胖子粉丝煲，在秀洲『咕嘟』了二十年

天冷，就馋这一锅——

■文 李 冲 摄 沈晓奇 整理 杨 枫

“王江泾可以少个大酒店，但是不能没有胖子粉丝煲！”“我从二十多岁吃到现在当外婆……”一句句老食客的念叨，道尽胖子粉丝煲在本地人心里的分量。

天气一降温，秀洲人就被一锅滚烫的砂锅粉丝煲勾住了。在王江泾镇长虹路长虹公园旁，胖子粉丝煲的砂锅“咕嘟咕嘟”持续沸腾。五十八岁的老板汪永楼来自安徽，三十多年前初到秀洲，一心想在这里扎根安家。看准了本地人偏爱粉丝煲这口烟火味，他特意拜师学艺，潜心钻研这道小吃，慢慢练就了一手好手艺，做着做着，自己也成了半个本地人。

这小店一开就是近三十年，前后搬了三次地址。店面越扩越大，可老食客的偏爱，半点没变。

后厨灶上的砂锅依次排开，先舀入熬好的汤底，下入粉丝，再铺上配菜，架在火上慢慢煨。这么多年来，汪永楼有自己的坚持：一定要用砂锅现烧。靠着砂锅恒温锁味的特性，汤汁慢慢渗进粉丝和肉里，越焖越入味，一口下肚暖到心底。

这碗粉丝煲不只是秀洲人的私藏，更打破了地域边界。店里约三分之一的客源来自苏州，不少外地食客即使跨过地界，也要来这里解馋。大排粉丝煲、牛肉粉丝煲是招牌，一天能卖出两三百碗，几乎桌桌必点。

有人说，粉丝煲就是秀洲秋冬的标配。在汪永楼眼里，一碗好的粉丝煲标准很简单：好吃。不过，近三十年来其口味并非一成不变，他会认真收下老顾客的意见，慢慢微调改良，既守住老底子味道，也贴合大家不断变化的味蕾。

如今门店搬到长虹公园旁，客流明显多了起来，常有旅游团来打卡。还有不少在外打拼的王江泾人，身在外地却心心念念这一口，会联系老板把食材、汤底真空打包快递寄去，隔着千里也想尝到家乡味道。

“我这家小店和食客的故事也是一箩筐，有人从二十多岁的小姑娘吃到如今当上了外婆；也有祖孙三代接力打卡，爷爷吃完儿子来，儿子吃完带着孙子来。来来往往几十年，很多回头客都和我处成了老朋友。”汪永楼感慨道。

随着嘉兴运河文化省级旅游度假区热度走高，不少游客在网上刷到后慕名而来。今年秋天，大运河体育文化园办起一场场足球赛，有不少球员和家属来打卡，还闹出一段“幸福的烦恼”。“有一回十几个人风风火火进店吃饭，我的冰柜饮料直接被拿空了，都来不及补货，厨房灶台上也是一锅接一锅不停歇。”汪永楼无奈地笑道。

近三十年留住一批又一批食客，汪永楼说秘诀从来都不复杂：做人诚信，食材新鲜。他还提到，王江泾不少家长都叮嘱孩子，放学饿了少买路边摊，就到胖子叔叔这里吃，干净又卫生。

名气越来越大，不少人劝他开分店，却都被汪永楼婉拒。他只想专心守好这一家店，等再过几年退休，就把这咕嘟作响的砂锅交给孩子，让这口属于秀洲的烟火味继续传下去。

您下次来王江泾，这口热气腾腾的胖子粉丝煲，千万别错过。

我与秀洲有个约会

讲文明树新风 公益广告

浙江有礼 礼润秀洲

秀洲 秀水洪洪 圆梦之洲

遵守社会公德 维护公共卫生

《志愿者在行动》 苏小妹作

中共嘉兴市秀洲区委宣传部
嘉兴市秀洲区文明办 宣