●責任編輯：葉衛青 2025年5月8日(星期四) 香港文匯報

傳真：2873 2453 電郵：feature@wenweipo.com 本版逢周一至五刊出

源於奧運

李漢源

提高全運會轉播水平

在體育賽事中，運動員的表現和比賽內容無疑是整個活動的核心，而轉播製作團隊則承擔着公正、不偏不倚的責任，通過靈活的鏡頭切換、精彩的慢動作重播，以及現場的震撼聲音，為觀眾呈現出一場場精彩的賽事。許多人可能認為，與其花費大量人力物力去拍攝比賽，不如用一台攝影機簡單拍攝，因為反正在球場上觀賽也是同一位置，也能享受賽事的緊張感，但其實現場的體驗與在電視前觀看是截然不同的。

在現場觀賽時，觀眾能感受到比賽的緊張與刺激，但球場的容量有限，無法容納所有想要觀看的觀眾，因此，電視製作的畫面就顯得尤為重要，它讓數以億計的觀眾能夠近距離感受比賽的魅力。透過精心設計的鏡頭，觀眾能更清楚地看到運動員的每一次精彩動作，這正是大型賽事如世界盃和奧運會得以吸引如此龐大觀眾群的原因。製作人因此亦肩負重任，必須研究如何提升轉播的質量，令更多觀眾即使無緣進場觀看，亦有置身現場之感。

就像拍電影般，體育電視製作需要各方的配合，包括良好的劇本、先進的器材及經驗豐富的導演。在瞬息萬變的比賽中，製作團隊需要快速捕捉所有精彩瞬間，將運動員的激情和故事傳達給觀眾，無論是運動員的情緒、裁判的判決，還是觀眾的緊張心情，都需要在轉播中真實呈現。

早期香港的幾項熱門體育項目，轉播製作也是借鑒了外國的成功經驗。足球賽學習自英國，籃球則受美國NBA的影響，而七人欖球和田徑賽的轉播也有來自澳洲和芬蘭的專業指導。每一項體育項目都擁有其獨特的製作標準和技術要求，例如攝影機的安放位置、數量和高度等。

以籃球賽為例，通常會使用13部攝影機，每部攝影機負責不同的拍攝角度，這些都需要在賽前由導演精心分配。目前，世界各地的體育項目都建立了拍攝轉播標準手冊，供各主廣播機構參考。在大型賽事中，各體育總會通常會成立自己的製作團隊，以確保製作的一致性。

在即將舉行的全運會中，香港承辦的8個項目也會以奧運會的製作標準為基準，力求達到國際水平。這不僅是對運動員和觀眾的尊重，也是在提升整體體育文化的發展。希望透過這些努力，觀眾能夠享受到更精彩、更具震撼力的體育盛宴。

方寸不亂

方芳

里弄內的意式浪漫

上海里弄內的意式浪漫，會是怎樣的氛圍？車子在上海徐匯區一條里弄內鑽來鑽去，好不容易在一幢老房子找到小館子的招牌，招待我們的是一位漂亮女孩子Judy，還有正在忙碌着備餐的後廚Dennis。整個餐廳只有一個前台和一個後廚，兩個年輕人合夥幹起他們「兩個人的餐廳」，具備年輕人的思維和膽識，只有12個座位，預約訂座，沒有點菜服務，菜單是餐廳制定，代表了他們對意大利鄉土料理理念的表達。

店名「Semola」，意大利語是「粗磨小麥粉」，是意大利餐桌上不可或缺的基礎食材，麵條、麵包、披薩都是來自粗磨小麥粉。大門口兩米高的橄欖樹，開放式廚房，圓弧形的天花，大面積米白色和點綴的海藍色，馬賽克小磚，陶土水杯餐碟，猶如置身意大利南部典型鄉村民居內，熏沁着的麥香，意式風味在一張意大利地圖上展開……「那不勒斯海鮮湯」「西西里烤茄子」「熱亞那土豆丸子」「羅馬式炖牛尾」「皮耶蒙特牛里脊」，多款的前菜、主菜、甜品，先後上枱竟有近十款，密密淺嘗，想記也記不住，意大利東、南、西、北、中每道菜都有地方名，滲着鄉土、質樸。重食材、輕烹飪、忠於原汁原味，是他們經營的核心。

唯一主廚Dennis本科大學修經濟學，如今竟然成為「揸鑊鏟老闆」，最初在中餐連鎖集團做產品組長，負責後廚培訓、集團菜單研發、供應鏈品質監控，及後遠赴米蘭，學習正統意餐，在學習和餐館實習期間，遊歷了意大利大小城鎮，品嘗過各地不同風格的土菜館，把自己學過的、嘗過的真實美味，帶回了上海。

