



琴台客聚 廖火

許鞍華獲獎感言

許鞍華榮獲第七十七屆威尼斯國際電影節金獅終身成就獎，《明報月刊》一直想給她做訪問。

我與她只是神交，惜未識面。後來獲悉上海小說家王安憶正在為許鞍華執導張愛玲的《沉香屑·第一爐香》電影《第一爐香》做編劇，便請她從中介紹。

由於雜誌截稿在即，只能先做一個電話訪問。之後筆者給許鞍華打電話，在聽筒另一端傳來她琅琅的笑聲。

許鞍華表示，她這次獲獎很開心。她覺得這不僅是她個人的榮譽，作為一個香港電影人，她因此感到特別有意義！

香港電影事業在上世紀七八十年代曾經有過輝煌時代，香港電影行銷東南亞及日韓，有廣大市場，但是這些年來香港電影業已陷於低潮。

她覺得這與政府對香港電影支持度不足有關，當然這與市場的限制也有關係，過去香港政府所給資源嚴重不足，令到香港電影陷於自生自滅的地步。

許鞍華表示，近年香港政府開始重視本土電影，也給予一定的資助，但是力度還不夠大。

談到她所執導電影之中，她表示自己特別喜歡《女人四十》、《男人四十》、《桃姐》等以本土題材為主的電影。

許鞍華曾說過，香港人做事表面似乎並不認真，其實骨子裏是挺認真的；相信許鞍華拍攝一系列以香港為題材的電影，是有意彰顯「香港的精神」。

我對許鞍華說，她此次獲獎，對目前處於低潮（包括香港電影）的香港是一支強心針，甚至具起死回生的作用。

許鞍華謙虛地表示，「起死回生」說法有點過火，但她對未來香港電影前景還是樂觀的。她對過去所執導的電影基本是滿意的。

我指出，2014年上映的《黃金時代》票房不是很理想，她覺得有改進空間。她說，作為投資者卻很滿意，因為電影獲第三十四屆香港電影金像獎最佳影片、最佳導演、最佳攝影、最佳美術指導和最佳造型設計五個獎項；許鞍華還憑藉本片贏得第三座金馬獎最佳導演獎和第九屆亞洲電影大獎最佳導演。

談到威尼斯影展總監 Alberto Barbera 表揚許鞍華作品具有人文情懷。

許鞍華表示，她一般比較喜歡閱讀和接觸香港邊緣社群，有好的題材，她便向老闆建議，一旦老闆支持，她才能開拍。這也是現實問題，因為老闆投資一部電影也要考慮市場問題，所幸的是，她過去提出拍攝的一些電影題材，一般老闆都會支持。

（《側寫許鞍華》之一）



大地遊走 周齡齡

中國四大河流行：黃河第一縣瑪多之二

踏進「黃河第一縣」瑪多縣城，我先找住處，路旁一家外牆畫滿藏族圖案建築物深深吸引了我，進去一看，情不自禁驚呼：「我的天！」

旅館大堂有30米高，大堂上掛有藏族獨有的五色（白、黃、紅、藍、綠）經幡；踏進大門，有呈長方形的水池，上有3個直徑達1.5米，白玉般的蓮花座，蓮花色澤通透，栩栩如生；走過蓮花池，就是旅館前庭，前庭後面是一幅10米高的藏畫；大堂左面有10多張小圓桌，上有茶具、水果，桌子旁各圍着舒適的靠背椅，讓人立感愜意；大堂兩邊分有2層，都是客房，約有50個房間。

獨特濃厚的藏族特色引領着我走向挺有氣勢的前台，前台站着俊男美女，穿着傳統藏族服裝，亮麗奪目，原來他們都是藏族人，會說一點普通話。

大個子司機要休息，我在房間裏擦把臉就趕緊出來，我要看看這個藏族人住的縣城究竟是怎樣的。走出房間，一個俊朗壯男坐在大堂小圓桌旁悠閒喝着茶，茶香飄來，我走向他問道：「先生，請問我可以喝杯茶嗎？」「可以，請坐。」原來他是旅館老闆，四川人。他喜歡藏族人對藏族傳統文化和宗教的忠誠誠服，加上瑪多的

