

繁花热·沪港情

——原著作者金宇澄解读《繁花》中的香港元素

□新华社记者 许晓青

王家卫导演的最新作品电视剧《繁花》最近在内地迅速走红。不仅上海本地观众津津乐道,各地年轻人也忙着追剧。更有趣的是,《繁花》中的诸多香港元素,引发在沪港企港商关注,一股久违的沪港怀旧风一时兴起。

“有人觉得,导演用镜头‘写’的是‘香港’,不是‘上海’;我倒是觉得,上海和香港,本来就是这样深深连结在一起的。小说中如此,电视剧也是。”在《繁花》原著作者、茅盾文学奖获得者金宇澄看来,从纸本到荧屏,《繁花》幕后是浓浓的沪港两地情。

双城故事多

《繁花》第10集,钟镇涛扮演的香港“厨神”突然“空降”上海黄河路美食街,在宝总和爷叔的帮助下,帮助了陷入困境的至真园女老板李李。剧中“厨神”驾到,盛况空前,观众跟着镜头领略了“仙鹤神针”“船王炒饭”等琳琅满目、活色生香的港式粤菜,顶尖技艺在短短几分钟内以极富冲击力的近景呈现,引来网上热议。

上海开埠180余年,是一个五方杂处、中西交融的文化大码头,也是南北佳肴荟萃之地。20世纪90年代,上海黄河路美食街初兴,街头巷尾特色饭馆百余家,口味各不相同,但上海本帮与粤港菜系,一直占上风。

剧中至真园原型之一——黄河路苔圣园酒家的总经理祁文回忆,几乎绝大多数精通本帮菜的餐馆,也同时兼营港味粤菜。“沪港口味,天然融合,这就是一种上海特色。”

金宇澄的解读则更加直白,他认为,改革开放最初的一个阶段,香港就是上海人最热衷、最梦想的城市之一。“上海的很多家庭与香港有着千丝万缕的联系,或者是你自己,或者是你周围的人,家里有亲戚在香港。”他用上海方言生动讲述了沪港缘分。

金宇澄举了小说《繁花》中众多香港元素中的一个细节,理发师傅将一张香港明信片插在镜子边沿,而且要把正面的香港风景尽量露出来,很自豪地告诉别人:“这是亲戚寄来的”。金宇澄的家族记忆也影响了他在《繁花》中的诸多描述,比如,主人公阿宝与雪芝谈恋爱,言谈中多少离不开“香港”。顺水推舟,王家卫在电视剧版中,索性将雪芝的人生目的地直接改写成了香港。

金宇澄认为,导演很好地处理了“上海与香港”的双城故事,而不是简单给上海贴上“香港标签”。而作为原著作者,更是与导演理念一致,感同身受。

王家卫出生在上海,五岁随父母到香港,但家里的哥哥姐姐留在了上海,另外还有20多个表兄表姐也留在上海,他们与《繁花》中的人物基本上是同一代人。拍《花样年华》《2046》乃至《一代宗师》,王家卫的调料库里基本不提“乡愁”,但《繁花》全剧却处处是乡愁。

金宇澄说,导演特别打动他的一点是,第一次见面,他就说“你写的其实就是我哥我姐的事情”。



1月6日,在上海影视乐园(车墩影视基地)的浙江路钢桥实景旁,放置着电视剧《繁花》在此拍摄的标志牌。

溢出效应持续

近日《繁花》大结局播出,让正在追剧的一些在沪港商也拍案叫绝。因为美食桥段较多,近期沪上港味茶餐厅的订单量飙升,尤其是剧中展示的一款大众化餐食——干炒牛肉河粉,更是火“出圈”,外卖平台下单排队量激增,平均送达时间超过1小时。

20世纪90年代进入上海的茶餐厅品牌“避风塘”以干炒牛肉河粉等特色菜品闻名,其门店至今仍坚持每天手工拉粉。上海避风塘的工作人员说,沪港两地饮食习惯虽有些微差异,但总体而言,在创意菜和运营模式上,是相互影响、彼此促进的。

大约在1998年,避风塘邀请一批香港厨师“登陆”上海。其中有一位如今已是年近七旬的名厨,仍在担任上海避风塘的餐饮顾问。“近些年,香港品牌在上海,也学到很多。”上海避风塘美食有限公司相关负责人说。

还有长期在沪经营洋酒及饮料国际贸易的港企代表欣喜地告诉记者,纯属巧合,在剧版《繁花》中该企业代理的部分特色酒品入列,成为故事背景的一小部分,虽然仅出现短短几秒,也让大家有了一种参与感。



1月6日在上海影视乐园(车墩影视基地)拍摄的电视剧《繁花》中的至真园酒家。乐园复原了剧中的画面和场景,供游客们沉浸式“打卡”。



1月6日,在上海影视乐园(车墩影视基地),游客被《繁花》的海报吸引,电视剧是在此基地的实景中拍摄。

如今,《繁花》首轮播罢,其溢出效应仍在持续。不仅是美食、饮品,还有带着浓浓港风的流行音乐、潮流服饰等,曾经或多或少影响了上海乃至内地不同人群,融入日常工作生活的方方面面,形成一段段美好的集体记忆。

金宇澄在接受采访时说,自己的工作和生活,曾深深融入到这样的双城互动中,直至今日,沪港在时尚潮流中,仍在相互影响。相信从小说到电视剧,越来越“立体”的《繁花》,也会吸引香港观众。

新华社上海1月12日电

(本版图片均由新华社记者刘颖摄)