Judy本科在美國讀食品科學，再到香港大學讀食品安全及毒理學碩士，一直擔任美食指南、美食科普和美食測評編輯，撰寫美食公眾號的同時，為多家上海米其林西餐廳策劃、運營社交媒體內容，從寫作到「捧餐老闆」，都是一種美好感受與分享。

家庭式小餐館，沒有門面、沒有宣傳，最初只在小紅書、微信公眾號宣傳，然而，今年開業以來月月滿座，一座難求。其實消費也不便宜，人均消費人民幣498元加酒水180元，Judy說：「顧客多是20歲至30歲的女孩子，女生花錢在吃喝，男生則較少關注餐廳，注意力會放在買房、買車，娶妻需經濟實力啊！」

●兩個年輕人主理的餐廳。 作者供圖

七嘴八舌

小臻

黃金周帶來的興奮

每年內地的五一、十一黃金周都很興奮，因為透過媒體的報道知道內地一些新發掘的旅遊景點及新興事物，感受到國家發展脈搏、人民生活氣息。一直認為一個國家地區的人民幸福指數體現在就業、衣食住行解決了，自然會想到出外旅遊。今年看到最多的是鄉村遊和科技為傳統文化賦能。村莊休閒遊、觀光遊、體驗遊為鄉村煥發活力，科技為文化遺產插上了翅膀。儘管大家都說遊人太多，交通擠迫，但五一假期仍然過得很快樂已經足夠。

儘管目前不少人會憂慮AI發展失衡會對人類社會帶來各種威脅及影響，但我們還是要擁抱科技發展。事實上，科技發展造福人類在許多層面發揮作用，我們希望透過科技幫助人類應付危險工作及體能上沒法負荷的工作，減輕人類的工作壓力，為人類學習和生活提供便利。就如近年遊客每到一個城市都會到當地博物館參觀，然而傳統的實物陳列展陳方式已經不能滿足觀眾需求，博物館都紛紛以科技結合AI、VR、AR等技術為展陳傳播提供更多樣化的途徑。沉浸式場景，以科技手段讓文物「說話」，互動式交流成為人們與文物溝通方式，對外國旅客是能打破語言隔膜，促進了國際傳播。

在媒體鏡頭下發現中國大城小縣的文藝院團紛紛融入文旅融合熱潮，重新挖掘演繹本土資源。很多中國傳統藝術表演如街頭戲劇、地方戲曲、方言話劇、雜技及民間手藝都出現在許多旅遊景點，職業演員們學習傳統曲藝、非遺表演、角色扮演在景區展身手，豐富了景區觀賞性。好像福建泉州重現兩岸民俗「宋江陣」簪花大將遊古城，時隔40多年重現古城街頭巷尾108名頭戴簪花、身穿戲裝和盔甲的《水滸傳》人物依次登場，他們手持各種兵器，威風凜凜，在激昂的戰鼓和鑼鼓聲中，演員們棍棒手撲環形穿繞、變換陣法，陣隊分合聚散、曲直方圓，充分展現出集體齊勇的實戰風貌，讓現場觀眾彷彿穿越回古代戰場，感受到「宋江陣」的強大氣勢。在甘肅省嘉峪關市的嘉峪關關城景區有夜遊燈光劇《天下嘉峪關》。

看到這些總覺得自己出生太早了，要是求學期有這些場面看，對讀中國歷史、地理文化，記背事件肯定有很大幫助。因Z世代的需求愈來愈多元化和個性化，不再只滿足於「你演我看」的娛樂方式，喜歡雙向奔赴，有些景點引入時下流行的劇本元素，讓遊客踱步在仿古的街道，與身着古裝的官員、「戍邊將士」擦肩而過，玩得過癮。穿上古裝華服在仿古街巷上拍照，千金小姐、文雅書生隨處可見，彷彿已穿越時光回到古代。輕輕鬆鬆地了解歷史故事，提升對中國傳統文化的興趣，挺不錯。

