

# “李氏小厨”与“林家铺子”

曹可凡

万万没想到，一段仅仅几分钟时长的“九转大肠”视频，令十数年前的一档美食节目《顶级厨师》瞬间冲上“热搜”，甚至让Z世代的年轻人疯狂不已，一系列鬼畜表情包不胫而走，不晓得这算不算所谓的“黑红也是红”。

《顶级厨师》录制于我而言是一次极其难忘的经历，在节目中我与李宗盛、刘一帆担纲美食评审，一帆老弟是和饭店行政主厨，虽然从未涉足过电视综艺，却善于揣摩与观察，模仿原版《Master Chef》里的Gordon Ramsay更是惟妙惟肖；而宗盛大哥平日里痴迷烹饪，美食与音乐在其人生中占据同样分量，有时候美味佳肴或许更让他倾心之事。他素来婉拒任何音乐选秀节目，却心甘情愿和我们陪伴数十位“素人”厨师长达三个月之久，而我则主要负责推进节目流程，顺便聊聊自己的“馋嘴”心得……

宗盛大哥对西餐制作颇有心得，培根青酱、意大利面、红酒牛尾和香草烤鸡是其“李氏小厨”三大法宝。记得节目录制接近尾声，我突发奇想，邀请宗盛大哥与一帆老弟来寒舍做顿家宴，并请来四位美女主持共同品尝。那一日，一帆老弟带来的是“意式蔬菜汤”和“恺撒沙拉”，而宗盛大哥则精心烹制一道主菜“香草烤鸡”。前一天晚上，宗盛大哥便着手腌制鸡腿，他先在锡纸上拌少许橄榄油，放入蒜末与迷迭香，再撒上盐与胡椒，最后用锡纸包裹严实，送进冰箱冷藏。但当烤制过程中，意外状况频发。原来我家烤箱买来后从未用过，加上电压不稳，电路多次跳闸，急得宗盛大哥抓耳挠腮大汗淋漓，不知如何是好。经过一番折腾，功夫不负有心人，当“香草烤鸡”端上桌面，香气扑鼻，外脆里嫩，看到美女主持们大伙朵颐的模样，宗盛大哥这才如释重负，一口气喝下了一大杯冰镇啤酒。然而，那一刻，大哥竟“平白无故地难过得起来”。众人不解，均以疑惑的眼神望着他。

原来宗盛大哥与林忆莲来上海，便借居在我所居住的小区。如今，故地重游，又有多少往事涌上心头……而且他之所以爱上做菜，也是源于与林忆莲的那段婚姻。婚后，他觉得世上最快乐的事是给心上人做一顿美食。尤其孩子降生后，他更将给孩子做便当，视作人生主调。每次录音完毕，回到家往往已是子夜时分，夜深人静，但他喝上几口啤酒，抖落一身疲惫，就专心致志调制各色佳肴。像牛尾排骨等食材通常需要长时间炖煮，他就见缝插针，继续创作，“我就是个回家光着膀子，夜夜做饭的男人，满楼道都是饭菜的味道。我喜欢边做饭边写歌，让厨房有香味溢出，油油的，很热，喝点酒，坐在电脑前就会有灵感，一切都自然流淌而出……”他说。凌晨四、五点，他将火关掉睡觉，上午十点起床，再对食物做最后调味，然后装盒，嘱咐司机送至女儿学校。他还刻意给三个女儿做饭的三口法国铜锅，准备将来待女儿出阁之时作为陪嫁，因为他想让女儿懂得父母如何辛苦，将她们抚养成人。

然而，彩云易散琉璃脆，世间好物不坚牢，这段感情终究无疾而终，令人叹息。宗盛大哥尝言，有三位女歌手对他至关重要，早年间他借由给陈淑桦写歌，表达对人世与爱情的看法；与

林忆莲相爱后，才写出一系列情感浓得化不开的情歌。而当两人渐行渐远，心里尚未说完的话，只得借助莫文蔚的低吟浅唱，“阴天，在不开灯的房间/当所有思绪都一点一点沉淀/爱情究竟是精神鸦片/还是世纪末的无聊消遣/香烟，氲成一滩光圈/和他的照片就摆在手边/傻傻两个人笑的多甜/开始总是分分钟都妙不可言/谁都以为热情它永不减退/除了激情褪去后的那一点点倦……”歌曲《阴天》所呈现的追悔、无奈、伤感，一览无余。因此，宗盛大哥对于那两年半的上海生活可谓五味杂陈。难怪他后来在“既然青春留不住”上海演唱会上说：“严格来说，我没有很喜欢上海。我在上海失去了人生好大一块东西，我用好多时间，努力与这座城市和解，每每行走在上海的街道，都会有一些情绪找到我……”

