



源於奧運

李漢源

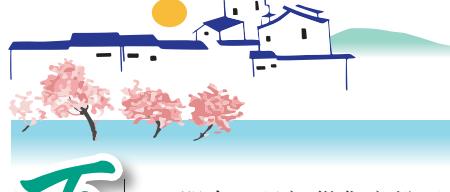
黃金年代走向邊緣(二)

上世紀八十年代初，香港電視台的大型體育賽事轉播版權大多由TVB與ATV協商分配，避免惡性競爭，版權費相對穩定。當時世界盃由TVB負責轉播，而每年英國足總盃則歸ATV，雙方在費用與廣告收益上互不衝突。進入九十年代，兩台開始合作，一同競投世界盃及奧運版權，完成協商後各付一半費用，再各自製作節目爭取收視與廣告支持。

1990年意大利世界盃，TVB憑過往高收視優勢，廣告時段賣到爆滿；ATV則廣告商支持較少，未能賣清。ATV於是出奇制勝：在比賽過程中不插入廣告，只在中場休息才播出，成功吸引觀眾轉台收看，收視大增。那個年代，足球直播常在中途插播廣告，球迷偶爾會錯過入球。TVB為免流失觀眾，從第二天起也跟隨ATV，不再中途播廣告。自此，香港足球轉播形成良性競爭傳統：比賽全程不插廣告，只在中場及完場才播放；兩台靠製作包裝、評述與節目創意爭取收視。

2002年日韓世界盃起，國際足協規定免費電視必須直播開幕戰、準決賽、決賽等4場重要賽事及每場精華，免費台競投意慾減弱，因為反正只付小部分費用仍然有利可圖。及後到2006年德國及2010年南非世界盃，免費台同樣不積極，僅利用既有免費版權，再派主持及記者到實地球場

香港體育轉播從八十年代的協商共享、九十年代的良性競爭，到2000年代版權天價與收費台風暴，再到2014年巴西世界盃與2016年奧運的巨額虧損，昔日那個「賺錢金蛋」時代已成傳奇。雖然體育內容不再局限於電視，但相信只要體育迷的熱情還在，我們體育製作傳媒人就仍能用不同的方式將精彩的比賽帶到觀眾眼前。



百家廊

劉志華



伍呆呆

作為一個資深的吃貨，肇慶給我的最深印象不是鼎湖和七星岩絕美的湖光山色，也不是端州老城的厚重歷史，而是清香的裹蒸糉與西江河畔的河鮮。

專程從廣州返回肇慶的大姐姐帶着我和燕婷一行幾人去了高要區的江口村。車子駛過閱江大橋，剛進入南岸江口小街，便被滿街漫溢的色彩撞個滿懷：錯落有致的民居都刷上了明亮的色彩，鵝黃、天藍、淺粉的牆面交織出明快的韻律，牆上的彩繪鮮活靈動——撒網的漁民、游弋的魚蝦、搖曳的船帆，每一筆每一畫，都透着漁家生活的質樸與鮮活，又令人彷彿跌進了一個用漁網織就的童話世界。

我們沿着小街的青石板路蜿蜒走向街外的西江岸，路旁的農家小院每一戶都在門前的空地上種了小菜、鮮花和果樹，院門上掛着的燈籠隨着微風輕晃，將我們帶來的一絲都市喧囂滌蕩得乾乾淨淨。循着江風走到江邊，正是黃昏時分，夕陽緩緩沉入遠處城市的樓群中，將天際染成一片暖融融的橘紅，餘暉灑在江面，化作了一條流淌的金綢。江風輕拂臉頰，帶着水氣與淡淡的魚鮮氣息，吹散了所有疲憊與煩躁，只留下滿心的

開春，母親從集市挑回兩頭豬崽，一年的籌劃就此定下。她的盤算很實在：養壯了，一頭留着過年，自家吃、待客，餘下的肉還能換些年貨；另一頭賣掉，正好兌成孩子的學費和開春的穀種化肥。

剛買回的小豬有些認生，兩頭緊挨着，眼神懶懶地透着警惕。耳朵支楞，鼻子輕哼。圓滾滾的身子，肚子沉沉下垂，背脊便自然凹成一道柔軟的弧，隨呼吸笨重地起伏。最可愛的是那尾巴，緊緊蜷成個小圈。

母親看牠們嬌弱，照料得格外上心。「小豬崽跟剛斷奶的娃一樣，得仔細餵養。」她總這麼說。所以，餵食是頭等大事，備下的食也像給嬰兒熬的米糊，講究軟爛、黏稠、有營養。

這精細活兒從清晨開始。母親摘回帶露的青菜，洗淨，在砧板上細細剁碎。待鐵鍋裏米油熬得稠滑，便將青嫩的菜末倒進去，再緩緩淋上調勻的米糠糊，不緊不慢地攪動。米的白、菜的青、糠的黃，便在氤氳的熱氣中，融成一團油潤的糊。灶間的空氣裏，瀰漫着穀物的甜香。