旅遊商機，在此地開旅館已有數年，生意還不錯呢。喝過香茶，心滿意足，「您自個兒去逛逛，建議先去旁邊的文化博覽園，有表演看呢。這裏治安很好，藏族人都友善，您可放心；但要小心高原反應，動作慢點，有不適趕快回來！」隨着老闆關切的叮嚀，我大步踏出旅館大門。

離開旅館右走300米就是「格薩爾文化博覽園」，園前廣場裏矗立一尊雄偉宏大的格薩爾王銅像。格薩爾是藏族人神聖的大英雄，3000年前，西藏被吃人魔鬼統治，分割成多個邪惡小國，動亂頻生，天神、地神和龍族決定從天上送一位英雄到西藏制服鬼怪，他就是格薩爾。他一生降妖伏魔、抑強扶弱、統一各部，任務完成後，他和妻子雙雙回到天上。

千多年前開始，藏族人把民間口耳相傳、格薩爾的英雄事跡編寫成詩，造就一部擁有100多萬詩行，2,000多萬字的史詩《格薩爾》，史詩篇幅堪稱世界史詩（世界有五大史詩）之冠。千百年來，《格薩爾》史詩是藏族人心中愛，更是藏族文化的璀璨明珠。來到瑪多的「格薩爾文化博覽園」，欣賞藏族人以說唱形式表演的《格薩爾》；言語不通，卻仍深刻感受他們對藏族歷史和文化的忠誠與愛戴。

洋溢濃濃藏族風情的黃河第一縣一瑪多，她對少數民族獨特的傳統文化、宗教、風俗習慣的尊重和熱愛，讓我非常欣賞她，感謝她！



■俏麗可人的藏族服務員。作者供圖



爽姐私語 林爽兒

找個安全避風港

今時今日的香港有什麼開心事值得寫呢？想來想去，沒有！已經嚴禁睇新聞，但不看又不成，看着就揪心，香港沒有什麼好消息，近日最好的便是中央為我們派來了檢測隊，為香港同胞免費檢測尋找隱形患者，我覺得是最開心最感恩的事情，卻很難過檢測隊遭到非常令人討厭的部分垃圾的質疑，我們都感到難過氣憤！

今日這個世界，沒有一個地方安全，除了咱們中國，我有一個朋友本來半年前在大馬路買屋，到疫症發生之後，他看到祖國是怎樣愛護自己的人民，他下了一個新決定，說通關之後便考慮去內地買房子。經此一役，他決定為家人找一個安全的地方過日子，就是選擇了回祖國去！

我住在檢測隊伍酒店的附近，他們剛抵港那幾天，我特意走去酒店看他們，見到有市民把感謝卡送去酒店轉給他們，亦看見有花籃送給他們。儘管仍有低劣分子在擾攘，在影響人心，但仍然有很多人對他們表示支持和感謝的。

前兩個月我已經去了私家醫生那裏做檢測，今次第三次疫情持續反覆，大家更為緊張，自己不用天天上班還好，可在家完成工作，而家人有幾個慶幸有工返，但天天要出去開工，幸好中央派來了檢測大隊，我和家人

便安排時間再去做檢測，連家中工人姐姐也一起去，工人姐姐檢測完得知結果很开心，說多謝我帶她去。因為她一些姐妹遇上無腦自私僱主，自己不去也不准工人姐姐去，更有些聽僱主說檢測後DNA送去內地，最令人憎的是有些所謂有識之士也跟著一群垃圾到處放假消息，令人十分氣憤！

蘇永康帶同家人去檢測。

作者供圖



蘇永康帶同家人去檢測。作者供圖



百家廊 鍾倩

過夏天，真的是水漆火燎的精神考驗。連續幾天，我整夜難眠，空氣幾乎凝滯成絮狀，呼隆呼隆的風扇轉動聲，攪得我內心躁動不安。倒是樓後面的夜場人聲鼎沸，划拳聲、燒烤味、K歌聲、嬉鬧聲雜糅在一起，氤氳出都市裏的煙火氣。