然而，那两年半的上海生活对于林忆莲来说却仿佛回家。因为她父母是上世纪四十年代末从上海移居到香港，住北角一带。有位作家如此形容那个年代的北角：“夜总会、游泳池、游乐场、理发店、上海饭店、西餐厅、照相馆、电影院，相信除了西伯利亚皮草店之外，能想象曾在上海霞飞路出现过的店在北角都有镜象般的倒影。于是，一个小上海就此出现，一切曾唱遍上海的离愁别绪，那战乱中的触景生情，统统通过夜总会歌者的歌声，在香港这个异乡重复弹奏。”“好花不常开，好景不常在，今宵离别后，何日君再来。”一种提早的末世之音在北角响起，慨叹着惜别的故乡，不知能否归去，暂不回去，就把此处改造成家乡一样。”

那时，林忆莲一家与从上海来的其他几户人家一起共同合租于北角的一处公寓，一家一个房间，所有的娱乐设施就是一台卡式收录机。幸好房东太太在公共走廊里放了一台电视机，以满足孩子们窥探世界的好奇心。有时候为了抢看自己喜欢的节目，孩子们也会争吵，甚

至打架。不过，傍晚时分，各家飘出来的饭菜香，顿时使公共走廊的气氛变得平和起来。因为都来自上海，即便身处南国，家家户户却仍保持上海人的生活习俗。王家卫电影《花样年华》对此有过生动的描摹。

林忆莲父亲擅长拉二胡，母亲则热衷于越剧，隔三差五地与邻居中的同好，粉墨登场，大过戏瘾，而《梁山伯与祝英台》和《红楼梦》则是反复演出的剧目。《梁祝》中一句“梁哥哥，我想你”最令林忆莲心驰神往。成为歌手后，她也常常演唱《红楼梦》“葬花”过戏，“花魂鸟魂总难留，鸟自无言花自羞。愿依此日成双翼，随花飞落天尽头”。那几句唱得如泣如诉，声情并茂，颇得“王派”神韵。

其次，从饮食上，大家也都以上海菜为主，林忆莲告诉我，她小时候最爱看外婆做馄饨，“馄饨即用鲜嫩的蛋皮裹着小小的一口肉……外婆说馄饨代表着黄金万两，所以过年一定要有这道菜。做馄饨的过程，对小孩的我来说相当好玩。外婆坐在小矮凳上，就着旧式火炉用一个不锈钢的圆形汤勺，在其内浇上薄薄的一层猪油，滋滋有声，然后加蛋液煎成薄薄的一张圆形蛋皮，放已经调味的猪肉碎在中间，再巧妙地把蛋皮一翻，做成一只只圆洞饱满、黄金可爱的馄饨。”而妈妈的拿手菜则是醉鸡与烤麸，以及洋山芋色拉和罗宋汤，不过最令林忆莲心醉神迷的是蕴含无限母爱的“上海馄饨”。“我妈妈包的馄饨喜欢用西洋菜，爱其独特清香的鲜味，猪肉也是自己剁，不是现成绞好的碎肉，肉的精肥调比例十分关键，菜是否鲜嫩，拧开多余菜汁的拿捏也非常重要……汤底则极为简单——酱油、麻油、盐加葱花，灌下热水那种，麻油加葱花均香扑鼻，包好的馄饨在热水中煮到浮上水面就可以捞起来放进已准备好的热汤里。每逢下大雨或台风天我就想到吃馄饨，因为它总是让我

觉得温暖心安。”在林忆莲回忆中，她爸爸偏好“油爆河虾”，“小小的河虾，用葱、姜、酱油和糖爆香，颜色艳红诱人，吃起来连壳带壳吞进肚子，鲜甜美味。一顿饭下来，家人都吃饱离桌了，还剩下在那边啃个不休，嘴唇都吃破了，还是不愿停下来。爸爸就这样坐在我对面，看着自己女儿吃个不亦乐乎，这是我童年对父亲最深刻的记忆片段。”

因此，和李宗盛来上海居住后，虽然在气候方面不太适应，尤其冬季的寒意令其瑟瑟发抖，但看到人们穿的各种色彩的毛衣，就有熟悉温馨的感觉，好像看见妈妈教她学习打毛衣，同时，小时经常讲，却又遗忘许久的上海话，居然神奇般地恢复了。继而尝试妈妈做过的拿手菜，洋山芋烧排骨、雪菜肉丝汤年糕、腌笃鲜、大汤黄鱼、上海馄饨……都成了“林家铺子”的基本菜谱，她与宗盛大哥的“李氏小厨”相得益彰，水乳交融。

