



缘起

如何设计一套「繁花食谱」

◆ 李舒

2017年的10月，已经记不起来是因为什么，和一直住在巴黎的上海阿姐建平去了一趟里昂。秋日，我们散步去了卢米埃尔博物馆（Institut Lumière）。在过街的地下通道里，一张巨大海报映入眼帘，是《爱神之手》，我最爱的电影，没有之一。

院子里铺着红地毯，三天之后，这里即将举行里昂卢米埃尔电影节，“卢米埃尔大奖”（Lumières Awards）将颁发给王家卫导演。彼时的我手里拿着一本有关电影节的小册子，记得上面写着“after all, dark glasses are undeniably classy”，完全预料不到，一个月之后，我正在办公室一边吃沙琪玛一边茄山河，金字澄老师给我打电话，他寒暄了几句就问我：“你有兴趣来写《繁花》的电影吗？”我几乎愣住，说不出话来，金老师见我犹豫，沉默两秒，又说：“要么，你先来和导演见见面？”

没过多久，在上海某酒店公寓的餐厅里，我第一次见到了导演，没有戴墨镜的。他一见面就聊起我在公众号“山河小岁月”写的几篇文章，我当然受宠若惊，没想到，导演也看过我写的文字。我将这次见面的情形打电话告诉建平，她说，啊，没有戴墨镜的王家卫，会不会是骗子？我哈哈大笑，在如此欢乐的气氛中，我开始了一段长达七年的“繁花”之旅。

导演一开始让我找一百条《繁花》金句，后来又布置作业，要写十个《繁花》中的美食故事。2020年电视剧开拍，导演说，让我设计一套“繁花食谱”。爱以闲谈消永昼，中国人的闲谈，嘴巴永远停不下来，需要有美食陪伴，更何况，《繁花》中的两处主要场景，一处黄河路至真园，一处进贤路夜东京，都是饭店。



至真园

关于黄河路，我们前期的资料调研小组同学做了非常多的功课，从饭店照片到当事人采访，我见识了不少那时的故事，听起来传奇，但最终结局大多是黯淡的，积累了第一桶金的厨师因为滥赌而黯然回乡，攒下无数小费的啤酒妹以为可以在饭局里找到如意郎君，谁知却是“放白鸽”的小白脸，眼看他起高楼，眼看他宴宾客，眼看他楼塌了，黄河路的霓虹灯那样璀璨，终究有一日昏暗。

作为一个八零后，我对于黄河路的全部印象，就是两样菜，一样椒盐大王蛇，一样龙虾三吃，儿时对玩伴许愿，苟富贵毋相忘，到時候天天请你吃龙虾船，我吃龙虾泡饭。话说得豪情万丈，然而，苔圣园总经理祁文女士为我们从仓库里找出当年的餐具，复刻出一套当年的“黄河路豪华套餐”时，那个瞬间，我却是有点失望

夜东京

说完了至真园，再说说夜东京。玲子有日本工作经历，我们选择了一些比家常菜尺寸小的碗碟。玲子这个人物，原著书中有，剧版的变化巨大，显然不能照搬。夜东京前期，玲子做的是本帮菜，没有什么花样经，但是吃客们为了见到宝总，只好买单。我们当时特别做了“斩冲头”的迎财神的套餐，还分成春夏秋冬四季，除了常规菜之外，还有季节特色菜品。在常规菜当中，我想要突出的是玲子的“会做人”，比如“红烧划水”这道本帮家常菜，我们的“对照组”是至真园的青鱼秃肺，就是一盘用十二条鱼的秃肺做成的名菜，这道菜我在苏州吃过，第一次吃的时候就就想，不晓得那十二条青鱼的尾巴怎么办，现在，一切有了答案，尾巴都去了夜东京，但在玲子的嘴巴里，这是最活的一块肉，也是最上海的生活智慧。至真园有苔圣园老板娘亲自坐镇指挥，夜东京怎么办？我请食户的总经理朱俊先生帮忙，他从前也在黄河路工作过，是金字澄老师的书迷，新开的福庐包厢里，挂着金老师的画作，多亏食户团队，夜东京的火仓才开了起来。

当然，说到夜东京，不能不说宝总泡饭。泡饭，是顶顶家常的江南食物，说到底不过就是拿水泡剩下的米饭，讲究一点的在炉子上烧一烧，不讲究的直接开水泡，谓之“淘饭”，在南京也叫烫饭，是不用火的。不管直接泡还是烧，有一点是肯定的，泡饭必须用隔夜米。

我小时候只晓得用宝塔菜搭配泡饭，长大了则像过家家一样，这里一碟那里一碟，黄泥螺蟹糊酱包瓜苔菜花生米萧山萝卜干炒毛豆子……我认识一位老伯伯，年轻时候是黄河路的常客，后来赚日本人钞票，是名副其实的老吃客，他教过我一道过泡饭的小菜，用台湾白腐乳加黄酒浸一夜，白腐乳成了酒香腐乳，腐乳汁用来蘸油条，真是妙不可言。剧中宝总的“满堂红泡饭”，是我的老琴师讲给我听的一个版本，他说颖若馆主家中打麻将，当中上宵夜，如果上来一套红碟小碗，就知道这是主人嫌弃手风不好，要“调手风”。“满堂红”的出处是程派名剧