有人的地方就有煙火，煙火是塵世的微光，煙火是生活的奶糖。哪怕一塊，也是自我犒勞。我曾有過一次擺攤未成的經歷。大約是在13年前，我剛坐在輪椅上，那時訂了很多雜誌，讀者、青年文摘、特別關注等，攢多了沒處放，又不捨得賣掉。當時，四處求醫花光了家裏的積蓄，日子過得緊巴，我萌生念頭，「咱挨着大學，不如去對面街上擺個攤賣舊雜誌吧！」父親一口反對。「路有個外地人擺攤賣舊書、租光盤，很受歡迎，為什麼咱就不行呢？」我反問道，父親悶頭不語，只是把頭埋得更低了。說幹就幹，我讓母親搬來成摞的雜誌，摩挲、排序、分類，有幾本喜歡的挑揀出來，然後又找來一個厚紙板，用粗筆寫上幾個過勁的大字：「賣舊雜誌，5折全新。」我早就謀劃好，每天上午10點多把我推出去，在路南樹蔭處支好攤子，母親回去，我自己守着地攤就行，最多中午給我送點飯。就在決定第二天出攤時，母親也反悔了，我抱着一堆雜誌痛哭一場。

父母自有他們的良苦用心，就像1995年下崗後，他們擺攤賣早點供我讀書。父親老實本分，沒有做生意的頭腦，基本靠母親一人張羅。買爐具、進食料、置器皿，還要搶地方，做個小本生意談何容易呢！那段時間，每天凌晨3點母親就起來生爐子、發麵團、切韭菜，天不亮就推車出攤，起初不怎麼開張，賣不掉的韭菜餅和雞蛋灌餅，只能自己吃，吃得我直反胃。誠信是最好的口碑，食材足、麵餅大，很快生意好起來。每當上學路過，我都過去站一會兒，偶爾也幫忙吹吸幾聲。擺攤最怕壞天氣，趕上颶風下雨，父母收攤回來總會陰着臉。有一天午後，黑風壓頂，突降大雨，父母被淋成落湯雞，雨衣

和篷布都蓋在了車上。就要收攤回家時，有個身着制服的保安跑過來，「大姨，來仁韭菜餅，就愛吃你做的！」母親喜出望外，雙手幾乎顫抖着遞過去。那位保安匆匆離去的背影，我至今難以忘懷。擺攤做生意，一頭連着家庭生計，一頭連着芸芸眾生，所結下的樸素情感皆是世間因緣，所播種的笨拙勞動皆是自我修行。

就在我寫這篇文章時，聽說幾位老同學結伴去夜市擺攤，其中有位同學自己創業開公司，今年以來行業發展難以為繼，他轉行幹別的，業餘時間擺擺地攤，算是換種活法。其實，擺攤做生意，賺不了很多的錢，更多的是一種生命體驗。有了這種獨特體驗，人生會豐盈錦繡，豐富如大宴，能伸能縮，在煙火瀟灑中認清自己想要什麼。最令我敬意的「擺攤王」是文學巨匠曹雪芹——據考證他去世時48歲，寫《紅樓夢》「披閱十載，增刪五次」，那時候最多二三十歲。他經歷從榮華富貴到家族敗落，從貴族閒人到布衣書生，後來一度流落民間，走上街頭乞討，甚至擺攤靠給人寫字、糊口筆謀生。冬天，寒風刺骨執筆寫字打顫，夏天，溽熱難耐無處安身為家，如此惡劣環境下，他還回憶青春邊自我懺悔，所以《紅樓夢》也是他的懺悔錄。

《紅樓夢》第六十六回，尤三姐拔劍自刎後，柳湘蓮知道自己犯了致命的錯誤。在江津渡口，他遇到道士，便起身稽首相問：「此係何方？仙師仙名法號？」道士笑道：「連我不知此係何方，我係何人，不過暫來歇足而已。」這番話使柳湘蓮徹悟，拔出劍來，斬斷煩絲，跟隨道士遠行去了。道士的回答，蘊含曹雪芹的價值觀，即人來到世上，不過一介旅人，暫且歇歇腳而已。他的懺悔，源自超越世俗意義，歷經各種磨難後對「空」的確認，對眾生的平等。當他執筆，內心一定翻騰着難以言說的痛與罰，無力與矛盾，自愧與不忍。

