傳真：2873 2453 電郵：feature@wenweipo.com 本版逢周一至五刊出

琴台客聚 彥火

改編張愛玲的《第一爐香》

許鞍華性格爽朗，毫不矯飾，在訪問過程中，經常情不自禁地哈哈大笑。套資深導演吳思遠對她的評價，是「真誠和認真」，她為人也率直。

問及她過去所拍電影，不少是以女性為題材，有否特別意義？

她表示，她喜歡閱讀文學作品，如張愛玲的小說，所以她之前拍了《半生緣》、《傾城之戀》等電影。

許鞍華提起她去年拍攝、根據張愛玲小說《沉香屑．第一爐香》改編的電影《第一爐香》已竣工。

聽她的口氣，她對這部電影很鍾意。她還帶到威尼斯電影節做首映。

問這次她找了上海著名作家王安憶做編劇，有沒有特殊原因？

她說，因為她看過之前王安憶編過張愛玲的小說舞台劇很成功。

許鞍華一向熱愛王安憶的書，尤其是《長恨歌》和她之前的短篇小說。

許鞍華2004年在上海看了王安憶編劇、黃蜀芹導演的《金鎖記》話劇，印象較深刻。

到了2009年，高志森請許鞍華執導舞台劇《金鎖記》，與王安憶有過合作機會。許鞍華回想起那次經歷，覺得王安憶改編得很好，便決定請她編《第一爐香》劇本。後來要拍《第一爐香》的時候，套許鞍華的話說，她發現老闆們其實並不想電影有什麼創新，或者對張愛玲的作品作重新演繹，而是想原汁原味保留原著的味道。

她研究過《金鎖記》的劇本，發現原來王安憶把文中的情節多番調動和增減，但看上去渾然一體、毫無破綻。

她覺得這符合老闆們的要求，而且如果把故事篡改得完全偏離原著的話，定然會引起書迷的不滿，因此編劇這位置非王安憶莫屬。

她強調說，只不過《第一爐香》比較短，要左添右加。他們編的劇本中有三分之一是原創的，另外三分之二則是張愛玲原著，若觀眾沒仔細閱讀過原著的話也難以察覺。

她表示，如果不是像王安憶這樣功架十足的作家，也寫不出張愛玲的水準，無法天衣無縫地增補情節，定然會顯得生硬蹺蹊。

（《側寫許鞍華》之二）

■許鞍華獲頒威尼斯影展的終身成就金獅獎，成為首位獲獎的華人女導演。 作者供圖

大地遊走 周齡齡

中國四大河流行：黃河篇瑪多縣之三

欣賞過藏族英雄格薩爾的感人事跡，我來到瑪多縣縣城。

舉目一看，瑪多縣城是一條長約100米、寬20米的街道，兩旁各有10多家店舖，這20多家店舖五臟俱全，供應瑪多人的基本生活所需。踏上縣城街道，映入眼簾的是沒有開門的新華書店，高大的書店門前坐着三五成群的藏族人，他們都穿着傳統藏袍，戴着藏帽，神氣而自信。這下子可讓我瘋掉了，這是穿着藏服的藏族人，我可是生平第一次看到啊！

我的心撲通撲通亂跳，情不自禁地走向他們，我一定要和他們好好說說話，我一定要好好了解他們的生活。

「大家好！你們的衣服真好看，我可以和大家說說話嗎？」門前一對藏族俊男美女把我深深吸引，他們的樸實標致讓我欣喜萬分。聽到我的話，他們只展現燦爛笑容，卻沒有片言隻語；是他們不喜歡我嗎？還是……這時，旁邊一位穿漢服的老伯伯說：「他們是藏民，都不會普通話，我為您當翻譯吧。」「那太好了，謝謝伯伯！」有了老伯伯，他們高興地說話了。「我們是在街頭賣藏袍的，生意不算好，但可以溫飽；生活簡單輕鬆，也開心快樂！」看着他們自在舒坦的笑容，我知道他們不會是騙子。一邊聊天，我一邊興奮得手舞足蹈地張羅着為他們拍照，然後是和他們一起開心自拍。我們邊笑邊談，互相含笑對視，互相擁抱，親切愉快得竟像是久別重逢的好友，這個上天送給我「突襲」式的藏漢一家親，讓我樂得渾然忘我，樂得蹦上了天！

