



天津说吃 (五题)

林 希



天津的早点五花八门，西北角成了闻名的早点一条街，北京的朋友赶火车直奔天津西北角，就为来吃一套煎饼馃子。如今，煎饼馃子已经遍布全国，人们却说，只有天津的煎饼馃子味儿最正。其中的道理，就是天津煎饼馃子规矩，纯绿豆面的，掺点儿白面也一定不超过比例。馃子炸得又香又脆，面酱、酱豆腐味儿纯，若要举行煎饼馃子大赛，天津绝对是第一名。

锅巴菜更是天津有名的美食。过去，我家小区门外的市场上，有一位大姐专门卖煎饼，她向排队买煎饼的居民介绍，这煎饼，是她老爹摊的。她老爹原来是大福来摊煎饼的老师傅。别人摊煎饼，老钱儿那么厚，厚不好吗？大姐解释，煎饼厚了，不香，摊煎饼不同于烙大饼，尤其是做锅巴菜的煎饼，烙厚了，放进卤儿就成了面片儿了。

市场里的人问我，您老买煎饼干嘛吃？我说做锅巴菜。小贩们笑了，锅巴菜，那可是一门手艺，打锅巴菜卤更是家传的手艺。看来，做任何事都要讲规矩。

开饭馆

看过一部戏，说是有一个前王爷家的浪荡公子，家里存着北京一家大饭庄的一张鸭子票。王爷归西，人家饭庄的鸭子票早就登报作废了，这公子还来捣乱。最终，公子一怒之下，把饭庄给砸了。

在饭馆，特别是在皇城内，一个浪荡公子绝对不敢如此张狂。饭馆那可是江湖生意，得有黑白两道的后台，无论多高的官位，吃饭就是吃饭，来这里摆官架子，饭馆不买账。一份红烧海参就得是半斤？我偏要一斤。掌柜的出来一摆手，对不起，别人一份海参是多少，你也得是多少，没吃饱，再要一份，给两份菜钱。

饭馆角落里有张桌子，坐着几位官面儿的差役，怀里揣着“王法”，也就是一根小绳，代表王权。只要在你胳膊上绕一个圈，就把你带进局子里去了，有罪没罪，先打四十大板。嘿，局子里可不是温良恭俭让的地方。

除了官面儿上的差役，饭馆都有几名伙计练过拳脚，遇有吃

饭不付钱的恶棍，鸡鸭鱼肉吃饱了，抹抹嘴站起身，付钱？记到乾隆爷账上。立即有人过来，一拳，就让你吞进肚子里的東西吐了出来。为什么饭馆每天能平平安安营业，靠的就是黑白两道的保护。

有一种说法，客大欺店，店大欺客。这只是一说罢了，再大的客也欺不了店，再大的店也欺不了客。你买卖大，只卖燕翅大席，我们吃不起，拐个弯儿，炸酱面，两便了；你若只卖炸酱面，爷今天有钱了，给我摆一桌燕翅大席，对不起，爷，您往那家请，我送您过去。瞧，多和气。

报菜单和结账

《报菜单》是相声名段，大家都听过。其实，旧时饭店，每一位服务员都能说说这段相声。

餐厅服务员，过去叫饭馆伙计，还有一个带有歧视性的称呼，叫“跑堂的”。跑堂也是一门技术，过去饭店学手艺，一门是学习烹饪，也就是厨师，再一门就是学习跑堂。那时候，饭店跑堂可不容易，首先要眼力好，一眼能看出顾客的社会层次，就是日常说的“看人下菜碟儿”。旧时代，没有看人下菜碟儿的本事，你就休想在社会上立足，谁也不会用你。来了尊贵人等，你一般人对侍，砸了生意事小，弄不好就是一场“官司”；来了平常人等，你当尊贵人士对待，平常人也承担不起，以为你是想敲竹杠呢。

