



上图：港式早茶文化。

韭叶、小宽、荞麦棱、三细、二细、细的、毛细，大宽三扣，宽的四扣，二细五扣，细的六扣，毛细七扣——我每次都要点毛细，偶尔会点大宽，有点走极端。点了毛细必须加快速度，不然面条越吃越多，都泡胀了。大宽就没有这种烦恼，吃到最后一口都有嚼劲。

咱也不能厚此薄彼，兰州拉面香，可重庆小面也香，山西刀削面看着削都是一种享受，身为上海人，一碗开洋葱油拌面或者花生酱三丝冷面也是万万少不得。

从北往南走，吃面又慢慢过渡成了嗦粉。贵阳有素粉，凯里有酸汤粉，南昌有瓦罐汤粉，桂林有桂林米粉，闽南有面线糊，云南有小锅米线。生意好的早饭店，每天卖出去的粉面都以千碗计。

这一行，无论怎么做都是辛苦的勤行，常常是眼睛一睁一闭，一天就这么过去。纪录片《早餐中国》里令人印象最深的段落，是早饭店“每个老板都有自己的一首单曲循

环”，从清晨三四点就开始脚不沾地的忙碌，忙到自己都没工夫吃早饭，才换来每一个食客心满意足肚饱气胀地微笑离开。一首单曲循环的背景音乐就是他们忙碌中唯一的放松，有人喜欢温柔甜蜜的《甜蜜蜜》，有人喜欢《敢问路在何方》。某种程度上，他们的人生也像是一曲单曲循环，有些开了几十年的老店，老板年纪大了多次想过收摊，还是舍不得老食客之间的感情：“你关门了，我们上哪儿吃这一口去？”

当人们不再需要早起

“六七十年代的香港，社会穷困，人民只有辛勤工作，迟睡早起，一个人打几份工不出奇，吃早餐和宵夜的地方特别多。”蔡澜曾写到香港的早饭文化，“弥敦道上有好几家茶楼，开在大厦顶层，没有冷气，格子窗花，金黄的太阳隔窗射入，照在滚水和烟卷发出的雾上，成一

道道的光，挂在墙角的鸟笼中发出的鸣声，和点心妹叫卖混杂，成为黎明香江交响乐。”

早饭发达与否，也许可以成为检验一个城市经济水平和人民勤劳与否的标志。早起的人们忙着张罗早饭吃，而经济发展到一定程度，也许又因为通宵达旦的工作或玩乐而常常忽视了早上这顿饭。就像香港，“经济起飞后就没有这只歌仔唱了，大家宁愿多睡一点，很多人连晨曦也没见过。吃早餐的地方逐渐减少，我们一面惋惜，一面也感到欢慰，大家已不必那么辛苦”。

如今香港的饮早茶文化，反而成为闲暇的代表，很有点 brunch 的意思，可以从早上一直吃到大中午。妹仔依旧推着怀旧点心车从你身边悠悠驶过，一屉屉小笼蒸冒着白烟——豉汁排骨、炸鲮鱼球、陈皮牛肉球、鲍汁凤爪、叉烧肠粉、虾饺烧麦、咸水角、叉烧包、糯米鸡、艇仔粥、XO 酱萝卜糕、流沙包、腐皮卷、煎酿三宝……从前小马哥站在街边吃猪肠粉，吃到一半小贩还要躲城管跑路，现在人们坐在茶室里冲一壶极浓的普洱，一直喝到茶汤由褐红转为橙红。

人离乡贱，有时形容的是吃不到故乡食物时内心的一种黯然神伤——《秋天的童话》里，从香港到纽约读书的钟楚红在餐室面对一只冷冰冰的“蛋治”时，大约就是这种心情。更何况，穷学生为了省钱，这个鸡蛋三明治里连鸡蛋都没有。

和粤港地区人民一样热爱早茶的，大概就得数扬州皮包水了。虽然主要是汤包干丝撑场面，但配上一壶“绿杨春”，这生活就还是有盼头的。☑