旅居申城期间，“林家铺子”主人还走街串巷，巡访各式美食，并与名噪一时的“阿娘黄鱼面”主人“阿娘”结下深厚友情。“阿娘黄鱼面”实际上就是一家饮食店，店堂逼仄，到了营业时间，食客大排长龙，等候吃饭。通常等候时间长达半个多小时，于是，店员们会把简陋的木质桌椅搬上人行道，人们也顾不得许多，就在路边匆匆把一碗面吃完。这家店的特色无他，只是所用黄鱼新鲜，没有丁点腥味，汤头更是鲜美无比，而咸菜也堪称一绝，鲜而不咸，嚼在嘴里爽脆无比。

当年太太怀孕时就馋“阿娘黄鱼面”。记得我们是在一个午后前往思南路10号，大概去得晚了，面店已打烊，正当彷徨之际，只见一位微胖的白发老妪缓缓从店里走了出来，看了我一眼，说：“吃面？里面坐吧！”不等我们开口，老便招呼厨师准备面菜，不一会儿，两碗热腾腾的

面便端了上来。显然，这位老妪便是人们口中的传奇人物“阿娘”，于是，我边吃边和她聊。我问她，听说电视台记者想采访她，却被婉拒，想知道究竟为什么。阿娘答道：“我每天凌晨三点起床弄黄鱼，累得喘不过气来，一上电视，顾客全都涌过来，我就连那几个小时睡眠也不能保证。”吃完之后，我和太太询问价钱，“阿娘”摆了摆手，指着太太的肚子，笑着说：“算是‘阿娘’请小朋友吃的。”临别时，看“阿娘”气色不好，便给了她我的电话，嘱咐她若有健康问题，可随时联系我。“阿娘”点了点头，说了声谢谢。很久之后，与太太正好坐车经过思南路，看到“阿娘黄鱼面”大门紧闭，便有不祥之感，后来得知“阿娘”早已去了另一个世界，不禁黯然。

再后来，从林忆莲口中得知“阿娘”与她是忘年之交。林忆莲说，年逾古稀的“阿娘”过去是幼儿园老师，因此有一股认真负责的劲儿，做事绝不马虎。她的“雪菜肉丝面”才4元，“炸鳊鱼面”6元，“黄鱼面”12元，问她为何12年来一直不涨价，“阿娘”的回答云淡风轻：“我不热衷于赚钱，但喜欢热闹，人家过来吃面吃得满意我就开心，我自己也每天吃面，这样每一天都像我的生日。”林忆莲问“阿娘”，其汤头秘诀何在？“阿娘”说汤头配方只有大厨一人知晓，连她也不得而知，但强烈的好奇心，驱使“阿娘”每日凌晨三点起床，从楼上地板缝隙中窥探究竟，但她也一直守口如瓶，只向林忆莲透露“是一些非肉类的材料”。

蔡澜先生说：“任何最普通的材料都能做出美味的菜来，问题是肯不肯花时间去找，肯不肯花功夫去做。能够把平常的食物变成佳肴，是艺术，不逊于绘画、文学和音乐。人生享受也。”林忆莲还向沪上十数位中西大厨讨教烹饪经验，如向“海上阿叔”主人李忠衡先生学烧“咖喱牛肉”和“炸熏鱼”，向“徐家私房菜”钱贤时大厨学烧“蟹粉豆腐”……以丰富自己的菜肴品种。因此，无论是“林家铺子”主人忆莲小姐，还是“李氏小厨”主人宗盛大哥，他们都将烹饪看作与音乐同等重要的创作，将最美好的情感倾注于每一款菜肴之中，从中寻找生命的意义与爱的真谛。正如林忆莲与谢霆锋在《爱的味道》中所唱的那样：

活得很好/会哭会笑/活得很好/会动会播/还有什么听不到/只要/听到/爱的号角/只要/尝到/爱的味道……

2024年11月17日 PM21:40



上图：本文作者在访问林忆莲  
左图：李宗盛、刘一帆在录制《顶级厨师》

笔会

## 依然生态，依然高冷

——重返哥本哈根记

小黑

去之前当地朋友说哥本哈根还不算太冷但阴雨连绵，于是备了结实的雨具，没想到连续几天(10月中旬)天空响晴，风和日丽，深感幸运。只有离开那天刮着大风，绿黄交织的秋叶旋转着积聚到临街小店的台阶上，深秋的味道才扑面而来。由于气候原因，这座城市公共建筑物的一层大都处在半地下，进门之前要下几级台阶，颇有地方特色。随着万圣节的临近，街头巷尾、花盆里窗台上都摆放着黄澄澄的南瓜，赏心悦目。

