

斷鴻零雁蘇曼殊

近代文化名人中，有兩個出家人堪稱雙璧：一個是蘇曼殊，一個是李叔同。李叔同大家都熟悉，一曲《送別》「長亭外，古道邊……」，千萬人早已耳熟能詳，而如果不是對近代文學有點了解，恐怕就未必知道蘇曼殊。不過要說到傳奇人生，他們兩人可謂不分軒輊。

蘇曼殊原名宗之助，小字三郎，後改名玄瑛——從他的名字就不難想見他有日本血統。確實，他的母親是日本人。劉成禹在《蘇曼殊之哀史》一文中，說他「幼隨母河合氏適嶺南商人蘇翁」，也即蘇翁在日本做生意娶日本女子河合氏時，蘇曼殊是「跟」過來的。後來「蘇翁歸國，河合氏亦攜曼殊同返廣州」。由於家裏的「大婦奇悍」，河合氏在蘇翁去世後復歸日本，而蘇曼殊卻被留在了蘇家——那時蘇曼殊才十一二歲。

少年蘇曼殊在蘇家的日子自然不會好過，於是他「托足慧龍寺中，祝髮為僧」。寺中長老「喜其慧」，給他提供教育機會，不數年蘇曼殊已「學大進，中西文字，均斐然可觀」。當年蘇翁在世時，曾為曼殊定婚某小姐，「女賢而才」，只是由於蘇翁早逝，此事也就沒了下文。不料在蘇曼殊十六歲已經學成，準備東渡日本尋母省親之際，卻在街上遇到了小姐的婢女，於是他和小姐得以重逢，並告以自己處境，「勸女另字名門」，結果不但遭到小姐拒絕，而且她還「解所佩碧玉以贈」，讓曼殊「易資」用以東渡。不幸的是，曼殊東瀛歸來，小姐卻已然仙去。

這無疑對蘇曼殊打擊不小。在病將不起之時，他託友人代購碧玉一塊，註明「不要雞心式」——友人懷疑是為了「攜以見其地下未婚夫人」。果然，當「三日不飲食」卻「若有所俟」的曼殊見到那塊友人帶來的方形碧玉時，他「啟目，強以手承玉，而使護士扶手以唇親玉，欣然一笑而逝」。

蘇曼殊在日本學過美術、政治和軍事，最後卻以文學留名。他自己的這段「哀史」，大概就是他後來眾多愛情悲劇小說「情感結構」的由來。



過眼錄 劉俊  
逢周二見報

賣韭菜的老伯

雖非北方人，但我家除夕晚餐總會包些餃子，去年兒子說不要買現成餃子皮，自家擀的會較好吃，結果從買麵粉到擀成皮感覺十分複雜，因為我真的不擅長揉麵擰皮，也無人幫幫手。餃子餡我會弄的，韭菜、白菜、乾貝、免治豬肉、雞蛋……調以生抽、細鹽、砂糖、花生油、芝麻油等便成了。

今年兒子大老遠返港陪我們過年，怎樣也要弄些他愛吃的餃子，心想皮買現成的，而韭菜一定要買最好的，因而年廿九大清早就前往街市，我知道有位老伯常在某處擺攤，他的韭菜我買過，細如牛毛，又嫩又香，老人家八十歲上下，除韭菜外還有自家種的土芹、青蒜和小紅蘿蔔，量都不大，賣完

今年春節黄金周，各大電影院成了內地民眾的熱門打卡點。幾部賀歲片囊括科幻、懸疑、諜戰、喜劇、動畫等類型，雲集了內地重量級導演和眾多知名演員，給觀眾帶來豐富別致、耳目一新的觀影體驗。

筆者認為，以「懸疑管夠、笑到最後」為賣點的《滿江紅》表現最為亮眼。影片講述了南宋時期一群義士不畏強敵、鏟除惡惡的忠義傳奇。最突出的亮點，來自導演對既有風格的「顛覆」與「再造」。

作為中國第五代導演中絕對的領軍人物，張藝謀執導的電影雖在藝術

看過內地春節檔電影《滿江紅》的一些觀眾，偶爾有些恍惚，總覺得影片中層層嵌套的院落，深邃窄長的巷子，似曾相識，跟多年前看過的電影《大紅燈籠高高掛》，建築風格相似，場景氛圍接近。

《滿江紅》和《大紅燈籠高高掛》都是張藝謀導演的作品，都是在山西取景，《滿江紅》取景地太原古縣城，位於太原市晉陽古城遺址之上，始建於明朝洪武八年；《大紅燈籠高高掛》取景地喬家大院，位於祁縣喬家堡村，是清代晉商喬致庸宅

《大公报》去年底的主題介紹了多齣精彩的內地電視劇，題材多樣化，拍攝手法新。其中一齣《回來的女兒》乃是內地編劇的原創懸疑劇，全劇只有十二集，不求成本效益，展演效果具現代氣息。

