

## 觀《超人特工隊2》有感

馬 文



連日酷暑，年長者同孩童受不住暑氣，這幾日的暑期活動都唯有在室內進行了。好在《超人特工隊2》已經上畫，不失為閤家歡的影片佳選。坦白講，我並沒有看過十四年前的第一部，當時雖然這片子也很火，但並沒有引起我的興趣，但這也並不影響觀看這部十四年後

的續集。有別於一般的超級英雄的故事，片子一開始，設定就是超人使用超能力是違法的。作為媽媽教育孩子的觀點也是非常正確的，人人都要遵守法律和規則，如果法律不合理也只有通過法律去修正。這個故事也同時打破了一般超級英雄都是男性作為主導的規律，而是媽媽作為超級英雄打擊罪犯，爸爸在家帶娃，處理各種家庭瑣事。但是，最後在媽媽和爸爸都被戴上了催眠眼罩，還是靠着「不聽話」的孩子們來到，把他們從催眠中救了出來，真的是要靠全家，一個完整的整體才能拯救世界啊。

比較獨特的是這部電影的反派也是一個女性角色，我一度以為哥哥才是那個反派，後來才發現非也。妹妹是一個反超能力者，為什麼呢？這對兄妹的父親是一個支持超能力的富商，因此在遇到搶匪時不顧妻子要求躲起來的勸說，堅持等待超人朋友們的到來，然而最終被搶匪槍殺了。致使兄妹兩走上了不一樣的道路，哥哥要恢復超人的合法地位，而妹妹希望超人永遠消失。這樣就不會有像她父親那樣的人在等待超人救援的時候失去了自救的能力。反派的觀點其實就一定是錯的了嘛？其實不然，這也是值得我們深思的。

總體來說這是一部同時能適合孩子和大人一起觀看的電影。細節中有很多讓人捧腹大笑的地方，但是也有讓大人深思的點。十四年的等待，其實是讓這部動畫片更具有現實意義。但於我而言，最大的感受莫過於此——一家人齊齊整整才能拯救世界。

## 最好吃的菜

林 瑩



記憶裏的美食都是媽媽做的。想起蔡瀾先生說過的那句話「天底下最好吃的菜就是媽媽做的菜」，真讓我由衷贊同，且心嚮往之。

「酥肉粉條湯」，這是我媽媽最常做的一道菜，即用麵和雞蛋攪成蛋液，裹在切好的雞肉或豬肉塊上，下油鍋炸，之後放入湯鍋燉，燉到八九分熟時，加入泡發好的家鄉產紅薯粉條，燉至全熟時，再加入從自家地裏鮮摘回的豌豆尖，稍稍焯燙即可。盛入碗中，只見酥肉煮至爛熟，湯汁濃白，紅薯粉條根根爽滑，似果凍般半透明，豌豆尖清香鮮嫩，在冬日裏吃上一碗這樣的酥肉粉條湯，真是暖胃又暖心呢。

媽媽每年都會自製豌豆豆瓣。開春時在田間小徑兩旁的零星空地上撒下豆種，摘過很多茬豌豆尖後，待豌豆莢成熟即可將之收回曬乾了。將豌豆洗淨，加鹽、酒麴、嫩薑塊，放入鏊中密封數月即可。開罐食用時，還要淋入自家榨製且煉熟的菜籽油。我喜歡用它來下飯，更喜歡吃媽媽煮的麵條，家鄉的麵條雪白綿長，口感甚好，煮到八成熟即可撈入碗中，面上放幾棵焯燙過的青翠欲滴的豌豆尖，撒上一些碎火葱末，淋上一瓢媽媽做的豌豆豆瓣醬，拌勻即食，鹹香可口，回味悠長。

