

文化名人面對面

# 張家魯

## 才華洋溢的年輕編劇



張家魯，台灣台北藝術大學戲劇碩士，曾任雜誌社編輯、電視台企劃，現為南方電影公司專任編劇及審稿人，曾編寫多部電影、電視劇本。目前與內地著名監製陳國富導演合作開發電影。2005年，其改編電影《天下無賊》獲第四十二屆台灣金馬獎最佳改編劇本獎。

問：其實做編劇的人應該比較天馬行空，而做公務員反而比較安分、古板一點。你在做編劇之前是做公務員，後來為甚麼會選擇成為一個編劇呢？

答：台灣的男生都要當兵，當兵之後我就跟家人說，我要加入電影圈。家人同意了，但開了一個條件，就是我去做自己想做的工作之前，要考一個公務員試，並在台灣取得一個公務員資格後才能去做。到我成功取得公務員資格之後，我沒有當公務員，我想先完成我的夢想。

1994年，我加入電影圈，從編劇開始做，做了大約兩年。那時台灣電影行業跌到谷底，半年裡，我只賺了24,000元台幣，兌換成港幣大約只有6,000元左右。我心想，一個月只賺1,000元過日子，實在過不下去。所以就找了別的工作，電視台、雜誌社，很多不同的傳媒機構，我都嘗試過。但最後選擇了劇團，在劇團工作了差不多6年。

問：你的夢想是做一個編劇嗎？

答：其實最早我是想加入娛樂圈當演員。剛進大學的時候，我就去台灣一些小劇場做演員，後來誤打誤撞變成一個文藝青年，不斷看電影、寫小說、寫劇本。我花了一點時間完成我人生第一個劇本，參加了台灣一個叫「電影優良劇本獎」的比賽。這是一個歷史非常悠久的比賽，李安導演也是從這個比賽出來的。久而久之，我發覺性格也比較適合當編劇，我對自己說，電影這個行業，可能是我人生中應該做的。第一次寫劇本得獎，我就覺得這可能是天意，所以我就選擇了電影這條路。

問：如果做一個創作者的話，你需要耐得住寂寞，沒那麼多幕前的表演；而你小時候的夢想是做演員，這個轉折對你來說是很自然的事嗎？還是寫着寫着才覺得自己更適合創作？

答：年紀慢慢大了以後，發覺自己不是很適合做幕前演員。因為性格的關係，我很容易緊張，上台之前那種焦慮的情緒，往往把自己弄得不知所措；在面對鏡頭的時候，也經常會忘記台詞。後來知道自己不是一個做演員的材料，與其勉強下去，倒不如專心寫劇本。寫劇本的過程帶給我不少樂趣，到目前為止，對我來說，做一個編劇，是電影圈裡一個比較適合我的位置。

問：你天生可能真的是一個編劇的材料，這麼年輕就製作了很多作品。然而，剛剛加入電影圈卻是不景氣的時候，所以你就去了做公務員。其實做公務員跟你做創作完全不一樣，而在做公務員的日子裡，你有繼續寫作嗎？

答：那時候還有繼續在寫，但就比較零散。我從一



台灣編劇張家魯(左一)。

個公務員，回到電影行業，再變成一個專業的編劇，我必須感謝一個人，他就是陳國富導演。在內地他算是一個金牌監製，他也是我研究所的指導教授。有一次他忽然問我願不願意和他一起工作，那時他是美國哥倫比亞電影公司亞洲區的監製，需要一些新人來幫他。他問我的時候，剛好我人生也有一些變化，我父親去世了。所以我沒有考慮，當下就做了決定，再回到電影圈。那時我已經三十出頭了，不能夠再蹉跎，如果再蹉跎下去的話，肯定沒有機會了。

問：你回到電影圈之後，便去了內地發展，你對內地有甚麼感覺？

答：過去都只是跟着旅行團走馬看花。我覺得東西很好吃，很好玩，可是在氣候方面不太適應。後來跟陳導演的電影公司去內地，沒想到一留就留了7、8年。

台灣電影有一段時間相當低迷，要找投資、資金都不太容易，所有的導演在前期籌備的時候，都必須自己寫劇本。久而久之，編劇這個分工就消失了。台灣電影這幾年好像又好起來了，在這個情況下，如果要做一個專業編劇的話，到內地去反而是另外一條出路，機會也不錯。陳導演監製的電影，我差不多全部都有參與，剛開始寫作時會碰到一些困擾，例如詞語運用，台灣和內地都有一些差異，所以要盡快想辦法融入這個社會，而我的方法是多看書、看電視劇。

問：在創作的過程中，語言要完全內地化，你花了多少時間，才讓大家看不出你是一個台灣出產的編劇呢？

答：這幾年的文筆算是比較有力，我寫的劇本如武俠片，都有不同的年代，跟現代不是那麼貼近，在這方面我佔了點小便宜。但如果寫《梅蘭芳》這類劇就比較辛苦，這個時候，我跟陳導演在前期會先把劇本創作出來，寫了一段日子後，達到一定的水平，其他導演看了也覺得很不錯，但我還是想找一些熟悉這方面的編劇



