

## 我为《繁花》写食谱

《繁花》热播,剧中的上海美食一道受到大家的关注,黄河路上的餐厅重新大排起长龙,夜东京上的“宝总泡饭”、范总手里的“油墩子”、菱红啃不完的“鸡爪”等等小吃也被大家津津乐道。在《繁花》中,一道菜可以是一个人物的判词。剧集之外,这些美食所折射出的那种具体、市井、日常的沪上生活方式,也正在取代那些都市符号,成为最近大家讨论“上海”这座城市的焦点。

我们与《繁花》的文史资料顾问、《繁花食谱》设计者李舒聊了聊《繁花》美食背后的故事。她来自上海,八零后,是长期关注美食与历史的写作者。在她的文章里,食物常常作为理解一个地方、一段历史的切口。《繁花》筹备期间,她和调研团队采访了大量八九十年代在上海开餐厅的老板娘,收集了当年的老菜谱,也通过这些人和菜,看到了当年上海的一个个小江湖。对李舒而言,“食物是研究人的一把钥匙”。沿着这个舌尖地图的线索,李舒与我们聊起《繁花》,聊起上海的这些人,以及人们在这座城市的日常生活。以下是李舒的讲述。

《繁花》播出之后,最近不停的有朋友来问我泡饭的事情,“这个东西能过泡饭吗?”“什么东西能过泡饭?”因为我们为剧里面的泡饭设计过五六十种小菜,黄泥螺蟹糊酱包瓜苔菜花生米萧山萝卜干炒毛豆白乳腐……我好像突然之间就变成了朋友里面的泡饭专家。

播出之前采访马伊琍,她跟我说,她特别喜欢泡饭的设定,太代表上海了。我还是挺高兴的,她作为玲子get到了我这一点。泡饭其实就是把剩下来的隔夜米饭用开水烫一烫,讲究点的放在炉子上烧一烧,配上各种小菜。这个东西不止上海有。但我觉得它很能代表上海的一种生活态度和精神状态,你不论在外面吃多少大鱼大肉,回来你不过就是吃一碗泡饭嘛。玲子一开始对于阿宝就是这样一个人,你出去怎么样大富大贵也好,我在这里就是你的一个底,我永远在这里。

2017年,金字澄老师给我打来电话,问我有没有兴趣参与《繁花》电影。《繁花》这本书我从它还是在弄堂网连载的时候就开始追,当时就只是觉得好玩,觉得是有一个很神奇的老爷叔每天在网上发一段。我感觉到,这个时候的《繁花》,已经有了自己的创造性的语言风格。它穿越了明清笔记小说、穿越了鸳鸯蝴蝶派……更加鲜活和迷人。

后来我和金老师一起去见了王家卫导演。导演给我留功课,印象最深的两件,一个是从书里面挑100个金句出来,二是写10个美食故事。我明白他想要的是我把《繁花》完全理解了,变成完全是我自己的一个东西,然后再写出来。

我当时想了一个办法,我有一个读者群,我每个礼拜带着大家精读两章《繁花》。读者会提很多关于书里面的语言的问题,我要去解答,在这个过程中我也会更了解金老师写作的风格。同时我也去完成导演布置给我的功课。等这些都做完之后,发现我对《繁花》是更熟悉了——绝不是故事的熟悉,更多是对《繁花》这本



《繁花》里夜东京的招牌“泡饭”



《繁花》里马伊琍饰演的老板娘玲子

书的气质的熟悉。当时没有意识到,等我之后再回去看我过往写的很多个版本的东西,我觉得确实是有变化的。因为我们的影视化改编不可能完全忠实于原著,不然为什么不直接去看书呢。后来导演也讲,我们的作品是要让大家感受到《繁花》的气息,让观众感受到它是一个什么样的东西。我自己写文字的风格也在这个过程中发生了很多变化。这个过程对我来讲好像练内功一样,也是我在这个项目里最大的获益。

2020年《繁花》电视剧开拍之后,我就接到了设计一套《繁花食谱》的要求。黄河路上的菜品,之前调研的时候已经打过几次样了,但是夜东京的菜,我们还完全没有概念,导演跟我说,可能你还得做一下这个事情。

具体的要求他也没提,当然拍出来要好看,这是最起码的。我当时的想法就是,尽可能地在这个事情上设计得全一点。我们把它分成春夏秋冬,设置一些常设菜和季节菜,因为它要分夜东京1.0和2.0,也要设计出两个体系来。也要考虑到,玲子是一个什么样的人,她作为老板有什么样的特色,我们要让这些菜都像玲子做出来的。

这个人物就是很精明,我们也设计了一些看起来很精明,可以赚钱利润比较高的菜。她是日本回来的人,我们给夜东京挑的餐具也都是日式风格,要比当时市面上的尺寸小一点的。夜东京1.0做的是很普通的本帮菜,比如说“红烧划水”,其实就是鱼尾巴,导演提出来的问题是,你要设计两样菜,至真园和夜东京都会卖,但是一个便宜一个贵,一个实惠一个有噱头。我们团队里有一个苏州小伙子,他说起自己家乡的“青鱼秃肺”,我们就想到了相应的“红烧划水”,这当然代表着两个餐厅的不同