媽媽身體不太好，常年在老家養病，是外公留下的老房子，甚小，只有兩間房，沒有圍牆。媽媽養了兩隻大白鵝，鵝籠就放在門口左側的屋簷下。媽媽養的鵝很貼心很聽話，夜晚有什麼人經過，牠們都會高聲大叫，像護家犬一樣忠心，每年下不少鵝蛋，媽媽總是捨不得吃，將之洗淨浸入盛滿鹽水的鏊中，做成鹹蛋。待我們回家過年時，再取出，煮熟，切成兩半裝盤，蛋清雪白，蛋黃橙紅，油浸活的，鹹淡適中，下飯正好。後來，我再也沒吃過那麼好吃的鹹蛋了。

家鄉產水稻，多水田。冬季時，水田裏沒有作物，魚倒是不少，有「花臉巴」、「白片」、「連巴郎」什麼的，我都不知道學名。我最愛吃媽媽做的白片，我們稱之「相料魚」，將白片洗淨，整條放入鍋中煎至七八分熟，再加很多的芹菜末、蒜苗末、生薑末、蒜末、泡椒丁，與魚一起烹，魚味與衆多的佐料味完美融合，鮮香無比，用煮魚的佐料拌麵更是別有一番風味。

離家日久，這些記憶裏的美食在腦海中越發鮮明了。不是什麼名貴的材料，也非名廚所製，思之卻讓我心心念念，唇齒生津，只因為，這些美食都是媽媽做的啊，一粥一飯、一果一菜都有媽媽的味道，有滿滿的沒有訴諸語言的深濃的愛，讓我在漫長的路上心生溫暖，心懷愛意，無畏無懼。



曾赴香港數次，每次的印象都是繁華之都、熱鬧璀璨，唯獨今次不同。在友人的陪同帶領之下，我來到了南丫島上，亦如以往所知，真真是一個令人意想不到的香港小島。

而這其中，令我印象最深的莫過於榕樹灣——島上居住人數較多的地方，有寧靜，也有煙火氣。

在榕樹灣的路邊是一些小攤，有夫婦售賣自然環保產品的，有老婆婆賣手作糰粿的，也有外國人賣精釀啤酒的……不是隨時能遇到，有時他們早早賣完回家，有時他們午後休息。在這些茂盛的翠綠裏，還藏着一家好吃的阿婆豆腐花店，就在路邊顯眼的位置，路過的人都會停留下來休息，吃上一碗嫩嫩的豆腐花。豆腐花十二港元一碗，有熱有冷。路過時，總是忍不住要吃上一碗，讓爽滑細嫩的豆

腐花混着甜甜的蜜水滑入胃裏，瞬間就感受到一陣清爽在心裏蹦開，南丫島的夏日就是這樣甜蜜而愜意呢。

榕樹灣碼頭日落自是瑰麗無比，不遠處的洪聖爺灣還能讓人與大海親密接觸。在這片沙灘上，各種膚色的人兒都享受着陽光的照拂，又或是拿一塊衝浪板、穿一身泳衣便徜徉在海裏。這裏還是小朋友的天堂，可以玩沙又玩水，簡直不亦樂乎。在沙灘旁邊，還有個免費燒烤區域，只要自己帶上燒烤材料和食物，就能來一場燒烤party了！

從洪聖爺灣海灘後面的山路上去，又是另一番風景。

鬱鬱葱葱的叢林分布兩旁，給人開出一條路來。有的樹木不忍擋掉路人的風景，總會留出一些空隙，用以展現海上風景：海的藍、落日的暖、夜景的幽光……站在步道上，有時候還能聽到海浪瘋狂拍打的聲音，呼嘯、啪嗒、呼嘯、啪嗒，一陣又一陣，像是一首專屬於大海與礁石的雙重奏

鳴曲。

整條路，滿眼滿眼的綠色，不同物種的樹木，或高大或矮小，努力地扎根着土地，一路蔓延。

如果你有時間又不累的話，在一個小蜂場的附近，有一條岔開的路，可以往南丫島青年營走上去。路邊會有顯眼的路標提示，提示你一邊是往索罟灣，一邊是往青年營。山海之間，步行其中，烈日洗禮，海風習習，眼前的海靜謐得如同一塊藍色果凍。誰會抗拒這樣遼闊的景色呢？