這些都在寶玉身上得到淋漓體現——他吐血，病痛，挨打，迷惘，發呆，出走。他深敬黛玉，「你的性靈比我竟強遠了」，反感史湘雲談仕途，「姑娘請別別姐妹屋裏坐

上了發人深省的一課

過去的兩三個星期，網上瘋傳一個非常感人的動物救兒視頻，焦點標題是：一隻流浪狗媽媽衝進洪水救狗崽，偉大的母愛令人類亦為之動容。

雖然被上傳到網上的狗媽媽勇救小毛孩們，有多個不同角度所拍攝的視像，但在場目擊者及拍下的過程都是一致的，指中國四川暴雨，河流在洪水氾濫下變得湍急，視像中首先看到一位好心的大叔，救起被洪水圍困的狗媽媽和4隻小狗到岸上的安全地方，然而仍有一隻小狗被洪水沖走，作為媽媽的狗狗，奮不顧身地跳進湍急的河流中，與洪水「搏鬥」，用洪荒之力游向小狗呼叫聲的方向。岸上看到這一幕的民眾，無不著急及擔憂着狗媽媽可能亦會被洪水「吞噬」之際，只見狗媽媽在湍急的水流裏，正叫着小狗奮力游回岸邊，在場的民警和民眾馬上衝前幫助，將牠們安全地送回岸上，而狗媽媽依然叼着小狗跑着穿過人群，到已在岸上的4隻小狗的地方始放下。脫下衣服裹着小狗為牠們保溫的民眾，不斷讚嘆地說：「一家人終於平安團聚了！」熱淚盈眶地向狗媽媽報以熱烈掌聲。

看過該視頻的人紛紛為狗媽媽的「一個都不能少」狗狗版點讚，連外國網民也表示：「好感動啊！感動了全世界的人類，狗媽媽的舉動為棄養孩子或養而不教的人類，上了最發人深省的一課，有人應該感到汗顏。」

小時候在長洲居住時，也曾養過一隻狗狗，由於牠的忠心和對主人的愛護，被取名為「顧主」，但後因要遷回香港升學，無奈將「顧主」送予有愛心的朋友飼養，那份難過之情，筆者至今仍感到心痛。

也慶幸的是，狗媽媽和小狗們已得到愛心人士領養，祝願牠們平安健康；不論是動物界或人類，渴望的歲月靜好生活，也是如此！



路地觀察 湯祺兆

習醫之路

近日認識了一個朋友，表面上是一個打工族，實質有行醫和整骨，我深感興趣。他便告知了自己的故事，實在也是我心目中的理想模樣。

他說13歲已學中醫，小時候家窮，沒錢看西醫。有一次，頭背生了淋巴核，迫於無奈一定要看醫生，但醫生說要做手術。公立醫院要輪候很久，私家的則太貴。別無他法之下，媽媽帶他看中醫，怎料服兩劑藥便好了，他突然覺得世界很大，也明白到不是社會說科技進步，現代醫學最有效，就是真理。無限期等候手術機會和兩碗中藥，那個對比實在太過強烈震撼！

從前貧窮，要強身健體，大家都會去學功夫或氣功。便宜之餘又可以保護自己。因緣際會之下，他認識了一個師傅，上山練拳，同時因師傅是中醫，他出於好奇心，於是一併習醫了。

長大後沒有讀中醫，因為都

已懂了，後來考進大學，畢業後找一份好工，但仍然會醫人。除了興趣，就是因為真的希望幫到人，現在透過病人介紹病人，已不斷有人向他叩門問醫。我說起我求診的按摩師，也是只做推拿，但因為有興趣，一直自己鑽研，我覺得他還較不少跌打師傅及骨科醫生厲害。我一直叫他考牌，可以賺更多錢，但他年紀大，沒有什麼野心，說現在就夠了。證書和名銜並不重要。

雖然現代社會講求醫學資格認證，但其實沒有註冊的醫生一樣客似雲來。大抵大家最終也是實用主義至上，最重要是能醫到人、幫到人，客人自然回頭。我們一向不太相信認證，醫術全看真功夫，一些人可能會害怕沒有保障，但在病人和醫生的互動裏，大家會感受到超出「認證」的信賴，那是不用第三方去證明的。