藏族金童玉女回家了，我留下來和老伯伯細說家常，「老伯伯，您是漢人吧？」「我是漢人，老家在陝西，喜歡藏人的純樸，來這兒做買賣過生活，快3年了，還不錯。」「瑪多人口有多少呢？」「瑪多有1萬多人口，藏民佔9成多，大部分藏民只會說藏語。」「瑪多人的生活還好吧？」「瑪多地處高寒的青藏高原，瑪多人多以放牧為生，生活艱苦。瑪多縣一直是貧困縣，直到近年水草保護工作讓牧民生活得到改善，情況好多了。」「現在瑪多縣成為保衛黃河源頭生力軍，政府規定每一戶瑪多人都有一人必須參與保護源頭工作；這讓瑪多人有固定收入，也讓瑪多人有更多環保意識。」

老伯伯也回家了，我到街道上的店舖逐一逛逛，這是一家茶館，也有食物供應。茶館裏全是藏族人，其中一位嬸嬸鮮綠色的藏袍好漂亮，我用手勢示意想跟她拍照，她有點害羞地點點頭，當我舉起手機一刻，她竟珍而重之捧下她的帽子，好讓照片效果更好。她捧下帽子的一刻讓我感動不已，我和她素未謀面，言語不通，但她卻待我如此友善，她紅着臉的微笑和摘帽的一刻就是她愛的語言，她對我的關懷讓我永誌在心。

瑪多處處是藏人，處處有溫情。藏族人含蓄內斂，他們很少主動和你有眼神接觸，更不會主動跟你說話；但你主動伸出友誼之手，他們那隱藏在心底裏對人的愛，涓涓流淌，源源不絕，讓你沐浴在溫馨河中感受人間有情，意蘊悠長……

■神氣自信的瑪多藏族人。 作者供圖

水過留痕 少爺兵

要用愛歌唱，接力唱

樂壇朋友邀約筆者和三位傳媒朋友在他的家裏餐聚，我們5個人分兩枱坐，做足防疫措施；食飯中途，朋友說會播放一首歌曲，要我們猜猜是哪位香港歌手唱的，猜中者有獎品，而獎品就是大家的掌聲，哈哈哈，獎品不錯吖，旨在大家開心。

原來朋友所說的是由香港多位實力派歌手如葉振棠、呂珊、方伊琪、李龍基、尹光等人所獻唱的《向世界歌唱》一曲，因新冠病毒肆虐全球，眾星薈萃以歌聲希望全球人類遠離疫情、同心協力攜手衝出困局，齊打氣鼓勵！

這一年來，香港市民飽受「黑暴」社會動盪及疫情雙重襲擊的煎熬，身心實感疲累，而《向》這首歌曲的歌詞：「這世界很美/無奈沾上了濁氣/不管漆黑要有自信/確信有生機……」內容正氣，充滿着正能量，很勵志，也是香港市民最需要的能量，撰寫此曲詞的人，大家都樂意給他們一個讚！正如歌詞所說：勇氣與希冀持續不放棄，和諧明天盼分享，不分膚色國界邁向光輝請鼓掌！

對《向》這首歌曲，在香港樂壇獲得極高的評價，指歌詞具意義，歌聲鏗鏘樂韻滲透了心窗，香港樂壇很久沒有這樣好聽又觸動人心的歌曲；雖然有些人認為獻唱的都是上世紀七八十年代的「老牌歌手」，代表性已「過時」，但這十多位歌手的歌韻，香港市民已聽了幾十年了，有着滿滿的回憶及懷念，他們是實力唱將，已不容置疑，支持老牌歌手們美妙的歌聲，要用愛歌唱，全城請您接力唱！