旧时饭店，没有印制好的菜单，更不像现在将每样菜品拍成图片，或是制成样品，任由顾客挑选，服务员跟随在顾客身后，顾客点一样菜，服务员在小本本上写几个字，颇有秘书跟在领导身后，将领导指示一件件记下来的派头。

饭店里，顾客到了，先让座，敬茶，摆餐具，然后站立一旁，观察顾客是哪路人等，然后恭恭敬敬地询问，您用点儿什么？

顾客如果只说个范围，譬如“随便吧”，那就是随便吃点，伙计便开始报菜单了，从肉类开始，这个肉，那种肉，一连报上几十种肉菜菜名，客人若没点菜就继续往下报。鱼类、煎炒类，光爆三样就有五六种，一连报上百种菜名，而且中间不能停，不能逆唾沫星，那真和相声演员一样，一点儿褒贬也挑不出来。

学习报菜单，至少也要几年时间，一两年的学徒只能扫地、洗盘子，根本上不得店堂。用心学徒的孩子，都是白天扫地、洗盘子，晚上蒙在被窝里叽里咕噜地练习报菜单。

除了报菜单之外，还有一个绝活，就是需练多少年的一门技术：结账。那时候没有计算器，顾客吃饭时，你不能拿着本本一笔一笔记下来。顾客酒足饭饱，一扬手，跑堂的过去，先询问：您不再用点儿什么了？顾客说：结账。

好了，这又要看伙计的本事了。这时候，跑堂的一边收拾碗、碟，一边唱出每一道菜的价格，再一样菜、一样菜地加起来，

速度要快，顾客没有时间等你，而且要准确，绝对不能少算一样菜，更不能多算一分钱，那本事真是用文字无法描述的。一口气唱出都是什么菜、几寸碟、多少钱，有时还是大席，十几样菜，外加酒水和主食。伙计的眼神儿要好，看得准确，算得清楚，那也是饭店的一道风景。

这种结账方式，现在是绝对看不到了。你点好菜，大堂那里的电脑屏幕上就显示出菜名，同时标出价钱。你刚说买单，小字条就送上了来，真是与人方便，与己也方便，不怕你查，分文不差。说来说去，还是科技进步了，人也变呆了。

手 艺

厨师卖的是手艺，而且要师出名门，大饭庄出身的身价就高，小饭铺则降了一个档次。和厨师们一起用餐，老厨师们爱指指点点，一份菜送上来，看一眼，用筷子夹一点，品品滋味，说，你把这道菜的厨师给我请出来，半路出家的就免了。那是看出门道来了。

太高超的厨艺没有见识过，听老辈人说，天津一家大饭庄的一位名厨最拿手的一道菜是“扒鸭子”。那鸭子做好后，一根骨头没有，什么手艺？收拾鸭子时，从后面开一个洞，厨师把手伸进去，将鸭膛里的骨头都掏出来，而且不能伤着鸭子皮。我也做过功课，没门儿。若是我也能行，人家厨师干嘛去！

老食客去大饭庄吃饭，进门先问：老四来了没有？回答：在后面候着您呢，往里面走。若是老四家里有点急事请假了，就说：老四留话了，刘爷要来了，让徒弟上灶伺候。能出来伺候刘爷的，也非等闲之辈，一定是老四的那点儿看家本领，徒弟也拿得出来。

拿手菜，见过一道“扒鱼翅”。发好的鱼翅和鸡汤放到锅里，不使用任何工具，就是一只手握着炒勺在火上转，出菜时，松软的鱼翅一丝不乱地盘在里面，客人用筷子和着调羹吃，美味无比。

还有公馆菜。所谓公馆菜，就是租界权贵人家私人厨师的拿手菜。公馆菜讲究的是个气派，一桌子客人由一个佣人伺候，上菜时先围着桌子走一圈，然后帮助客人分菜，中间倒酒、续茶，无需客人动手。而且很讲规矩，袖口要放下来，鞋子要全新的，毛巾要第一次使用的，至于菜品嘛，要的是功夫。

