為主。朋友帶我們到日本人經營的餐館，吃魚生比香港便宜得多，還有知名的夏威夷木瓜和果仁，食物、氣溫和自然風光，吸引世界各地的遊客，旅遊業是其經濟命脈，火燒毛伊島，實在是一個重創。

草根文化的魅力

七嘴八舌

小臻

近日看到TVB的一班《中年好聲音》實力唱將十分受歡迎，而TVB又為他們設計了「大笪地唱不停」這個演唱會騷節目，參賽者周吉佩、李佳、羅啟豪、龍婷、顏志恆、吳大強、支譽儀、劉智衛、許文軒、魏嘉信、丁文俊、曹敏寶、鮑聖光等分批落區巡唱，包括深水埗、黃大仙、天水圍、元朗、東區、屯門等等，以歌聲聯繫普羅大眾，回饋居民，與街坊打成一片，鼓勵追夢者不再猶豫、勇敢向前。構思非常好，因為《中年好聲音》給大家的感覺是貼近市民大眾的歌手，來自草根階層，「大笪地唱不停 」就更貼地，有些歌手曾經在區內生活過，講講他們與街坊很有淵緣的故事，對街坊來講自然有親切感，而且不少街坊都沒機會去紅館睇演唱會的，一是路途遠，二是票價貴，能夠在區內睇演唱會，回家又很方便，唱的都是大眾熟悉的流行金曲，銀髮族當然十分高興。而且節目播出電視台收視也有過百萬觀眾收睇，節目很成功呀！

近年TVB綜藝節目不斷作新嘗試，知識類、娛樂玩耍類、音樂類、遊歷類等等，許多類型讓觀眾選擇，能夠跑出的節目也不少，例如《聲夢》為TVB培養出多位優質偶像歌手及青春派主持人；《中年好聲音》找到一批實力唱將，衍生出「大笪地唱不停 」節目，這成績相信是TVB本身也預料不到的。而知識類的有醫療、有法律常識的節目，觀眾邊睇節目邊學習常識，簡直是成年人的「通識課」，遊戲節目又可令人放聲大笑紓壓。不似某些電視台做慳水慳力台的吹水節目，講埋些低俗無聊話題，睇也浪費自己時間。

自從出現網絡經濟後，以自媒體人作為職業的人都不少，特別是年輕人渴望當網紅比當演員藝人更熱切，因為平民百姓人人都有機會捧紅自己，草根可以有機會變紅星，紅了然後有機會賺錢，過程中不受制於人，不需要高成本就能滿足了普通人一夜成名，有名有利的全部幻想。當演藝人都需要接受演藝學院訓練，或跟專業導師學藝，然後等候電視台、電影公司畀機會 ，確實被動。在講求自我選擇權的年輕人轉而渴望當網紅很正常。只是如果那麼輕易當上網紅又是否等於輕易被取代呢？網紅要早打算。總覺得網紅生命周期不能與演藝人相比。專業演藝人始終是要講求專業訓練，有實力藝術生命更長久。

現今世代的資訊發達、養出一批批很難「服侍」的觀眾，而且都是「吃免費餐」的，所以現今經營報紙或電視台都非常艱難，往往是先付出人力物力，又不知有沒有回報，被動地等企業廣告的選擇是否給你廣告，一些廣告公司眼睛只睇數字不看受眾是否產品的目標人物，形成正統媒體經營更吃力。社會上消費群分為年輕消費群追潮流，中年消費群講究實在，精英階層講品味。社會上有不同階層存在才正常，近來熱捧的草根文化其魅力勝在讓人人有創造奇跡的希望。而社會精英文化是帶領社會向前行的要素，必須承認有智慧、有觸覺有廣闊視野的人才是社會的領導者、管理者的正選。讓沒國際視野、低智商的人來做領航員，這社會、或公司就沒有希望了。

