

宽窄巷

宽窄切有度·都市慢生活

博图志

封面

2019.6.12 星期三

主编 杨利 责编 叶红 版式 吕燕 校对 廖焱焱



扫码上封面新闻，看本文视频。



下载封面新闻APP 加入青蕉拍客得大奖



看到这本1959年贵州人民出版社为独山县红峰人民公社出版的《食堂菜谱》的时候，我觉得非常奇怪。按说贵州是很贫瘠的地方，那时却专为一个县级城市的公社食堂正式出版了一本菜谱，这在当时那样的年代是很少见的，甚至在历史上也不多见。

贵州独山的公社食堂为何频频能吃上『肉』？

人物档案

二毛，原名牟真理，上世纪60年代生于重庆酉阳。著名诗人、美食家、《舌尖上的中国》美食顾问、中国饮食类非遗传承与保护课题组专家（文化部和中华烹饪）、中国饮食文献收藏家。1987年直至今，先后在重庆、成都和北京创立文化餐饮品牌“川东老家”和“天下盐”。著有《碗里江山》《妈妈的柴火灶》《味的道》《民国吃家》等美食著作。



二毛

失传多年的『鸣堂叫菜』舌尖上的历史①

小二：客官里边请，您是打尖儿还是住店啊？
客官：打尖，来半斤熟牛肉半斤老白干！
小二：好嘞，客官，您稍等！

这样的场景，这样的对白，你一定听出来了，这是武侠作品里常有的桥段。闯荡江湖的侠客们行路途中，在客栈、酒馆吃饭。负责接待他们的店小二一开口就会问这句：您是打尖儿还是住店？

俗话说，艺术来源于生活，武侠作品里的桥段也并不完全是虚构的，例如对白里的“打尖”这个词，就确实存在，意思是打发舌尖。

舌尖是人体对味道最敏感的地方，赶路的时候饿了，吃点东西，打发一下舌尖，而后继续上路。所以说它是一个缩略词，也可以被称古代餐饮服务行业的专业“术语”。

以前的川菜馆里，店小二也会用这样的术语来服务顾客，发展到后期，这些“术语”越来越丰富，甚至有了一些暗语、密码的意思，从而形成了一种川菜独有的饮食现象和服务方式，这就是已经失传的“术语”：鸣堂叫菜。

声鸣于堂 叫菜于耳

什么是“鸣堂叫菜”？顾名思义，鸣堂，就是“声鸣于堂”，在大堂里吆喝的意思，“叫菜”，就是向后厨通报菜名。它是店小二用洪亮的声音向后厨通报客人点了什么菜，提了什么要求的一种信息传递的方式。

但是，如果客人太多，点的菜多，要求也多，那该怎么办呢？为了让信息传递更加准确快捷，店小二所说的话里，会把一些特定的菜品和需求用缩略词或者代词来进行替换。听上去就有了点暗语、密码的意思。

“鸣堂叫菜”诞生于四川的“四六分馆”，为啥叫四六分馆呢？因为这些店里的饭菜，分为小份和中份，小份卖四分，中份卖六分，四六分馆由此得名。

不同于招待达官贵人的大酒楼，大饭店，光顾四六分馆的顾客，大多是平民老百姓，三教九流，人员嘈杂，客流量大，特别需要有经验的店小二，跑前跑后，控制场面。

“听到——内一的二位，两份白肉匀白，灌汤一个青要重，免酒吃饭，手碗两个舀起”，这是叫的啥，你听懂了吗？

这几句话其实包含了很多信息：内一的二位，就是说，内排一号桌来了两位客人；两份白肉匀白，就是说，客人点了两份白肉，白肉要求肥瘦各半。小二哥的“鸣堂叫菜”首先是要告诉后厨，一共来了几位客人，点了什么菜。但这里面还要注意通报的顺序，座位的称谓，一般按照桌子的排数定名，比如店里有九张餐桌，横着三排，竖着三排，竖排可以称为内排、中排、外排，横着的三排则可以称为一桌、二桌、三桌，所以“内一”就是，内排第一张桌子。

再一个就是客人的人数。一位客人称为单客，两位客人称为二位，三位客人称为三位，四位客人以上可以称为一桌。那开始说的“听到”，又是什么意思？这是一个提醒，店小二喊“听到”，后厨的人就要注意听他接下来通报的内容。

“灌汤一个青要重”“免酒吃饭”“手碗两个舀起”是什么意思呢？“灌汤一个青要重”，就是客人的特殊需求，灌汤就是汤，青要重是说汤里的青菜和葱花要多放。“免酒吃饭”指的是客人不喝酒只吃饭，手碗两个舀起，是通知后厨的伙计给客人上两份饭。

那不要辣椒也不要葱花，要怎么通报呢？

“小烧什锦、豆瓣鱼各一份，免红免青。”因为辣椒是红色的嘛，所以“红”这个字就代指辣椒，“免”这个字的意思就是不要什么，还可以和很多词搭配使用，例如：免蒜，免醋，免糖等。如果想要多放点辣椒呢，那就是“红重”。

