



从重庆饭店走出的 特级厨师们

重庆的美食有闻名中外的火锅,但不仅仅只有火锅,还有重庆饭店烹出的各种美味佳肴……



街坊

念念不忘重庆饭店的美食？

日前,重庆晚报记者去打卡了重庆饭店旧址并进行了随机街访。很多市民都念念不忘重庆饭店出产的美食:比如市民周嬢嬢(60岁)怀念30多年前那些香醇松软的月饼;张先生(65岁)最怀念的是20世纪70年代3角一份,满口香鲜的回锅肉;李先生(50岁)则觉得“多年前那个豆花确实鲜嫩、美味”;漫画家黄沛(“70后”)则“感谢追潮流的妈妈带我去重庆饭店下馆子,买月饼和粽子”……

专访进行时

11月18日,重庆晚报记者带着无数市民对重庆饭店美食的温暖回忆和好奇,在解放碑鲁祖庙的一家茶馆,请到四位原重庆饭店的元老为大家揭秘。



(注:红案主要包括肉菜和装碗、蒸碗等烹饪范畴;白案主要负责面食的制作)

问答

记者:重庆饭店当年有多出名？



余琰老师

先简单介绍一下我们四位吧! 除董老师是1961年进入重庆饭店外,我们其他三人都是1971年参加工作进入重庆饭店。在企业合资之前,时老师在重庆饭店任中餐厅厨师长,余春年老师任中餐厅冷菜部主管,董老师任点心部主管,我则是餐厅前台主管。上世纪80年代合资后,时老师和余春年老师两位大师调离,我和董老师留下。

提到重庆饭店,就得先从重庆饭店的历史故事谈起!

重庆饭店位于重庆渝中区小什字新华路,这条抗战时期的“东方华尔街”上,由东楼(原抗战时期有名的中国银行旧址)和南楼(原川盐银行旧址),于1959年改为重庆饭店。

关键词 开业宾客云集,人称“小香港”

南楼这栋老建筑大楼工精料实,在1936年建成后,成为当时重庆的最高建筑,最开始里面没有装空调,却冬暖夏凉,十分舒适。

1949年重庆发生“九二”火灾时,朝天门一带全被烧毁,美丰银行大楼和川盐银行大楼阻止了火势的蔓延,让小什字、解放碑一带的繁华市区免遭劫难。大约在1985年底,南楼内部被改造翻新,整理出了不少老建筑石材,日本入想购买部分石材带回去研究,但最后还是没有卖给他们。

1959年,重庆饭店开业时,宾客云集,人称“小香港”。

1987年,重庆饭店合资,柬埔寨西哈努克亲王来剪彩,成为重庆首家涉外星级酒店。合资前,东楼和南楼都是独立进出。合资后,东楼、南楼之间加了连廊。改建后中餐厅、粤菜厅、娱乐城,设在东楼(朝天宫大酒楼),酒店住宿及西餐厅设在南楼。

关键词 厨艺界“黄埔军校”,名厨的摇篮



上世纪50-70年代,重庆饭店高手云集,甚至可以说,重庆饭店就是厨艺界的“黄埔军校”。

1976年-1977年,原商业部饮食服务管理局联合重庆市饮食公司在重庆设立的烹饪技术培训班,培训出了很多优秀的特级厨师。

其中,前两期就选址在重庆饭店南楼,第三期培训班改设在解放碑邹容路味苑餐厅。

以上培训站的站长都是由重庆市饮食公司培训科科长吴万里担任,从全市抽调顶级厨师搭建的“教官”班子。老照片上集中了重庆市的很多烹饪界老前辈,很珍贵。

这培训的“教官”阵营中,有特级川菜厨师,川菜陈门第三代陈志刚(清末一位“御厨”,为慈禧太后赏识,开创川菜陈门,发展至今,有百年传承。第二代传承人为“国宝级川菜大师”罗国荣大师),重庆特一级烹饪大师徐德章、吴海云、姜鹏程、何玉柱等名厨,以上说的是培训班的部分前辈,排名不分先后,一期培训班的名厨前辈有很多没包括在内。

