

亞運贏回贊助與支持

源於奧運 李漢源

體育發展史，就是人類不斷衝破極限的進化史。從奧運100米競速、跳高屢創新高，甚至是世界盃冠軍的爭奪，每一項賽事所誕生的新紀錄無一不在挑戰人類新極限。而在賽場之外，體育產業的價值亦同樣隨年月在刷新紀錄。

除商業贊助，全球體育賽事收益中，2024年媒體版權市場已超過600億美元，較2023年增長約12%；如果計算全球體育贊助總額，更是達到了1,000億美元，這個數字預計在未來十年將會翻倍增長。以美國NFL的2023-2033年本土媒體版權合約為例，其金額已經達到1,100億美元，創下美國媒體版權紀錄；再看NBA，最近一次簽下的媒體版權合約亦已經達到760億美元。

其實不只美國，香港亦曾經歷天文數字的版權費用：2006年德國世界盃的版權費為1,000萬美元一屆，到下一屆2010年已經升至3,400萬美元；奧運版權亦如是，由2008年的200萬美元，到下一屆2012年已躍升至1,700萬美元。回顧上世紀八九十年代時期，香港足球聯賽每屆電視版權費100萬港元，如有外隊訪港參與賀歲波則再另付版權費，所以當時每年賀歲波都可為足總帶來約400萬港元的營

運收入，用以支持香港足球發展。但時移勢易，如今部分香港體育賽事經營不善，往往最後都以虧蝕收場，久而久之就沒有人願意頂着必虧的後果主辦賽事，香港體育發展也就有點裹足不前。

雖然大環境，例如自媒體的壯大亦有所影響，但其實經營策略也非常重要：像2021年疫情期間，美國NFL「超級碗」(Super Bowl)決賽的贊助商突然因商業理由而卻步，電視台迅速轉向招攬以往因預算不足而未能參與的中小贊助商，最終贊助收入超額完成，可見其迅速應變的經營策略成功帶領公司逆轉劣勢。

目前香港受經濟大環境影響，本來主辦國際大型賽事版權費就十分高昂，再加上營運成本，門票與贊助收入均難以彌補虧蝕；而體育電視媒體方面，其廣告贊助亦可能因經濟轉差而偏弱，轉播國際賽事往往虧本收場，這樣的惡性循環下香港以後真的會「無體育」？

今年9月19日亞運會便會開鑼，亞運與世界盃多為同年舉行，過往贊助商傾向選擇將資源投放於世界盃，廣告易被分薄；但今屆亞運適逢港隊備受關注的階段，體育媒體若能抓住機會，積極爭取贊助商支持，製作具吸引力、故事性強的亞運節目，定能重振觀眾熱情，提升贊助收入，為香港體育產業注入新動力。

《八千里路雲和月》

方寸不亂 方芳

十多年前有電影《讓子彈飛》，今天有現實版「導彈亂飛」，正在影響世界，中東局勢影響油價，旅遊界人士稱，已收到個別航空公司通知，4月將增加燃油附加費，加幅可達一成；暑假旅行團團費調高可以預期，然而前往中東或途經中東的旅行團需求減少，已報暑假中東長線團客人，查詢退團安排有增。

外遊何處最安全？中國內地遊應是首選了，雖然很多地方都會有踏足，但選擇文化遊卻不容易。這天，偶然在電視上看到演員吳奇隆在漳州訪問水仙花雕刻師，正在學習剔水仙花球，吳奇隆作為新手，小刀一揮「摧花」斷頭，心疼得目瞪口呆，正因畫面有趣，吸引我往下看，原來此節目名為《隆行天下之重走八千里路雲和月》，是中國內地紀實文綜探案綜藝節目，此集是以福建漳州為題，吳奇隆和他的團隊，拿着當年《八千里路雲和月》泛黃老照片，循着歷史的足跡重走一遍。

有一定資歷的朋友，對30年前《八千里路雲和月》應有些記憶，上世紀八十年代末，台灣著名歌手、主持人凌峰，以獨立製片人的身份來到中國內地拍攝《八千里路雲和月》，是台灣電視史上，第一個介紹中國內地人文歷史、風俗民情的電視節目，一石激起千層浪，撞開了當年兩岸尚未解開的冰封，節目引起極大的回響。上世紀九十年代初，凌峰促成當時紅遍兩岸的「小虎隊」赴內地水災義演，「小虎隊」成員之一的吳奇隆，首次踏足內地，也因此與凌峰一起登上北京工人體育場的舞台，結下深厚的緣分；30年過去，吳奇隆也在中國內地成就了他的事業，身份除了歌手、演員，還是製片人及企業家。