豬食煮好，盛出來攪動幾下，晾到溫熱。母親便教我測溫：先把豬食攪勻，再將食指探入糊中心，覺着溫熱不燙手，便可以餵了。我拎着木桶往豬圈走。遠遠地，就聽見小豬在圈裏輕輕哼唧。放下食盆，牠們湊近，又怯生生地

在江口村閱讀西江

寧安與愜意。

江口村如今已被納入「百千萬工程」成為「美麗新農村」，但是作為肇慶最傳統的漁村，它依舊保留着漁村最本真的煙火味。漁家風情是江口村最深刻的印記，沿街的河鮮餐館鱗次櫛比，彩虹一般的小樓外，幾乎家家都掛着「河鮮直供」「現撈現做」的木牌。已近晚市，誘人的魚香味一陣一陣地飄進我們的鼻孔，勾起了大家腹內的饑蟲。雖是花多眼亂，但作為文字工作者，燕婷與我不約而同地選了那家名為「西江閣」的河鮮樓，彼此都心領神會——臨江而食，在美食中閱讀西江，妙哉。而「西江閣」果真沒有辜負燕婷與我的期待。老闆江總敬重燕婷與我都是文人，親自為我們安排了晚餐的菜式。

江總安排的第一道菜是西江河蟹煲雞。一隻本地鵝被拆分開，雞頭、雞腳、剔下的雞骨架與剛從江中撈起的毛蟹加上黨參、紅棗、桂圓等在鍋中小火慢煲，砂煲上放籠屜，將切成小件的雞肉放在籠屜上蒸熟，蘸上江總自己秘製的蘸料，雞肉皮脆肉嫩，連我這個曾經的素食者都忍不住食指大動，一吃就是小半碗。雞肉吃得差不多了，煲在底下的湯火候也到了，鍋蓋揭開，鮮醇的香氣

佩戴安全帶

方寸不亂
方芳

最近帶小朋友往花墟，巴士上的4人對坐座位有安全帶配置，小朋友自動自覺佩戴，並催促父母也繫上，他們不知道什麼法例，屬慣性自覺。學童在乘搭校車的日子，早已養成繫安全帶的習慣。

規定所有公共交通工具和商用車座位乘客「佩戴安全帶」法例實行在即，有檢控罰款和監禁，如此嚴厲執法，目的是期望市民養成自動自覺執行的習慣。

「花幾秒就可以減少受重傷和死亡」，據統計如果行車時意外相撞，可減低司機四成受重傷和死亡的機會，乘客則可減低至七成。這道理市民明白，但是法例是否全面，也有爭議，焦點是沒有安全帶的企位，又如何保障他們的安全？

筆者曾經歷過巴士急剎車，當時本人是下層座位的乘客，通道上有七八個企位乘客，不知何故巴士急剎車，通道上的乘客全部人疊人傾倒在通道上，有重量的乘客一個個爬起來，壓在最底部的卻是一位瘦小的中年男子，大家都爭相扶起他，男子頭部有點損傷，筋骨無大礙，幸好剎車是輕微的，如果撞車，企位乘客就滾地葫蘆了，後果不堪設想。市區車速並不高，路面也相當平整，然而意外就是意外。

巴士座位與企位的比例約是2：1，即是說滿座時有三分之一機會是企位的，不言而喻，企位的意外危險性比座位高出許多，現在有關當局大費周章檢控座位違規乘客，為何不先解決巴士企位問題？很難想像法例生效時，執法者如何繞過層層企位乘客，前往檢控座位上的違規乘客。

市區繁忙時段不可能取消企位，區際的長線巴士取消企位當有可能，或許可以逐步解決乘客安全問題。相信大多數市民歡迎法例規管佩戴安全帶，但同時希望同步解決企位的安全保障。法例的初心是好的，應予支持，相信法例生效之後，有關部門會視乎實際情況，進一步讓法例更為完善。

半個世紀前的雙層巴士，除司機外，樓上樓下各有一名售票員，再加上車尾閂口的拉閂員，每車共4位員工操作，巴士雖然簡陋，但感覺有人氣，有安全感。半個世紀後的今天，巴士換了一代又一代，設備大有改良，冷氣充足，座位寬闊，載客量大增，社會在進步；但乘客的安全舒適感卻沒有因此提升，市區繁忙時段，巴士開車與停車，力度都來得猛，路面暢通時，巴士穿插如平地過山車，將乘客顛得前衝後仰，這到底是巴士的剎車系統過度敏感，還是車長操作欠佳而引起的普遍問題？這倒是乘客所關心的。