台灣編劇張家魯。

來整理一遍。後來找了一位導演，我們看了整理的版本之後，發現結構上稍微有些改變，但在對白，也就是京腔的部分，那位導演下了很大的功夫，這就是我們不擅長的地方。到最後，我們發現這樣的一個合作，兩方面互相磨合，會把作品發揮得更盡善盡美。

問：陳導演甚麼時候把大的劇本可以交給你來寫？

答：從學校開始，我跟他學習了很長時間。台灣曾經有過很多不同的片型，但到

上世紀80年代、90年代之後，都以文藝片為主。其實陳導演也算是一個文藝片導演，但由於工作的關係，一定要拍一些不同類型，比較主流、商業的電影。雖然他是一個文藝片的導演，但有一個比較特別的地方，他的文藝片裡有不同類型的元素，例如黑幫、動作之

類。哥倫比亞公司可能也是看中他這一點。

我在學校裡學習的時候，也是這類型電影的愛好者。我還記得我們曾經把成龍的電影，作了一個完整的拆解，甚至做了一個報告，他看了之後印象很深刻，可能覺得和他的風格很相似，是同路人，又比較受教，所以就找我一起合作。幾年下來，我們在編劇上也是搭檔，我寫了，他就看，看完之後還會給意見和修改。所以很多的大型製作，就是在這種合作、互相

拉扯的情況下完成。

本文摘自香港電台普通話台與中央人民廣播電台華夏之聲聯合播出之《文化名人面對面》。本集張家魯的訪問將於五月二十日(星期日)下午三時至四時在普通話台播放，港台網站(rthk.hk)直播及提供節目重溫。

■張家魯接受香港電台普通話台主持陳箋訪問。



### 名·飲食

## 注意元貝紋理與色味

元貝圓潤滿滿，是好意頭，傳統中國賀年菜式少不了元貝，是廣東人家中必備的海味之一。

上文談及部分海味舖出售的日本元貝，可能滲入其他產地的元貝，魚目混珠。有些海味舖在門外豎有牌子：「正宗谷貝，絕無溝貨」、「百分百正宗谷貝」。消費者在選購時會感到無助，雖然如此，但也可以憑肉眼觀察，看出端倪，避免以貴價買了便宜貨色。

#### 注意結構顏色味道

第一，檢查元貝的個體結構是否鬆散，元貝乾透後水分会流失，有一兩條裂紋是正常現象，但不自然的裂紋就要注意了，裂紋太多、元貝結構鬆散是不正常的。正宗的日本元貝，個體很完整結實。不過，日本元貝也有分別，像宗谷元貝又比青森元貝紋理結實些。

第二，看元貝的顏色，金黃厚實為最好，但不要「立立令」，特別不自然的光澤，那是經過科學處理的產物。

第三，拿起來嗅一下，看是否香甜無腥味，腥味太重也是不好的。若元貝用新鮮瑤柱貝做，是不應有腥味的，若用變質的瑤柱貝製成乾貝，即使經過科學處理，仍會留下一定的腥味。

第四，最好是到有商譽和相熟的海味舖購買，他們對老主顧會老實些。

#### 青島貝粒便宜

我們在街市雜貨舖常見到擺開的小顆粒元貝，大多都是青島貝、越南貝和韓國貝，但統稱也叫青島貝，價錢相當便宜。越南貝、韓國貝比青島貝的顆粒更細小一點，顏色也差不多，乾了有些少鹽霜，用家是分不出來的。

這些小貝利錢不多，所以不會加工，

也不需要「溝貨」，用家買來煲湯和做XO醬也不錯。青島貝沒有腥味，味道雖然清香，但沒有日本元貝那麼濃郁。

#### 曬海味要揀時候

我們家中可能存有不少海產乾貨，瑤柱買了沒吃，或朋友贈予的，都不能讓之潮濕。其實，任何海產乾貨，如乾鮑、海參、花膠，每年都要曬一次，但不可以曬曬。曬海味要選擇一個陰涼的地方，讓其在柔和的陽光下曬，最好的時間是每年冬至前，11月尾至12月20日前最恰當。這時候是秋天的尾聲，秋風乾爽，過了冬至後就會變得比較潮濕，春天更不是適當時候。

正宗日本元貝是百分百曬乾的，但因



■日本元貝的結構十分結實。



■宗谷貝曬乾後有裂紋仍屬正常。

為沒有用硫磺處理過，放久了可能會蛀蟲，一般家庭吃元貝很快，兩三個月吃完不成問題，不放雪櫃也可以。但買多了或朋友送來，要放一兩年的話，則要用報紙包好放冰格。青島貝只有九成乾，仍有些水分，放冰格也較好。

#### 招積大廚滴水不漏

招積大廚以瑤柱做菜，通常都不會浪

費材料。他們把瑤柱放碟浸水過面，再以碟覆蓋蒸25分鐘，瑤柱被抽乾水分後，剪成幼絲，用來熬湯或煲粥，瑤柱水則可放入湯粥中。

富豪也有招積食法，他們讓瑤柱浸水，不要瑤柱絲，只要渣出的水份來蒸蛋，瑤柱是名貴食材，這種「要水」不要「瑤柱」的食法，無疑極為浪費。

文：方芳