丹麦和哥城因安徒生、美人鱼、马士基集团(全球最大的远洋运输公司)闻名，在气候领域也大名鼎鼎，只是哥城人大约不愿意提及这件事情：2009年12月全球年度气候大会在哥城举办，小小的城市手忙脚乱地承接了史无前例的三万参会人，等待历史性的一刻——按照两年前的授权，这届大会应该有一个关于全球气候治理的重要成果出炉。东道国(和欧盟)雄心勃勃，凭借自身的环保成就和积极立场，努力推动将气候治理部分机制全球化，无奈时机尚未成熟，各方角力两周后大会“无果而终”，勉强形成了没有法律地位的“哥本哈根协议”，舆论哗然。时任丹麦首相兼大会主席拉斯穆森(Rasmussen)的落寞面孔仿佛还在眼前，会议结束前聚集在入场处的青年人们的失望表情也让与会者五味杂陈。一年之后“哥本哈根协议”才“转正”，而更具里程碑意义的进展要等到2015年的巴黎气候大会和《巴黎协定》了，6年时间才慢慢形成各方都能接受的方案——当年丹麦人确实操之过急了，心情可以理解但在多边进程中欲速则不达。对我们这些“气候人”来说，当年在哥城不同程度地焦虑过，重返小城心情多少有些异样。

丹麦当然不会被一次失败的大会遮掩光彩，它依然是气候治理最成功的国家之一。在“德国观察”(German Watch)发布的年度“气候变化表现指数”(CCPI)排行榜上，丹麦一直位居前五位，而前三位永远是空缺的，意味着现阶段没有哪个国家能做到十全十美。这两年丹麦更排到第四，相当于第一。看看它的发电结构就能知晓部分原因：2022年73.1%的电力消费来自可再生能源，而全球平均水平仅为25.8%。丹麦提出的碳中和目标是2045年，2050年实现负排放-10%。当然，人们也会评说丹麦小国寡民(人口不到600万)，船小好掉头，批评者会强调2022年选举后丹麦气候政策有所停滞。不过从长期耳濡和短期目染来评判，在哥城和丹麦环保理念确实已经深入人心。

在我们开会的Moltkes大厦，最奇特的地方是不提供自助餐，而是不麻烦地准备正式餐桌。阅读宣传手册才明白，这是他们减少食物浪费的主要手段——跟我们的理解有点偏差呀。午餐是按人头定制的份饭，一份沙拉和一份主菜(以鱼肉和鸡肉为主)，小面包和无酒精饮料限量自取(包装以玻璃瓶和易拉罐为主，无塑料)。饭菜和餐具都十分精致，但分量偏小，很难不做到光盘。上下午各有一次茶歇，可爱小点心能大体保证大家不饿肚子。此外，卫生间摆放着获得生态友好认证的生物源洗手液，一块块小毛巾来自回收棉质材料；按照其国家标准，9种废弃物分类方式中规中矩。酒店里同样，除厕纸外没有任何一次性物品。洗脸池墙壁上安装着大大的洗手液和浴后乳液补充盒，浴缸那边是洗发液和护发素，能满足基本需求，但牙刷牙膏以及拖鞋一定需要自备了。我最喜欢的点——欧洲小城的酒店大都这样——没有多余灯具，不过房灯、台灯和阅读灯，开关位置清爽明了，不会为打不开需要的灯而心急，窗帘绝对不会设置成自动型的，开关由己。

马路上到处都是疾驰而过的自行车。绝大多数是朴实无华半旧不新的28型大车，骑行者披挂整齐，一看就是个人物品，自行车通勤无疑是常态。不少车子前方带有“婴儿包”，小宝宝坐在里面怡然自得。少量颜色鲜艳的网约车停靠在历史雕像、古老教堂旁边，过往和现代的混搭看上去也相得益彰。这些年丹麦荷兰等欧洲国家已经将“自行车王国”的称号拿了回去，果然名不虚传。

谁能想到哥本哈根这座港口城市还拥有不俗的运河系统？这次才真正意识到。这条开挖于17世纪的运河蜿蜒曲折，将水上交通引进城市内部，运河两岸建筑鳞次栉比商贾云集，城市经济更上一层楼，哥城由此成为北欧商贸中心。如今，这条运河的观光功能已经远大于交通用途，但仍有少量通勤驳船在运营，例如那个外观像一顶礼帽的新歌剧院就位于一座外岛上，乘船过去很方便；要去位置有点偏远的“海的女儿”(The Little Mermaid)打卡，如果有点赶时间，从新港(Nyhavn)坐船过去最佳。

