



鸣堂叫菜之

今日样本

●罗亨长

旧时,在成都少城及周边的饭馆、酒楼,均有“鸣堂叫菜”(又名吼堂)者,并且在一年一度的花会、灯会、庙会,以及劝业会等民间集会上也有。而这种市井化的餐饮服务形式,正是当时茶楼酒肆之浓墨重彩的一个亮点。若是要论“鸣堂叫菜”之作用,那么笔者这里概而括之:迎来送往、咨询答问、传递信息、调度周旋、渲染气氛。

“鸣堂叫菜”者的语言,多是用诙谐幽默的方言俚语“展言子(儿)”,有时也会用到歇后语和民间谚语,甚至会用到当时社会上的流行语,其情感倾向多是说福道喜,借以“逗引”食客的吃兴。据笔者所见所闻,建国后,成都西玉龙街的五龙餐厅、青羊正街口的陈麻婆豆腐、春熙路上的龙抄手,都先后推出过“鸣堂叫菜”这种独特的经营服务形式,只不过今日之“鸣堂叫菜”与旧时相比,已经被注入了一些新的元素。

笔者今天要给大家介绍的鸣堂叫菜之“规律样本”和“随机样本”,最早诞生在老成都公馆菜旗下的“家常小餐”。而这两个“样本”,原本是笔者为“天下成都人中秋夜宴”盛大活动提供的宴前“画外音”,因为在活动当晚开宴时,吼堂的正是笔者本人。

下面,笔者就来将当天鸣堂叫菜之“规律样本”和“随机样本”提供给大家,供业者闲时点评。

一、规律样本——

大门迎宾词

大门迎宾伙计(笑对走过来的客人,热情地):

嘿……[注 1]

来客的 4 位——(把声音送至二门)四季发财!

二门传递词

二门迎宾伙计(见客人已步入店堂屏风处):

哎……

来客的 4 位,请坐,请里面坐! 中 2[注 2]的伙计,上茶!

看台接待词

中 2 看台伙计(见客人落座):

对头! 上茶!(每客上茶半杯)(面对客人)欢迎光临!(送上菜谱)

请客人点菜。

客人点菜:江口片鱼。(轻声复诵)江口片鱼。

客人点菜:琥珀甜烧白。(轻声复诵)琥珀甜烧白。

客人点菜:冬瓜连锅汤。(轻声复诵)冬瓜连锅汤。

……

传菜伙计词

传菜伙计甲(手托冰粉 4 杯,声音由高而低,边走边诵):

嘿……

七月天气热,冰粉离不得,客人吞一碗(此时刚好走到客人的桌前,用手将托盘中的冰粉取一碗递给客人),马上解暑热。

[稍后,中 2 的菜次第出锅装盘]

鸣堂叫菜词

中 2 看台伙计(催菜——豪爽的语气):

中 2 的江口片鱼,走起! 中 2 的甜烧白,爽性! 中 2 的冬瓜连锅汤,马前! [注 3]

堂口回应词

堂口伙计(或划单者):

哦! 要得! 江口片鱼走起……

传菜伙计乙(边走边诵):中 2 的江口片鱼来啰……

传菜伙计丙(边走边诵):中 2 的琥珀甜烧白来啰……

传菜伙计丁(边走边诵):中 2 的冬瓜连锅汤来啰……

中 2 看台的伙计将菜端上桌后,亲切地对客人说:江口片鱼,请慢用。

[过了一阵,中 2 的客人酒毕直呼上饭]

上饭泡菜词

中 2 看台伙计(面对内堂口,豪爽的语气):

伙计! 中 2 的小笼蒸饭,外搭洗澡泡菜,走起……

传菜伙计戊(面对柜台):

嘿……

掌柜的,中2弹墨线! [注4](行至柜台拿单,看清金额后返回中2,笑对客人):一共84元。客人交付100元,伙计再折回柜台,边走边诵:“中2的84块,找补16块。”待将钱找补客人后,转身面向屏风吼了句:“伙计,送客……”

二门送客词

二门伙计(微笑着半鞠躬):

客人请慢走,慢慢(儿)走!

大门送客词

大门伙计(微笑着半鞠躬):

欢迎下次光临!

其他选用词

1.如果来的是两位客人,则迎宾通常会说:“好事成双!”如果是五位客人,则会说:“五星魁首!”如果有八位客人,则会说一句调侃语:“八仙过海!”如果来的是常客,则会加说“常客到,好热闹,男女老少齐欢笑!”