今天，吳奇隆聯同奧運體操冠軍邢傲偉，結成「隆行兄弟」，重走當年《八千里路雲和月》的拍攝路線，除了景物對比，通過老照片與人物線索，在行走中探訪非物質文化遺產傳承人，與城市變遷親歷者對話，以時空對比的敘事手法，見證國家經濟繁榮、科技發展及文化傳承的時代變遷。

從凌峰到吳奇隆，兩代台灣演藝人的傳承，通過文化軌跡，完成一場跨越30年的尋根之旅，聚焦中華民族共同的文化自信。拍攝從福建城鄉開始，後續會探訪不同城鄉、山川湖海，以新的視角感受中國發展。看過節目再內地遊，相信有更深層次的新感受。

黃湘詒海洋公園教學生畫熊貓

七嘴八舌 小臻

新春期間文創人往往比普通忙，因為他們都會為新年做些文創作品，例如書法家在除夕前都忙為大家寫揮春，有些還做義工去到社區幫市民寫揮春，很受歡迎；有些畫家喜歡為新年畫一幅作品，不管是畫馬或是畫花，總之感覺是喜慶氣氛，事實上藝術的其中一項作用就是帶給人心情愉悅和精神生活上的享受。

這天和女畫家黃湘詒互道祝福時，她告知前幾天做了件特別開心和有意義的事，就是參加了香港政府的共創明「Teen」計劃，還在香港懲教署及海洋公園支持下於海洋公園內展開一場「毛筆下的加加和得得」水墨畫熊貓的教學活動。她受邀教180多位不同學校的青少年同學們一起畫加加和得得，主要是增加青少年對中國水墨畫藝術認識和對大熊貓保育的關注。現場除了她親自示範教學外，還有近20位她的白雲堂同學們全程參與義工助理教學。在歡樂中，大家都收穫良多。

黃湘詒老師不單傳承父親的山水畫技法，也擅長畫熊貓，而且她畫的熊貓不單講究神似，還很注重熊貓的表情，也很喜歡用擬人的浪漫的手法，將熊貓畫得很多情，一對對深

情相對，母親帶着兩隻寶寶流露出母愛。平日黃老師除了自己創作外也開班授徒，教學經驗豐富，有關方面今次真是找對人。學生們也很幸運，有專業畫家親自傳授技法，看到他們舉起作品拍照都很開心。

藝術家有許多種，有些喜歡自我埋首鑽研技藝，追求登峰造極境界。有些願意親近大眾，做傳承受業生。正因為有不同個性的藝術家，才有不同風格的藝術作品出現，我們才有機會欣賞和選擇不同類型的作品帶回家。

近年政府機構和公營機構愈來愈有意識找香港本地藝術家合作做宣傳推廣活動，作品多曬光才能發掘到大師級人馬，讓人知道香港藝術家的水平到什麼程度，公認高的就可提升到國際層次「拿出來見得人」，不足的就要繼續自我提升追趕，形成專業體系，將來官方博物館收藏香港藝術家作品時會減少爭議。



同學們展示經黃老師指導下畫的熊貓水墨作品。 作者供圖

春味深深

一場春雨過後，蕭瑟的山野便活了過來。筍從土裏拱出毛茸茸的尖，蕨菜捲着嫩拳，在山坡上、溪澗邊，一處一處地探出頭來。

那天回老家，在村口碰見剛從山上採摘回來的婆婆。衣服鞋子沾滿了泥巴，髮間還掛着細碎的山葉，臉上卻笑意盈盈。今年雨水足，紅蕨瘋長，一茬接一茬冒出來，鮮嫩得能掐出水。婆婆採得收不住手，袋子裝滿了，便索性脫下外衣，把領口和衣角紮緊當作布兜，一把一把將紅蕨往裏塞。鼓鼓囊囊裹成一包，裏邊裝着春天的野味，也兜滿了婆婆的快樂。蕨菜也分好多種，可每次遇見青蕨，總會想起新婚那年的春天。

記得那時，夕陽西下，校園邊上，溪流旁，我和先生慢慢走着。一場大水過後，溪流兩岸滿目狼藉。原本蔥鬱的蕨苗，有的被淤泥深掩埋，僥倖露出半截葉子的，也焉焉地垂着頭。看着這番景象，心裏頭不禁一陣惋惜。未料幾天後，淤泥上竟冒出參差不齊的蕨芽，有的捲曲着，像握着小拳頭；有的微微舒展，探着腦袋，水靈靈的。

