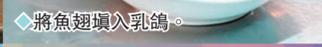
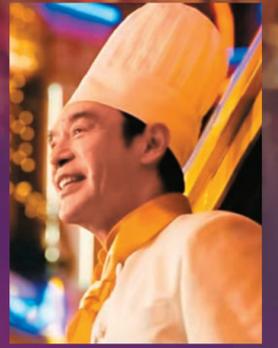


在他們的「聲色味」裏看《繁花》背後的枝繁葉茂(下)

廚匠的仙鶴神針與乾炒牛河

特色烹飪理念 生出繁花



去年底，首部由王家衛執導並監製的影視劇《繁花》風靡內地，直至現在仍有不少熱度。劇集背景設定在上世紀九十年代正流行港式粵菜的上海。其中的經典餐品「仙鶴神針」和「乾炒牛河」也引發許多人的好奇和討論，更有人特地從內地來到香港，只為探尋那劇中的風味。而這兩道美食，不僅滲透於劇中商人阿寶（胡歌飾）打拚的事業中，也正是導演本人平日喜愛的佳餚，它們的特色做法與口味，就藏在香港本地飯店「西苑酒家」中；仙鶴神針更是西苑的原創菜式，由第一代西苑主廚研發，現又由行政總廚張志偉將技法與經典口味發揚光大。

採攝：焯羚、雨竹 文：雨竹



作為「西苑酒家」的「老骨幹」和「仙鶴神針」背後的烹飪人之一，西苑集團董事李文龍（龍哥）和行政總廚張志偉於日前同香港文匯報記者分享了店中招牌——「仙鶴神針」和乾炒牛河蘊含的奧妙，以及他們與王家衛及《繁花》的淵源。

為南北行食客獨創名菜

參演《繁花》的香港藝人，除有飾演三十多年前的自己的溫兆倫外，還有音樂人兼演員鍾鎮濤，他飾演的廚師B哥就是通過「仙鶴神針」這道菜挽救了「至真園」酒樓的生意。而在現實中，「仙鶴神針」誕生於上世紀八十年代中期上環電車總站（現西港城附近）的西苑。龍哥回憶，當年有許多南北行（香港售賣山珍海味製成的乾貨的商行）比較講究的老闆前來光顧。部分人覺得鮑參翅中的魚翅和花膠都很淡，單吃魚翅又膩，因此師傅開始採用味道較濃的乳鴿。從前不少食客也喜歡飲濃烈的白蘭地，因此愛好口味香濃的菜式。在廚師給餐廳老闆試吃這道菜後，老闆將它取名為「仙鶴神針」。「當時生意非常興隆，這道菜算是貴的，現在就算是中等價格了。」龍哥說。

後，廚師會將金華火腿、油鴨腿同乳鴿一起放入鍋中，並淋上高湯醬汁，慢慢燉煮兩小時；其間不加入任何調味料，全靠火腿與油鴨腿鹹味的浸入，「這已經很夠味了。」張志偉說。

一分鐘內乾炒牛河

二人表示，招牌菜乾炒牛河的銷售幅度升高得不多，因為許多餐館都有這道菜。不過西苑製作這個菜品的有些特別，因為廚師是用容易控制油量的平底鍋煎炒新鮮牛肉和炒河粉。張志偉介紹，他會將煎過的牛肉同河粉一起炒，並且只有西餐用的煎鍋才能達到可口且美觀的效果，因為如果在煤氣爐上用普通鍋，食材會黏在鍋內底部，從而導致鍋中變得過濕。此外，用平底鍋炒河粉更易掌握火候，每個廚師的烹飪成果也不會有太大差別。

乾炒牛河也算是葷素搭配。



張志偉將煎過的牛肉同河粉一起炒。

河粉吹涼、打包，這樣既不會讓河粉太濕，也不會令河粉太易全熟。

在西苑二十多年來，張志偉總結了客人下單最多的菜式，如叉燒、鹽焗雞、鮑參翅等。「因為來的許多人都是名人，他們要求較高；還有消費能力較高的、上年紀的人，他們以前就吃這些。不過年輕人可能不太會欣賞這些。」

