

# Zhang Jia Wei

## 粉丝的滋味



张佳玮

自由撰稿人

Free Lancer

杂食动物

弄堂里，小摊上，一张小桌，两只小凳，一碗牛肉粉丝汤。摊子本小利薄，牛肉也薄，汤里有点芫荽叶，撒了胡椒粉或五香粉。蹲坐捧碗，吸溜一口粉丝后，还得跟着吸溜一口空气，解一下胡椒那微微的辣。一碗下去了。暖和了，打个嗝。冬天的黄昏是牛肉、胡椒粉和芫荽味儿的。

就这么小小的一碗，也分风格。我们那届粉丝，质量不算好。进汤里是一回事，细而且顺；泡久了，粉丝发胀，且变软，满碗都是。爱清爽顺滑的，端起碗就吃，吸粉带汤。爱吃口柔糯的，还真就会等粉丝吸饱了汤再吃，有味儿。有上来就吃牛肉的，觉得牛肉爽脆；有把牛肉压到汤底的，到最后再吃：粉吃完了，慢悠悠地，一片一片嚼牛肉，细嚼慢咽，嚼得身旁先吃了牛肉的小伙伴眼馋起来。

牛肉面和牛肉粉丝汤，有啥区别呢？大概在我们那里，吃面，那是主食；吃粉丝，那可是小点心。所以到黄昏，饿了，

“下一碗面？”“等等就吃饭了。”“要一碗粉丝汤？”“给你点钱，自己出去买了吃！”

粉丝还能当菜。冬日晚上，一大锅白菜肉丝汤，总觉得缺了点啥；下点粉丝，一锅忽然就丰满起来了。粉丝似乎格外适合汁浓的菜，所以有经典的蚂蚁上树。想想如果换了面，那就是肉末臊子面；但用了粉丝，炒出来一锅入味，用来下饭，双倍的丰饱。大概粉丝好就好在这份边缘感吧？

北京办奥运会那年初，上海大雪。有个南京阿姨，带着女儿女婿，在小区对面街角开着小门面，卖鸭血粉丝汤、汤包和三丁烧卖，只限白天，晚上铺子归另一家，换几张桌子，摆成小火锅店。

秋冬天去吃粉丝汤时，常能见满店白气，细看，都是阿姨在给一个个碗里斟鸭汤。鸭血放得料足，鸭肠处理得鲜脆，鸭汤鲜浓，上桌前还会问：“要

不要搁香菜？”——香菜这东西有人恨有人爱，爱的人闻见香菜味才觉得是吃饭，恨的人看了汤里泡的香菜如见蜈蚣，是得问清楚。

她家的汤包，皮很薄，除了一个包子收口的尖儿，看去就是一叠面皮，趴在盘里，漾着一包汁；咬破皮后，汤入口很鲜，吃多了不渴，肉馅小而精，耐嚼；整个汤包很小巧，汤鲜淡，跟无锡、苏州的做法不一样。三丁烧卖，其实就是糯米烧卖，里面加豆腐干丁、笋丁和肉丁，糯米是用酱油加葱红焖过的。这两样主食都顶饱，配热鸭血汤，吃完肠胃滚热，心直跳。

这家刚开店时，不送外卖，因为老板娘管账备汤，女儿跑堂杂役，女婿预备汤包和饺子，只应付得来店里。开了半年，雇了个学徒帮着照应店里，老板娘女儿——因为跟妈长得一模一样，我们叫她少老板娘——就骑着辆小摩托，给街坊送外卖了。有位邻居边喝汤，边问起过：这店铺，有老板娘，有少老

老板娘，有少老板娘她男人，那么，有老板吗？少老板娘简短地说：在南京。老板娘接过嘴，恶狠狠用南京腔说：“没老板！死掉了！！”

2011年初某天，我给街角南京阿姨鸭血汤家打电话，接电话的是少老板娘。“一碗鸭血汤就好，不加辣。”我说。一会儿，门铃响。我去开门，见一位陌生大伯，一件像是制服的蓝外套，略驼背，一手提着冒热气的外卖，一手就嘴呵着气。付完钱，大伯看看我，微微弯腰，低了一下头：“谢谢您啊，一直照顾我们家生意。”“噢，你们家生意，嗯……”我想了想，灵光一闪，就问：“您是从南京来的吧？”“刚来，刚来。”“都还好吧？”“现在算是好了！好了！”他很宽慰似的说。我到现在也没想明白“现在算是好了”是什么意思，但想他那时的笑容，似乎是真的“现在好了”。

**大概粉丝好  
就好在这份边缘  
感吧？能顶饱，  
能吸味，能当菜。**