《回》故事開始之時頗為純粹，令觀眾以為只是單線發展。陳佑希和小秀都是福利院長大的成年女生，二人夢想將來一起開設小型理髮店。小秀後來去了鄰鄉潭嶺縣打工賺錢，佑希發覺她的來信有異，於是從福利院偷走前往潭嶺，希望找到小秀查問情

就走人。那我趕到，幸好他還在，正吃豬肉飯盒，問他韭菜賣完了？他指指攤板下，見到一堆亂草般韭菜，他說：「你兩個鐘後再來，執整齊給你。」我說：「路遠，不想再來一趟，我自己執吧。」阿伯便分出一堆韭菜給我。

將這堆韭菜一條條捋清楚去除雜草再清洗，花費了近兩小時，體會到老伯的辛苦，賺這一點錢太不容易了。



紅塵記事 慕秋  
逢周二見報

水準上鮮有失手，但也經常落得「重形式，輕內容」的詬病。此番在《滿江紅》中運用的拍攝手法，輕巧靈動而又不失獨到老練，難能可貴地同過往其所擅長的宏大場面與視覺奇觀有意拉開距離，轉而將目光投向更為本真的敘事層面與戲劇張力。以其人到古稀的年齡、卓爾出群的地位，尚能孜孜以求、突破自我、反璞歸真，且執著於生命不息、創作不止，着實令人敬佩。

劇中演員的精彩表現也是《滿江紅》的一大看點。沈騰、易烱千璽、張譯、雷佳音、岳雲鵬，這一「正

第。兩個取景地相隔約六十公里，濃厚的三晉文化神韻撲面而來。

拋開劇情不談，兩部電影所展現的山西建築之美，飽含人文深情，充滿結構美學，片中疑似「一鏡到底」的運鏡，從高空俯拍的透視技巧，於叢雜中見直線、方正……都自帶張藝謀濾鏡，有着張藝謀大片的鮮明色彩。

《滿江紅》採用「懸疑+喜劇」的題材類型，在不斷情節反轉中完成影片敘事。張藝謀曾說：「我很喜歡傳統藝術中、傳統文化中那種民間的

況。佑希來到小秀打工的李宅，男戶主李承天和妻子廖穗芳都像隱藏了秘密，他們的智障兒子李文卓更疑似謀害了小秀。查探期間，佑希為了掩人耳目，誤認為李宅失蹤多年的女兒李文文，廖穗芳明知有詐，卻不揭穿佑希的謊話，原來李宅尚有很多不為人知的秘密……

佑希只是一個在福利院長大的女生，沒能力獨自查探，過程中她認識了小秀的男友程威，以及程威的警察堂兄程旭。各人合力揭開一頁又一頁疑團。

《滿江紅》的魅力

諧」混搭的強大演員陣容中，每個人或多或少都攜帶着一定的標籤。出人意料的是，影片將觀眾對他們的刻板預期一一打碎，在保留各自獨特風格的同時，營造出有別以往形象的巨大反差感，由此迸發角色間的奇妙化學反應，讓人讚嘆驚艷。

當然，最令人驚喜的當屬影片懸念勾人、節奏緊湊、高潮迭起的故事情節。劇作沒有聚焦大開大合的歷史時刻，反而選擇了底層小人物的視角，以意料之外、情理之中的「戲中戲」、「局中局」，將故事講述得百轉千回、蕩氣回腸。最終水到渠成地

走馬燈，一個（敘事）時間和空間的壓縮。」而山西大院橫七豎八的走廊，由淺及深，形象地呈現了「走馬燈」的視覺效果。

一九九一年出品的電影《大紅燈籠高高掛》，改編自蘇童小說《妻妾成群》，蘇童來自蘇州，原著所寫的是南方大宅院故事。而在出身西北的張藝謀眼中，覺得山西喬家大院特別震撼，不拍太可惜了。有一天，張藝謀坐在喬家大院二樓往下看，突然看到那種方方正正的「透視線」特別嚴謹，腦海浮現了「沒有規矩哪來方

《回來的女兒》

《回》劇的時代設定於上世紀九十年代中期，通訊科技並未發達，劇中人不像現代般輕易以智能手機通訊，更沒有高端監控追查疑犯。劇情都倚賴角色之間的連帶關係，以及角色間互相探問、監視，以至各人互相猜度心思。故事懸疑性強，戲味濃郁。編導甚有心思，每集的尾聲都像是一個魚鉤，布置了一些角色突然出場，或是留下一些費人心思的語句，讓觀眾追看下一集的新發展。然而，下一集開始之時，並不是緊接上集末段留下的餘音，而是以另一角度述說



