

吴师傅的厨艺人生

□白天平

“老话说，唱戏不唱旦，做活不做饭。说的是旧社会厨师是不入流的行当，地位低下，而且拜师学艺规矩多，学徒过程也十分艰苦，一般人家绝舍不得孩子学这行。进饭馆学徒成了贫寒子弟的谋生手段，图得是“荒年饿不死烂厨”。

一

1942年，老城周边遭遇大旱，当年只有14岁的小吴师傅家里的几亩地颗粒无收。通过在城里开中药铺的远房亲戚介绍，他进了怀庆酒楼学徒。拜师那天，小吴师傅穿了一件浆洗发白的蓝布褂子，跟着引荐人穿过嘈杂的前堂，拐进后厨。掌厨赵师傅坐在一张榆木凳上抽烟袋，眼皮也不抬。引荐人推他跪下，先给灶王爷磕头，再给赵师傅递过“生帖”（代表从此投在师傅名下的字据），还送来两只活鸡当拜师礼。赵师傅终于开口，沙哑的嗓音透着几分严厉：“进厨房，眼要亮，手要勤，嘴要紧。厨房站得住站不住，舌尖识味才算数。”厨艺讲究刀功、火候、舌尖味，舌尖识味尤为难学。

旧时到饭馆学徒，有“站柜、跑堂，没人要的下厨房”之说。有点文化的“站柜”，学记账；模样周正、会说话、人灵活的“跑堂”。小吴师傅当年没上几天学，人又老实，只有“下厨房”的份儿。

那时学厨要过“三年零一节”，即三年学徒，再加一个端午或中秋节谢师。进厨房的头两年，小吴师傅连灶台的边都摸不着，净干些担水、劈柴、添火、掏炉灰、剥葱蒜之类的粗活。得空儿还要给师傅沏茶、续水、点烟，要把师傅伺候好。

学徒第一天，赵师傅指指墙角几口大水缸：“先去挑十担水，把缸装满了。要东湖边自流井的水，土井水不要。”这是老城厨行的规矩——新来的徒弟先从挑水开始，还得是指定的水。土井中的水质硬，味发涩，只能洗菜；自流井中的水质软，清冽甘甜，吊高汤、炒菜离了这种水就变了味。

二

小吴师傅每天的主要工作是烧火。赵师傅吊高汤须“文火慢吊”，

炭要烧透却不冒明火。他添柴急了，火苗窜上来，汤锅浮沫翻滚。赵师傅抄起炒勺照后脑就是一下：“火到猪头烂，心急吃不了热豆腐！”后来小吴师傅学乖了，夜里偷着练火候：灶上放锅水，看火色辨温度，蓝火苗贴锅底是“文火”，窜起火舌红中发黄是“武火”。大师兄笑他：“你小子倒先学会‘偷火’了！”

厨师的刀比命金贵。每天天不亮，小吴师傅就得蹲在井边磨刀。赵师傅的规矩：刀刃要能“吹毛断发”，切豆腐不能粘刀。有一回他困得打盹，刀削手上，手指渗血。师傅哼了一声：“记住了，刀钝了，手就得遭罪。”

不管怎样，第三年时总算可以站在赵师傅旁边了，然而师傅则不会手把手教。“教会徒弟饿死师傅”，至于怎么学，全看徒弟自己了。

赵师傅炒完菜，小吴师傅要给师傅刷炒勺。趁这空儿，用手指头蘸点芡汁，偷偷尝尝是什么味，想知道用的什么调料。赵师傅也不傻，有些拿手菜炒到关键之时，发话了：“剥头蒜去。”故意把他支走。待剥完蒜回来，甭说菜已炒好端走，连炒勺都刷干净了。剥过几回蒜，小吴师傅学聪明了，先剥好几头放着，师傅要就拿出来。赵师傅一看：中，有你的，跟我要小聪明？这次剥蒜，下次让你剥葱！如此一来，小吴师傅又傻了。经过几次折腾，旁边伙计指点：“你不能太明了，要不然非让师傅轰走不可。”这下小吴师傅顿悟了，要继续装傻解除赵师傅的戒心，还要哄赵师傅高兴。

三

厨房规矩，师傅的炒勺未经允许不能动。他学艺心切，趁早晚没人，拿手里比画比画。放上半勺粗盐或一块湿抹布，就势练练翻勺。后厨伙计提醒他，如果师傅知道了不言语，表明他认你这个徒弟。哪天让你用他的炒勺公开练习，这就快到真教你了。

终于该学炒菜了，赵师傅也从不说透。比如“油爆双脆”，只演示一遍猪腰切花刀，鸡胗打十字纹，油烧至六成熟，食材下锅爆炒三秒即起。他问：“六成热到底是多热？”赵师傅一瞪眼：“手就是秤！”后来大师兄偷偷告诉他，厨房学手艺，三分靠“教”，七分靠“偷”。

直到一天傍晚，小吴师傅知道赵师傅要独自吊一锅“神仙汤”（高汤秘方），便躲在柴堆后偷看。谁知赵

师傅忽然回头道：“看清楚了？”吓得他跪地磕头。师傅却摆摆手：“明日早起，跟着学炒菜。”小吴师傅明白了，这两年赵师傅是考验他的人品、眼力、耐心和悟性，看他是不是吃这碗饭的料，今天以后就要教他真手艺了。