芒果糯米糍和榴槿糯米糍可以說是南丫島的特產，走到索罟灣碼頭附近，會有很多商店售賣。但公認最好吃的，是一對老年夫婦的手工版本。老夫婦做的糯米糍，個頭比內地常見的大一倍，軟軟糯糯的白色外皮，包着大塊的芒果果肉或者冰凍榴槿，一口咬下去，椰香的韌、外皮的軟和果肉的厚實在嘴裏形成獨特的口感，咀嚼幾下，果汁滿溢，口腔裏盡是熱帶水果的濃郁香味。不過，這對老夫婦

的攤位是擺在自家門口的，比較容易錯過。遇上他們未開始擺攤，還需要去敲門詢問。而且糯米糍是純手工的，每天量不多。所以要看運氣能否吃上，吃不上話到索罟灣的商店購買，味道也是不錯的。

沿着老夫婦家門口的路繼續往前走，路過一個天后廟，就抵達索罟灣了。這裏有很多海鮮酒家，提供新鮮的海鮮美食。酒家的做法都是差不多的，可以隨意選擇一家即可，而這些大大小小的酒家裏，往往都藏着一條往海邊的路，坐在海邊品嘗最新鮮的海味，這一份海島愜意南丫島上一直都有。

友人說，南丫島是周潤發的故鄉，偶爾他也會在島上住，不少當地人都看到過他；這裏也是TVB劇裏經常出現的場景，在香港人眼裏它應該是大眾景點，但很多人從未登陸。而在我眼裏，南丫島，有着自己的風貌和文化，在所有的離島裏顯得尤為獨特，初見之下，已然傾心。

# 從《公司感謝你》說起

張錦滿



看從德語翻譯過來的《公司感謝你》（Die Firma Dankt），又一次見到香港話劇團新意，他們把 Lutz Hubner 與 Sarah Nemitz 夫妻檔創作的劇本，變得撲朔迷離，效果不俗。

故事講公司易主，盡忠職守的科研部主管接通知，來到集團的度假屋。他以為是見新的領導班子，怎知到達現場，卻被告知是來輕鬆度假。他一頭霧水，像開展一次神秘旅程。

兩位劇作者嘲諷美國式管治文化種種荒謬，一家公司主權由新領導班子話事，便發生連串想像不到的非人性化事情。

導演李國威營造不着邊際空間，呈現在全球一體化衝擊下，新經濟世界裏種種異化景象。公司管理人今天正逐漸趨向於機械化發展，冰冷氣氛，令人感覺有點不安。

今次演出着重形式，整個團隊各部門都工作良好，曾文通淺色布景冷酷，上方掛有斜三角造型壓頂，相當詭異。鄭文榮服裝亦別樹一幟。女高層陳煦莉一身白色套裙，中間卻有一道灰，明顯反映她權威、規律工作態度。盧嘉能嘻嘻哈哈、不懂世故、剛離開名牌大學不久，穿短褲上班，站在單輪車上，在



香港話劇團圖片

工作地方轉來轉去，而他原來正是新領導人。老臣子辛偉強穿的西裝，窄身得很，表現他忠直死板，在數碼化新經濟時代，這位主管顯得愚笨默守行規，無疑有點格格不入。在台上幾位無情冷酷角色中，岑君宜演的奉茶辦公室助理，當然很亮眼，她很易便突顯出年輕女性魅力。

在此齣戲，公司新管理層解僱盡責老功臣，過程很具張力，硬硬崩，絲毫不婆媽，與傳統戲劇同樣題材故事大不同。我對這個演出有共鳴，我曾服務內地公司一年，辦公室遍及廣州、上海、北京、深圳、香港，算有規模，這個跨城企業追求業績，其管治方法趨向於機械化，一切看數字，自然並不那麼講

