

## HuZhanfen

## “天福”有后



胡展奋

专栏作家

Columnist

喜欢历史，酷爱大片

天潼路与浙江北路交界处有一家著名的面店，“天福牛肉面”，说起和它的渊源，无非因为上世纪80年代内子的家在那附近，我常去吃面而结缘。

远远望去，店的门楣上高悬五个烫金大字：“天福牛肉面”，店招是红底，衬着金字，格外弹眼，当然，其核心魅力还在于它的面——我每次吃面没有一次是不排长队的，兀那天潼路浙江北路向以热闹著称，哪里没有面店？但我敢说哪里的面都没它好吃。

数着浇头，它有十多种面点，我首选的总是“牛肉丝面”，宽汤，中硬，面条入口明显地有嚼劲，口感熟而不糯，更妙的是浇头，说是牛肉丝，其实是牛肉丝炒卷心菜丝，入口脆嫩而无渣；问题是，这“牛肉丝面”常常卖光，我就退而求其次，要一碗“咖喱牛肉面”，你可以选“带筋”的和“无筋”的，但同样入口无渣，鲜美无比。

价格我记不太清了，似乎总要高于寻常面店的一半，如果人家卖2元的，它就要3元，尽管如此，仍然食客盈门，我到后来似乎上了瘾，隔三岔五想解馋，比如我们杂志社那时在中央商场4楼办公，到了饭点我就常常骑车去天潼路，美美地“天福”一番。

当然，有过一种说法，面店里有一位“牛肉西施”，好像姓M，人长得漂亮，慕名去吃面的也就特多，不过天地良心，我绝对不是冲她去的，各人审美不同，我觉得她那种漂亮比较生硬，比如女孩鼻子不能塌了，但也不能太挺呀，她那种骨感老外可能喜欢，可我觉得硌牙；她的眼睛也蛮大，但太圆，以至于总处于大吃一惊的状态，有点傻。你会说，怎么看得那么仔细？是何居心？我只好说，随便你，反正去多了，故意不看她，反而不正常，是不是。

天下事会有那么巧，日前和一帮曾在天潼路附近生活的朋友喝酒，闲话中又扯起了“天福牛肉面”，当年天目路以南，河南路以西，浙江路以东，苏州河以北的人，不知道“天福”的，那就不是“天潼人”，不料，席间忽然有人说，“天福”的小开就在这里呀！

众人都大吃一惊，循声看去，原来就是孙健同学！“天福”原来有后人？！

孙健一向低调，如今被我们急切地询问，便慢吞吞地叙说家世。

“我家祖籍宁波镇海，我后来跟我娘姓”，他说，爷爷周小妹（名字奇怪！伐）早年来天潼路开了一家面摊，二十年的奋斗面摊变成了面店，他一直强调，赚钱只有一个窍门，少赚！比如牛肉丝，他必选腿肉，而且务必把筋膜剔干净；卷心菜必须脆嫩，而且菜梗务必剔干净。至于面，“天福”的面分黑白两种，黑的是标准粉，白的是精白粉，前者是吃它的“韧劲”，后者是吃它的“滑爽”，你下单时可以区分，但加工时没有区分，孙健说，爷爷统统要把它们在轧面机上多“轧”三遍，这样的面怎么也不会烧糊了，但是，从“浇头”到面料，选料成本、加工成本岂不是统统上去了吗，爷爷明显觉得“少赚”了，但他愿意，“天福”的成功也在此。

“天福”的很多菜肴有配方，公私合营后多年，作为“商业机密”的配方，周先生逐步都交了出来，但是唯独汤料的配方他始终没交，每次配制时老头总要把他的两个徒弟支开，连自己的老伴也不让知道，所以老人去世后，“天福”的汤料就比以前逊色了。

孙健没有接他爷爷的班，一辈子从事医疗器械检测直到退休。

“天福”有后。“天福”无后。惜哉。[E]

他一直强调，赚钱只有一个窍门，少赚！