餐點擺盤不必花哨

店中的牆上，掛着多年前西苑老闆古國華與鄧肇堅爵士為餐廳開幕剪綵的舊照。龍哥在第一家西苑酒家開業前，就已經為老闆打工多年。「那時我什麼工作都做，老闆投資開餐廳時，我就去幫忙裝潢、招待客人。」談及與王家衛超過15年的交情，龍哥表示導演就是從老店的客人發展為他的好友的，王家衛常在用餐時和他閒聊桌上菜式的配料和做法，「不算是偷師，他就是有興趣了解。」龍哥笑說。「仙鶴神針」和乾炒牛河也都是導演常吃的菜品，而對於導演將這兩道菜帶入《繁花》，龍哥表示他在劇集播出前完全不知情，「沒想到會拍劇用」。

談起是否有研發新菜品的計劃，龍哥說：「我們很被動的，有一部分熟客很傳統，不過也有客人會給我們意見。我們設計的菜品甚少，唯有一些季節性的菜式，比如奄仔蟹。」此外，除點名要吃「仙鶴神針」的客人，也有不少人需要店員推薦菜品。龍哥表示，他們沒有特意宣傳「仙鶴神針」，多是食客主動點菜。

對於菜品擺盤，龍哥有自己的追求與理念，他認為普通用餐不同於請客吃飯，傳統上不講究擺盤設計，最重要的是味道，「我們那些老店，如果沒有特別需要，是不會特意擺盤的。」他認為有時擺盤會讓菜品涼掉，影響食物口味。「如果有外國人來請客吃飯，每個人的餐點全部在燙的時候在廚房分好，端到桌上再加熱，最後才分給他們。」他又以乳豬為例：「整頭豬燒好後，我們將它拿出來，然後在廳面裏剪，那個時候都是很燙的，吃起來口感完全不同，因為放涼的乳豬皮不好吃，所以有些菜不適合太花哨。不過像龍蝦沙律那種冷盤，我們會先將龍蝦頭擺得很漂亮再端出來，這是冷的，沒有關係。」

西苑集團董事李文龍（右）和行政總廚張志偉。



西苑酒家(銅鑼灣店)的門頭很是喜慶。



影視餐品中的悉心設計 七年成就《繁花》食譜

「寶總泡飯」、「排骨年糕」，2024年的開年，時髦的都市人都在爭相打卡《繁花》同款美食。到不了上海，吃不到熱門的，也都會開聊幾句繁花版飲食男女故事。七年時間設計一套《繁花》食譜。作為《繁花》的文史資料顧問和食譜設計者，上海美食作家李舒打趣說：「談戀愛都不如這個工作來得深情。」初見王家衛時，李舒收到的首個作業就是梳理小說《繁花》中出現的食物，以及小說裏的100條金句。她已經忘記具體花了多久把所有食物全部拎出來並同步做了名詞解釋。但導演並不檢查這些作業。每次見面，李舒還是會有

新的作業，有些甚至和美食沒有什麼關係。「可以說非常幸運地上了幾年大師訓練班。看到一張照片就要寫一個故事出來，導演教會我怎麼虛構寫作。」李舒自認，個人想像力已經有了豐富的延展。劇集播出後，看到「排骨年糕」和「寶總泡飯」帶動了上海的文旅和餐飲消費熱潮，李舒也不掩歡喜。《繁花》食譜的設計，基於人物性格和場景。《繁花》前半段的故事以「至真園」酒樓和「夜東京」餐廳展開。黃河路上的至真園，主打商務宴請；夜東京則位於本地居民聚集的



《繁花》海報中的泡飯配有六碟小菜。



《繁花》排骨年糕海報。



夜東京餐廳的雞油花雕蒸鱈魚。

進餐路，本身也經歷過一次升級改造，因此食物設計之初也就有1.0和2.0版本的食譜體系。簡而言之，食物設計圍繞情景去成套發展。李舒也從導演的行事創作中感受到了周全做事的態度。還是拿「寶總泡飯」來說，鏡頭裏呈現的泡飯小菜有幾十碟，但食譜設計準備了五六十種小菜。「每一種小菜也都是做泡飯的人的心意，導演也喜歡我們做事和準備能有很

多心思，但不一定要那麼直白地對觀眾說。」許多網友也通過食物研究劇中角色，而專屬的食物幫助角色性格更加飽滿和貼地。李舒長舒一口氣說：「很多東西是可以偽裝的，可一個人愛吃什麼很難偽裝。而食物一般和人的童年或過往經歷有關。」她也忍不住感慨：「食物到底是研究飲食男女和山河歲月最好的一把鑰匙。」

文：胡若璋 圖：《繁花》海報