在現在的醫療制度的局限下，人總有在自己的選擇權亦願為自己的選擇負責。這才是民主自由的真義。



鵬情萬里 趙騰飛

玉麵涼魚兒

無由頭地特別想吃一碗漿水玉麵涼魚兒。

躺在床上，把涼魚兒的製作工序，一道一道在腦子裏過了一遍。最後，還是沒能爬起來下廚。原因有二，主宰涼魚兒味道的兩樣食材，在香港很難尋到：玉米麵，漿水菜。降低口感，玉米麵應該勉強是能找到合用的，但走遍港九新界，漿水菜一定沒有。

漿水菜是長安人四季必備的一味酸湯。家常吃的芹菜、白菜、小白菜、捲心菜、薺菜，都能做漿水。把剛煮過麵條的麵湯燒得熱滾，把淘洗乾淨的各色青菜也不必切碎，直接丟到麵湯裏煮得葉軟枝綿，不等鍋涼，連湯帶菜倒進陶缸，等涼透了，密實地蓋上蓋。連上兩三日，敞蓋，酸香撲鼻。做漿水是需要引子，引子越陳漿水越酸，做出的酸湯便能如滑桿一樣，讓一群稠密的涼魚兒，柔順的夾雜瀰香，順着舌頭，滑落喉嚨。牙齒還沒能捕到一星半點，只聽啾溜一聲，腸胃裏已經妥妥地開始受用……饞蟲都勾到舌頭尖上了，漿水還是沒有着落，只得把這份念想，默默壓了回去。

在滿足食慾上，我不大接受將就。三餐只為果腹已成常態的人間，再用應付來消磨對食物的慾望，未免太過淒涼。還好，食慾能積攢，攢着攢着就釋放成了一次說走就走的出行。對於一座城市或是一個名不見經傳的小地方而言，能讓你牽腸掛肚時時惦念的，無非是住着一個忘不了人，或者是一種極對你口味的食物。

與人相比，食物蘊含的滋味更純粹。人會隨着因緣際會起起落落，情緒跟着琢磨不定，久而久之，橫陳在一段情感之間的兩個人，用陌生已不足以形容。食物就簡單多了，調味的手法層出不窮，主要食材不變，味道總不至於走樣到無法接受。譬如北方人常吃的家常餃子，每一家慣用的餡料，餃子皮大抵相同，背背離離的人回味起來，總是自家的最香。其實，思鄉的味道哪有什麼濃淡之分。

涼魚兒是一道西北味濃郁的夏日主食。不如涼皮馳名，但口感更地道。當年收的玉米，曬乾磨粉，燒一鍋滾水，倒一大碗橙黃細滑的玉米麵粉，用一根長擀麵杖，雙手不鬆勁地在鍋裏攪，玉米麵沒有黏性，不容易起乾麵疙瘩，沉到鍋底

卻容易焦，需要不停手地攪。攪了一氣兒，拿擀麵杖挑起來看看，太稀了，再加半碗麵，接着攪，爐灶裏的火不能小，得一直用大火打着。鍋裏的玉米麵糊稠到攪不動了，第一件事是撤掉火，第二件事，就是把預先涼好的大盆涼開水端上前來。在水盆上架一柄大漏勺，再操起一隻大勺，把鍋裏熱滾灼人的玉米麵糊，舀到漏勺裏。麵糊順着漏勺上的小孔，滴滴嗒嗒一起溜到水裏，定型成一群頭圓尾長的涼魚兒。

一大鍋麵糊，通常能溜兩大盆涼魚兒。涼開水得預備夠，我也見過有人家圖涼得快，直接用新取的井水溜麵魚兒。不過，家裏若是有腸胃弱碰不得生水的人，還是老老實實準備足夠多的涼開水。

麵魚兒涼在水裏了，開始準備酸湯。熱鍋冷油，炒一大盤韭菜，7、8分熟了，把漿水連菜帶湯倒進去，一邊燒開，一邊加入鹽和雞精調味，湯燒開即可。用漏勺盛半碗麵魚兒，澆一大勺酸湯，添一勺油潑辣子，一勺蔥花，一勺芫荽，一勺蒜泥，端起碗來還沒走到飯桌前，只聽得啾溜兩口，碗已見底。