色感甚於口感之美食

翠袖乾坤

連盈慧

有個美食攝影名家透露他專業的秘密，食肆海報上點心菜式之所以閃閃生光，美得那麼動人，因為拍攝時，那些菜呀肉呀，不可以百分之百全熟，幾分帶生才光彩，全熟顏色轉老，就沒有那麼鮮明好看。

據說因為太多天真的食客，曾經按圖問責，為什麼端出來的菜肉貨不對辦，此後所有大小食肆海報全都附加免責聲明「圖片只供參考」。

就是想，同一道理，滿盤滿碟食物全熟之後，沒有那麼鮮明好看，現場真人出鏡烹飪節目中，主持人或「代食人」放入口中那塊閃着油光的白肉，必然還是半生未熟吧，鏡頭一轉，背身之後會吐掉它嗎？因為真人面對鏡頭，一定沒可能聲明「動作只供參考」。

為了出鏡時菜式好看，用油必然也如主持人臉上的油彩一樣重要，口說「少少油」，少到通常得人驚，否則菜式弄出來，明明好味，也會暗淡無光，寧可委屈靚女助手，含住滿口油不斷叫好，「長久助食，不怕25吋腰圍變到40吋嗎」？

「美食節目」之美，近年漸漸似乎已變到在於入眼之美，大廚巧手製作還得要有舞台一般功架，配襯起編導運轉靈活的鏡頭，食材油鹽代替顏料構成的活動圖畫，看上去也真賞心悅目。

大概因為是賞心悅目的節目，大家不自覺也作為娛樂節目欣賞了；相信照節目中大廚下鍋的煮男主婦肯定不會多，一來節目中食材總不離大魚大肉，光說大魚，講究飲食健康，怎不怕魚愈大雪卡毒風險愈高；激素催生提早發育成塑膠口感的花錦大鱔皇水魚龍蝦叫價最高，哪敢花大錢冒大險；油炸香口，一旦自己親自下廚，肯心狠手辣倒出半樽油炸幾隻雞翼嗎？專家都說燒烤致癌，可是燒烤鏡頭又那麼美感，所有美食怎離得開燒烤，簡簡單單5分鐘隔水蒸龍肉，也沒有人相信會美出什麼花樣，短促到也拖不夠時間完成「一個騷」。

◆美食愈來愈重視裝飾美。 作者供圖

想起八十年代

獨家風景

呂書練

看「宋懷桂展覽」，我想起上世紀八十年代，這是令人懷念的年代，不僅在中國，似乎全世界都在懷念八十年代，也似乎是公認的美好年代，包括香港。

宋懷桂的「八十年代」肯定是美好，無論是她個人，還是當時的中國社會，甚至從她來自的歐洲社會，或者她曾踏足的美國社會，「八十年代」常常是潮流媒體出現最多的「集體回憶」。

當時的宋懷桂作為去國多年的遊子，有機會代表法國名牌回到曾經熟悉又正好打開門窗的故國發展，有情感的依歸，也有優越感的滿足；而其時的中國社會如從睡夢中甦醒，穿過了黎明，等待旭日東升，充滿了期盼，也充滿了很多的可能性。宋懷桂如魚得水，中國年輕人也為從外面進來的一切新事物興奮，懷着好奇、好學的心態，抱着渴望、期盼的眼光，對未知世界充滿好感，一種向前看、向上望的氛圍籠罩着社會。

社會的發展往往有一個循環，潮流的興衰亦然。在年代編年史上，總有幾個年代或一段時期被視為是「美好的」。以近代為例，著名者為巴黎的「美好時代」（Belle Époque），也是歐洲的美好時代，那是介於1896年至1914年第一次世界大戰開戰前的日子，科學技術與資本主義的發展給社會帶來嶄新的文化、藝術乃至生活形式，令人興奮。事實上，這個時間點也正是法國逐漸克服經濟低迷、第二次工業革命正要啟動的關鍵時刻。

