

# 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、人机灵的“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,油烧至六成热,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,熘汁不干’。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,案板上摆着用了多年的柳木菜墩。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”。