炒菜火候最难把握。师傅说：“菜下锅，心里默数七下，少一秒生，多一秒则老。”有一回让他熘芹芽，火大了，菜色发暗变老，入口不脆。师傅竟把整盘菜倒进泔水桶：“练厨要心到、眼到、手到，关键在悟。手艺不行别糟蹋东西了，今天这菜钱记你账上。”

四

老话说，唱戏的腔，掌勺的汤。真正学厨艺，要先从一锅高汤开始。赵师傅吊高汤要用老母鸡、猪肘、火腿等食材，冷水下锅，文火撇沫，熬足6个小时。有一回，小吴师傅多尝了半勺，师傅竟尝了出来：“火候到了，鲜味走了三分。”

师傅教他练刀功，切肉要“横切牛羊竖切猪”，切笋要“顺纹断涩”。切豆腐“刀蘸清水，手腕悬劲，下刀如抚琴。切豆腐细如发丝，放在水里绽如菊花。”

真正让他见识师傅功夫的，是那年端午节的喜宴上。那天上午，两个人抬着一个木盆进来，盆里一尾金鳞赤尾黄河大鲤鱼，少说有2公斤多重。师傅挽起袖子，左手扣腮，右手持刀，剖肚去鳞后，刀尖顺着鱼脊片出牡丹花刀。鱼肉绽如花瓣，却不断。刀功娴熟，快而有致——刀已入“鞘”鱼还在扑腾。“看好了！”师傅给鱼挂上糊，热油下锅，淋油装盆，尾巴还翘着，活像鲤鱼跃龙门。最绝的是调汁：糖色炒到琥珀光，加一勺高汤、半勺香醋，配少许红薯粉勾芡，点一撮盐，最后掏出一个带身边的小料瓶滴了几点。调出的汁咸鲜为主，糖不显甜，醋不露酸。“知道为啥用红薯粉和盐吗？”赵师傅突然转头问。小吴师傅支吾着答不上来。赵师傅把汁浇在炸好的鱼上，瞬间满屋飘着香味。赵师傅说：“做鱼要讲究‘形不走样，熘汁不汁’。这红薯粉的劲儿正好使得，看着软和，里边韧得很。盐是引子，好比说书人醒木一拍，没这一下，百味不醒。”

就这样，师傅三分教，徒弟七分练。再后来，赵师傅一旁看着，让小吴师傅上灶掌勺炒菜，饭店的常客也渐渐分辨不出师徒掌勺的味道差别。慢慢地，后厨里再也没有人敢

叫他小吴师傅了，见面都会客客气气叫一声“吴师傅”。

五

满师那天，赵师傅递来一把使了多年的菜刀，并送他两句话：“刀是钝的，手是活的。厨艺是规矩，厨子是活人。”

几年后，吴师傅也收了徒弟，成了怀庆酒楼的掌厨。

那一年，老街对面新开张的福满楼掌柜放出话，说他家的糖醋鲤鱼能尝出十八味。吴师傅听了冷笑：“豫菜三十六式，他倒会耍花样。”这话传出后，两家便打起了擂台。

比赛时，街心摆开两张灶台。福满楼请的是省城来的老师傅，用的锅比磨盘还大。吴师傅却只带徒弟当帮手，案板上摆着用多年的柳木菜墩。约定时间到，吴师傅吩咐徒弟烧火。灶火内松柴噼啪作响，他像当年师傅那样一番熟练操作后，开始调糖醋汁，随后从怀里摸出个小料瓶，往汤汁里抖了三下。

评委是沁园鱼庄的名厨，做鱼宴在怀府八县闻名。尝过福满楼的鱼后只说一句：“甜酸得当。”待吴师傅的鱼端上桌，他尝后筷子一顿，突然瞪圆了眼：“这后味……可是加了赵师傅的十年陈菊花露？”吴师傅拱手一笑答道：“正是师傅当年的方子，只是我在怀庆料酒中又加了九蒸九晒的地黄、怀山药和荆花蜂蜜，酿了整整10年的引子。”

事后徒弟问：“糖醋鲤鱼真能尝出十八味？”吴师傅正在做鱼，头也不抬：“你数数看。”鱼上桌时，徒弟一边品一边数着滋味：先是酸，后苦转甘，接着是焦香、咸鲜、酒醇……数到第十味时，舌尖已经融化成一味。

“厨房站得住站不住，舌尖识味才算数。”拜师时赵师傅告诫的那句话，如今他细细说给小徒弟听。

上世纪50年代公私合营，怀庆酒楼改为利民饭店，吴师傅成了厨师长。他把大半辈子学来的厨艺无私传授给徒弟。退休前，他再三叮嘱：“如今新社会，拜师学艺的老规矩不兴了，但厨艺不能掉。味可改，心不能改。”

那年春节，他请人写副对联贴在灶台上，上联是“五味调和承古法”，下联为“一灶香火续怀川”，横批“厨艺人生”。