当时的董渝生、时玉东、余春年三位大师还是助教。那时全国范围内选的优秀厨师来培训,这些培训的学员后来都成了有名的特级厨师。

关键词 重庆饭店创造的各种第一

上世纪八九十年代,重庆饭店有限公司是重庆开放开发的窗口,接待了许多外宾和政府公务人员,出入都是有身份有地位的人。

从1987年-2000年,重庆饭店有限公司推出特别节目,创造了多项第一,引领酒店行业潮流,受到市民好评。

- 1.重庆第一家涉外星级酒店
- 2.重庆第一家推出年夜饭系列活动
- 3.重庆第一家推出酒店业夜宵(牛肉面/青波面及汤圆小吃系列……)
- 4.重庆第一家商贸信息夜总会(商务活动,歌舞伴餐)
- 5.重庆第一家开设现场活海鲜养殖((以前其他饭店都是用海鲜冻货,当时活海鲜、海水都空运到重庆饭店,当时还高薪请了外地的专业养殖员来渝)
- 6.重庆第一家推出三大传统美食(中秋月饼/端午粽子/新春年货系列礼盒)。
- 7.重庆第一家推出西饼屋使用提货卡选品。
- 8.重庆第一家开做粤菜和粤式早餐。
- 9.重庆第一家开斯洛克(英式台球)。
- 10.重庆第一家开酒廊(售卖洋酒,蹦迪斯科)……

关键词 逐渐落寞和等待新生

2006年,重庆饭店有限公司所在的南楼和东楼被股东外租出去10年,2016年收回后又全资卖出。而后,南楼又被租给个体户10年,东楼(原中国银行旧址)如今则正在修缮,听说未来可能会开发成博物馆,或者陈列馆,或者其他用途,我们这些老员工都非常关注和期待未来。



记者:当年重庆饭店的月饼怎么这么好吃？



余琰老师

1988年-1990年

最初三年月饼只送不卖。重庆饭店有限公司于1988年新开办了翠亨村(粤菜),聘请香港知名粤点大师邓焕财先生担任经理,主理制作广式月饼。月饼在重庆首次亮相,得到极高的评价和关注。由于生产能力有限,仅限于企业馈赠,不出售。

那时的月饼食材,都是从香港和广东空运来。那时的月饼无添加剂,保质期约1周,但放几天很软,不会变硬,更好吃。

1991年-1993年

这三年重庆饭店有限公司生产的月饼改为定制,预定几百盒就做几百盒。比如市民提到的“小七星伴月”铁盒装月饼,就是这个时期的。这时的月饼是用木质模具,大厨们手工打制。

当年大厨们分两班,白天黑夜24小时都没有停,因为夜晚使用木月饼模具捶打声音大,还被宾客投诉过,去解释赶制月饼,就理解了。

1994年-1996年

重庆饭店有限公司正式成立食品开发部,月饼市场化,才被大部分市民排队抢购。

这时的月饼,月饼馅料是从广东有百年传承的莲香楼运来的,连续十



年坚持高价采购。而广东的主要技术人才也是高薪聘请来渝,和饭店食品部厂长余兆放带领的团队通力合作制作月饼。因太受欢迎,大厨们搞不赢,这时还从木模具制作进阶,从上海买了机器制作月饼模具,后来又引进了日本先进设备及新型脱氧片和包材等。