人情味。看這齣戲時，當年經歷和感覺油然而現在心頭。

《公司感謝你》最有人性一刻在結尾，新管理層告訴老臣子，他已通過考驗，新公司現在要重新錄用他。就在這一刻，老臣子卻堅定說，他要離開，即時掉頭走，回到後台，而大幕跟隨落下。全齣以如此人性一刻來結束，爆炸力強，大概會衝擊到觀眾。

散場後看場刊，無意中發現香港話劇團藝術總監陳啟權今年任職正好十周年。我不禁回顧這些年來看過的作品，清楚看到該團轉變軌跡，將來有機會要另文討論。

這裏我想簡略說，香港話劇團這幾年不時創新，其衝勁不下於外圍非職業化劇團。

過去十年，香港話劇團搬演幾齣翻譯劇，值得一記。法國 Yasmina Reza 兩個作品《豆泥戰爭》（導演司徒慧焯）與《藝術》（李國威），都開了觀眾眼界。繼後，李國威又導演了美國畫家 Rothko 生平故事《紅》（John Logan 原著），亦很精彩。

大突破是二〇一四年，馮蔚衡把英國 Martin Crimp 編劇的《Attempts on her life》搬上香港舞台，成為《安·非她命》，那個劇本全是片段，導演帶領眾演員，在短至一分鐘甚至幾十秒便演畢一個段

落。保守導演打死也不這樣做。

之後李國威接力，再為香港話劇團製作保守導演抗拒的戲。美國 Annie Baker 的《Circle Mirror Transformation》講社區中心裏一班互不相識的人在排戲。全劇便是排戲，劇情似有似無，在細節中反映美國今天社會時代情況。這個戲引進到香港變成《緣移戲劇班》，多少帶動觀眾接受舞台新風。

演翻譯劇乃帶領觀眾，並且改變演員的有效方法，馮蔚衡也搬了法國 Florian Zeller 作品《父親》來香港，並由毛俊輝演出腦退化角色，拍掌叫好。

有了上述一連串翻譯劇來熱身，陳啟權便推出《The Big Meal》（盛宴），由八位演員分飾三代人二十六個角色，八位演員從頭到尾都在不同場合進餐，吃個不停，共吃五十四頓，你沒看錯，是五十四餐。

作為主流香港話劇團，演出這樣新派作品，炮製五十四場吃飯戲，短則幾十秒，長則幾分鐘，不可思議。八位演員在台上即時變出三個世代、二十六個角色來，也令他們在心態上、在行為舉止上，大大轉變，否則無法演出。同一時期，觀眾接連觀賞香港話劇團幾齣新派翻譯話劇，也要跟着要轉變，否則看戲便如墮霧中。

陳啟權任內其他重要舉措，包括多年舉辦國際黑盒戲劇節，邀請各地前衛劇團來演出。此外，他先後找來香港演藝學院戲劇學院院長 Ceci Sherlock 薛卓朗教授導演俄羅斯契珂夫的《櫻桃園》，和英國夏勞·品特的《回歸》。

更進一步，他又從美國邀請戲劇教授 Travis Barreca 和設計師 Christopher Barreca 來香港，當導演和做布景，搬演美國 Sam Shepard 劇本《Buried Child》（埋藏的秘密），以家庭亂倫故事來反映社會時局。藝術總監找英美外援，對香港觀眾、對演員都起提升作用，而我相信劇團長遠來說亦因此受惠。

## 在德國喝啤酒

白頭翁



啤酒不是德國人發明的，也不是捷克人發現的。正像乒乓球雖然是中國的「國球」，但它不是中國人發明的，而是英國人的專利。

啤酒是亞洲人發明的，千真萬確。據專家考證，大約在一萬至一萬五千年以前，生活在埃及向北一直到伊拉克、伊朗一帶的人類開始採集野生大麥做食物，偶然的錯誤，使他們存放在容器中的大麥被雨水浸泡了，發酵了，野生大麥產生糖，野生酵母將大麥產生的糖轉化為二氧化碳和酒精。最早的啤酒不期而生，說起來比中國酒的誕生要早數千年。這樣推算，啤酒在世界所有酒類中是鼻祖，是老祖宗。這在當地楔形文字中都有記載，在已發現的古代圖案中都有繪畫和石刻。