●福建泉州重現兩岸民俗「宋江陣」。

百家廊

母愛無邊

劉志華

世間有一種愛，溫潤且綿長。它不會因時光的更迭而褪色，也不會被歲月的浪潮沖淡，這便是母愛，一種與生俱來、深入骨髓的情感羈絆。

兒子呱呱墜地時僅5斤6兩，小小的身軀蜷縮着，皮膚皺皺巴巴，模樣並不好看，但這個小生命卻像一束強光，帶着神奇力量點亮我的世界，開啟我作為母親的新旅程。

那時生活條件差，家中沒有取暖設備。寒冬時節，為了不讓孩子受凍，我先用吹風機烘熱孩子要換的衣物，再用它暖孩子的被窩。夜裏，我不敢睡得太沉，稍有動靜就會突然驚醒，總擔心他着涼或者尿濕床鋪。偶爾睡過頭，迷糊之中摸到他冰涼的小手，我會滿心自責與心疼，趕忙把他摟進懷裏，用自己的體溫去溫暖他。初為人母，歡喜與無措相互交織，在手忙腳亂間感受哺育孩子的苦與樂。有了孩子，我的生活便全然圍着他轉。清晨被他那嘹亮又急切的哭聲喚醒後，便是餵奶、換尿布等一系列事情。這小傢伙的需求變幻無常，就像6月的天氣般難以捉摸。

有時想抽空做點事，好不容易把他哄睡，我的手剛挪開，他便倏然醒來，還朝着我咿咿呀呀地笑呢，那可愛的模樣真是讓人又愛又氣。帶他出門時，得準備所需的物品，大包小包的。要是獨自外出，心裏時刻牽掛着孩子，哪怕置身於美景之中，也無心欣賞。然而，看着孩子一點點長大，從學會翻身、坐立，再到牙牙學語，當那聲軟糯的「媽媽」鑽進耳朵時，幸福感如同潮水一般瞬間將我淹沒，我覺得一切付出都是值得的。朋友見我如此細心照顧孩子，便調侃道：「你這麼疼愛孩子，倘若他長大後不聽話、不孝順，會失望嗎？」其實，對於大多數人來說，結婚生子本就是件順應自然且幸福的事。愛孩子既是源自內心的本能，也是一種責任。從孩子誕生那一刻起，我們就毫無保留地付出愛，這份純粹的愛如陽光，一旦升起便持續照耀。

成為母親後，我也常常想起自己的母親，想起她的愛曾默默陪伴我走過成長的歲月，那些漸漸模糊的記憶，又緩緩地清晰起來。兒時冬日，天未亮透，母親就輕手輕腳起床，邊走邊穿衣服，着急忙慌地走進寒風刺骨的廚房。灶火燃起，映着她忙碌身影。早餐做好後，她到我床邊，摸我頭輕聲喚我，怕我着涼，快速幫我穿衣。廚房暖意融融，她已備好溫熱洗臉水和熱飯菜。

記得，我七八歲時，一個深夜高燒不退。當時醫院離家四五公里，且交通不便，父親又在縣城工作。束手無策的母親，果斷地按照父親教的方法，從藥箱取出退燒針給我注射，這是她首次打針，事後心有餘悸，擔心傷到我。小時候覺得母親無所不能，直到自己做母親後才懂「女子本弱，為母則剛」的含義。

母愛不僅僅存在於我和母親之間，在家族中，這種愛的傳承也處處可見。就像先生的奶奶，即使年事已高，依然心繫子女。有次我去看望奶奶，她拉住我的手說夢到小姑不好，讓我打電話問問。小姑竟真的生病了。難道，母女間真存在心電感應？為打消奶奶疑慮，小姑與奶奶打了視頻電話。奶奶對着手機關切詢問，身體欠佳的小姑見白髮母親仍操心自己，強忍着情緒。耳背眼花的奶奶得知小姑「沒事」，想到自己做的荒唐夢，笑得像個孩子。

正沉浸於先生奶奶母愛的感動中，心緒尚未平復，又被朋友的資訊刺痛。朋友還未從母親離世的悲痛中走出來，字裏行間滿是哀傷：「唉，現在回家就想哭。看到老人家之前坐的地方空空蕩蕩……每次回家一進門就能聽到母親喊我的乳名。每當我開車準備離開時，對母親說：『阿媽，我走啦！』她就會說：『慢慢行，一路平安！』然後蹣跚地走到門口雙手合十，向天唸唸有詞……」雖然朋友的母親已永遠離去，但那些瑣碎卻溫暖的日常點滴、飽含深情的叮囑和無盡的牽掛，早已化作熾熱的母愛，深深烙印在他生命裏。這份愛會如影隨形，成為他餘生歲月中源源不斷的溫暖慰藉。

在這紛繁複雜的世界裏，我們在母愛的滋養下成長、遠行。無論未來走向何方，遭遇何種風雨，母愛始終是我們心靈的避風港，是我們勇往直前的底氣。就讓我們帶着這份厚重而深沉的愛，心懷感恩，勇敢奔赴人生的每一段旅程，因為在身後，總有那如清泉般的母愛，潺潺流淌，永不停息，默默守護着我們 。