唱腔优美 金字招牌

除此之外，“鸣堂叫菜”还有一些指示型的用语，例如，客人嫌菜上得慢了，店小二就要催促后厨“待快”，等待的待，“待快”就是麻利点儿，快点的意。反过来，“待慢”，就是上慢点儿。还有“停叫”，就是客人不要了的意思。

从语言上看，“鸣堂叫菜”简洁明了，从用词上看，它还受到诗词的影响。例如，“多”他不说“多”，而是用“重”这个词代替，这与诗句中歌咏月亮却不直言月亮是相似的。

店小二的“鸣堂叫菜”不是一般的吆喝，它是用音调高昂，优美，有韵律的唱腔唱出来的，唱腔中还吸收了戏曲和民歌的风格。所以它也是一种吟唱的艺术。在过去，店小二一口漂亮的“鸣堂叫菜”那可是店铺的“金字招牌”！

想一下过去在川菜馆里跑堂的小二哥，可真是全才啊！要有一副好嗓子，反应要快，记性要好，还要擅长口算、心算，同时还要善于察颜观色，迎来送往。据说有的小二哥手上端着十多个碗，穿梭在满堂客人之间，手里的碗不会碰也不会掉，碗里的汤水也不会洒出一滴。真是印证了那句话，高手在民间！

随着时代发展，店小二这个职业逐渐被服务员替代，“鸣堂叫菜”也失传已久。对于这些过去的餐饮文化，我们也只能缅怀和追忆。

来源：四川省地方志工作办公室



晚清时期的店小二。



《食堂菜谱》。



《公共食堂烹饪法》。

独山创意菜谱 扣肉、海参是用红薯做的

独山县属于贵州省黔南布依族苗族自治州，地处贵州最南端，与广西西南丹县接壤，是贵州乃至大西南进入两广出口的必经之地。这个地方的气候四季适宜，冬天没有严寒，夏天也无酷暑，平均气温15摄氏度。这里的水资源也非常丰富，一般水资源丰富的地方，吃食都不会太差。它确实是贵州主要的商品粮的生产基地。这些说明独山县的确有它独到之处。

《食堂菜谱》出版于1959年2月。翻开这个菜谱，让人惊讶的是这个县城的食堂菜里有海参、扣肉、回锅肉等，生活竟然好到了这样的程度？仔细翻看，发现“编者”的话这样写道：“由于当前猪肉生产不足，这本菜谱着重介绍红薯、洋芋等高产作物代替肉类做了一百五十样菜的方法。这些菜的特点是成本低廉、鲜美可口、营养丰富、花样多端、各有特点、人人欢喜。”

也就是说，这本菜谱里的扣肉、回锅肉、洗沙肉、海参、扣鸡等，实际上都是红薯或土豆做的。比如“扣肉”这道菜，用料是15斤红薯，50斤面粉，1斤艾粉，8斤素油，17斤盐酸（一种贵州腌菜）。做法是把红苕切成梳子片，将面粉、艾粉加少许水调匀后把薯片倒入，用手抓匀，放入沸油锅内，把薯片炸成金黄色。然后用少量的油把盐酸炒透，就像四川烧白要用芽菜打底，这道菜也将盐酸摆在碗底，把炸好的薯片扣在面上，这样“扣肉”就做成了。

不止是肉类，那个年代其他少有的食材，也会出现在这本菜谱上。比如红薯也被用来做花生，用红薯40斤，将红薯切成花生米的形状，用水漂洗晒干。晒好的红薯用沸油炸透，再沾上一点盐，就成花生米了。还有海参、大虾这些菜品，是把洋芋做成海鲜的形状。我觉得在那个年代这是特别有创意的方式。

盐鸭蛋的做法也很有想象力，它将红薯蒸熟剥皮，揉成红薯泥，再用上一种食品染色剂，将红薯泥染成黄色，捏成一个圆蛋形，模拟成鸭蛋的蛋黄。然后将芥面加碘盐发酵，用来包成蛋的蛋心，包好后放到蒸笼里蒸，就做成了咸鸭蛋。在物质匮乏的年代，人们靠着这样的方式，把吃饭变得有滋有味。

这本菜谱除了具备历史意义，也可以让我们学习如何把红薯和土豆做好。红薯和土豆在当今是十分健康，而且仍然广泛受到欢迎的食材。现在许多厨师，未见得能够把红薯和土豆做成那么多丰富的菜式。



《食堂菜谱》由贵州人民出版社出版。



《公共食堂烹饪法》目录。



《食堂菜谱》里红薯可做多种菜式。

附《食堂菜谱》菜式做法

旗帜肉
材料：红苕五十斤，面粉十斤，姜一斤，胡椒一两，煮红一钱，油、盐等。
做法：把红苕切成四方块，面粉加少许水调匀，抹在苕面上，用沸油炸成金黄色；拿姜调汤。再把炸好的红苕倒入汤内，加上煮红，约一分钟的时间就行，不能煮得过长。

洋芋包子
材料：洋芋一百斤，荞面十斤，碱二两，葱、蒜各五斤，油、盐等。
做法：1.把洋芋蒸熟剥皮揉成泥，放碱进去，再和荞面一起发酵。2.把葱蒜剥细，放油、盐拌匀以作心子用。3.把发好的芋面捏成包子，上笼蒸熟即成。

整理/封面新闻记者 薛维睿