我和先生掩不住欣喜，快步朝溪邊走去。脫了鞋襪，捲起褲腳，小心地踩進那軟滑的淤泥裏。彎下腰，掐下一根根嫩生生的蕨芽，青青的莖握在手裏，水潤潤的，沁着涼意。不一會兒，掌心裏就攥滿了一大把青蕨。放

眼望去，溪畔還密密地長着，怎麼也採不完。我們相視一笑，誰也不捨得先回去。「夠一餐了，回吧！」夕陽斜斜地照着，淤泥上深深淺淺的腳印疊在一起，早已分不清哪個是他的、哪個是我的。

我們一手拎着鞋子、一手拿着青蕨，回到住處。挑揀、洗淨，先將蕨菜放入油鍋焯香，再倒入青蕨。青蕨的清香裹着泥土氣息，和着酸菜的酸爽，滿屋子飄。翻炒間，蕨菜變軟，色澤愈發碧綠。出鍋前，先生夾了一筷讓我嘗嘗，鮮嫩爽滑，舌尖泛起一絲麻澀，是春天剛冒頭時的那股子野勁兒。抬眼，撞上先生的笑意。那一刻，春天的滋味都在嘴裏，也在心裏。

20多年後，再看到盤裏翠綠的青蕨，又想起當初它們剛從溪畔淤泥裏鑽出來的樣子。忽然覺得，人和草木是一樣的。日子有過淤泥，也有重新冒芽的時候。苦過、澀過、熬過去，竟也慢慢透出幾分甘甜。念念不忘的，除了青蕨，還有筍。

每年春天，總惦記那一口鮮。南方的筍種類多，有粗壯的，宜燉肉、宜煲湯，久煮不爛，吸足了油水，咬下去滿口濃香；有細長的，切片與五花肉一起炒，油潤潤的，清甜爽口，不用過多調料；還有一種帶苦味的，要先焯水，用清水漂一漂，只是把苦味減淡，再和酸菜一起慢慢燜。吃着吃着，舌尖竟漾開一絲回甘，苦過之後，才懂得什麼叫鮮。

說到筍，便想起它們春天裏瘋長的勁頭。昨天的地頭還靜悄悄，今天就蹿出三五寸高。有的還頂着褐色的筍殼，殼尖上掛着一滴露水，顛巍巍的；有的藏在枯葉底下，只探出個尖尖的腦袋，悄悄地張望。竹林裏到處是它們的身影，這兒一根，那兒一根，冷不丁就冒出來，叫人驚喜。挖筍要趁嫩，得挑那些剛冒頭不久的。蹲下身，看準根部，用鋤頭輕輕刨開四周的土，把那嫩白嫩的筍根露出來，再一鋤下去，順勢一撥，脆生生的一聲響，整根筍就到了手裏。

剝筍殼最見春意。指甲掐進根部，往上一撕，「啪」的一聲脆響，殼就裂開了。一層一層剝到底，露出白生生的筍肉，嫩得像豆腐，透着一股清氣，帶着山野的涼。

每年春天，婆婆的身影總出現在竹林與溪畔。採多了，她便把筍分類保存，有的用袋子裝好放冰箱，有的下鍋焯水，晾涼，裝進罈子裏，壓緊，封存好，留着日後慢慢吃。每次挖到筍，婆婆總會打來電話，三言兩語直奔主題：「志華，阿媽拗了筍啊！有空回來拿。」說完便匆匆摺下電話，那頭大概又忙着幹活去了。

婆婆把春天一茬一茬地收好，裝進罈裏，也裝進孩子遠行的行囊。不管走多遠，嘗一口，還是那個山野的味兒，還像在家一樣。春深了，日子也深了。

百家廊 劉志華

出生率下降之謎

翠袖乾坤 連盈慧

世界性生育率連年下降，香港政府為此鼓勵生育，3年內向每名2023年10月25日起出生且父母為香港永久居民的嬰兒發放兩萬元生育獎勵金。馬年最後衝刺的馬兒是否比龍年來得熱鬧，看目前懷孕的未來媽媽大概已心中有數。

其實就算望子成龍，2024年的龍小子，就遠少過2012年的龍大哥，不知是不是年輕父母們，被估計一個孩子養到成人平均要400萬元的說法嚇破了膽，本來想生三個的，還是一個起兩個止，往後生一個的家庭就更加多起來，偶然生到一子一女的父母已笑稱晒晒數。

這一子一女還是十多年前的800萬元供養費嗎？通貨不斷膨脹之後，食店的早午晚餐現今日的價錢相差多少？也是足以為人父母者需要盤算的。與此同時，貓兒狗兒開始更多進入家庭了，毛孩的玩具還多過育嬰家庭的奶嘴，更有甚者，連單身男女也多自認毛孩的父母。

