



# 重庆烹饪团38年前到菲律宾做川菜 “重庆厨王”菲律宾遭遇下马威 吃完小米椒耳响舌痛脑壳冒汗

□卢郎

1986年12月初，已是特三级厨师的王志忠在沙坪饭店任厨师长，突然接到一个外事任务：重庆市组建一个川菜烹饪团，12月底到菲律宾首都大马尼拉市，参加菲中友协成立二十五周年的庆祝活动，时间半个月。我国还要另派一个文艺表演团随行。

## 1

### 这辣椒，让嗜辣的重庆人都受不了

川菜烹饪团由市外事处处长带队并兼任翻译，厨师队伍由现在的重庆厨王、山城一把刀王志忠负责。王志忠从他所在的沙坪饭店选了陈茂章、包渝成、顾伟平三人，心里也挺纳闷：怪呀，歌舞团由北京派，北京那么多大厨师不派，指名要重庆厨师去？菲律宾四面环海，海产品多，粤菜厨师才合适呀？

李处长带着他们，由重庆坐飞机到香港，再由香港转机到了菲律宾首都大马尼拉市的城中饭店。

城中饭店的老板是非籍华人，姓吴，祖籍中国福建，见到王志忠亲热得不得了，说自己父亲的厨艺，就是重庆川菜大师廖青廷传授的，父亲当时开了一家餐馆，得了廖青廷指点，生意才兴旺起来。

廖青廷是重庆小洞天创始人之一，重庆厨界大师中的大师，其履历王志忠了解。知道抗战胜利后不久，他被高价聘到台北一家餐厅掌厨，他一连半个月所做菜品不重复，在台北轰动一时。台湾各地名厨纷纷前来品尝、观摩和拜师，廖青廷后来在台北开班讲授川菜技艺，为川菜在台湾及东南亚的传播起了积极的推动作用，因思念家人，1949年回到了重庆。至今，台湾、东南亚等地许多川菜厨师，把廖青廷奉为祖师。

吴老板叫来负责中餐的厨师长，要他好好招待重庆来的大厨师。厨师长是中国香港人，姓王，他让大家叫他“王生”，坚持不让大家称他老师或大厨。他说，在你们这些大师面前，我至多算是学徒。晚餐时，他对大家说，知道你们重庆人喜欢吃辣椒，今天特地安排了一道“小米椒炒膏蟹”。

大家见有辣椒，十分高兴，纷纷举起筷子，但都只尝了一点，再也不敢吃它了。菲律宾所产小米椒，让大家领略了凶猛、霸道！咬一口，立即耳朵发响，舌头剧痛，脑壳冒汗。王生非常热情地说：“不要客气啦，多吃点啦，这是根据你们口味炒出来的啦。”

王志忠见他还想帮自己夹这霸道的菜，忙对他说：“王生，谢谢你的好意，我们重庆人吃辣椒讲究辛而不烈，辣而不燥，这道菜极辣，我们都不喜欢。”此后，王生给他们做的菜就没这小米椒了。

## 2

### 低调富翁非要和他同饮三杯“五粮液”

王志忠他们每天晚上要制作四桌川菜，招待菲中友协在庆祝活动中宴请的客人。客人吃完晚餐后，就去观看文艺演出。客人大多是菲律宾各地的华人，以及东南亚一些华人，大多是企业家，也有一些菲律宾人，也是企业家、社会活动家、文化名流等。虽然只有四桌，但王志忠他们四个人，每天午后就开始忙碌，至晚开席，不敢出丝毫差错，时间也挺紧



张。好在四桌菜肴没有变化，每天都做同样菜肴，只是请的客人不同，忙乱两三天后，大家适应了，能够轻松自如地完成。

城中饭店采购姓林，也是非籍华人，经常对王志忠说：“你们是贵客，也是川菜大师，了不起啊，你们做的菜，客人无不竖大拇指夸赞！我也开了眼界，见识了川味名菜！你们别客气，想吃什么给我说，我好去买。”菲律宾有哪些特产，王志忠哪里知道，而且来时学了外事纪律，不能提任何要求。后来熟悉了，知道他也是从中国香港移民来的，娶了个菲律宾老婆，生育了4个小孩。他对王志忠讲，他家里有时谈论一件事情，要用三个国家的语言才能谈清楚，即中国语、菲律宾语、英语。

一次客人用餐时，一位服务员叫住王志忠，说包间有客人请他去一趟。王志忠进了包间，里面坐的十人全是非籍华人，一位七十来岁的老人站了起来，握住他的手，连声说谢谢：“我又吃到重庆的菜了，你的菜，让我想起了在重庆的岁月，想起了那久远的抗日战争。”

原来这老人是上海人，抗战期间逃难到了重庆，在重庆生活了7年，很喜欢吃重庆菜，他感叹地说：“几十年了，都没吃到这么好吃的正宗川菜，梦里都想啊！”他说，他在马尼拉开有多家工厂，虽然有钱，但平时不敢大用，只有过节才能大把花钱，平时要花钱都只能出国在外面花，在这儿的华人都很小心，你一旦露富，就有黑社会组织让你赞助，不然全家就会遭殃。他拿起酒杯，坚持同王志忠同饮三杯“五粮液”，饮后，情不自禁地掉下眼泪，再一次说：“今晚这顿饭使我想起了几十年前在重庆的日日夜夜，真的谢谢你，谢谢你们！”