的。小时候心心念念的顶级豪华食物龙虾船，在今天看来是那样平平无奇，我忽然意识到，不是黄河路变了，而是时代变了，大家对于食物的见识，早已不是三十年前的懵懂，在经风雨见世面之后，我们对于美食的要求也变了。

我们讨论了很久，究竟是要完全照搬上世纪九十年代的菜式，还是在此基础上加以一些“滤镜美化”，最终，我们选择了后者，所以菜式摆盘并不完全遵照时代，但我们始终遵循的是梅兰芳所说的“移步而不换形”，比如片中出现的“港式粤菜”，是黄河路切实刮过的风潮。仙鹤神针，这道充满神秘感的手工名菜，在上世纪六十年代出现于粤港地区，据说名字来源于港台武侠小说家卧龙生的封笔之作《仙鹤神针》。我第一次看见是在蔡澜先生的书里，那时候香港电影产业发达，宵夜中居然流行点“仙鹤神针”，后来真的吃到，有梦想成真的感觉。

《三堂会审》，此折过去就叫“满堂红”，因为审苏三的三个人都是穿红袍的。

吃再多的高级料理，其实到最后还是一碗泡饭。“随意不做作”，恰恰是泡饭的本分，丰俭由人，跟做人的腔调一样，这是我对于泡饭的理解，我想，也许这一点，阿宝也同意。我本来以为泡饭做起来最容易，没想到到了片场，第一个给我“下马威”的就是泡饭。导演要求这碗泡饭“要冒热气”，片场当时很冷，我们烧饭的“工地棚”离“夜东京”后厨虽然不远，但每次等到正式开拍，烧好的泡饭早就冷掉了。怎么办？想了很多办法，我从食户借了那种专门的烟雾枪，但这样产生的烟雾看起来很薄，怎么看怎么假。最后，我把泡饭碗改成有盖壁厚的盖碗，每次烧到滚烫热，一溜小跑送到“夜东京后厨”，开机之后，胡歌扮演的阿宝揭开盖子，泡饭热气腾腾，画面总算过关，只是苦了胡歌，第一口就被烫到，但老胡异常敬业，面不改色地继续演下去。之后几次，他都“吃一堑长一智”，先吹一吹再入口。

玲子和阿宝拗断之后，对夜东京进行了升级，是为夜东京2.0版本。导演当时给我的指令是，要高级，但也要符合玲子这个人物。玲子究竟是一个怎样的人？我记得自己曾经给玲子写过一个人物小传，玲子当然是江湖儿女，爱钱，爱计较，其实，她顶顶讲究的是一份情义。这也是上海滩许多老板娘的本质，这一百年来，从锦江饭店的董竹君到梅龙镇酒家的吴涓，从春的老老板娘到苔圣园的老老板娘，她们风风火火，她们雷霆手段，她们打落牙齿往肚里吞，多少苦隐没在脂粉中，多少恨都往事如烟，剩下的只有情义。董竹君和吴涓两位老板娘发明了“川扬合流”，我忽然想，为什么玲子不能发明一个有日本风格的本帮菜呢？这就是夜东京升级版的“本帮怀石”。这当然是带点戏谑风格的，里面的聪明智慧全属于董竹君和吴涓两位女士。

还要说说我自己特别喜欢的热气羊肉，当《繁花》里出现阿宝和雪芝吃热气羊肉的场景时，我的眼睛有些湿润。所谓热气羊肉，指的是没有冷藏冷冻过的新鲜羊肉，在江南一带极为流行。我们调研小组的姜浩同学去洪长采访，不仅打听到当年的物价：羊肉半斤四角钱，菠菜五分（可续），黄酒半斤一角，他甚至根据采访，复原出了一张草图，在屠楠老师的妙手下，还原出了现在我们看到的“共和”锅（剧中叫大暖锅）。



不响

“繁花食谱”中还有很多未能出现的菜，最大的遗憾便是属于小毛和银凤的冷面：

银凤说，小毛不要紧，等于自家屋里，坐一坐，等阿姐洗了浴，下去买两客青椒肉丝冷面，一道吃。——《繁花》第十七章

我毫不隐晦自己对于小毛的偏爱，这大概因为我家就在小毛家附近。很多个夜晚，我在莫干山路靠近苏州河边的散步道上轻轻哼过《苏州河边》，微风荡漾，夜留下一片寂寞，时不时想起的是小毛弥留时说，上帝一声不响，像一切全由我定。只是“像”而已，这句话就是全部密码，你以为你可以，其实只是仿佛，做主的是上帝，而我们只能不响。

《繁花》播出之后，各方反映热烈，作为创作者，我实在应该不响，不过，讲讲食物背后的故事，帮助大家更好地理解剧情，也许也是配套服务之一，毕竟，这也是我第一次花七年时间设计一套食谱——谈恋爱都没这么久。

谨以此文献给观众朋友们，祝福大家胃口好。

