

我为《繁花》写食谱

(上接1月25日A7版)

上海的餐厅,每个区域有每个区域的特色。在南京路周边,先有乍浦路美食街,后有黄河路美食街,都是做海鲜比较多。因为当时上海出现了大量外商,集中在那一片,中国人谈生意肯定要吃饭,在商务宴请里海鲜就比较好卖得上价钱。

我小时候对黄河路印象最深的就是两道菜,一道“椒盐大王蛇”,一道“龙虾三吃”。那时候我跟朋友许愿,苟富贵勿相忘,以后天天请你吃龙虾,那个就是我对未来奢侈生活的所有想象。我去黄河路上采访的时候,每家当时都有做椒盐大王蛇,而且都说是自己家发明的。后来在剧里面,为了视觉效果,我们把它做成了“火焰大王蛇”。

我前几天跟一个黄河路上的老客人聊天,他说我当时去黄河路做商务宴请,最大的原因还不是贵,说实话黄河路还算便宜的,在黄河路中午晚上夜宵三顿饭吃下来花一万块钱,这个价钱你去扬子江酒店是吃不下来的。主要是黄河路上饭店多,当时在上海你可以选择的餐厅是很少的。黄河路虽然很短,只有700多米,但是餐厅很多,经常有新店,大家就总会来吃吃新的店,慢慢大家就都在这个地方做起来了。

进贤路那边的房子,一般都是一楼一个小门面,二楼住人的。天然它的面积决定了它只能开那种小的外贸服装店、精品店,开饭店也只能坐几桌客人。因为很多店家的房子就是他们自己的,所以人均消费不用很高,就做上海本帮菜,家常菜是最合理的。

我们设计进贤路的菜谱的时候就遇到一个问题,本帮菜讲究浓油赤酱,很难拍出来好看,比如一道红烧蹄膀,红红的大大的,我们就要自己想怎么去把它摆得好看。后来我想自己家里做这道菜的时候,一般都是过年,爸爸就会在底下铺一层豆苗,用绿色给它打个底,它就好看起来了。你突然意识到中餐其实它也是有很多配色和设计的,只是现在大家都忘了。

后来我们去翻80年代的老菜谱,你会发现那个时候的摆盘和现在的摆盘在美学理念是不一样的。我们现在的摆盘受日式和欧式风格的影响,喜欢空出盘子边,用酱汁这里挑两下那里挑两下。但是老早的这种中式审美,讲究该满的地方要满。比如宴席上面的冷盘,师傅先用各种食材拼一个仙鹤出来,叫“鹤龄延年”,这不过是一只冷盘,已经足够美丽,足够震撼。但是从现在餐饮的角度来讲,你会觉得它很慢,不好出菜,慢慢的这些手艺也都快失传了。

剧里面还有一些上海小吃,其实书里面也都有提到,导演是很擅长用这些食物来表达人物。像是排骨年糕,本来是两个独立的东西,合起来又是一个菜。它在上海就是有很长历史的平民小吃,早在1920年代就有那种走街串巷的排骨年糕摊。民国时期很轰动的“酱园弄杀夫案”里面,案发当天晚上这个妻子还跟她丈夫说,我们去跟别人借一点钱,摆一个排骨年糕的摊子,没多久就能把本钱



被《繁花》带火的上海黄河路

收回来,结果丈夫不同意,还是要去赌博,她才陷入绝望把她的丈夫杀了。

我原来是写历史故事的,写历史故事,每天要接触文献,读老报纸,看来往的信札、日记很多。我会发现一个很有意思的事情,一个人今天见了谁、做了哪些事,这些都是可以被粉饰的,哪怕是一个人口述出来,也会有他的主观性。但唯独一件事,他这一天吃了什么,没有人会在这件事情上去粉饰。然而恰恰是他吃了什么这件事,是可以看出他的风格的,我觉得这是一个很神奇的点。

所以从差不多十年前,我开始关注食物。我觉得食物是研究人的一把钥匙。一个喜欢吃红宝石奶油小方的人,和一个喜欢吃天津大麻花的人,性格大概不会是一样的(必须强调,红宝石奶油小方和天津大麻花没有高下之分)。

我记得前几年有一位学者写了一本书叫《鲁迅的饭局》。我们小时候课本上的鲁迅是“横眉冷对千夫指”的鲁迅,可是你看一看在那本书里,他当年跑了很多的饭馆,全北京的饭馆到处去,作为一个绍兴人,他也很能吃辣。你会发现他其实是一个很热爱生活的,至少是一个很活泼的人,不是我们小时候想象当中的那种形象。包括他和朱安的感情,他并不讨厌吃绍兴菜,可是他从来不告诉朱安,自己不喜欢吃放了很多梅干菜的菜式,朱安就只能去猜测,夫妻做到这个份上,确实可悲。所以研究食物其实是一个方法论,你能从食物背后看到很多属于真实的人的东西。

我用这把钥匙解开过特别多的谜,有一个小例子,《如懿传》播出的时候,大家在讨论“皇后断发”这件事情,为什么会这样。我当时就去翻《膳底档》,吵架之前那一个月,皇上吃饭究竟吃什么,每天哪一样菜赐给皇后,哪一样菜赐给令妃,哪些菜给其他嫔妃,在这个过程中也能看出来皇上的心意。你就会发现那段时间皇帝每天给皇后赐的菜都差不多,比起容嫔和令妃,至少我们能够确定他当时就已经不太在意这个人了。

站在创作者的角度也是这样。男女之间的感情很难说透,讲一个最俗气的问题,这个男的到底爱不爱这个女的,可能长篇大论也讲不完。可假设说我们让他们一起吃一顿饭,这一顿饭是去男方家里吃还是女方家

