

舊酒新瓶費心思

戲曲 視窗

看戲就如飲食，各有所好。我有一位世叔伯，對飲食文化頗有研究，每次跟他談論飲食之道，他都是從欣賞角度來討論；但只有對本地流行的「融和菜」，口誅筆伐，幾近除之而後快。我有一次笑他跟不上時代步伐，世界已進入「地球村」，香港又是國際城市，飲食文化雜交，也是自然不過的事。

當時，他用少有的嚴肅口吻解釋自己的看法，他認為「融和」沒有問題，但很多人不曾下苦功學好廚藝，卻假借「融和」之名，胡亂創作，年青食客都被他們荼毒，連對食物的品味也隨而消失。

聽了他的一番慷慨陳詞，本來想約他到大酒店享用外國名廚精心炮製日、法融和菜的念頭也打消了。

尊重傳統 追求突破

戲曲改革大概也如是。「桃花源粵劇工作坊」（下稱桃花源）製作的《蝶影紅梨記》，在我的眼中是舊酒新瓶，讓傳統粵劇在現代舞台演出，新在舞台設計和裝置，演員的表演大致上仍然保留傳統的模式，既尊重傳統，亦追求突破。舞台以白布作天幕，從舞台頂垂吊到台面，台側兩邊用白布做出四條柱狀造型來代替側翼，形成舞台的層次感，這樣的設計明顯是方便多媒體和燈光的投射。

舞台中間演區設置旋轉舞台，一半設三級樓

梯，供演員上落；旋轉舞台前後倒轉，便可換景，配合吊桿乘降，燈光明暗換場，舞台設計簡潔有效率。由於採用多媒體投射交待劇情，劇本雖然濃縮成三小時十五分鐘的長度，但故事情節也交待清晰。

粵劇進入現代劇場

散場時，有兩位非常熟悉粵劇的朋友就批評舞台設計太簡單，看起來很「素」和「寡」。明顯地，我這兩位朋友是習慣了香港粵劇舞台色彩斑斕的佈景，就像吃慣多油濃味的傳統菜式，突然改吃「三少」（少鹽、少糖、少油）的現代健康餐，難免會覺得口淡。

但年輕的《戲曲天地》主持人歐翊豪和他的三位學友由於看慣現代話劇，所以容易接受《桃花源》的呈現手法。

我一直想，由電腦控制的「三維」虛擬佈景可能最容易滿足新、舊觀眾的口味，但從軟件設計到現場操作都需要專業人才負責，投資成本就不是一般粵劇團體可負擔。

從效果來說，《蝶影紅梨記》亦有些地方要改善，例如演員在舞台上轉換穿戴，如果目的是製作「疏離」效果，未免矯揉造作，再演時可考慮取消。

總括一句，「桃花源」製作的《蝶影紅梨記》，可作為粵劇成功進入現代劇場的例子，但前面的路途還有多遠，便沒人知道了。

葉世雄