

例汤和牛河



张佳玮

自由撰稿人

Free Lancer

杂食动物

巴黎的老中餐馆多在13区；巴士底广场、bonne nouvelle街一带也各有分布。那家已关门的馆子却是个粤菜馆，从法兰西喜剧院往歌剧院方向走第一个路口即是。馆子只地面一层，地下一层。进门墙上是一些照片：梅艳芳、林青霞，都还青春年少的样子。粤菜馆，店名却像卖西北菜的。我问老板何以如此，老板，一口粤腔普通话，说店名来自自己过去喜欢的一部电影。

他家只老板与老板娘二人，招牌是每日例汤。也无花样，无非花生芸豆青红萝卜金银菜南北杏猪骨猪肺鸡脚鸭掌变换来去。握铅笔拿纸张点菜时，他会报一句今天的例汤，“今天是青红萝卜猪骨汤”。夏天会说一句“很甘”，冬天会说一句“很润”，春秋会说一句“很鲜”。按时令来。巴黎冬天长春秋也冷，所以一碗例汤总是没错。喝一口，鲜，陈，甘，润，温，厚，兼而有之。

我记得第一次去他家喝汤时，渴了，咕嘟咕嘟；他给我上了一提冰镇自来水——巴黎餐桌所谓une carafe d'eau——劝我说，喝汤前先喝点水吧，又多给了我一碗汤。说喝没味道的东西，一口气喝最好；喝有味道的，一口一口喝，才更有味道。当然啦，喝汤嘛，爱怎么喝都好，但只喝汤不解渴，毕竟里面有不多一点点盐；喝点水嘴里清爽点，喝汤容易润。

我去他家时，惯例会点干炒牛河或扬州炒饭。吃便餐，觉得这样连菜带主食都齐全，

也因为我小时候看徐克导演的《金玉满堂》，里头大反派和罗家英斗法时，罗家英曾说厨房里两道菜最考厨师，一个干炒牛河，一个咕咾肉；而唐鲁孙写清末民初北平考厨子，就考炒饭和炖鸡汤。我问老板为何如此，老板说：干炒牛河嘛，考验的是油，油多了腻，油少了焦；还考验炒功：镬气，炒起来要快，几铲子就行，可是不能急，河粉一急就碎，一翻就乱；要颠锅，让粉自己在锅里跳起来，蘸到酱油；豆芽（他家牛河是放豆芽的）是

有水气的，牛肉久了就枯；得分开炒。似焦非焦，脆，“干身”。我问什么叫干身，他说每条河粉要油润润，但碟上没油，还要整条，不能断了。

看着墙上的照片，他说印象最深的是梅艳芳，说梅小姐非常靓，说话可以很快，但坐下来可以很安静地看窗

外很久，一动不动，他端菜时觉得看到梅小姐，就像一幕电影。

他家地面一层，桌小椅窄得很巴黎；走阶梯到楼下一层吃，老板会赧赧，称说不好意思——到楼下看时，有二胡，有架子鼓，有老唱机，有粤剧海报，且不是酒吧式装修，就是随意摆放着。我说坐在楼上像在巴黎，坐在地下一层像在香港了，像电影里的九龙城寨。老板娘笑说你不嫌就好。总之就是如此：你不知道每次去这个店时会坐在哪里，是在一楼看着梅艳芳们的照片，还是在楼下看萧芳芳们的海报，一道阶梯，彩色电影到黑白电影的间隔，虽然例汤和牛河味道不变。民

巴黎冬天长春秋也冷，所以一碗例汤总是没错。