里吃,出去吃的话点菜是谁先张口,点什么价位的,点几道菜……等这一顿饭吃完了,其实他们之间到底有没有可能性也就一目了然了。食物这个东西就因为它很日常,所以它自然而然就可以揭示出很多东西,这是我一直觉得食物很有趣的地方。

我自己是一个饮食口味很宽广的人,在上海的时候爱吃上海菜,特别喜欢吃生煎。来到北京之后也爱吃北京菜。而且,我还挺爱喝豆汁儿的。老有人说北京是美食荒漠,我就跟他们讲,北京有一个绝学,就是干炸丸子,南方人怎么也学不出来。以前我有一个外号,“三碗不过岗”,吃饭要吃三碗,但是现在比较悲伤了,一碗也就结束了。食量减少了,你也会觉得,我的青春也逝去了。

提到生煎,上海人要讲了,不能叫生煎包,要叫生煎馒头。叫生煎包的都是外地人。上海人眼里的上海,和外地人眼里的上海,好像是一个永远的话题。比如说上海人喝咖啡这件事,其他地方的人也会有特别的诠释。我自己会觉得说,上海人自己没有把它看成说因为我喝咖啡了,所以我就精致,它只是一种生活方式。我之前去上海那种老的咖啡馆,那个地方是早上8点还是9点以前可以无限续杯。你去到那个地方,就会发现里面全是一群老年人。其实它的功能就跟茶馆差不多,咖啡也说不上多好喝,但是这些人已经在这里坐了这么多年,风雨无阻,每个人会有自己的位置。我去那里做采访,还有一个老头跟我说,某某已经好几天没有来了,他大概是死了。

我自己在年轻的时候,从来不觉得我一辈子都会待在上海的,很想要出去看看。等到真的出去了,再回过头来看,我才发现上海已经在我生命里留下了很多印记,洗不掉了。

比如我刚到北京的时候,就特别喜欢北京,觉得大家都很热情,别人跟我说“来我家吃饭啊”,我是很受宠若惊的,因为上海人的交往是有一些疏离感的,在上海的话一定是非常好的朋友才会邀请你来家里。那我也很认真地去对待这件事,上海人的契约精神是非常重的,如果我答应你,那我肯定要努力地去完成。但我真的想跟他去的时候,他可能又会说我锅还没刷之类的,又不能去了。后来我知道在北京这就是很简单的一个招呼或者客气,千万不要当真。

有很多人会觉得上海人很冷漠,其实不是这样的,上海人当然也讲情义,只是大家对情义的认知方式不太一样。比如上海人送礼物,当然送得太便宜也不好,但大家也会想到说,送得太贵了也会让人家有负担。我们会觉得,要送一个让对方也游刃有余的礼物,这其实就是在为对方着想。

比如我采访到的一个老板娘跟我讲,她早年有一个客人,后来炒股输掉了,家境一落千丈,之后再来到她家店的时候,就只点阳春面。她就觉得“哎呀他也蛮作孽的”(“作孽”上海话中带有同情意味)。我以为她要讲就不收他钱了,不是的,她还是要收。但是她每次想请他多吃点东西呢,就会说她最近又研发了什么新菜,想请他试一试,就用这种方法。她说这种客人,你直接不收他钱的话,很伤他自尊的。

你在这些老板娘这里能听到很多类似的故事,乍一听她们还是在讲钱,而且她们很乐于去跟你分享那些很“精明”的事情,但你像剥笋一样一层一层给她们剥开来,会发现她们的情义有时候是被包装在这种看起来比较疏离和冷漠的外表下面。

这些差别当然无所谓好和不好,就像北京菜和上海菜一样,只是风格和评价体系不一样,各有各的魅力所在。大家对上海有特别多的解读,当然也是因为上海是一个很有魅力,也确实非常复杂的城市了。我这几年在写作上,也越来越回到上海的故事,最终你发现你是回避不了的。

我现在上海的家靠近莫干山路,就在苏州河边上,离书里面小毛生活的地方很近。书里面小毛跟拳头师傅练武功,还有他们在苏州河里捞出一个死人什么的,就是在那附近。其实是比较“下只角”的,各种三教九流的人汇集的,很市井的一个环境。现在那里当然物是人非,金老师有一次还和我讲过,那些弄堂已经拆掉,那个巨大的创意园区里的画廊还办过一次金老师的画展。现在我去苏州河边散步的时候,很喜欢听两首歌,一首是姚莉的《苏州河边》,另一首是沪剧《志超读信》。我不知道怎么形容听到这两首歌时候的感受,但我推荐每一个来苏州河边散步的人,一定要听一听《苏州河边》这首歌,真的。

我小时最喜欢吃的东西是那种老式的白脱奶油蛋糕,它的奶油吃起来有一点硬,裱花也是那种很老派的裱花。它当然不是每天都能吃到的。如果小时候过生日能拥有一只那样的蛋糕,你会觉得你是全世界最幸福的人了。

后来我其实吃了很多很好的蛋糕,在法国,在日本,包括一些甜品比赛获奖的作品。但当我过生日的时候,我还是会想要一块那样的老式奶油蛋糕。长大了之后你总觉得拥有一个蛋糕不能代表幸福了,幸福是很复杂的。但其实幸福的标准也许就可以是很简单的,只是你这个人变复杂了,这样就很讨厌。

我的生活理念说白了也就是这么一回事。你吃了再多的东西,到最后你爱吃的不就还是那几样吗?对吧。还是泡饭吃着最舒服。

来源:凤凰网旅游