不要以为机器做模具的月饼就不好,三分模,七分烤,食材真材实料无添加剂,大厨们的烤制功夫也到位,所以一直广受欢迎。

记者:您当时在重庆饭店做的经典点心是什么？



董渝生老师

常见的酱肉大包和原汤牛肉面都受食客点赞,现在牛肉面还能吃到。

现在不常吃到的可能有:拔丝发糕,其味甜香柔润,油而不腻,主要用特级面粉、饴糖、桂花、白芝麻等制作,是重庆传统小吃。火腿油花,形如菊花,清香松软,入口化渣;燕窝耙,观如燕窝,甜香松软,是宴席点心之一;奶油开花包(又名开花白结子),泡软爽口,洁白似雪;还有凤尾酥等,以上是甜点。咸的比如有芝麻萝卜丝酥饼,加猪肉、火腿、萝卜丝、蒜苗、芝麻等制作,酥香鲜嫩爽口……详情可见我出的书《重庆面点》,后面还有灵芝酥、象生梨、玉兔饺等。

记者:您当时在重庆饭店做过豆花吗,为什么市民说超级好吃？



时玉东老师

市民提到的豆花,不是普通豆花,而是重庆饭店的经典菜——鸡豆花,这个菜是我的老师陈志刚大师(1927年—2003年)的独创。陈志刚是国家特一级厨师,师从“川菜圣手”罗国荣大师,首创双味火锅“清红汤”,入国家领导人人口并获高度赞许。

这鸡豆花,是吃鸡不见鸡,食材是把鸡肉手工拍成泥,加蛋清制作,洁白清爽,质嫩味鲜,还有营养,可和开水白菜媲美。

老师在重庆饭店做的特色菜还有鸡淖、芙蓉鸡片等,这些菜我都会做。

记者:当年在重庆饭店做的回锅肉,为何让市民念念不忘50年？



时玉东老师

重庆饭店刚开业时,当时最早做回锅肉的大厨,是我的前辈裴树轩,我们都尊称他为老师。裴老师进入重庆饭店前,祖传几代做川菜,自己也开了一家私房菜店,以回锅肉最有独家特色和风味。上世纪50年代-70年代,回锅肉是裴老师做的。我是上世纪70年代到重庆饭店,接着做回锅肉的。那时的食材非常好:土猪肉的二刀肉搭配香喷喷的土蒜苗,加正宗的元红豆瓣,甜酱,红酱油,料酒和白糖,做出来的回锅肉3角一份,味道浓鲜香糯,微辣回甜,好吃得很。

记者:那除了回锅肉,您当时在重庆饭店还做了哪些经典菜？



时玉东老师

总的来说,山珍海味,都可入菜。樟茶鸭,起于晚清,茶香和樟木香交织,皮酥脆,肉松嫩。绣球鱼翅,形如绣球,鱼翅加鸡肉和火腿精心烹制,色泽鲜艳,味道鲜美。

玻璃鱿鱼,干鱿鱼加菠菜心等制作,汤清澈,鱿鱼透明似玻璃故名,味道清淡鲜美……

我的代表作还有糖沾羊尾(猪肉等制作)、扑克锅贴、蝴蝶竹荪、干烧鱼翅、干烧岩鲤、孔雀开屏(灌汤头菜)等。

记者:几十年前,重庆饭店的冷菜有什么特色呢？



余春年老师

常见有怪味鸡,红油兔丁,陈皮兔等。

在重庆饭店和深圳重庆酒家(曾被重庆饭店外派)做的艺术菜色香味形意俱全且有中国传统特色的,如龙凤呈祥、鲲鹏展翅、松鹤延年、喜鹊登梅、金鱼闹莲、锦绣前程等。

金鱼闹莲中的的金鱼,用鱼籽做鱼身,鸡蛋做蛋耙为鳞片,将火腿切片做鱼鳍,樱桃做鱼眼,鸭掌做“鱼”尾。

记者:做这些艺术菜又什么趣闻吗？



余春年老师

做艺术菜特别花时间和精力,但是有的外宾看到这些艺术菜,第一反应是拿出相机拍照留影。然后吃其他菜,边吃边欣赏。等他们吃饱喝足心满意足走了,我们才发现艺术菜还是原封不动,哭笑不得。