再後來出現的另一個「美好時代」是上世紀五十年代，一般謂之為「黃金時代」（Golden Age）——對歐洲是戰後重生；對美國是重築家園；對中國是迎接新社會，全面搞建設。經歷過黑夜、承受過苦難的人們，對新時光特別珍惜、對新事物特別寬容。

對香港人來說，上世紀八十年代更是公認的「美好時代」，那是香港經濟發展達至高峰、又因應中國開放政策而順利轉型的年代，人們親切和善，社會氣氛祥和，消費主義尚未抬頭，而作為香港象徵之一的流行文化——電影、音樂、時尚的興盛更給社會注入動力和活力。

不過，懷念，是否就意味着真的美好呢？不盡然，那只是一種情愫，可能只是一種對現實若有所失的情感反射，以及經歲月洗禮後的朦朧記憶，濾過了雜質後的想像。不過，人生路漫漫，透過懷念或懷舊作為精神寄託，也是人性必然，更可以強化記憶，並留住歷史。

指尖兒

百家廊

高明昌

我16歲時，就跟母親一起下地耘稻了。耘稻，就是稻秧插入水田半月後，在稻秧裏拔拔雜草、鬆鬆泥土。耘稻需要眼明心細。炎炎烈日下，青青稻田中，燙燙水面上，我站在母親的右邊，母親彎腰，我也彎腰。

有時彎腰還不夠，需要低頭，將頭低到與稻秧齊平，為了看清稻秧中間有沒有稗草，有，要拔掉；還看看稻秧的根莖處有沒有潭兒，有，要填些爛泥。我知道，所有的一切都是為了稻秧茁壯成長，將來長出飽滿的穀粒，將來能吃到白白的米飯，所以耘稻的活兒在母親眼裏是個美好的未來，是個燦爛的希望。

我那時還不識什麼叫稗草，儘管母親在田裏用實物比比方了好幾次，真的叫我一下子辨別出來，我做不到。母親邊戳着指尖兒邊強調：稻秧，手指摸上去，是毛糙的、有極小的倒刺的；稗草，手摸上去，是光滑的、沒有倒刺的。我後來學會了。這個學會，還真的是道理講講，眼睛看看，手指動動才行。感謝母親的言傳身教。耘稻的另外一件事情，就是要給稻秧透透氣，做法是：在稻根的四周，用指尖兒貼地揉揉。我做了，先併攏四根手指，豎着插進稻根的旁邊，估計有一二寸深，圍繞着稻秧，讓手指轉了一圈。母親見狀，立馬喊停，不是這樣的呀！母親開始示範：她伸出四根手指頭，指尖兒微微張開，稍稍彎轉，慢慢扣向稻秧四周的泥土，按照順時針方向，轉了一圈，又回轉了一圈。母親說，手指頭着地要淺，轉圈要輕。懂了嗎？

我點頭，試着做了幾次。我驚訝於母親的認真，問為什麼要輕手輕腳？母親說這不是明擺着的麼？稻秧剛剛生出根鬚來，你這樣一弄，根鬚就弄斷了，稻秧就要傷筋動骨，傷元氣的。

傷元氣，像人一樣了，我記到現在。

那個時候，從稻田回家，每天都吃落蘇，中午吃乾落蘇，是醃製曬成乾塊的鹹落蘇；晚上也是吃落蘇，不是吃炒落蘇、蒸落蘇，就是吃捏落蘇，真正的落蘇一家門，規整、呆板。母親怕我們有情緒，少吃飯，餓肚皮，缺力氣，就想了許多辦法，落蘇混魚燒，落蘇與韭菜、毛豆一塊燒。這些落蘇，都是母親一個人摘的，母親從不叫我們去摘的。