人為善，福雖未至，禍已遠離；人為惡，禍雖未至，福已遠離！共勉之！

爽姐私語 林爽兒

自己的選擇

朋友本身做冷氣工程，正常日子夏天開工，冬天賦閒，後期做埋內地冷氣工程，生意不俗，收入來源多收入增加，冬天便去旅遊，去泰國、印尼、馬來西亞、新加坡，再返內地，他學會打高爾夫球，內地高球場不少，玩完回港開工，生活得挺開心。

黑暴來臨，到處亂龍，朋友跑返內地避難。接着疫情殺到，內地不能去，離開香港也不成，幾個夥計是年輕人，也沒有心情工作，他幾乎一腳踢，辛苦不堪，久不久找我訴苦，呻到樹葉都落。他的父親曾在珠海工作，見近日內地疫情已平靜下來，朋友的雙親計劃搬返內地，他們選擇去珠海，朋友已有兩地車牌，儘管今天返內地要隔離14天，他們亦覺得沒問題，準備國慶後回去隔離，再去珠海睇樓，一於回歸祖國！

另外一位女朋友移民加拿大幾十年，但退休後想接近女兒和外孫，去年下旬放棄了加拿大生活，把老房子賣掉，搬去美國加州，在女兒家所住的地方附近揀房子，女兒反對兩老搬近她家，兩老無奈，只好在同一個州另一個郡買屋，幾經辛苦搬到美國，疫情來了，美國不把這世界疫症當一回事，女朋友也如當地人態度，當然也怕被當地人欺凌，連口罩也不敢戴，但情況愈來愈嚴重，美國染疫人數全球首位，女朋友改變生活方式，決定不上街不參與社交，但仍想久不久見見孫仔，找機會探視女兒一家，卻遭到外籍女婿的白眼，甚至不讓她接近孫仔，覺得他們是華裔，一定有問題，令女朋友很傷心難受。

女朋友甚至後悔搬去美國，離開生活了那麼多年的加拿大，離開了相識多年的朋友和鄰居，以為晚年可以跟最親的家人共享天倫，誰不知遭到那樣的冷待！她想不到最親近的女兒令自己那麼傷心後悔，其實就算不是疫症，她也應該想到，在美國長大的孩子和父母的思想相去甚遠，是她把他們安排在那個自由的地方，怨不了誰！

■我很喜歡家鄉的味道！ 作者供圖

路地觀察 湯禎兆

生命及環保教育

記得有一個日本節目，讓一群孩子養一隻豬，經過日積月累的相處，最後大家投票吃不吃牠。有人覺得對孩子殘忍，有人覺得是很好的生命教育。

太太不吃牛，朋友談起，發現她有給孩子吃牛。她說孩子的抉擇是屬於自己的，他們長大後可以自行決定。現在我們有告知食物由何來，因為要珍惜，他們覺得小動物很可愛，但也想吃肉，這正是認識自己的出發點。

假手於人的動物屠殺，令我們忘了食物何來，浪費食物亦不會珍惜生命。畜牧的菲律賓人吃肉但不吃動物的嬰幼兒，是有趣的文化差異。工人姐姐見過我們婚宴吃乳豬，嚇到想跑。幼兒，牧者不會食，一是不符經濟效益，養大才能賺錢；另外就如釣魚者心態，小魚不吃，大魚先好味，但當中也來自人的父母天性——不忍心對嬰幼兒下手。

我們城市人時尚大魚大肉，在餐單上看到BB豬手、春雞，還覺得可愛兼嫩口。我雖是吃肉人，但反對不人道對待動物，且非必要就不要殺。行山時見到人捉魚，那分明是保護區，也令我十分懊惱，往往出言提醒他們不應在湖裏捕魚——父母反駁說是讓孩子玩玩，不是要吃魚。看那些超齡兒童撈起魚把玩，又不放回水裏，簡直是虐待。家長的態度如何，孩子的公德心便如何——一群怪獸便成形！

從前會覺得香港太規範人在大自然的活動，草不能躺，湖不能游，但慢慢看到香港人如何對待大自然，則明白多了。不劃好保護區，大家就當是自己的樂園，大自然所有生物都是玩具，存在都是為人類歡樂。一旦人的文明素質欠佳，其他的均屬枉然。