2.大门和二门处迎宾的伙计,会选择适当时机,自个儿在嘴里念念有词:“客人来!客人来!大车不来小马来,滴滴滴滴一路来!”“老爷来!夫人来!奥拓不来宝马来,雅阁奔驰一起来!”

3.如果端上桌的是“江口片鱼”,那么脱口而出的是:“三江口,鱼儿美,欢欢喜喜吃进嘴!吃进嘴,味道香,生意兴隆靠大家帮!”如果给客人上的是“豆瓣鱼”,那么还可唱诵:“豆瓣鱼,作料齐,下酒吃饭两相宜!”如果最后上桌的是“耙豌豆汤”,那还得唱诵:“邱佛子[注5],豌豆汤,略表敬意送老乡!”

4.凉粉烧牛肉:凉粉牛肉烧得耙,营养丰富人人夸!

5.迷宗鸭:迷宗鸭,香又酥,全靠制作下功夫!

6.内江肉丝:内江肉丝不简单,腹背受味才叫鲜,嫩姜葱丝最串味,纵是神仙也想沾。

7.红椒焗兔:红椒焗兔嫩又鲜,好似嫦娥下凡间。

二、随机样本——

呵,来客的四位,里头坐嘛!西2的靠上——摆起! [注6]——四季发财!

客官!吃点啥子,哦?巴适的——

荤素合烹,味夺天工——巴适得很哪!

呃,3号的哟,“冬瓜连锅汤”、“蒜薹(儿)炒腊肉”——“乱棒打死隋炀帝[注7]”!

点人点秋香,品味品名菜。客官,欢迎你随便喊,随便点——

成都全席,108道菜,道道都是真的。当然还有炒的嘛!

呃,蒸炒俱全,物美价廉!

若是眼进来的是一拨女客人,那得说:哟!七仙女下凡来了嘛?

女儿国的客人,请到里头来坐嘛!

你们今天是吃冷的吗热的?黄的吗白的?凉粉吗凉面?

哦,要得!吃旋子凉粉的来啰!

滋汁[注8]加重,免青! [注9]

呃,8号的菜——走起!

乌梢蛇打店 [注10]——长客——王大爷的“二面黄豆腐”——走起!

呃,兄弟伙,马前!爽性!

隔壁子李二嫂的出堂[注11]“担担面”——走起!

嘿,对头!19个字的面[注12]——满展!满展! [注13]

稀嫩的豌豆尖苞苞味精红油麻辣素椒牛肉面——双上! [注14]

哦!楼上的客人会账[注15]

掌柜的,出来弹墨线啰——

要得!四舍五不入,合计305元,只收300元,图个吉利好过年!

箪食壶浆,以迎红军;灯火辉煌,以迎贵宾——

要得!先吃茶,后喝酒,大家都是好朋友!

※ ※ ※ ※ ※

[注1] 嘿……;“鸣堂叫菜”者吼出的声音要拖较长的尾音,那样食客听起来才感觉有韵味。

[注2] 中2:店堂正中第2号餐桌。

[注3] 爽性,俚语;马前,戏曲界行话,话语当中均有快的意思。

[注4] 弹墨线:旧时木匠改料时,先要在木料上用“墨斗”在木料上弹出墨线,这样才能沿此线锯料——木匠叫“弹墨线”。这里借用过来,是指店掌柜算账时,要像木匠弹墨线那般做到准确无误。

[注5] 邱佛子:旧时蓉城出了名的耙豌豆汤,正是出自这家名为“邱佛子”的饭馆。

[注6] 摆起:指为客人摆碗筷、酒杯之类。

[注7] 乱棒打死隋炀帝:此为本土民间谚语。乱棒,指蒜薹;打死,喻炒熟;隋炀帝代指腊肉,旧时民间常把“隋炀帝”用来泛指不忠不孝的坏人。

[注8] 滋汁:指红油、蒜泥、酱油、醋等。

[注9] 免青:则是指不要加葱叶或青菜叶。

[注10] 乌梢蛇打店:本地歇后语,寓意常来常往的客人。

[注11] 出堂:指外卖。

[注12] 19个字:即“稀嫩的豌豆尖苞苞味精红油麻辣素椒牛肉面”——恰好19个字,所以也叫19个字的面,简称“素椒牛肉面”。

[注13] 满展:方言,意即晓得了,明白了。

[注14] 双上:上两份的意思。

[注15] 会账:酒肉茶饭一起算,便可称为会账。

(实习编辑:杨志)