退後半步，望着。我把溫熱的食糊舀進去，一勺，兩勺……勺子一挪開，牠們便湊上來試探，接着「吧嗒吧嗒」響起來，愈來愈急。待木盆見底時，肚子也已撐得圓鼓鼓的了。

當暑氣悄悄漫過門檻的時候，豬崽的模樣已經變了：身子抽長了，骨架撐開了。吃食也不再像從前那樣精細。地瓜藤、芋頭葉、田埂邊拔來的草，混在一起剁碎、煮爛，拌上一把米糠，便是一餐。豬長大了，脾氣也見長。聽見腳步就趴在圈門上「哇哇」叫，堵得放不進盆，得用木勺結實敲，才悻悻退開。有時急着吃，木勺才夠到一半就被牠嘴一拱，豬食撒了一地……深秋後，母親抱來新曬的乾稻草，把豬圈墊得又厚又軟。這時豬的食量翻了番，吃飽便不再鬧騰，只在厚草窩裏側身躺着，鼾聲均勻，安安靜靜地往身上攢膘。

冬意，終究是濃了。豬已長成近兩百斤的大傢伙，臃腫地擠在圈裏，喘氣聲都沉了許多。臘月二十八，殺年豬。前兩夜母親就囑咐我：「後天刷豬，明天另一頭就別餵了。空一空肚，粉腸裏的粉才多，吃着才緊實。」臨了，又像每次殺雞宰鴨前那樣，說上一句：「牲口背朝天，養大了就要剝。」母親說得很輕，像說給我聽，也像寬解自己。

我嘴裏應着好，心裏卻墜得慌。第二天清晨，豬聽見我的腳步聲，又歡叫起來。隔壁的吃得響亮，要挨刀的那頭卻

立起身，鼻子拚命從板縫裏拱出，「嗷嗷」地叫，像在質問。我心軟了。「給牠一勺吧！應該發現不了。」我對自己說。我舀了一勺食糊遞進去。牠整張臉埋下，幾下吞淨，隨即抬起濕漉漉的鼻子，眼睛直直看向我，哼聲更急。我的手不聽使喚，又舀了一勺。想起明天的刀，我快步離開了豬圈。

天還沒亮，豬的嚎叫聲就把我驚醒了。我死死摑住耳朵，可那聲音又尖又利，直往心裏鑽。牠從前快活的樣兒，還有昨天眼巴巴望着我的眼神，全在心底翻攪起來。當嚎叫聲徹底停歇，院裏便傳來忙亂的腳步聲，還有刮豬毛的「嚓嚓」聲。我蜷在被窩裏，心裏默念：「偷餵豬的事千萬別被發現。」「這傻孩子，又偷餵豬了。」母親的話輕輕落下，秘密還是沒能藏住。可話裏聽不出半點責怪，反而透着一種溫溫的憐愛。她懂得我的不忍，也認下這牲口背朝天，終歸要挨一刀的命。

天亮了，灶屋熱氣直冒，八仙桌上擺滿了豬肝粉腸湯、酸菜炒豬腸、薑絲蒜苗燜豬血……「你餵大的豬，多吃點。」母親邊往我碗裏夾肉，邊側過頭輕聲說：「牲口背朝天，養壯了，就是給我們吃的。」心中的結，被那句話和滿桌香氣一攏，鬆了。我端起碗，就着飯把肉吃了下去。

香，真香。肉一下肚，胃裏滿了，心也跟着踏實了。

撲面、蟹肉的鮮甜浸潤着雞肉的脂香，平日飲食節制的燕婷亦忍不住喝了三大碗；另一道籠仔蒸河蝦則更顯本味，清蒸的做法鎖住了河蝦的原汁原味，瓣開蝦殼，蝦肉細膩，入口鮮甜回甘，帶着西江山水的靈秀之氣，即便不用蘸料，也讓人唇齒留香；江總的豉汁蒸河鰻更是一絕，河鰻肉質滑嫩，表皮帶着微微的膠質感，豉汁的鹹香與蒜末的辛香滲入魚肉肌理，連魚骨頭縫裏都透着鮮，每咀嚼一口都能體味到江河給人最高的饋贈。

每咀嚼一口魚肉，就又聽到江總介紹的江口村的「開漁節」盛況，於是，在對漁家嘉年華狂歡的想像中，我們又感受到了疍家文化的歡騰。後來得知江總是肇慶馳名的雞煲蟹的創始人，他潛心經營了20多年的「西江閣」河鮮樓和雞煲蟹馳名粵港澳，便不驚喜我們那天的選擇。