从生态角度看，水路交通是最低碳最经济的运输方式，虽然有不便之处，但非常值得保留。时至今日新港运河两边高高低低色彩鲜亮的建筑，与木船、桅杆共同构筑了一个美好童话世界，早已是世界文化遗产，哥城不折不扣的地标。白天游人来来去去，深夜时分，深蓝色夜空满月亮星，沿街室外茶座灯火星星点点，仿佛佛、佛、佛的油画。

厂超低排放，精准的垃圾分类是前提条件。如果有什么要吐槽的话，那就是物价了。北欧国家高税收高福利，早有耳闻，对高物价也有预料，再说预订酒店时已经接收到信号，但身临其境还是感到震惊——也许是疫情和局部战争加剧了通胀。一张普通明信片的国际邮费要50丹麦克朗(DKK)，折合人民币53块了，这真是我的邮资“历史之最”“国家之最”了，之前最贵的也就是2.5欧元(意大利)，20块左右(见2022年11月27日笔会微信版《方寸世界里的远方》)。而当翻出2009年从哥城发出的明信片，赫然看到那时只要9DKK!(写到这里，我有点目瞪口呆)不由得查了一下全球城市生活成本排名，2023年前十欧洲城市占五席，其中四个在瑞士，第五个就是哥本哈根。某个晚上走进酒店附近一家看上去挺热闹的餐厅，点一份炸薯条、两个鸡肉串和一杯迷你啤酒，裸价(菜单价格加总)280DKK，实收348.75DKK，又一次被惊到了。细查查看，原来有10%服务费(30.5DKK)以及刷卡费13.25DKK(约4%，因为是外币卡)。那也不对呀，加总不应该是323.75吗？我指着一项25DKK的收费问服务员这是什么。小伙子说是瓶水钱。我回应道：我点了啤酒没点水，这瓶水是你主动放这里，我理解是免费的。二话没说，小伙子走了，不久之后拿着25DKK返还。我忿忿不平，服务费和刷卡费也多收了哈，先放过这一回。

吃了这一顿我愈加小心挑选餐厅并仔细查看每份账单。又一餐是意面加苹果酒，裸价218DKK，加刷卡费(不到2%)共222.14DKK，无服务费；再一餐是披萨加红茶，共220DKK，无服务费无刷卡费。我被这有点混乱的收费系统搞晕了——对国际游客不太友好啊，旅游业发展你们不在乎吗？抽空到超市里走走，对高价格的惊诧略有所退却，大体偏高但在合理范围内，少数商品

显然要比北京便宜，比如600克的巴旦木，只要42DKK(约45元人民币)，而我旁边超市318克的国产同类商品，价格也是40元左右。忍不住买了一袋。女士长筒袜等基础衣着看着真心不贵。到此也许可以粗浅判断：旅游业相关价格涨幅高于日常消费。我想哥城对旅游业可能确实不太上心，当夏季温度适宜的北欧城市越来越成为旅游热点时，他们似乎对如何接住这“泼天的富贵”毫不在意。会议茶歇时有人谈起在刚刚过去的夏天里哥城熙熙攘攘的景象，朋友脸上浮现出不置可否的表情。另一个类似的现象是旅游热点国家，新西兰，大幅提高旅游税，用市场手段调节游客数量，追求的是“可持续旅游”，首先保证环境质量不因旅游过旺而受损。丹麦的思路应该是类似的。从生态角度看，较高的价格可以抑制非理性消费——如果一定要给与丹麦以及北欧高物价积极理解的话。另外，如果要真正将环境成本内部化，很多商品的价格确实应该比既有价格高一些。在这个被物欲和消费主义控制的世界，不顾一切的低价竞争容易诱导消费者落入消费陷阱，买买买、换换换、扔扔扔，背后是环境和气候成本。消费需要被刺激吗？这是个两难问题，不积极消费似乎就没有GDP的增长、财政收入的上涨，而积极消费背后的代价大家都视而不见，反正“勤俭过日子”的理念已经太古旧了。丹麦这样的国家，似乎从来不会激励消费，买买买换换换是自己的事情，不强求GDP，日子照样过得惬意舒适。对于旅游服务业，本来应该打造个更能吸引游客的环境，但这里价格高到离谱，价格系统有点诡异，他们也不太在乎，言外之意，你们来不本随意，我们不会刻意做调整，更不会提供优惠。这未免让人不爽。能怎么样呢，这些从自然环境到人文环境都有点高冷的北欧国家天生如此。



「文汇报」  
微信公众号