

劇中美食透出人生況味

# 《繁花》開盡落盤中

王家衛的《繁花》，明明是一部劇，但最好看的拉扯和張力，卻藏在菜飯裏。管你氣吞山河、獨攬乾坤，一條條過江猛龍，穿過纏繞市井的煙火氣，全都變成了柔軟的飲食男女。再大的傳奇，始終缺不了一日三餐、人情冷暖。劇中的阿寶，在蓬勃炙熱的年代裏，曾指點江山、與高樓同起，也曾灑脫離場、隱去踏春泥。看十里洋場，不識廬山真面目，回首再見他，道不盡盤中酸甜苦辣；大上海的繁花，是商界赤膊的廝殺，也是飯桌上妖冶的情話。

判 答

寶總（《繁花》中的主角，即阿寶）最風光的時候，黃河路上熱鬧開闊、嘖嘖喳喳都是關於他的傳說。不然老闆娘李李也不會剛開至真園，就對這號人物起了興致。在資本市場白手起家的寶總，槍口對準別處，照樣步步穿楊，跟滙聯商廈打響「三羊」上市的第一槍，從此國產品牌有了自己的姓名；股市大戰強總，散戶組成的聯合艦隊打得宿敵一夜歸零。一樁樁、一件件，看得人熱血沸騰。

## 牛河最考廚師功底

這一條燈紅酒綠、紙醉金迷，在真實的上海確有其路。不過700多米長，在劇中卻搭起了食客們爭相追逐的名利場，每一頓飯背後，都是金錢和膽魄的較量。其中獨佔C位的至真園，本身也是個故事，一道寶總牛河（乾炒牛河），捧出一段經典。這菜看似簡單，卻最考驗廚師功底，粉要根根透亮、周身嫩滑；



▲電視劇《繁花》中的黃河路實景，食肆林立。



▲乾炒牛河講究的是鑊氣。

▶劇中寶總必點菜泡飯，所用的一定是隔夜飯。



▲電視劇《繁花》以阿寶在上海商界的起跌為主軸。



▲排骨年糕是劇中汪小姐最愛的一道菜。

吃完之後，盤裏還不能多見一滴油。一盤牛河，讓寶總初進至真園，就直接殺向後廚，只因離鍋後上菜速度再快，都趕不上灶頭邊吃的那口有鑊氣。寶總懂吃，更懂人心，救至真園於危難時，在換人斷貨危機中殺出條血路，請到香港大廚親自坐鎮，一道火焰大蛇，吃得所有同行們滅了脾氣。一場黃河路保衛戰，至此輸贏有定數。

但至真園的老闆娘李李，卻獨愛自家外的熱氣羊肉。像極了北方的涮鍋，只是在黃浦江邊，有了更清雅的名字。所謂「熱氣」，是指羊肉新鮮宰殺，跟冰鮮剛好相反，吃上去自然也更鮮嫩過癮。炭火一燒、銅鍋一點，蘸點芝麻醬，吃得暢快淋漓。這道菜就像她本人，帶着跟周圍格格不入的氣質，硬生生闖進了陌生地界，粗獷、野性。隔着一口鍋，霧氣那頭的寶總若有所思，幾經浮沉；霧氣這一頭的李李，終將長途跋涉的往事跟A先生一起，沉入海底。

## 排骨年糕外酥內嫩

在黃河路上，還有一個人，名字總是跟寶總一起出現。有人說，寶總身邊，離不開汪小姐。大家都知道，從阿寶到寶總的這一路，兩個人有肝膽相照，也有不言自明。汪小姐最愛吃排骨年糕，開心了吃，失意了吃，就連等不到寶總的那晚，也在吃。一道老上海小吃，選的是大塊帶骨豬排，油炸後配兩條年糕，醬汁一澆，既有外酥內嫩的口感，也帶着香濃郁的彈糯。但無論如何，排骨年糕，放到一起依舊溼漉分明，兩個人拉扯的情愫背後，是不忍、不捨和不敢，到最後排骨是排骨、年糕是年糕。這一口，還不如她在工廠嘗的冰棍。光明牌，是上海孩子從小到大的味道，像極了她本人，清澈爽快，從不拖泥帶水。

汪小姐，最後如願成了自己的碼頭，再沒什麼能把她困住，外灘27號不能，寶總也不能。

## 鬆軟香糯定勝糕

### 爺叔最愛

走出黃河路和進賢路，最真實的寶總，其實是在和平飯店。這裏有他最初打下的「江山」，更有一位幫他坐鎮、大殺四方的老法師——爺叔。黃浦江上幾番風起雲湧，都抵不過爺叔的開口和回眸，爺叔的不響，成就了這部劇最大的響動。