翠袖乾坤

連盈慧

叔本華和他媽媽

每逢母親節，很多朋友說起母親，總說吃盡珍饈百味都不如自己母親親自烹飪的菜式，A食家懷念他媽媽的清炒銀芽菜，B食家也最愛她媽水蒸蛋的清香。

我嘛，童年吃過母親的蠔餅和韭菜粿，至今提起便不勝回味。「家廚」最難忘他母親的煎香馬友和釀鯪魚，還感慨自己不孝：不可以讓母親帶着微笑看他一個人吃完那條鯪魚。

蕭芳芳名曲《媽媽好》中那句「有媽的孩子像個寶」，怎不令沒媽的孩子聽出眼淚；但是如果叔本華生於今日，誰想到他這個有媽的孩子反而只有滿腔怒火。

這對母子關係的惡劣，就是不幸在互相都自恃為天才，作為小說家的母親家宴款待文藝界名流時，歌德讚了句世侄華仔是天才，叔媽媽即時便嚴肅糾正他：「我家只有一位天才，不可能再多一個。」叔本華和母親不時因意見不同而爭論，有次劇烈糾纏到雙雙滾落樓梯，叔本華怒不可遏指着他母親鼻子說：「你別了不起，將來世人只會記得我才知道有你。」自此便不再和母親同住。華仔沒說錯，現在大家真的只記得老叔，他母親的小說和名字誰也不知道。

叔本華頭腦清晰，就是思想偏激，他對女性的高度歧視，便全反映在他對母親的不滿，我們同情他有着這麼一個恃才傲物的母親之餘，同時也得明白所有天才小說家，他或她真正心愛的「兒子」，其實只是他們的小說。托爾斯泰何嘗不是因為與兒子不和，晚年經常離家在公園煮字，寫過「不幸的家庭各有不同的不幸」這名句。

大半生埋首文字堆裏，兒子從未得過親情溫暖，父子沒交流，又怎會有感情。親情來自後天培育便多過來自血統，所以很多天才小說家（哲學家亦然）知道一心不能二用，總樂於獨身和不要兒女，照悲觀主義叔本華的意思，絕育也是另一層次的愛，就是不想後代受苦。

●蕭芳芳是《媽媽好》的原唱者。 作者供圖

琴台客聚

伍呆呆

櫻桃的滋味

朋友們見我家的花園總是姹紫嫣紅、花團錦簇，多數都讚我會種花，很有耐心。豈知我雖然喜歡種花，其實耐心很有限。

我曾在深圳梧桐山下的藝術小鎮住了十年，那時我的美麗的露台小花園在鎮上小有名氣，一位畫家鄰居搬家離開小鎮時將他養的一株小樹送給了我。種小樹的花盆好看，樹葉半紅半綠也很喜人，我便將它放在了花園一角，一放就是3年，這3年裏，小樹沒有長大，也沒有開花，幾乎原封不動地保持着它來時的樣子。

然而，我卻是一個很「勢利」的種花人，一直只種開花的植物，我認為若是種沒有花的綠葉子，還不如抬眼去看離我的花園僅幾百米遠的鬱鬱蔥蔥的梧桐山。於是3年過去，我便失了耐心，轉手把小樹送給了另一位也很喜歡植物的女友。結果，小樹到了女友家才幾個月，就開了花結了果，女友把小樹結的橙紅色的果子給我看，告訴我小樹是一株八角櫻桃。

八角櫻桃有着名副其實的八個稜角，長得和櫻桃相似，第一次吃時便為它的味道所驚艷：微酸的清香裏帶着一絲淡淡的胡椒味，又有一點我們從小擦慣了的風油精的味道，放進嘴裏咀嚼半天，仍舊辨不清到底是什麼味道，如此一而再，再而三，便吃下好幾顆——當然也就只吃了幾顆，那株已在第三任主人家裏茁壯成長的小樹，不過只結了十幾顆果子。

認識了八角櫻桃，就發現又被廣東人叫做「番櫻桃」和「紅果仔」的它的身影在城市的綠化帶裏隨處可見，以至於我把前些年買的別墅裝修好搬過去住的時候，看到小區的綠化帶大大小小種有幾十株八角櫻桃，本來想在自家花園種上兩株的念頭便打消了。到了八角櫻桃成熟的時候，出門散步就可以隨手摘上一把解饞，由此便莫名其妙地實現了「八角櫻桃自由」。

