

《繁花》里的黄河路，曾是模子菜的江湖

形势所逼，黄河路上的小老板和草台班厨师硬是华山一条路，冲出来了！

□ 撰稿 | 沈嘉禄

这一日江南晓寒，迷蒙细雨，湿云四集（《繁花》第二章之二），王家卫执导的电视剧《繁花》登场。

螺蛳壳里做道场

小说中，开篇就是静安寺小菜场，陶陶卖大闸蟹，沪生与梅瑞喝咖啡。第一个小高潮就是捉奸，戴绿帽子的男人带着三个小徒弟和一个邻居在弄堂对面的大明饮食店吃了猪肝面加素鸡，眼看卖蛋男人进了门，师徒几人“……跑进弄堂，望到三楼，窗帘布已经拉拢……”。前后弄堂，居民哗啦啦，通通跑出来看白戏，米不淘，菜不烧，碗筷不摆，坐马桶的，也跳起来就朝外面奔。上海滩食色二字，被老金演绎得淋漓尽致。

摄制组在车墩影视基地复刻了一条黄河路，通天塔一般的灯光，极其夸张地营造了黄金时代的梦幻气氛。其实老金平时更欢喜在作家协会附近的进贤路吃饭，他对掘地三尺再在上面搭只阁楼的小饭店特别有感觉，老板娘的葱熨大排是他的念想。小说里写到“玲子到日本多年，最近回上海，于市中心的进贤路，盘了一家小饭店，名叫‘夜东京’。此刻的上海，一开间门面，里厢挖低，内部有阁楼的小饭店，已经不多。店堂照例吊一只电视机，摆六七只小台子，每台做三四人生意。客人多，台板翻开坐六人，客人再多，推出圆台面，螺蛳壳里做道场。”

老金在小说中写到吃饭场景相当多，不过重点在人不在菜式。知心话多在酒后说，场景交代三言两语，点到为止：小饭店里，浇头小菜，三瓶啤酒。或者一大盆白斩鸡，姜丝调料一小碗，一瓶黄酒。“夜东京”，一客咖喱牛利或三丝盖浇饭。“四如春”，两碗小馄饨，两客炸鸡排，两碗葱油拌面，逸兴湍飞；或吃两碗冰冻薄荷绿豆汤，吃吃谈谈，多好。公交车终点站，对面饮食店，通宵卖生煎，鸡鸭血汤，灯光耀眼。在云南路吃涮羊肉，也只是一盆羊肉，一客羊肝，其他是蛋饺、菠菜等等。沪西饭店，以前叫沪西状元楼，白切、干切、白斩、清抢、肚档、时件、划水、秃卷，以及狮子头等等。排场最大一次也就三桌。



黄河路上当年烟火璀璨，人声鼎沸。

有一次借了西哈努克的因头，让小说人物表演一次海派贯口，一口气报出了西冷牛排、香煎小羊肉、奶油葡国鸡、焗洋葱汤、焗蜗牛以及扁口八宝、金粉滑金条等名堂经。

最精彩的桥段出现在旧社会的监狱，敌伪监狱长克扣牢饭，穷苦犯人靠一天两碗薄粥汤苟活于乱世。阿宝爸爸说，犯人手里有钞票，可以随便买，可以点菜吃酒，随便，小贩直接走进牢监，做蒸笼生意，卖肉馒头、水晶大包、虾仁馄饨，馄饨担直接挑进监牢天井里，落一碗鳊糊面，叫一客广东叉烧饭，大鱼大肉，样样有，天井里开油镬子，余春卷、苔条小黄鱼……看过老金的《回望》，就知道这里有他父亲的苦难经历，他父亲是一位干练的地下工作者。

老金平时与朋友吃饭，不讲排场，他对人的兴趣超过对美食。《繁花》一出，外行看热闹，不少同行却恨到牙根发痒，上海滩角角落落的事体都被他写尽了，我们吃什么？所幸他没在烹饪的技术层面挖下去，我得以在自留地里刨一口食。

黄河路上闯江湖

今天蹭个热点，讲讲黄河路的模子菜。40年前，上海民营