

### 敏兒，再見

阿碌開咪 周一至六刊出 曾智華 精彩人生自己創



上周五手機又被轟炸，因朋友爭相傳資深藝人陳敏兒突然離世訊息。

是否很突然？五十五。事實，去年10月敏兒已傳一幅在沙田中文大學醫院病房內的照片，透露做了一次大手術，兼且更在較早時搞了一次「在世告別會」，邀請所有摯友親朋出席，意即但早早心裏有數。

認識陳敏兒，一如絕大部分香港人，是在上世紀七十、八十年代的熒光幕，其時但乃TVB其中一位當家花旦，做主持得，演戲劇更出色，屬全材藝人，兼且有極強觀眾緣（有人可以刻意製造出來的，純天生），所以一亮相已經可以火速「入屋」，非常有親切感。

九十年代，小弟曾誠邀但加入第二台（因覺得有觀眾緣之外，敏兒也有聽眾緣），主持一個電台時段，基於工作量不大，應不妨礙但處理家事。

好少有，送我「檸檬」一個。從此，以為大家無緣了。

豈料緣來就會來。前年初，「基督為本基金」主席盧炳松突然找我：「碌Sir，可否拔刀相助，與陳敏兒拍檔做五集非常有意義的特輯，論述人生中的『五道』——道歉、道謝、道愛、道諒及道別。若人人懂得或最少接受這五道，世界自會變得更美好！」

就此，《五道人生》五條片半月錄製成功，如今大家若想重溫，上YouTube打《五道人生》即可。

重新結緣後，邀請敏兒再出席了幾次分享會，次次大受歡迎，而我倆也每天互道早晨，間中交流對生活的看法。

從交往中，一直知道但對丈夫廖啟智及早逝的幼兒最為不捨，故此，無論如何裝出笑容，也隱隱見到淡淡哀愁，多年來從來無法真正開懷。

如今，敏兒返回天家了，也重歸智叔與愛兒的懷抱了，請安息！

Facebook: Luke Sir曾智華專頁

### 社交媒體的初心

斜槓女王 周一至二刊出 許芷茵 認真做事開心做人



朱克伯格當年創辦Facebook，原意是為哈佛學生建立一個方便彼此認識及聯絡的網上工具，其後發展成全球性社交網絡。「社交媒體」本來就是為「社交」而存在——讓人了解朋友圈的動態、重拾失散多年的聯繫，也建立起不少只存在於線上的友誼。

不知道朱克伯格是否會回望初心，但可以肯定的是：社交媒體越來越不像是為「朋友」而設。打開頁面，映入眼簾的往往是陌生帳號、專頁推送、廣告與各式各樣的商業內容。這種轉變，很大程度源於不斷優化的演算法，以及資訊爆炸所帶來的副作用——資訊越多，人與人之間的連結越見薄弱。

曾幾何時，在一天結束前滑一滑手機，我可以輕易知道朋友當天的點滴：誰分享喜悅，我給一個讚；誰遇上困難，我留一句鼓勵。但如今，朋友的動態越來越難被看見，取而代之的是鋪天蓋地的廣告與熱門短片。這些短片之所以能迅速擴散，靠的是在極短時間內累積大

量留言、分享、轉發，讓演算法判定其「吸引力」，從而優先推送。越誇張、越獵奇、越荒誕的內容，往往越容易爆紅。演算法根據觀看與互動紀錄推算偏好，然後不斷推送同類內容。我曾在YouTube看了幾分鐘古裝宮闈劇選段，之後就接連收到同一劇集以至其他宮廷劇的推薦，切實地感受到「迴音谷」的威力——整個世界彷彿只剩下同一類資訊。

若這種機制套用在政治、經濟等議題上，人極容易誤以為自己所見的，就是世界的全貌，視野變得狹隘，判斷走向偏頗。

持續推送的內容精準地抓住注意力，令人長時間沉浸於資訊洪流之中，與親友漸行漸遠。社交媒體讓人不再社交，與其成立的初衷背道而馳。 電郵: helena@3trinity.hk

懶洋洋的下午。

### 愜意生活

愜意生活



味情尋 周二刊出 唐嘉碧 煙火人間情味記憶

滿滿，面層是烤得金黃焦香的芝士，服卜卜好飽滿。用匙羹一舀，除了混入適量洋蔥和煙肉，每一啖全都是蟹肉，好滿足！這道焗蟹蓋是黃師傅去年底加盟後的改良版，將傳統配料分量重整，大幅增加蟹肉比例。焗蟹蓋屬新派中菜，傳統做法是將蟹肉混合洋蔥、煙肉、麵包糠，或白汁、芝士，釀回蟹蓋烤至金黃。不同師傅有不同演繹：老派用蛋漿和麵包糠封頂，不落芝士，口感較乾爽；新派則多用車打或水牛芝士，造出拉絲效果；還有些會加入蘑菇、火腿，甚至少許忌廉，令內餡更滑溜——說穿了，就是蟹肉分量不夠多（一笑）。黃皓勤師傅這個版本最得我心：不花巧，真材實料。這道菜看似西式，骨子裏卻是粵菜講究「用料純正，原味為先」的精神。 IG@callytong



由零開始 周一至三刊出 徐葆 自己美食自己做，原創原味DIY。 Facebook: 徐葆

龍王不宜煮得太熟，過熟一定太韌。無論你斬件、開邊、起肉炒，只要煮得熟透，也是同一結局。只可煮至半生不熟，或者低溫慢煮。刺身味道鮮甜，但質感不爽又不脆，不如理想。最容易犯錯是連殼烹調，殼太厚，傳熱的溫度、時間難以控制。