啤酒真了不起。據說啤酒還曾拯救過人

類。換個說法，啤酒還是人類的大救星。原來古埃及有個說法，說太陽神發現人類要反叛，就派女神哈托爾去懲罰人類。哈托爾手段很毒，幾乎把人類消滅光。就在人類到了最危險的時刻，太陽神動了惻隱之心，又不便收回成命，就把啤酒倒入人間，讓哈托爾喝醉了，等她醉醒後忘記了自己的使命，用中國話說叫放下屠刀，立地成佛，人類才得以活下來，沒有被那個叫哈托爾的女神滅種絕類。人類不能忘了救命之恩，不能忘了救命之人，那就是啤酒。

中國人何時喝上德國啤酒我沒找到準確的依據。但離我住處不遠是西交井巷，那是所大宅子，一百年前此豪宅住着的正是中國雙合五星啤酒創始人，現在已經是北京市文物保護單位了，至少在一九〇五年大清王朝

時，還留着長辮子的大清國民就開始喝德國味的啤酒了。中國人喝啤酒的歷史可能不比德國、捷克短多少，只不過中國人喝老白酒的歷史太長了，那時候誰還有心去品嘗被蔑之為「馬尿」的啤酒呢？

但中國人一旦喝起啤酒來就不是以西湖論量而是以太湖論了。據英國《每日電訊》調查，二〇一四年中國喝啤酒全世界居冠，喝了五百四十億升啤酒，比德國人喝啤酒的總量整整多出五倍。拿破侖說得千真萬確，中國真是頭睡獅。

中國人喝啤酒也有「絕招兒」，讓德國「啤酒大V」也不得不敬而視之，那就是「吹」。

德國人一開始還教條機械地認為「吹」是氣象學上的一個專用詞語，大風吹過卑斯

曼山谷。也難怪德國人不懂，因為「吹」這個借用詞在中國也不過二三十年，即使在中國，不是啤酒發燒友，也會丈二和尚摸不着頭腦，更何況這個「吹」本身還帶有東北的「大子」味兒。

我的一位中國啤酒友，就是靠「吹」，「吹」倒了德國「啤酒大V」。

德國人喝啤酒都是拿杯「量」，沒看見拿瓶「吹」。「吹」也有「吹」的學問，「吹」的功夫是練出來的。德國人偶爾使瓶「吹」，也是要放氣，開瓶後要讓頂着蓋的氣先跑跑，讓沫冒冒，然後才開喝。這也恰恰是德國啤酒友的「軟肋」。歐洲人，包括澳洲人，凡我見者，飲酒即使是「暴飲者」，一口氣長飲到底，都是大杯，且要「放氣放風」，讓沫先冒冒。中國啤酒友「吹」講

究「飲前請搖晃」，使勁搖晃啤酒瓶，查看瓶中啤酒是否「翻江倒海」，白沫是否如「白龍上天」，然後突然啓瓶。這時白沫會像高壓水槍噴出的水柱直噴而出，據樂「吹」的飲者稱，那啤酒酒柱直衝口腔喉門，順喉頭再直流食道，確有「飛流直下三千尺」之感。但沒有三五年「吹」史，是難以適應這種「吹」法的。德國啤酒友即使是「啤酒大V」也難適應中國這種「吹」法。當剛剛打開瓶蓋的啤酒剛剛放入口中，那場面煞是激動人心，但見泛着白沫的啤酒不但從德國啤酒友的嘴裏冒出，而且是從鼻孔裏直噴而出，然後是雙眼淚如雨下，一瓶未「吹」下，德國啤酒友已敗下陣來。中國好「吹」者已三瓶「吹」淨，據說不過是「漱漱口」，「毛毛雨」，剛剛才拉幕開戲。

我願意和德國朋友坐在夕陽下的花園裏，聽着施特勞斯的鋼琴曲，文文靜靜，悠悠然然地喝德國啤酒。

（四，完）