譬如，清炖狮子头，肉馅在手里倒一百次，我见识过，不过偶尔，和家里倒两三下就下锅的狮子头没什么区别。倒是另有一道公馆菜，叫“刀鱼脯”。春天，河刀鱼上市，天津人借钱吃刀鱼，要的是一个鲜。一般家庭烧刀鱼，以煎刀鱼为多，有一老财家，家里的厨师有绝艺，每年都请亲朋吃一次“刀鱼脯”。听说那厨师手艺非凡，买来刀鱼，去鳞、剖腹、洗净，使刀背剁成泥，清水淘去鱼骨后，再调浆，用清油炸制成鱼脯。小孩子只给一块，吃过，感觉很酥很脆，反正不如红烧肉好吃。

孙犁先生的“芸斋小说”，自上世纪80年代初发表以来，广受文坛赞誉，评论者给予了很高的评价，可谓影响深远，至今仍受到读者和研究者的高度关注。我读这组系列小说，也是始自那个时期，也曾经想要写一篇读后感，却因某种原因，竟然搁置了很多年，当年记下的一些所思所想，字迹都已经变得模糊了，但文章的题目，却一直牢记在心里。

每年参加读书活动时，我都会向与会者讲到孙犁。在我的主题分享中，报纸副刊、读者与作家、孙犁作品，每一次都是关键词。去年从活动现场回来，拿起那部摆放在案头的孙犁《芸斋小说》，当初阅读它时的情景，清晰地浮现在眼前。

这部《芸斋小说》，是1990年1月由人民日报出版社出版，1991年4月，孙犁先生题签后赠我，被我视为具有纪念意义的珍藏本。每当看到老人那熟悉的钢笔字“曙光同志正”，我便会重温一种亲切感，在我不少的存书中，这是比较珍爱的一部赠书。《芸斋小说》的封面为深蓝色，36开本，164页，定价只有2.10元，因为出版时间较早，印数也不多，现在已是图书市场非常珍稀的一个版本了。也正因为这部书出版时间早，出版社在编辑此书时，孙犁的“芸斋小说”仍在创作之中，所以在集录时，只收入了已经发表的三十篇作品，其后的作品便归入到其他版本。

孙犁先生的“芸斋小说”，自上世纪80年代初发表以来，广受文坛赞誉，评论者给予了很高的评价，可谓影响深远，至今仍受到读者和研究者的高度关注。我读这组系列小说，也是始自那个时期，也曾经想要写一篇读后感，却因某种原因，竟然搁置了很多年，当年记下的一些所思所想，字迹都已经变得模糊了，但文章的题目，却一直牢记在心里。

孙犁先生的“芸斋小说”，是1990年1月由人民日报出版社出版，1991年4月，孙犁先生题签后赠我，被我视为具有纪念意义的珍藏本。每当看到老人那熟悉的钢笔字“曙光同志正”，我便会重温一种亲切感，在我不少的存书中，这是比较珍爱的一部赠书。《芸斋小说》的封面为深蓝色，36开本，164页，定价只有2.10元，因为出版时间较早，印数也不多，现在已是图书市场非常珍稀的一个版本了。也正因为这部书出版时间早，出版社在编辑此书时，孙犁的“芸斋小说”仍在创作之中，所以在集录时，只收入了已经发表的三十篇作品，其后的作品便归入到其他版本。

孙犁先生的“芸斋小说”，是1990年1月由人民日报出版社出版，1991年4月，孙犁先生题签后赠我，被我视为具有纪念意义的珍藏本。每当看到老人那熟悉的钢笔字“曙光同志正”，我便会重温一种亲切感，在我不少的存书中，这是比较珍爱的一部赠书。《芸斋小说》的封面为深蓝色，36开本，164页，定价只有2.10元，因为出版时间较早，印数也不多，现在已是图书市场非常珍稀的一个版本了。也正因为这部书出版时间早，出版社在编辑此