爺叔的心頭好是杏花樓的定勝糕，鬆軟香糯，裏面有飽滿的豆沙料，一塊彷彿一個銀錠，討個好彩頭。在這部人均吃貨的劇裏，他少有開口，為數不多的一次，是端起了梅萍送來的奶油蛋糕。梅萍的故事是小人得志，可爺叔手裏的蛋糕，才是那個年代少有的流行符號。作為上海開埠後傳入的新鮮事物，老大昌、凱司令、紅寶石（西式糕點店）三分天下，把蛋糕做到最大。在那個年代，奶油是滿滿當當富有的味道。說來也巧，這個符號在劇中幾處轉折，都起了關鍵作用。玲子出走後的第一個生日，蛋糕邊上再沒有從前的歡聲笑語；而劇集最後汪小姐的奶油蛋糕，最豪氣大方，預示了一個屬於她的未來，正蓬勃向上。

時代的洪流捲起了一個又一個故事，永遠是富貴迷人眼。劇中有台詞說，一切終將過去，但一代代的繁花，還將繼續綻放，熙熙攘攘的黃河路，一條街、一座城；不變的江湖裏，故事起鋪，再落幕，人情不改，飯局常在。



▲定勝糕。

## 費盡心思寶總泡飯

### 最後選項

黃河路和進賢路，碰哭精（愛哭的女生）同討債鬼，是重疊在寶總時間裏的回憶。黃河路上他風光獨佔，但不管酒席多熱鬧，生意多排場，最後也要來「夜東京」吃碗「寶總泡飯」。泡飯比不上聚光燈下的鐘鳴鼎食，一碗隔夜飯、一碟小菜，便成了一頓飯，隨意到有些寒酸。劇中寶總吃的這份，倒是費盡心思的頂配級，光飯搭子就有六碟，黃泥螺、櫻桃肉、紅腐乳、肉鬆、醬瓜、油條，坐齊一套滿堂紅，靈得很。

一碗稀鬆平常的泡飯，一條清幽素淨的進賢路，卻總是寶總每日的最後一個去處。可即便如此，他對玲子也只有恩、沒有情。玲子就像那些點亮泡飯的黃金配角，雖然乾脆利落、滋味正好，卻始終還要依託於那碗白米飯。作為「夜東京」的老闆娘，她是爺叔口中的討債鬼，也是寶總最堅實的後盾。寶總身邊的人形形色色，迎來送往，玲子始終立體鮮活，嘴硬、心軟，愛錢、重情，把日子過得轟轟烈烈。

至真園有青魚禿肺，玲子就能做出紅燒划水，並且說得明白「我的魚，有頭有尾」。有頭有尾，果然是玲子本人的完美詮釋啊。當年帶着單程票去了日本，卻因為寶總郵來的機票重返上海，哪怕在一開始就知道兩人不可能，也會為李李去找大王蛇，為汪小姐的耳環進貨單，硬生生攔開了麥紅的嘴。可惜對方並非所託之人，哪怕對她遷就、放任，也只能止步於此。寶總曾跟陶陶說，「夜東京」不會散，這個人是念舊的，可念舊不代表能傾其所有，甚至，都給不了近似汪小姐的一點情。



▲青魚禿肺。



▲寶總愛到「夜東京」吃碗泡飯。

### 簡飲擇食

韓國流行文化旋風席捲全球，不論你是否喜歡韓國的時尚潮流，應該都會聽過一個在韓劇對白中常常出現的用語：OPPA。它在韓文原是女生對親哥哥的稱呼，後來女生也會親暱地稱比自己年長一點的相熟男性友人為「OPPA」。然而，許多人因為對韓劇男演員着迷，已視「OPPA」為韓國俊男的代名詞，也因為追看韓劇，愛上了韓國菜。

炮台山有一家由韓國青年主理的食肆「Antidote」，街坊都稱它為「OPPA」餐廳，因為廚師和服務員都是來自韓國的男性，年輕又有活力，為餐廳的傳統韓式美食

加添了時尚和型格的風味。筆者在午餐時段光顧，見店面都以青蘋果綠色的裝潢與木製桌椅為主，在和煦的陽光映照下，予人清新和青春的感覺。每桌客人點菜後，服務員都會送一盒四格涼拌前菜和炒年糕，當然包括韓式辣泡菜。

我很驚訝每道菜的份量都很多，怪不得人們說這家店性價比高。當天我點了「春川水冷蕎麥麵」，碗中有許多蛋絲、青瓜、蘿蔔、韓式辣醬，麵質彈牙冰爽，而且廚師已調好整碗麵的味道，不需客人自行加醋和芥辣，每一口都醒胃怡神。友人就點了兩款釜飯，分別是「牛肉石鍋飯」和「茄子石鍋飯」。

盛在石釜中的米飯熱氣騰騰，香氣撲鼻。

服務員先細心地讓我們為食物拍照（「OPPA」就是懂顧客打卡的需要），然後才將鍋中的配料與米飯拌勻。吃下的時候，我發覺飯質與港人愛吃的絲苗很不同，飯粒每顆都圓潤潤，完全吸收了材料的味道，口感軟糯，充滿油香。大家吃得半飽之際，還發覺鍋底結了大量鍋巴，焦脆味美，讓人欲罷不能。

該店的菜式類別非常多，醬油蟹、人參雞、烤肉、煎餅、炸雞與沙律都有供應，絕對可以滿足一眾追劇後想如主角般品嚐韓式美食的觀眾。



▲春川水冷蕎麥麵。



▲牛肉石鍋飯。