有一次傍晚，母親對我說，我們一起去摘落蘇吧。母親挎着杭州籃，走向菜園裏，直奔種落蘇的田壟，放下籃子，掰開鋪開如荷葉的落蘇葉子，我看見了許多的落蘇。落蘇分成兩種顏色，一是青藍色，二是青紫色。青藍色的落蘇身板很短，不超一虎口；青紫色的落蘇有一尺長短，如鏟刀柄一樣瘦長。兩種落蘇發出一種晶亮的光澤，看上去生命氣息濃郁。母親看了看落蘇，用左手捏住了落蘇，捏住後慢慢抬起，我以為母親順勢要把落蘇拉下來了，但母親沒有拉，她的右手握着一把剪刀，將剪刀放到了落蘇與落蘇莖中間的地方，手指輕輕相握，剪刀輕輕一合，只聽得噗嗤一聲，落蘇就跌落在母親手中。

摘落蘇用剪刀，心裏感覺母親是小題大做了，愛錯物事了。母親說，這樣摘好，可以少驚動落蘇，少傷害落蘇。

我相信這是事實，用硬扯硬拉的辦法，一定會將落蘇的莖拉斷，有時會拉斷落蘇的稈，甚至會拔起落蘇樹的。這樣的後果，我沒有想像下去。

夏日的風吹來了秋日的涼氣。秋光裏，天氣多了寧靜，在家的日子就多了起來。母親殺了一隻老母雞，燒了半天，雞肉酥軟可化，雞湯燦如黃金。母親說雞湯每個人都喝一點，補補身子。還說湯裏放點雞毛菜為最好。母親說，兒子，你去菜園拔些雞毛菜，但別把雞毛菜拔斷了。

我去了，半個小時回來了。母親笑嘻嘻，真快！她接過雞毛菜，開始揀菜、洗菜，一看有一半的雞毛菜都是斷了根的，母親問我如何拔的？我說，用手一把一把拔的。母親檢討自己說沒有叮囑我要像拔秧一樣拔才對。後來母親就不再叫我拔雞毛菜了，直到那日姑母來我們家，母親要做點湯圓，需要雞毛菜做餡頭。母親才讓我和她一起去菜園拔雞毛菜。

我終於看見了雞毛菜的拔法。

母親雙腳蹲下，身體微微前傾，伸出五指，張開五指，往眼前的雞毛菜的尖兒處輕輕揮過，像是撫摸孩子的頭頂一樣，親切、溫潤，然後收手，將手放到了腳前的雞毛菜中間，伸出大拇指、食指、中指，三根指尖兒並在一起，往雞毛菜根部扣去。扣住後，母親對我說，先捏牢菜根，稍微往上輕提一下，再等一等，然後再次提起，雞毛菜就拔出來了。母親一邊說，一邊拔菜。我看見，母親手裏的雞毛菜，乖巧、聽話，沒有一棵斷根的。問母親這樣做的道理是啥？母親拈了拈指尖兒，說三指頭往上提一提，是鬆土，也等於告訴雞毛菜，你要出地了，雞毛菜就知道你的意思了，會配合你，讓你拔了。

有這般神奇？我一臉懷疑。母親說，試了就知道了。

那天的雞毛菜沒有一棵脫頭落攀的，母親滿意於她的教導，而我滿意於我的勞動。在蔬菜與母親之間，可以做到如此親密的，我算是親見、親歷了，也得了些採摘方面的知識與道理。更為重要的是，後來的採豇豆、採扁豆、採刀豆、採秋葵、摘絲瓜、摘黃瓜、摘南瓜。需要用手的時候，我都學着母親的樣兒，要麼用剪刀，要麼用指尖兒，絕不胡亂一把抓。我相信，我們家的蔬菜一直長得清落、飽滿，吃不完，母親的溫柔以待，是原因之一。