隨後手機這神奇成年人玩具出現，有機萬事足，不只令適婚少女自拍自戀成狂，既不在乎有人愛，也懶得主動去愛人，由此男女獨身人數也愈來愈接近。

AI湧現出不少活潑可愛的假寶貝，不少天生喜愛孩子的未婚一族都做了粉絲父母，加以每日從國際新聞報道電視畫面看到世界另一角戰火中，無依無靠握餓橫死的孤兒，悲天憫人之餘，愛孩子而沒勇氣生孩子才不結婚的，便都抱個毛孩回去自我陶醉了。

最近可帶毛孩同進餐館，很快又掀起新一輪的大愛家庭樂。獨身男女不再急於脫單，甚至「抱孫心切」的家長，也因迷戀AI的假象寶貝，而不再像往日那麼向年過三十的兒子催婚，亦不理會久婚媳婦無心追B了，文明科技發達的國家地區出生率如何不下降？

50年後生育力最強、人丁最旺的國家，可能還是活在綠野森林大自然空氣中非洲的剛果和安哥拉。



毛孩成為單身男女最得寵的玩伴。 作者供圖

樸實食材「道」出淮揚菜真味

欣有靈犀 王欣

在寸土寸金的香港銅鑼灣，鬧市商場裏藏着不少驚喜，月初和友人去了一間位於開平道商場的淮揚菜私房菜館，讓我們驚喜偶然尋得的美味寶藏。沒有浮誇的裝潢，沒有矜貴的食材，僅憑豬肉、虎蝦、蛋黃、豆苗這些尋常家常菜素材，便做出了讓人一試難忘的滋味。

私房菜的魅力，從前菜便開始鋪墊。兩道前菜風味迥異，卻各有千秋。「雕皇醉鮮蝦」選用新鮮虎蝦，先蒸至剛好熟度，再浸入店家特製的陳年花雕酒中浸漬，沒有過多調味，只讓酒香緩緩滲入彈嫩的蝦肉裏。入口清冽，花雕的醇厚與蝦的鮮甜完美融合，輕輕喚醒味蕾，為接下來的菜味做足鋪墊。

另一道「怪味松板肉」，名字帶着趣味，味道卻一點不「怪」。選用鮮嫩的毛黑豬松板肉，外裹一層獨家調製的勾芡，入口軟嫩多汁，鹹甜中帶着獨特的香氣，像極了兒時記憶裏怪味蠶豆的滋味，樸實又溫暖，一口便喚起滿滿回憶，回味無窮。

湯品是「芹香紫菜丸子燉雞湯」，最見淮揚菜「清鮮」之本。清澈的嫩雞湯底，沒有濃厚澱粉勾芡，只見新鮮手打的肉丸靜靜浸在湯中，搭配紫菜與少許芹葉點綴。雞湯鮮甜醇厚，肉丸鮮香彈牙，芹香與紫菜的清香點綴其間，清爽不膩，一口入喉，滿是食材最本真的鮮味，溫潤又舒服。

級其間，清爽不膩，一口入喉，滿是食材最本真的鮮味，溫潤又舒服。

四道主菜同樣以平凡食材見真章。「藤椒蒸馬友柳」魚肉細嫩無刺，鋪上藤椒豉油與蔥蒜蓉，藤椒的清香微微提味，不搶魚鮮，讓層次瞬間豐富；「鮮沙薑滑雞柳」嫩而不柴，沙薑的香氣恰好處，鮮香開胃。最讓人驚喜的是「金沙蒸豚肉餅」，清蒸的肉餅保留了黑毛豬的鮮嫩，內裏摻入香脆馬蹄蓉，口感豐富不膩口，最後澆上鹹香的蛋黃汁，鹹鮮適中，香氣濃郁，是最貼近家常卻最見功力的一道菜。收尾的「拍蒜炒豆苗」，做法極為簡單，只因豆苗新鮮脆嫩，與蒜末簡單清炒便足夠出彩，清爽解膩，為主菜畫下完美句點。

餐畢的時令鮮果盤簡單清爽，褪去油膩，讓味蕾慢慢平復。而最讓人意外與感動的是這間私房菜的價格。在銅鑼灣這樣的核心地段，有舒適的空間、貼心的服務，加上如此用心的菜式，人均僅400港元，實在是難得的良心價。

