

一碗馄饨里 盛的满是 上海妈妈的味道

上海人对馄饨是有点情结的

最近上海滩上最热的话题恐怕就是电影《菜肉馄饨》了。电影未公映之前,小规模点映的票房已经累积了相当数字,打破近年来上海影史的纪录。

上海人对馄饨是有点情结的。1939年,21岁的姚慕双刚开始到电台表演节目,唱了一首美国电影《翠堤春晓》的插曲《One Day When We Were Young》(当我们年轻时)。五十年后,已成为滑稽戏一代宗师的姚慕双和胞弟搭档周柏春回忆起这首歌,周柏春把《One Day When We Were Young》翻译成上海话谐音“馄饨,我吃好仔还要”……成为滑稽舞台上的经典噱头。这样的噱头,大概只有上海人才懂吧。

上海地处江南,讲究的是“不时不食”。如今上海街头吃到的菜肉馄饨,大多是荠菜馅的。但在没有大棚的年代,荠菜只有春天才有,因此荠菜馄饨是一道不折不扣的时鲜货。每年三月初三“上巳节”,《论语》中曾子曰“暮春者,春服既成,冠者五六人,童子六七人,浴乎沂,风乎舞雩,咏而归”,不过孔子想必是没有吃过馄饨。辛弃疾《鹧鸪天》则有“城中桃李愁风雨,春在溪头荠菜花”的句子。民间传说三月初三是荠菜花的生日,无锡乡间至今仍有在上巳节用荠菜花除毒驱虫的风俗,女人拿来插在发髻上,据说可奏明目眼亮之效。荠菜本是不起眼的野菜,

后来变得身价百倍,很大程度上归功于馄饨。近年来上海文化受中原文化影响,很多年轻人过节但知要吃饺子,全然忘了江南自有千百年来的旧俗。

和馄饨对应的动词,很多人用“包”。其实正宗的说法是“裹”。包裹包裹,本是同义词。但细究起来,还是有微妙的差别。裹字在包的动作之外,多了一份缠绕的意思。北方的饺子是一张皮合起来即可,而江南的馄饨要一折再折,再打个弯,所以三月初三正清明,家家户户都是“裹”馄饨,一波三折,像江南的小桥流水。古人造字,诚不我欺。

沪剧老戏《馄饨赋》中唱馄饨

说到三月初三裹馄饨,想起沪剧老戏《陆雅臣卖娘子》中有经典唱段《馄饨赋》,其中的“赋子板”唱来极见功力。笔者幼时曾在剧场看过著名演员小筱月珍演唱,实在是艺术的享受。《馄饨赋》中唱馄饨,只是个“由头”,为了带出后来发生的一系列事情,但“三月初三正清明,家家户户裹馄饨”的唱词,凑巧从一个侧面说明了清明前后老上海的民俗。唱词不长,但值得咀嚼的内容不少,艺术家用贯口报了不少口味的馄饨,如荠菜肉馄饨、香干青菜素馄饨……这些至今仍很普遍。但还有一种猪油夹沙甜馄饨究竟是个什么鬼,恐怕少有人知道。馄饨芯子用猪油夹沙,做成甜的,会不会腻?想想有点“吊恶心”。但在晚清民国时代,确实有这么一味,滩簧唱词便是明证。

《馄饨赋》里还有一句“响档不出响档子”,也值得回味。江南有俗语“先生儿子不识字”,大概也是这个道理。很多厉害角色为了“实现自我”而日夜奔忙,疏于照顾家庭、教育子女,辛辛苦苦赚来的钱,最终被不成器的后代吃喝嫖赌挥霍一空,“响档不出响档子”,唱得真是有意思。

馄饨分大馄饨和小馄饨,传统上,大馄饨是可以当饭吃的,注重实用,要“挡饱”。小馄饨主要是垫垫饥,是“无用之物”,有点耽美,审美品格要比粗枝大叶的大馄饨略胜一筹。但在上海,大馄饨小馄饨绝非井水不犯河水。有家“百年老店”的招牌就是所谓“全家福”,大馄饨小馄饨外加汤团,夯不唧当装在一个碗里,有点上海滩“海纳百川、有容乃大”的“海威”,也有点“调和鼎鼐、和光同尘”的“浆糊”,总之样样鲜头俏要搭,也算“海派文化”的某种风格吧。

都有自己裹馄饨的配方

上海人家家家户户都有自己裹馄饨的配方,一家有一家的风味。近年来上海开出许多馄饨店,很多以“老上海”命名,说起来凡是叫“老上海”的,肯定不是老上海,味道总是不正。在我看来食无定味、适口者珍,馄饨也一样。评价馄饨的优劣,无非“新鲜”二字。肉可有可无,素馄饨也是极好的,但凡有肉,决不能用冰冻货,否则不要说“十三香”,哪怕“三十香”放进去,那股“肉夹气”也是盖不住的。

菜呢?荠菜也好,青菜也好,马兰头也好,哪怕香椿头也好,不能进冰箱是肯定的。也要是当季鲜菜,稍一焯水,生青碧绿,现裹现吃。大白菜卷心菜这些,或许味道也不错,但缺了绿色,就不太搭调。间或有以皮蛋、咸蛋黄等加入馄饨馅子中的,偶尔尝尝味道,却总是非主流。至于把鲍鱼蟹黄大龙虾也裹到馄饨馅里,只能说“有钱就能任性”,不在本文探讨范围之内了。

虽则家常,老底子上海人裹馄饨是蛮隆重的,邻舍隔壁要盛一碗送过去,上海话叫“担”。足球教练徐根宝在崇明基地“十年磨一剑”,默默耕耘的同时,也开发出两道名菜:红烧羊肉和菜肉馄饨。笔者的本职工作是体育记者,多次采访徐根宝教练,一个雷打不动的“规定动作”是品尝根宝基地食堂的农家菜。有时候时间很赶,或是有人有忌口,羊肉可能不吃,但馄饨是必不可少的。根宝教练用来待客的馄饨必须由他亲自调馅,就像他带队那样亲力亲为。尝过根宝基地馄饨的,无不啧啧称赞。问到配方,根宝教练说了两个字“新鲜”。

“新鲜”看似最简单,却也最不简单。开门做生意的店家能做到这点的并不多。好吃的馄饨,还得是家里的。我家是无锡人,从我祖母到我妈妈,“裹馄饨”也有地方特色。或荠菜,或青菜,总是加上一些撕碎的无锡油面筋增加风味。一碗馄饨当中,寄托了长辈“少小离家”的乡愁。

这次电影《菜肉馄饨》中,笔者也有幸露了一小脸,出现在电影的彩蛋里。一秒钟吃馄饨的画面,其中有句台词:“最好吃的馄饨是妈妈包的”。我这么说,因为妈妈即使厨艺不如专业厨师,但把最新鲜的食物“裹”给家人吃,是一点不会含糊的。

而裹馄饨如果有技术要领或祖传秘方的话,无非这两个字,便足够了。

(作者:周力 身份:资深媒体人、上海电影评论学会会员、上海作协会员)