夜色漸深，江邊燈光依舊亮着，月光、星光與暖黃的燈光交輝倒映在江面上，夜風吹來檸檬花的芬芳，和漸漸淡去的河鮮香氣，我們帶着幾分酒意，在幾近靜止的時光裏告別了江總和「西江閣」，帶着在江畔黏上的鮮香餘味，戀戀不捨地離開。

書聲蘭語
廖書蘭

山居的苦與樂

我們的寶貴資產，須受嚴格保護。2025年因一場10號風球（超強颱風），樹木被吹得七歪八倒，導致樹枝橫插入屋後窗有礙觀瞻，請花匠修剪，花匠說，這樹枝他動不了，需請民政處來處理，而他指着山坡上一些植物說，這是罕見的野生五指毛桃、雞血藤、石斛花，那是南非葉、山茶花、簕杜鵑。是啊！有些是野生的，有些是我種植的。我通知地區民政事務處，表達因樹葉茂密，遮住夜間照明的村燈，以及因打風導致樹枝橫插頂住後窗，需要即時修剪的訴求，大約3個月後，發現後山山坡已斬掉大部分植物，連帶珍貴的野生中草藥也斬個精光。相信是外判公司的師傅一時手快，我非常心疼。希望外判公司給我一些小樹苗和種子做些彌補，還我一個鳥語花香、翠意盎然的山坡。

經過一年的山居，除了欣賞日月星辰，還接納與蛇蟲鼠蟻和平共處；今暫別，回到市區生活，有點不能適應，馬路上摩肩接踵都是人，我們呼出來的與吸進去的空氣，相比混濁許多，但這是人間煙火味，我甘做紅塵中的一粒微塵，不願做新界深山裏的一朵幽蘭。



瓜樹全被利齒咬斷。作者發現木

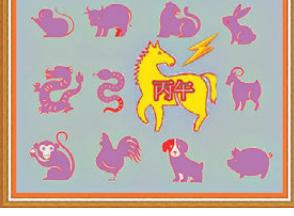
翠袖乾坤
連盈慧

生肖才是正新年

新任母親的朋友，元旦那天在房以手機報喜，說她的馬仔出生了，我告訴她洋曆1月1日還是蛇仔。她問2026年生肖不是馬嗎，也像大多數人一樣，不知道生肖應以農曆年份計算。

連傳媒報道新曆年1月1日出生的嬰兒都說馬仔馬女，傳媒泛指元旦是生肖第一天倒無所謂，反正新曆與農曆差不了30天。不過，一個接近新曆1月份出生自稱12歲的小朋友，人家問起年歲，他不知自己出生日期，總對人說：「我媽說我屬馬。」如果他出生於2014年，照生肖年份洋曆1月30日的話，查看萬年曆，那天農曆12月30日還是癸巳年最後一天，十二生肖的巳屬蛇，那麼照農曆來說，他還是蛇仔，第二天已是歲，差這一日便長一歲。

所以不知自己正確出生日期，只知出生年份的話，領取成年人身份證時只報生肖，不知新曆月份，往往就很可能相差一年，這一年有些成人不在乎，認為不重要，但是同樣多長一歲，有人卻為日後早一年退休不值，



精猛。十二生肖動物無不

欣有靈犀
王欣

觀張愛玲展覽有感

近期，有兩場關於作家張愛玲的主題展在香港舉辦，值得喜歡張愛玲作品的朋友去參觀。有人說過，香港只是一代才女張愛玲的文學起點，但從近日我參觀的張愛玲展覽中發現，張愛玲的文學創作早已與香港密不可分。

1月下旬，我首先去了香港都會大學的張愛玲主題展：「相知無遠近：張愛玲與宋淇、宋鈞文美的跨世緣」。展覽以張愛玲、宋淇與宋鈞文美之間跨越40多年的深厚友誼為主題，展出了120多件3人來往的書信、珍貴手稿和遺物，以呈現宋淇與宋鈞文美作為張愛玲文學知音的重要角色。

有意思的是，展覽還重現宋家客廳原貌，這裏曾是許多文化名人交流的場所，也是張愛玲與宋淇、宋鈞文美相聚的空間。在展出的櫃檯裏，我再次看到了那張代表愛玲的經典「叉腰」形象照，而這張照片正是宋鈞文美帶着風華正茂的張愛玲於香港蘭心照相館拍攝。展覽還通過動態影像與新媒體技術，讓我體驗到了張愛玲的文學遺產在藝術、歷史與科技層面的跨學科融合。

另一處展覽在淺水灣影灣園，名為「張愛玲的淺水灣：愛情、動盪與脆弱的美」。展覽深刻地探索了張愛玲與淺水灣酒店之間的聯繫，展出多件

琴台客聚

伍呆呆

肇慶

肇慶