

# 弄堂口有一碗面

□ 湘君 (上海, 白领)



漫画 / 崔泓

随着各路明星、网红、大咖的频频光顾和自发推荐,这家犄角旮旯的“沪西老弄堂面馆”登上了网络“必吃榜”。很多人从宝山、南汇等地慕名而来,外地游客直接拖着箱子当作景点来打卡。每逢饭点,吃面的队伍从弄堂里排到马路上,又如圆形针般转回去排到弄堂深处。

让无数人羡慕的经营状况却让老板徐秉华犯了难:“不是凡尔赛,生意太好并非好事。游客太多导致店内管理跟不上;更重要的是,我的哥哥姐姐都不来了。”

小徐今年37岁,他口中的“哥哥姐姐”“叔叔阿姨”就是常来吃面的老客人,有的吃了六七年,有的从他奶奶的面摊那会儿就开始吃了。他们每周都照面两三次,对他的关心甚至超过了父母。前些日子他两周没来店里,那天刚一进门,六七张台子的熟面孔纷纷转过来:“侬人呢?这腔死到哪去了?是不是偷懒呀?”他赶紧解

释在忙别的事。“叔叔阿姨”点点头,又讲:“晓得侬工作忙,身体也要注意,我看到侬瘦了。”这些话仿佛一股暖流注入心田,小徐的眼睛亮晶晶的:“我的一天充满力量,因为被人惦记,被人牵挂。”

他主动添加了一百多个微信,这些老客人来吃面特殊安排,不需要等待。“这是多年来他们对我的照顾和爱,陪伴小店成长,这是应该得到的回报。”

面馆沿用老式手工点单。客人点一份辣肉面,要求加素鸡。他写下一个“辣”字,说素鸡卖完了。客人正犹豫,他突然麻利地收起纸笔:“不喜欢的就不要加,一碗面够了。”有人奇怪他竟然拦截客人点单,他说:“我希望客人开心,他开心我才开心。”

在小徐看来,赚钱固然重要,但不是唯一重要的事。“现在的孩子没打过弹子没跳过橡皮筋,以后很可能不知道什么是弄堂。我希望用一碗面留下上海的印记,

口口相传。”他郑重其事地用粉笔写在墙上——只想做一碗好吃的面。

他特地将20多年前与奶奶一起做面的厨师请回来做大厨,将咸菜毛豆肉丝面、洋山芋榨菜肉丝面……这些曾经的家常滋味从昔日的灶披间端出来。“老百姓的根不能断。”他说。

当劳斯莱斯车主和工地上的装修师傅挤在同一张小台子上,一边呼噜呼噜吃面一边热络聊天时,小徐感到特别骄傲:“这就是我们小时候弄堂里的样子,厂长跟邻居就是这样噱讪胡的。”

有一天他端上两碗面,照例提醒“吃饭前请洗手”,忽听一声惊叫——两个失联多年的人隔着小桌认出了彼此。他们兴奋地拍打着彼此的胳膊,抱作一团,两个爱吃面的老友终会因为一碗面而重逢。目睹这一幕人间喜剧,小徐更加确信了自己开面馆的意义。

由于房租、人工和成本的上涨,面馆根据市场浮动有过涨价。随着猪肉降价、成本减低,他决定:除了海鲜,所有的面全线降价1块。这一举措并非原创,多年前在奶奶的面摊上,客人吃好面会自动留下两块钱。有时候肉买得便宜了,奶奶就会一边下面一边叫一声:“今天一块八。”因为来吃面的不是别人,而是左邻右舍;做的也不是生意,而是养家糊口小盈则已。

“虽然顶着来自团队的压力,虽然这1块对客人微不足道,但这是我心里觉得要坚持的东西。”

自从面馆变成“网红”,不断有资本找上门来。小徐说:“我这辈子都不会去当那种所谓大老板。只想做好一家,把它做成百年老店。”