今年五一假+居肖峰妹妹家吃晚飯，我趁肖峰夫婦在廚房忙碌時去參觀他們的後院，一進院子就發現地上落滿熟透的八角櫻桃，空氣中飄着果子發酵後的淡淡的酒香味。這一下我又像「老鼠掉進米缸裏」，馬上挽起袖子就開始摘果子，在夕陽的餘暉裏摘了一大籮，直到天黑才意猶未盡地停手。掉進米缸的老鼠「吃不完兜着走」，晚飯後把摘下的八角櫻桃拿回家，洗乾淨下鍋熬醬。果醬熬成，將果核分離出去，剩下的成品不及鮮果的十分之一，此前盤算要分享給朋友們的計劃便縮了水：原本想分給大塊頭的波蘭大男孩Cesco一大罐，也就不管他夠不夠吃了，改成了一小罐；分給燕婷的改成小小罐；分給Anna的改成小小小罐……答應「回水」給果子主人肖峰的乾脆直接取消。

肖峰倒是沒有因為我取消了「回水」而不開心，她熱情地邀請我的想吃果子和果醬的朋友們直接到家裏去摘果子，她說自己即便吃也吃不了多少，且「獨食難肥」而無趣，朋友們聚在一起摘果子、一起玩耍的價值，已超越了吃果子本身。

幾顆果子和肖峰的話，即令我想起了《聖經》裏路加福音六章38節中所說的：「你們要給人，就必有給你們的，並且用十足的升斗，連搖帶按、上尖下流地倒在你們懷裏。因為你們用什麼量器量給人，也必用什麼量器量給你們。」而中國古人老子也有「聖人不積，既以為人己愈有，既以與人己愈多」之說。

當我決定把我留下的那點果醬再分一點給大家時，果真感覺愈加快樂起來了。

●肖峰小院的櫻桃樹與作者採摘的八角櫻桃。 作者供圖

欣有靈犀

王欣

再遊馬灣

香港馬灣島位於大嶼山和青衣之間，從青馬大橋經過時，若不是一座座高聳的住宅樓闖進人們的視野，沒有誰會留意到這樣一座小島。馬灣島歷史悠久，擁有不少古蹟和自然景點，但最近的全新旅遊地標「馬灣1868」，卻是最吸引市民和遊客前往的海島藝術社區。

拐過天后廟的飛簷，沿着灰白麻石階攀行， 老榕樹垂下氣根拂過斑駁的磚牆。3年前這裏還是荒廢的漁村舊舍，龜裂的灰泥下露出十九世紀的英式砌磚，窗框歪斜如老人脫落的牙床。

還記得疫情期間，那時還在馬灣住，和幾位鄰居朋友帶着孩子們將馬灣島各個地方走個遍，尤其是現址為「馬灣1868」的舊碼頭、天后廟一帶，孩子們好奇那些荒廢了的老屋，常常望着海水退潮後顯現的幾艘破漁船發呆，幻想着哪天這些漁船的主人跳上船，繼續朝着大海出發。

馬灣島自古以來就是海上絲路的重要節點，連結珠江三角洲與東南亞、南亞等地的貿易往來。清朝政府1868年在馬灣設立海關，不僅為了保障航道安全，更是當時國際貿易和文化交流的重要見證。這個新地標為何被稱作「馬灣1868」，原因顯而易見。如今，這座深紅色的古樸的天后古廟在眾多色彩斑斕的藝術小屋中，時不時地喚起人們對馬灣過往的回憶。天后古廟建於1857年，由疍家漁民興建，以供奉天后娘娘，是島上最早建立的廟宇。

每年農曆3月23日的天后誕，馬灣鄉事委員會均會於古廟前空地舉行盛大的傳統慶典，包括神功戲、舞獅及天后出巡等，吸引信眾和遊客，共同感受文化的傳承。

這座廟宇的歷史也見證了馬灣曾設稅關以遏止鴉片走私的往事，當年廟內珍藏的3個1886年香爐及兩塊中國海關於1878年及1888年所贈牌匾，則為這段時期的重要印記。

透過斑駁的樹影，古廟門前那對光緒年間的石獅彷彿仍披着硝煙。1898年英國租借新界的炮聲傳來時，島民正在廟埕晾曬鰻魚鯧魚。殖民者將不起眼的馬灣劃入不平等條約，紅毛官員乘着蒸汽船登島丈量土地，老漁民蹲在廟埕石階抽水煙，看測量旗插進祖墳旁的海蝕洞。

歷史的硝煙和老煙民的水煙最終隨遠去的漁船一起漂向遠洋上空，而轉角處的咖啡館，拿鐵的奶泡覆在素坯陶杯裏熱氣緩緩上升，與門外嬉笑玩樂的情侶、孩童們構成一幅和諧的圖畫。