

董老汉鸭血粉丝：一份独特的味蕾记忆

□ 记者 杨晓莉

童年的美好记忆，多半与食物有关。人对于从小吃到大的味道，总有一份感情和回忆在里面，想到它们，心里都会泛起温暖，就像深交多年的老友。位于商品街北头的邮城董老汉鸭血粉丝，便是许多高邮人的味蕾记忆。这家经营了36年的老店，至今在高邮美食中仍占有一席之地。

走进邮城董老汉鸭血粉丝店，约50平方米的店铺仍保持着原有的装修，干净、朴实，与周边装修一新的店铺相比，显得有些陈旧、年代感满满。店面入口处支着一口大锅，锅内煮着一锅浓郁的鸭汤，上面漂浮着豆腐果子和鸭血，大锅旁边的台面上摆放着各种佐料和食材。尽管此时已过午饭时间点，但鸭汤锅内散发出的阵阵香气仍吸引着三三两两的食客前来就餐。店老板董寿根、李翠香夫妇俩在店内忙碌着。见到有客人来，董寿根站到锅台前，熟练地抓起一份泡到半透明的粉丝，放入长柄漏勺里，投入沸腾的鸭汤里上下颠两勺倒进碗里，捞出些切成薄片的鸭血和豆腐果子，再撒上切好备用的新鲜鸭肠、鸭肝、鸭肫，迅速浇上鸭汤，最后来一小把翠绿的香菜，每天这样的一套动作重复数百次，可谓行云流水、一气呵成。前后不过一分钟的工夫，一碗色香味俱全的鸭血粉丝汤



就做成了。

“开店已有36年了，我也从年轻小伙变成了花甲老人，更是亲眼见证了商品街曾经的繁华。”董寿根笑着说。1988年，27岁的董寿根在商品街租了一间门面店，开启了创业之路。“刚开始主打砂锅美食，生意虽然不错，但砂锅烹制食物，温度高、加热时间长，费时费力，后来发现府前街有家鸭血粉丝店，生意十分火爆，制作过程也相对简单些，便决定改卖鸭血粉丝。”董寿根说。

鸭血粉丝是南京久负盛名的传统名吃。为了掌握鸭血粉丝制作精髓，董寿根专门外出学习，将学来的技艺和自创的方式融合在一起，形成了别具一格的味道，深深抓住了高邮人的“胃”，鸭血粉丝店的生意一日红过一日。“那时候，商品街是高邮最繁华的服饰销售街区，加上这条街上的小吃店很少，店里的生意一直都非常好。印象最深的是1997年7月1日香港回归，那一天店里一共卖了1700多碗鸭血粉丝，储备的食材全部用完。”回想起曾经的销售“战绩”，董寿根脸上露出了自豪的笑容。

生意红火的背后是品质的保证。“鸭血粉丝汤好吃关键在鸭汤，要挑选老鸭，现杀现煮，煮到满室飘香，香味绵长。”董寿根介绍，他们每天早晨5时许便要来到店内忙碌，首先要开炉子熬鸭汤，大火熬制、小火慢炖。鸭血粉丝汤中，基本配置是鸭血，鸭血要经过精心处理，去除多余的油脂，然后再切成小块；其他配料，如鸭肠和鸭肝也要进行处理，确保它们的口感鲜嫩；还要对粉丝进行适当的泡发，使其Q弹嫩滑，晶莹剔透，吸收汤汁后才能更美味。另外还有一份包裹着各种食材的煲汤袋，这是董寿根研制的独门秘方。

临近中午时分，店内开始迎来客人，每天要忙碌到晚上10时才能结束，逢年过节时，时间则会更长。年复一年，虽然非常辛苦，但每次看到回头客对自家鸭血粉丝的喜爱，董寿根心里十分高兴。

每日下午4时左右，是鸭血粉丝店一天中最忙碌的时候，顾客来了一批又一批，店内常常座无虚席。“上学时经常来他家吃，这一晃都过了20多年，那个时候他家还是那种泡沫碗一次性筷子，一份粉丝上面有海带、火腿肠、鸭血、榨菜、鸭肝等配料，热腾腾的一碗端上来，汤我都能喝光。”顾客徐先生笑着说，20多年过去了，这家店还在，味道也还在，只要有时间，自己都会再来尝尝，尝尝童年记忆里的味道。

“在我印象中，他家的生意非常好，每次来都要排队等候，常常是端着碗站着将一碗鸭血粉丝吃完。”顾客王先生边吃边笑着说。

在现场，记者也品尝起这道美味来。吸收了鸭汤的鸭血没有一丝腥气，含在嘴里细腻滑嫩，舌尖轻轻一顶就



碎裂开。鸭杂鲜美爽口，灵魂豆腐果子吸满汤汁。细长晶莹的粉丝在鸭汤里浸润，每口都软滑顺溜。小小的一碗粉丝汤，将老鸭的鲜美与营养都包含其中。喝一口汤汁，吸一口粉丝，咬一块鸭血，浓郁鲜香，让人不由感叹，原来，最简单的食材就能给人带来幸福和满足。

36年来，董寿根用一碗小小的鸭血粉丝汤，诉说着城市的味觉，承载着人们对家乡味道的眷恋和怀念。“虽然世贸、金街、吾悦等新商业圈的兴起，给我们店里的生意带来了些影响，但我们卖的是老味道，有很多固定的客源，现在平均每天也能销售四五百碗。”董寿根笑言，如今儿子儿媳也加入了店铺经营，他有信心要将这份高邮人的舌尖记忆一直守护传承下去。

寻访高邮美食
追忆家乡味道

践行八礼四仪 争做新时代好少年

八礼： 仪表之礼 仪式之礼 言谈之礼 待人之礼
行走之礼 观赏之礼 游览之礼 餐饮之礼

四仪： 7岁 入学仪式 14岁 青春仪式
10岁 成长仪式 18岁 成人仪式