风格。甚至我们还为夜东京专门设计过一些宰客的菜,还有一些是专门用来跟黄河路“别苗头”(暗争高低)用的,后来剧里面没有用到,但我们做的时候其实是会考虑到各种情况。后来导演跟我说,你这些菜量真的可以开一个餐馆了。

关于八九十年代的上海,剧组专门成立了一个调研小组,做了很多的功课。我自己也找了很多当时的老板娘做采访。有开饭店的,也有棋牌室的、舞厅的。你开一间小店要雇几个人,怎么去挖厨师,进门的吧台要摆什么酒;舞厅里面舞是怎么跳的,到底什么舞流行过,你怎么进舞场……当时为了沪生那一条线,调研组还采访了整个南昌大楼,借着这个采访,那些当年在大楼里一起生活过的人又重新串起来,大家还搞了一个聚会,就像南昌大楼的《再回首》一样。

这些老板娘们讲起90年代的经历,在今天听起来近乎传奇一样。有一个老板娘讲,那时候她开店,会遇到流氓来骚扰她,过来收保护费。可能这种事情很多开店的人都会遇到,但每个人的处理方法都不一样。她的店在一家夜总会附近,她就想了一个办法,一开始是给夜总会的小姐们送储值卡,后来她们的男朋友会来等她们下班嘛,老板娘就让这些男朋友来自己的店里等,等小姐下班吃饭不要钱。久而久之,这些男朋友们聚集在店里,就充当了保护者的这样一个职务,那些流氓就不敢来了。

这些老板娘们面对面给你讲这些事情的时候,你会有那种巨大的不真实感,但又能感觉到生机勃勃,她们是特别生龙活虎的一群人。

吴江路上有个吴青餐厅,有三层楼,楼下还有一个半地下室,我在电视台实习的时候经常去吴青吃饭,叫一客东方快车的狮子头送过来,老板娘看到,也不生气。那时候吴江路上

的餐厅,有许多阿姨妈妈,都是刚刚下岗的纺织女工。当时下岗的那一批人,有的去摆路边摊,还有一批去做“空嫂”,就是年纪比较大的“空姐”。还有大量选择出国的人,有的可能在国内已经结婚了,或者谈朋友了,毅然决然决定出国打工。我们采访到一个人,第二天就要上去日本的飞机了,前一天跟自己的男朋友吃了一顿饭,说要分手。她男朋友特别愕然,说你为什么到这个时候才讲?她说,因为我不想让你前几天不开心,虽然你现在还是会不开心,但你只有一天时间不开心了。

我们剧里面体现的一些情节,比如老板娘们之间互相竞争,断水电煤气、断供应商什么的,背后也都是有原型的。每个小店就是自己的一个小江湖,人情场。我记得我们采访到的一个人跟我们讲,开一家饭店,如果他是你的金主,你就不能跟他产生感情;如果你喜欢他,你就不要跟他要钱。我当时觉得自己好像在听松本清张的小说一样,她好像在讲开店,又好像在讲男女之情。听完她讲,我就觉得玲子和阿宝确实是没啥希望了。

我们调研小组的小朋友还问过这个问题,为什么都是“老板娘”,确实是女性居多。她们就说女人出来在前台,待人接物都要柔软一点,有的时候女的出来讲话讲不死,将来还有一点退路对吧。好像上海滩100年来就都是这样。男的有的是压在后面,跟后厨对接,跟什么消防部门对接;有的就去做别的行业,比如我知道有开夜总会的。这些老板娘们就负责出来“抛头露面”。

这些老板娘整体上来讲都很强势,当然要强势,你每天要处理100个问题,不强势是不可能的。另一方面她们也很讲情义,有点江湖儿女那种感觉。有一个老板娘的老公后来犯了事,她讲了很久怎么把她老公费了很大劲捞出来。我问她那你捞出来之后跟他离婚了吗?她说也没有,最后是离了,当时还是不想离。她说那时候总归是觉得,日子能过下去就过下去。你会发现她们看起来那么强势,其实还有很多特别传统的那一面。

那个提醒我穿束腰裙子的老板娘,我看过一张她年轻时候的照片,躺在吧台上,是真的很美,又很酷。她后来也是离婚了。采访的时候她总是强调她自己很潇洒,跟我说你要这样要那样,但你同时又会感觉到她其实有强烈的寂寞感。有些东西郁结在她们心里,因为很要强,又不肯讲出来。还有一个当时采访的老板娘现在已经去世了,她人生最后阶段在一个临终关怀医院里面,给熟客发了短信,说自己在生病,可能大家不能来吃饭了,非常体面。大家都不知道她已经病得那么重。你在知道她们背后的故事之后,就还是会蛮唏嘘的。我当然不能去评判别人的人生了,不能去判断,我只能说如果是我,我不愿意这样。

这个剧播出之后,有很多人问我要不要开餐厅,其实我在做采访的时候就意识到了,我绝不会开餐厅做老板娘,我自己不具备那样的能力。

(未完待续)  
来源:凤凰网旅游