



“当兵出身，兵字拆开为丘八，丘八退伍，八减五剩三”

# 少将卖鸡汤 取名“丘三馆” 开到1972年 并入“丘二馆”

□陈小林

军人开餐馆是重庆陪都时期的一大特色，也流传着不少逸闻趣事。“凯歌归”的老板李岳阳是黄埔一期毕业，“味腴餐厅”的老板沈夕峰是军统少将处长，“丘三馆”的老板韩德称是国民革命军第十军少将旅长、“白玫瑰”老板唐绍武曾是四川督军熊克武的部下。其中，“丘三馆”及其宫廷风味的炖鸡汤最具传奇色彩。

## 一 同乡济难，清宫御厨感恩传秘技

要说“丘三馆”，还得从一个叫李劳三的湖北人说起。

李劳三是清宫御厨，其制作的御制铜炉炖鸡汁，以“汤汁清澈澄滢，扑鼻生香，鸡肉松软滋糯，味美鲜腴”，受到光绪皇帝特别青睐，被列入了光绪皇帝的特制菜谱。李劳三也从厨役升格为御厨。

光绪二十四年，慈禧太后发动宫廷政变，持续一百多天的“戊戌变法”宣告失败，光绪被软禁在中南海瀛台。光绪的“特供”被取消了，李劳三也被贬到外御茶厨房，从御厨变成了为宫女、太监炒菜做饭的“伙头军”。

后来，八国联军攻占北京，慈禧太后带着光绪仓皇逃往西安，李劳三也趁乱逃离了紫禁城。离开皇宫后，李劳三隐姓埋名，在北京郊区的一个小饭馆打短工、干杂活度日。

是年，落难中的李御厨偶遇同乡韩德称。韩德称也是湖北人，毕业于湖北武备学堂，为军机大臣张之洞的贴身卫士。俗话说“老乡遇老乡，两眼泪汪汪”，谈及各自的际遇不胜唏嘘，最后经韩德称向张之洞举荐，李劳三到张府担任家厨。

当了张之洞的专职厨师后，李劳三有了用武之地，把自己在御膳房的手艺重新展现出来，张之洞的饮食生活大大改善，对其厨艺赞不绝口。

韩德称喜欢厨艺。于是，李劳三主动把铜炉炖鸡汤传授给了韩。韩德称虽是一介武夫，但他很懂生活，经常会下厨烹调一些可口的菜肴宴请同僚、犒劳家人，大家都对他炖的鸡汤赞不绝口。

## 二 少将“下岗”，旅长卖鸡汤取名“丘三”

韩德称混迹于军队中，由于性格怪僻，怠慢了上司、得罪了同僚，到抗战时才混了个少将旅长，服役于国民革命军第十军。

衡阳保卫战后，韩德称随第十军残部撤退到了重庆。国民政府军事委员会对该军进行重编，原军长转任他职，韩少将复员“下岗”。俸禄没有了，以后的生活怎么办？韩德称有了“火石落在脚背上”的危机感。

一天，国民党高官贺国光造访韩府，贺与韩是湖北老乡，同在程潜的新军中任职时，韩还是贺的上司。贺国光对韩德称说，你不是喜欢烹调吗，与其赋闲在家坐吃山空，不如开家餐馆！韩德称一听大喜。于是，他参照李劳三留下的图纸，仿造了一只御制铜炉，准备开家炖鸡馆，算是自食其力。

在贺国光的帮助下，韩德称在精神堡垒（现解放碑）旁的新生市场寻得一铺面，炖鸡店还没有开张，先挂出了“丘三馆”的招牌。

炖鸡店名取“丘三”让人好奇，有人问“丘三”是个啥意思？韩老板直言：“本人当兵出身，兵字拆开，就是丘和八两字，丘八退伍，八减五，还剩下三，所以叫丘三。”