人越來越聰明，人類是否依舊愚笨？

漫條思理 鄭辛遠

逢周二、四見報

有趣的流行搭配

充滿趣味性的時尚飾物，在這個兔年生肖的年內，連同其他有趣飾物，都會更受到女士們的寵愛，但重點是如何把握這些趣味性的搭配，讓飾物為整個造型增添魅力。

要創造時尚，同時又要美觀的搭配學問，不僅只有用在衣飾方面，首先看一看品牌LV為兔年推出一個系列的配飾品，包括有方形圍巾，背景是花卉圖案，童趣就是分別拿着品牌經典手袋款的兩隻兔子，加上金色和紅色的色調，表現出喜慶氛圍。而柔軟的羊毛圍巾，長身形，尾端有刺繡兔子裝飾，趣味與實用兼備，色彩配合也十分漂亮，同樣用純羊毛製作的紅色冷帽，正好是一整套美美的搭配。飾物方面，綴有小金兔的手鐲和兔子項鍊，都是精緻的工藝飾品，充滿着童趣和藝術的結晶，是日常和赴宴皆宜的搭配物。

穿着小圓領毛衣的時候，可以加上一條圍巾，無論是兔子或米奇系列的圍巾，都能夠讓一件毛衣顯得更有趣味；如果換了是高領或樽



衣尚蕙蕙

逢周二、四見報

以全軍複誦《滿江紅》的橋段，渲染了感天動地、氣勢如虹的磅礴力量，激越浪漫地傳達了中國人忠誠擔當、俠肝義膽的家國情懷。電影後勁十足，觀罷讓人心潮澎湃、激情滿懷。

岳飛已逝，但「精忠報國」永存，愛國熱血不泯。或許這就是《滿江紅》歷經千古傳唱，卻依然能夠超越時空、擊中心人的魅力所在。



十八彎 關爾

逢周二見報

圓」八個字。張藝謀當即拍板：就拍「規矩」吧，硬是把這個故事的背景改在山西。為此，蘇童一度還「頗有微詞」。

從一九九一年《大紅燈籠高高掛》，到二〇二三年《滿江紅》，三十二年，故事變了，人物變了，但張藝謀對山西古建築的偏愛，情懷未變。



童眼觀世 梁戴

逢周二、四見報

相同情節，令觀眾好像以不同觀點介入劇情，從而引來更多遐想。

角色都是草根階層人物，沒有大壞蛋或大偵探。犯罪者都是一念之差，採用了極端手法愛護身邊的親人。然而，謊言難敵真相，百密總有一疏，犯罪者最終都是難逃法網。



文藝中年 輕羽

逢周一、二、三見報

全能山楂

在這世界上，能天然把酸和甜做到水乳交融、不分彼此的，大概就只有山楂了。前一秒還是一激靈的酸，銳利到直搗心尖；後一秒就是馥郁回甘，這「二極管」般的強烈對比，讓接收到信號的大腦一下子批量運轉，分泌出汨汨的多巴胺，湧進血液裏，融合在身體中。

山楂這樣「神物」，吃起來是有門檻的。君不見滿地跑的「熊孩子」，只能手握一隻糖葫蘆，此外並無他選，只有經過了一些歲月洗禮，才慢慢懂得品味酸與甜的博弈。凡吃的東西，如果在初次見面就將底牌全部亮出，那多半會輸到片甲不留，單一的口味如果不能做到極致，就是注定被厭倦的命運。可山楂卻不同，與生俱來就擁有了別人求之不得的「複合境界」，其他食材尋遍半生，只為有一個像樣的「棋逢對手」，山楂卻可以做到一人分飾兩角，哪怕不是什麼名門望族，也會讓名廚們一次次俯首，三顧茅廬。

美食家蔡瀾曾為它折服，特地首創出山楂叉燒包，酸甜的山楂汁裹着一粒粒叉燒，在菠蘿包中山水巡遊，吃起來就像它看起來那樣紅亮，又紅又亮，可口非常。對此老北京們也有話說，每逢正月十五元宵節，一個最為人津津樂道的餡料就是山楂，什麼黑芝麻、豆沙，都不如山楂好吃耐帖，管它席間多擁擠，只要一顆山楂元宵，瞬間除去心中濁氣。哪怕叫上一隻烤鴨，識趣的店也懂得在配料盤中「動動手腳」，鋪平鴨餅，片好的鴨肉跟小蔥、麵醬、黃瓜條手拉手，沒有人能想到這裏頭那媲美珍饈、神乎其神的味道，其實是一條山楂的功勞。最後別忘了火鍋絕活，辣味的天生勁敵山楂水，調製到剛好，開胃解辣，吃多少紅油都不怕。外面冰天雪地，你我手中這杯山楂，哪怕荒漠，也能開出花。



食色判答

逢周二、三、四見報