走過香港大大小小的私房菜館，能讓人記住、願意再訪的其實不多。這間開平道的淮揚私房菜，沒有華麗包裝、沒有矜貴食材，只憑着對食材的尊重、對味道的堅持，將尋常家常菜做出不尋常的滋味，保留本味，又滿載用心。在鬧市中藏着這樣一處溫暖的食味之地，便是香港私房菜最動人的魅力。

為生命兜底

琴台客聚 伍杲

我與知名作家鄧燕婷緣分匪淺。燕婷在深刊晚報工作時我是她的作者，相識不久後我們就自然地走進了彼此的生活，成為無話不談的閨蜜。燕婷年長我少許，早早成名，她的小說改編的電視劇《我愛男保姆》在豆瓣評分迄今仍高達9分。即便後來我的小說改編成電影進了院線、獲了獎，在她面前我依舊自愧不如。近20年來，她於我一直亦師亦友，亦親如姐妹。

外人眼中的燕婷知性優雅、內心強大，唯有我能近距離感知她不為人知的脆弱。她的強大在精神，而「脆弱」卻在身體。她是個好強的女子，在事業上比一般男子更要拚，長年伏案寫作，加上少年時的舊傷，讓她常年被頸椎疼痛糾纏。年紀愈大，疼痛蔓延的範圍愈廣，近些年連四肢都受影響，常常痛到通宵無法入睡。她遍尋名醫，得到的建議都是必須手術，可她畏懼手術的高風險，害怕一旦失敗便失去行動能力，影響思考與寫作，便一直強忍痛苦，遲遲不敢下定決心。

今年初，陪伴燕婷熬過無數個難眠之夜，她養了14年的寵物狗豆豆離世。她一時走不出悲痛，便從寒冷的嶺南飛往溫暖的馬來西亞散心。或許是冥冥中的定數，燕婷在馬

來西亞意外跌倒，摔至頸椎骨折。只因她長期忍受疼痛，早已對痛感麻木，竟未察覺自己已經骨折，日日靠止痛藥硬撐，從國外撐回國內，直到最後連路都走不穩，才通過AI搜尋到廣州最權威和口碑最好的脊柱外科醫生。一切安排妥當後，她才告訴我，她要手術了。

我趕到廣州珠江醫院時，燕婷歷時5個多小時的手術已結束，麻醉藥效尚未褪去。所幸剛被推出手術室的她雖然剃了光頭，但臉色卻不像往日被病痛折磨時那般蒼白，我懸着的心也放下了一大半。聽說手術後第一晚的觀察至關重要，我便仗着自己在親友中相對年輕健壯，主動留下來徹夜看護。

那是我第一次在醫院守着手術後病人，一整夜都不敢合眼，幫她翻身、餵水、餵食、測體溫，在她發燒時替她降溫……竟像回到當年照顧襁褓中的女兒時。後來我才知道，全麻過後的人會出現短暫幻覺，燕婷時而清醒、時而迷糊囈語，我在她的囈語中清晰地聽到了她的主刀醫生——陳仲教授的名字。

第二天一早，陳仲教授前來巡房。他看來沉靜儒雅、親切隨和，望向病人的眼神帶着從容與篤定，一笑，便讓人無比安心。燕婷安心了，我那懸着的小半顆心也徹底落了地，原來真有這樣的仁心妙手，穩穩接住燕

婷這場漫長的坍塌，燕婷在迷糊中念出的名字，成了她苦痛的休止符。

陳仲教授的從容，來自於他自身的底氣：他是南方醫科大學珠江醫院的脊柱外科主任醫師、博士生、教授、碩士研究生導師、脊柱微創中心主任，也是國家和多省自然科學基金評審專家、醫療事故和傷殘鑑定專家；還是中國中西醫結合微創學會廣東分會常委、省疼痛康復學會副會長、省醫師協會副主任委員；他的篤定是歷經無數高難度手術練就的，他的醫術不止於技術高超，更在於懂得——他懂得一位作家對雙手、對思想的敬畏，懂得如何為她守住握緊那支筆的力量。

AI的確神通廣大，讓燕婷在網海中尋到陳仲教授。但我相信，AI能檢索病症、匹配醫生，卻算不出病床上的人在深夜裏的恐懼與無助；科技可以指路，卻無法在最黑暗的時刻，遞上一雙溫暖的手。陳仲教授和他的團隊，讓我明白了，再先進的算法，也抵不過一顆願意為生命兜底的心。

如今燕婷醒着，窗外的陽光灑落在她臉上，明媚得像豆豉還在時的午後。雖然出院後還要戴着頸托臥床靜養幾個月才能完全康復，但是燕婷這一路的苦與痛，終究是被精湛的醫術與純粹的善意，溫暖而穩當地接住了。