看着他們虐待魚兒，唯有告訴孩子，那條魚即使不死，也會嚇壞。把魚捉了，又在別處放生，是否搞亂生態？要人類與大自然共存，是否沒有可能？

現在一些郊野公園已不設垃圾桶，希望遊人明白所有垃圾要自行帶走。如果有機會曾在日本行山，就會知道飲食只有指定的休憩場所進行，連行山杖也必須有保護套，目的就是防止破壞自然山徑面貌。唉，對香港人來說，真的好像另一個平行時空呢……

百家廊 袁星

昨天的味道

聊起豆腐豆腐皮，主要是昨晚在老家吃了一次傳統的燉豆腐，跟前些天在鎮上買的那幾次難以下嚥的豆腐一比，其味道才是兒時的味道。

兒時吃過的豆腐，都是嫩滑嫩滑的，伴着淡淡豆香！

口感好的豆腐，如今也還是有的。離地方鎮駐地一兩公里，有個東固村。那邊有個便民飯店，飯店裏有道拿手菜：豆腐皮燉粉條。食材普通，就是豆腐皮和粉條。這道菜的味道及口感，卻是周邊飯店做不出的。每次去吃飯，提到這道菜，都少不了談論幾句。知情者說這菜之所以美味，有兩個原因。一是豆腐皮是東固村做的。東固村有一家老牌豆腐店，只做豆腐和豆腐皮。特別是他家做的豆腐皮，薄如紙，咀嚼起來軟而勁道，還滿口豆香；第二個原因，做這道菜的湯是農村宴席上用的那種老湯，滋味豐富。

我們這處小鎮周圍，做豆腐和豆腐皮比較出名的，共有兩處。一處是東固村那家，還有一家離鎮上稍遠，大概三公里吧，在利溝村。這兩家的豆腐和豆腐皮好吃，但價格也貴。一般的豆腐，兩三元一斤，這兩家的，每斤貴出一倍左右。貴是貴了些，照樣供不應求。逢年過節，提前兩三個星期預定，都很難訂上。

好吃的豆腐，不太好買。口感差些的，到處都是。離家不遠，就是鎮上規模數一數二的兩家超市。超市裏的豆腐，八毛錢到一塊錢一斤。買回家，炒炒燉燉，也是豆腐的味道，口感卻相差甚遠。那種滑滑嫩嫩的感覺，丁點兒都沒有。豆腐入口，總有一種粗糙渣滓混在其中的微澀感。說白了，這些豆腐，好像都把「豆腐渣」混在其中了。

在傳統的豆腐製作過程中，豆腐渣是必須得過濾出來的。過濾出來的豆腐渣，可以炒着吃也可以餵豬。在農村老家那邊，做豆腐的人家，一包豆腐就剩下大半包豆腐渣。也正是這個原因，做豆腐的人家，一般都養一兩頭豬。剩餘的豆腐渣，正好當飼料。偶爾把剩下的豆腐渣用花生油炒炒吃，味道也挺好，只是略有點兒噎人。豆腐渣天天有，若頓頓都吃，不幾天就吃膩了。要解決豆腐渣的積壓難題，養上一兩頭豬即可。

用傳統做法，一斤黃豆出不了多少豆腐，一般能出到二斤到二斤半就不錯了。在我們這兒，豆腐分酸漿豆腐和石膏豆腐。老家鄰近的九間棚村是一家3A級旅遊區，旅遊區自己經營餐飲和住宿的鳳凰苑，至今還用自製的酸漿豆腐做菜。他們那邊的豆腐，五六元一斤，但只供自己飯店用，一般不外賣。

豆腐的做法，父親說得頭頭是道。豆腐不能做得太老，太老做出的豆腐量少，炒燉出來後豆腐的口感還差，不滑嫩；也不能把豆腐做得太嫩，太嫩的豆腐不成塊，容易破碎，經不住翻炒和燉煮。