王志忠心里也酸酸的，望着一桌非富即贵穿着鲜亮的客人，没想到他们心里也有苦衷。

## 3

### 肯定会回国做生意，也一定要到重庆看看

自这天开始，经常有人来请王志忠到包间，向他敬酒，感谢他的川菜，让他们仿佛回到了抗战时期的重庆。每次都是敬三杯“五粮液”，敬了一杯后，就要交谈，经常是一个包间的华人中，都有在重庆生活过的人，有的问他较场口有变化没有？有的津津乐道地回忆九园包子的鲜香味道。王志忠就热情地邀请他们：“你们离开重庆几十年了，可以回去看看呀，反正你们都是做生意，可以到重庆去做呀，也可以到重庆去开厂呀。”

有次也这样说时，一位六七十岁的老人缓缓说道：“我们肯定会回国做生意，也一定要到重庆去看看。重庆对我记忆最深的有一件事。当时磁器口有个教育学院，学生都是战争中失去亲人的孤儿，也有个农场，那些孩子除读书外也种些菜自己吃。他们种了一片地的西红柿，成熟时，周围住的人都跑来看，重庆不少人那时没有见过西红柿呀！我当时在重大读书，也去看了，红红的一片真漂亮。后来参加远征军，就离开了重庆。”

王志忠连连说：“欢迎欢迎，我在沙坪饭店工作，希望在那儿见到你，我亲自为你做菜！”老人连忙举起酒

杯，高兴地说：“王大厨，敬你，谢谢你啦！”

这时王志忠才领悟：难怪要重庆厨师来，菲中友协可能早就清楚，这些华人老板中，抗战期间到过重庆的人不少，而且廖青廷当年在中国台湾传授川菜，也有不少东南亚、菲律宾厨师去学，把川菜的名气打得太响了！

城中饭店的厨房很大，最少有1500平方米，分割成许多个小厨房，不同的厨房做不同的菜肴，丝毫不显得杂乱。

但厨房里小昆虫特别多。问王生怎么不灭了它们？王生说灭不绝，厨房又不能用药。

王志忠说万一菜肴里进了怎么办？王生说不会的，它们会跑呀，小心些就行了，没有出过这样的事。

但王志忠却小心谨慎了，他们做菜用的就是这儿的厨房，万一菜肴里有这些小东西，那真的是丢中国人的脸了！所以每天做菜，他都要提醒大家，自己也是检查了又检查，生怕一不小心丢了脸。

饭店的管理也让王志忠十分不解，饭店的服务员上班没有工资，全凭小费收入。

在中国，餐厅员工或厨师跳槽是十分常见的，但在菲律宾，华人餐厅之间是不敢的。回国，如果哪家老板私自录用了，原先的老板告上法庭，这家老板肯定会被罚得倾家荡产，所以哪家老板也不敢乱挖墙脚。这是菲律宾华人餐饮协会共同制定的“约法三章”。

## 4

### 15天没逛过街，品尝原汁原味的本地自助餐

一天晚上，菲中友协为感谢重庆厨师菜做得好，深受各界人士的赞誉，特邀他们去观看当地的民族歌舞表演，吃自助餐。王志忠他们出菜后，又等一会，确定就餐的客人没有其他的请求，才乘车出发，已经是晚上八点多钟了。

观看表演的地方，很有特色，民族歌舞在底楼表演，观看的人在二三层楼的走廊上，靠走廊栏杆处，摆着自助餐，观看的人可以随意走动，边吃边看边喝。当时国内，自助餐形式还少，王志忠他们第一次看到如此规模的自助餐，很是稀奇。但一看吃的东西，就有些挠头了，几乎都是菲律宾当地菜肴，有煎蛋卷、腊牛肉、当地香肠、烤鸡、烤蟹、烤龙虾、烤大海虾、烤鱼及其他海产品等，口味就是甜、酸、咸，此外，还有不少香蕉、芒果、菠萝等水果。只有一种叫脆皮的菜肴，大伙儿才稍稍感到有点意思，仔细看，原来是油炸的猪腿，片成片后，吃在嘴里有一种酥脆的感觉。

在大家边吃边看闲聊的时候，来了一位挂着一张成像标志的菲律宾小伙子，手里拿着一张照片，他说了一通当地话，李处长翻译后，大家才知道是来照相的，以为是“菲中友谊”安排的，一个个喜气洋洋地摆好姿势照了不少。那人拍后对李处长说：“一会给你们送来。”

果然，在表演结束前15分钟左右，小伙子把照片拿来了。和李处长说了几句，李处长脸一沉，挥手叫他离去。王志忠问李处长怎么回事？李处长愤愤地说：“一张照片要收45美金，这不是心太黑吗？乱宰中国人！”大家听了也很气愤，一个人都没有要照片，立刻离开了表演场地。

三十多年过去了，每当回忆这段往事，王志忠都会自豪地说：“那十五天中，我们接待了六百多位客人，没有一个客人不满意我们的菜肴！我们只知道埋头工作，连街都没有逛一次。”（作者单位：重庆古川菜研究院）