秋天我用菊花茶，冬天我用羅宋湯，大滾水淋下去切了薄龍蝦片，浸三至五分鐘，半生不熟，鮮甜而嫩滑，質感亦理想。但到了夏天烈日當空，那些熱騰騰的雜菜湯、香噴噴的菊花茶，完全不能引起食欲。 夏天香甜的鮮果琳琅滿目，還是設計一個冷菜

式做涼拌吃。見過有個外國廚師做一個Sake Bath浸龍蝦：一個「清酒浴」。那個盆放滿冰塊，淋上清酒，活龍蝦切成一片片厚件，然後把肉放入去冰鎮。那些龍蝦肉在冰酒裏打滾約一、兩分鐘收緊，捲曲起來。

清酒偏甜，龍蝦充滿海水鹹味，必定能與香甜的清酒撞出火花。看見最近有那邪惡的荔枝成熟，去殼取肉，放入一盆清酒浸一夜。清酒酒精濃度不高，所以只適合浸一個晚上，還要放在雪櫃裏，才不會發酵、變酸。

第二天，我買來活龍蝦，但我切一片片薄片，不要厚切。因為會在客人面前倒入清酒，即時快速

### 龍王出浴

龍王出浴

龍王出浴



創科時代 周一至三刊出 黃秉華 說好中國故事

有一種荒謬，直教老將軍在節目談起時，都忍不住笑場。將軍現為時事評論員帥化民。怎樣了？即使是一名軍人，半生戎馬，都知道做生意最緊要係「性價比」，尤其這個科技膨脹、互聯網為王的新時代，「性價比」越高銷售越好，咁又點呢？特朗普政府最新對中國民營公司制裁的理由，竟然包括電動車、民生服務的，都加一項原罪，名曰「涉軍工企業」。將軍笑了是因為「早前說中國產能過剩」，現在再加一項「軍工」帽子，「你不覺是荒謬嗎？」

旁邊有一隻包拗頸的「鶴」，即係我師兄，一本正經反問：「乜野性價比高就大晒，我老闆的太座和千金專買的意大利、法國包包，售價幾十萬元起，你又唔見差人拉？」又關差人事？「世任，你唔明白老人心理嘞，如果你好似帥將

軍咁大年紀，就明白睇穿世界嘅感受。」資料補充，帥化民83歲，從軍從政資歷豐富。

包拗頸師兄又唔錯得晒，歐洲奢華品牌不是鬥性價比，是標榜「稀缺價值」，例如歐洲皇族皇室專用。

「你呀，全世界有哪些國家，仲有王孫貴族還活在今天，所以咪珍貴嘍。」明白，於是我都來說兩句。

老人家表示同意：「中國科技創新後來居上，性價比高，銷售海外就造成侵蝕當地市場，打擊他國工業的負面影響。」師兄加多句：「敗人買賣猶如殺人父母。」真係大罪，但我想講，以前歐洲奢華品牌、美國高科技，賣到鬼咁貴，點解有人出聲？

電郵: pingwah@gmail.com

龍王出浴

### 樂之行者

洪思行 用文字感受音樂 IG@edisonhung\_music



### 小鹹多趣的《絕世小情色》



無伴奏合唱劇團「一舖清唱」最新作品《絕世小情色》，標榜是一套集無伴奏合唱、爵士樂、形體及戲劇於一身的演出，不但是該團首個「十八禁」表演，也是首次使用東九文化中心。

《絕》反映「一舖清唱」的長短處。他們的強項是音樂表演，特別是十位演員齊唱

的歌曲，充滿力量，編曲豐富，加上舞台走位，令演出很立體，感染力強。他們擅於用音樂表達弦外之音：例如作為「懷孕父親」的黃峻傑，戴上假肚道具時轉用假聲唱歌，強調女性氣質。舞台調度有心思，特別是夫妻吵架一幕，導演嚴頌欣把舞台一分為二，以藍色與紅色分隔，去到音樂高潮變成紫色，視覺效果強烈。「一舖清唱」作品常見將道具搬來搬去的做法也保留了。

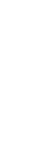
可惜劇本很弱，表演以「BJ」（即是AI，應

為玩食字Blowjob而改）發布會開始，該幕完結後忽然講幾句毫無關聯的家用故事，反令角色塑造不深刻，觀眾難產生情感共鳴，甚至曲風時與劇情不夾：明明是嚴肅的內心告白，卻用上輕鬆的爵士風。故事去到末日之後好像失去方向，缺乏推進力。劇末加入對AI的批判，強調真人溝通，然而今時今日對AI的討論可以深入得多，這番論調有點舊。至於所謂的「十八禁」，實屬「小小鹹多多趣」的語帶雙關，或是在音樂演出中刻意安排演員在不同位置扮呻吟，卻像為加而加，是無病呻吟。

《絕》是「一舖清唱」初期四位駐團藝術家之中的黃峻傑和劉兆康的首部概念創作，被團內稱為「四仔」的他們（另外一位曾浩鋒也有參與演出）的首齣作品無獨有偶用上「情色」做主題，是個有趣的巧合，同時是「一舖清唱」作為培養藝術家的一份成績表。

畫廊: Oi Ling Gallery 燕譽堂 (IG@oilinggallery)

藝術家: 樊鴻賓



### 荒謬到笑

荒謬到笑

荒謬到笑

荒謬到笑

荒謬到笑

荒謬到笑

荒謬到笑



創科時代 周一至三刊出 黃秉華 說好中國故事

創科時代

創科時代

創科時代

創科時代

創科時代

創科時代