記得我小時候，後院的大爺家做豆腐。他們用石磨把浸泡好的豆子磨成漿液狀，然後把漿液倒入一個吊起四角的紗布吊袋中，只讓乳白色的豆漿滲入到下面準備好的木桶中。那些渣滓，被紗布阻隔過濾出來。再把那些豆漿倒入鍋中熬煮，熬煮到一定程度，把凝結成豆腦樣的漿汁盛入鋪有一層紗布的定型容器中，把紗布上口繫上。上面蓋上一個平木板蓋子，再在上面壓上一塊大小適中的石頭。這個時候，容器裏會有些青綠色的汁水不斷流出。

那種青綠色的汁水，有比較濃的豆子的味道，用水瓢接一些倒入碗中，喝進嘴裏，味道並不好！我們村那時做豆腐的，只有院後的大爺家一家，那種青綠色的豆汁和白色鋸末狀的豆腐渣，在村中也算稀罕物。

若干年後，我二大娘家的四哥做過幾年豆腐。他家做豆腐時，已有電機了，磨豆腐不再用石磨，節省了不少人力和時間。再後來，村裏又陸續有幾家做豆腐的，做做停停，但味道都很純正。村子不大，周邊村子也都挺小的。那時，各村都有做豆腐的。在村裏做豆腐，是發不了大財的，一包豆腐，賺不幾個錢，好在還能賺些豆腐渣餵豬。

我七八歲時，村裏少有菜蔬。缺菜吃，就更喜歡吃豆腐了。有時，買來塊豆腐，切些辣椒燉上一碗。那種滑滑嫩嫩熱熱乎乎的豆腐塊，好像都不需要用牙咬，舌頭輕輕向上一頂一擠，鹹香滑爽的豆腐塊兒稍微伸縮彎曲，哧溜一下就滑過嗓子眼，還沒來得及品味呢，就直接掉落到胃裏去了。

千滾的豆腐萬滾的魚，傳統手藝做出的豆腐是經得住燉煮的。冬天，室內的取暖爐上架上鐵鍋，花生油燴鍋，再放些紅辣椒過油提味，把豆腐塊倒入鍋中略炒，倒入山泉水，水沸後加入適量食鹽，改小火慢慢燉煮。嗅着氤氳豆香氣，邊烤爐火邊夾起豆腐入口。黃豆的清香入口，豆花即開，豆腐塊的嫩滑軟彈觸舌，潤燙味蕾。那種美味滿口滋生的感覺，非傳統手藝做出的豆腐和豆腐皮，根本無法體驗！

村裏還有種吃豆腐的方法。將豆腐切塊放到鍋裏燉煮，直至水開！開始吃飯時，把熱氣騰騰的豆腐塊盛入盤中，旁邊配上一小碟辣椒花。村中的辣椒花，是用辣椒和韭菜花按一定比例混合到一起後，用石磨碾壓成糊狀而成。碾壓的過程中，已撒入適量食鹽。清水豆腐蘸上辣椒花，一樣能讓舌尖上的味蕾歡快舞蹈！城鎮的餐館裏，豆腐的確還是豆腐的模樣，卻沒了兒時品嚐過的那種味道。有時候，實在想吃了，我就去附近超市買些回來。買來的豆腐，不到一元一斤，確實便宜，味道卻也相差太遠。兩家相鄰的超市裏，豆腐都只有一種，價格也永遠低廉。總感覺，那些豆腐的價格脫離了黃豆的束縛，味道也早跟黃豆無關了！

東固和利溝，是有兩家名聲挺響的豆腐店、腐皮店。只是，在低價豆腐和豆腐皮的衝擊下，多少受到了些影響。非節假日時，銷量並不太大。他們的銷售模式，就是在家中等顧客上門，從不主動出村售賣。平時想買他們的豆腐和豆腐皮，特別是上班族，因路程遠，時間不允許，只得放棄。而走街串巷售賣豆腐豆腐皮的那些人，面孔陌生。他們三輪車框裏的豆腐豆腐皮，看上去像是傳統手藝製作的，價格比超市貴出了不少，但質量也時好時壞的。