無量山上無量茶

琴台客聚

伍呆呆

韓表哥大名韓朝彪，其實不是我的表哥。

韓表哥的親表哥張新民老師住在廣州，與燕婷同是天主教徒，知我們到雲南旅行，就有了韓表哥與燕婷的茶約，我跟着去蹭茶喝，彼此因茶和文學一見如故，又因他年長我幾歲，便稱呼他為表哥。韓表哥亦是一個地道的茶人，他青年時所學的專業就是食品學與茶學。韓表哥與他的表弟羅先生兩樣，羅先生生得時尚，年輕時像港星劉德華，如今相貌又與內地明星黃軒神似，是個像風一樣的男子，灑脫不羈，且健談；而韓表哥卻是身上帶有幾分書生氣的傳統的美男子，濃眉大眼，鼻直口方，人多的時候不大愛說話，連面上的笑容都有着微微的靦腆。所以，得知韓表哥要帶我們去的地方是無量山的時候就一點也不覺得奇怪了。

作為金庸迷，當然是對《天龍八部》裏的無量山過目難忘的，但作為一個從小就沒把地理學好的「學渣」，我是從韓表哥的介紹中才知道無量山在雲南的南澗縣。韓表哥的老家就在南澗縣。平日難得早起一次的燕婷也一大早就起了床，我們驅車從大理出發，臨近午時到了南澗，跟在韓表哥和羅先生的車後，沿着曲折狹窄的小路上無量山，途中路險，我和燕婷夫婦都只顧看路，顧不上觀景，早就把《天龍八部》裏段譽到過的「無量玉壁」和「劍湖」拋到九霄雲外。

韓表哥的茶葉作坊在無量山的半山腰上，一個小小的村落外，作坊內設施簡單，卻一應俱全，炒茶的土灶、大鐵鍋，裝茶葉的竹籮筐，曬茶葉的竹簸箕……看得初次走入作坊的我眼花繚亂。作坊簡單卻不簡陋，韓表哥把作坊大廳朝山下那一面全做成了落地玻璃，以至於我坐下喝茶的時候恨不能馬上落一場大雨，我們便能夠聽着雨聲，看玻璃牆上的雨珠，在茶香中享受這大山的幽雅。

當然，若是下了雨，我們又不能上山採茶了。午餐吃了韓表哥和羅先生一早就買好了的南澗特產——豌豆鍋巴油粉，我們都被它奇特的香味吸引了，我把做調料的木瓜醋當飲料喝了一大瓶，一路腸胃都不好的燕婷居然連吃了3碗油粉，最後，大家都捧着脹鼓鼓的肚子上山採茶。

無量山是無可限量的大，到茶林去的路也是無可限量的陡，我仗着自己在幾人裏還算年輕，小時候走過不少山路，就把自己當作體能尚未恢復的燕婷的枴杖，成了一路攙扶「娘娘」的「小呆子」。韓表哥一臉正經地告訴我們，從這邊坡到那邊坡，只要「平平地」走過去就行了……於是，來自廣東的幾個「省城人」，「平平地」顫顫巍巍地走過山路，去看了韓表哥的茶林裏有着三百多年歷史的古樹，在樹下聽他講古茶樹和古樹茶的故事，對於另外那些四百年以上和上千年的茶樹，我們只能望坡興嘆，再沒有勇氣「平平地」走去參觀了。

回到作坊，幾個人裝模作樣地穿上工作服，跟着韓表哥和羅先生學製茶，從大鐵鍋裏的殺青，到滿手青汁地揉捏、解塊、理條，到最後把茶葉送進烤箱裏烘烤，在嘻哈玩耍中完整地體會了一趟茶人的辛苦和樂趣，最後喝上自己親手製出的茶葉泡的茶，腦中浮起的竟是唐人李紳《憫農》中鋤禾的詩句。

在無量山清涼的山風中品茶，韓表哥感嘆，現世的人大多都沒有靈魂了，唯獨這深山裏的茶，與世無爭地生長；葉落，便安靜地歸於土地，成茶，便使人飲之清心。我又啜一口茶，唇邊觸到清香，彷彿觸到最乾淨最純粹的靈魂。

（呆在路上之九）