東固村的那家豆腐店，做出的豆腐皮韌性足，一疊一疊，均勻纖薄。真若較勁，說其薄若白紙似乎有些誇張。但其厚度，頂多是其他店面豆腐皮的三分之一。這樣的豆腐皮燉出來後，是可以飄蕩在湯中的。

回了一趟老家，味蕾被老家那邊的豆腐吸引了。父親說，豆腐是妹妹送去的，不知是誰去她們村賣的！附近幾個村，已經沒有做豆腐豆腐皮的了，偶爾有一兩個七八里、十幾里地外的人，去村裏賣上一兩次豆腐，不常見。

鵬情萬里 趙鵬飛

開學記

內地疫情陰霾散去多時，嚴防死守的戒備心仍未鬆懈。9月是大一新生入學報到的季節，多間大學紛紛呼籲新生，最好自行入學報到，不要讓家長親友陪同，以免造成人群跨地區聚集。防疫至上，親情暫緩，雖是不得已的妥協，也是對於維持公共衛生安全，不可忽視的責任。捉摸不定的時代風雲，突如其來的諸多變故，裹挾着的每一個人，看似微不足道，又各自珍貴無比。埋身其間，有不可掙扎的無奈，也該有一份不能辜負的思慮。

坐上一列長長的綠皮火車，敞開擋風的玻璃，千里沃野和崇山峻嶺，交替在窗外掠過，一排一排的白楊樹，齊整的向後撤退，大朵大朵的雲，串在一根根筆直的電線杆上，像是裹滿了甜蜜的棉花糖。列車疾馳捲起的風，把披散在肩上的頭髮，隨意地飄散，一縷陽光正好打在意氣風發的臉上。頭頂的行李架上，嶄新的帆布雙肩包，伴着獨自上路的我，奔向一個未知的全新未來……很小的時候讀知青小說，幻想有朝一日，也要這樣孤身出門，去尋覓一個屬於自己的世界。

高中畢業考上大學後，夢想成真，果然一個人背着包，坐了40多個小時的綠皮火車，跨越四五個省，去了一個舉目無親的城市。長途硬座的疲倦，在青春勃發的軀體面前，不值一提。只在地圖上看過的地名，活生生地變成了一座座煙火氣息濃厚的站台。大地廣袤，由北到南，幻想過的陽光、雲朵、棉花糖，一樣也沒有少。沉浸在從未體驗過的興奮和激情中，就連火車廂裏充斥着的泡麵味和陌生人的汗水味，也倍覺親切。期望中的全新生活，猝不及防地登場了。

下了火車，特意留長及肩的頭髮，夾雜着灰屑，油膩成了梳不開的一綹一綹，想像中的意氣風發，被塵滿面鬢如霜攪弄得一臉狼狽。還好，一大群來自天南海北的同齡人，所散發出的好奇和新鮮，把剛剛浮頭的一點點惆悵，都給遮蓋了過去。作為代表，在學校碩大的禮堂參加迎新生儀式，校長致歡迎辭時問了台下一個問題：你們誰是沒有家人陪自己一個人來報到的，請舉手。

當我頗為自豪地舉起手，並用餘光四下裏環視了一圈，舉起手臂者寥寥。對自立迫不及待的嚮往和自以為是的自豪感，瞬間油然而生。後來，我留意到，每逢大學開學季，眾多家長千里送子入學之類的新聞報道，鋪天蓋地，以此展開對新生代不夠獨立的批評，比比皆是。直到很多年後，無意間跟父母聊起當年執意要自行上路的事，才發現，未能親自送我去上大學，一同見證和分享這一重要人生喜悅，竟成了他們的畢生憾事。

成長是一條冰河，伴隨着年歲漸長的閱歷，便是悄然融冰的溫度，總是在不自知的匆匆裏，作出一個又一個看似正確的決定，又在看似清晰的後知後覺裏，懊惱、追悔、修正。冰融了還可以再上凍，河面上，已全然不是流走了的水。

席慕蓉說，青春是一本太倉促的書，命運將其裝訂的極為拙劣。在燈下，含着淚，我們一讀再讀。