韩德称把餐馆取名“丘三”，虽多少有点自我解嘲的意思，但又有“一招鲜，吃遍天”的底气和自信。

## 三 欲擒故纵，众口争尝“丘三”鸡汤

可真正要开店了，韩德称心里却没了底，好在身边还有一个韩夫人。

韩夫人是大家闺秀，聪慧干练。别看韩德称在外“吆五喝六”、说一不二，回到家里一切主意却由夫人定夺。韩夫人见韩德称心神不宁，对他说：“打仗需要排兵布阵，开餐馆同样需要出奇制胜。我们的鸡汤应该是没啥问题，至于怎么招徕顾客，老爷尽管放心，我已经有了主意。”

“丘三馆”开业，店堂正中挂起一个蓝底金字的“前清御厨”匾，座场虽不大，但陈设雅致，餐具精美，气派非凡。韩德称做生意，力求选料精、做工细、讲信用。主打产品当然是他从李劳三那里学来的炖鸡汤。除了炖鸡汤，还出售“海参鸡汁面”和“炖鸡面”等。

店堂挂牌：“炖鸡汁40份，每份1.50元；炖鸡面40份，每份0.50元……售完为止。”几个品种，供应有限，今天没吃上？只好明天请早！

人们对“丘三馆”这种把买主拒之门外的生意经不置可否。其实，这恰恰是韩夫人出奇制胜的精妙之处：首先，向食客传递一个信息，鸡汤是正儿八经的宫廷风味，物以稀为贵，想“玩格”者请早点来；第二，昭告天下，鸡汤需要精心炖制，宁缺毋滥，绝不“踩假水”；第三，使用了欲擒故纵的手法，都说闭门羹难吃，这“闭门鸡汤”却充满诱惑，你今天专门来吃鸡汤，没吃上肯定是“心欠欠”的，总会想办法再来吃。说不定还会把遭遇告诉朋友，朋友觉得好奇也会跑来“凑热闹”，无形中又给“丘三馆”鸡汤平添了几许神秘色彩，还进行了口碑宣传。

“丘三”“丘八”的拆字游戏；清宫御厨、国军少将的传奇经历；秘而不宣的炖鸡绝技；欲擒故纵的营销策略，“丘三馆”四管齐下，迅速“蹿红”，达官名人、显要富绅纷至沓来。上午10点开门，不到一个小时，炖鸡汤即争购一空。晚上再卖一轮，亦复如此。明知其竹杠高悬，但能品尝宫廷风味，人们还是前赴后继，请吃的人觉得够档次，吃清的人倍感有面子。

汪占魁是韩德称最得意的徒弟，聪明能干。后来韩离开“丘三馆”回湖北养老，由汪占魁接替其“掌墨”。汪在原炖鸡汁的基础上创制了“虫草炖鸡”“鱼肚炖鸡”“团鱼炖鸡”“鱼翅炖鸡”等小众品种，保持“丘三馆”的高端路线。“丘三馆”先后迁至邹容路大众游艺园和民族路罗汉寺附近经营。1972年“丘三馆”因片区城改建改造撤店，并入“丘二馆”。

（作者退休前为重庆渝中商业发展公司调研员）



## 市井烟火

## 张果老玩龙头吕洞宾玩龙尾 江津四屏老场的民间绝技

□施迎合

重庆市江津区四屏镇老街，长约200余米、宽约10米，街面由青石板铺就，透着古旧的气息。四屏老场不仅建筑独特，其蕴藏的民间绝技同样让人叹为观止，舞龙和烧龙则以其精湛的表演绝活令观者津津乐道，流连忘返。

每当新春佳节临近，人们便闻风而动起来，开始了一年中最热闹、最隆重的舞龙、烧龙的筹划。据传，四屏老场的民间表演技艺可上溯至清末民初，表演项目除舞龙和烧龙外，还伴有放火炮、打铁水、舞狮、猴子爬杆等。

要想舞好龙，必须首先扎好龙。要扎好一条上好的龙，没有好手艺是不行的。四屏场上虽然不乏扎龙的好手，但手艺最好的则是一位名为刁祥席的老师傅，经他之手制作而出的舞龙，不仅惟妙惟肖，还有画龙点睛之要。当地人都夸赞：“好看，好看，简直就是一条活灵活现的真龙……”

传统的龙灯通常用竹、木、布等原料扎制而成。龙的节数以单数为吉利，一般有7节、9节、11节、13节，最多的达29节。15节以上的龙灯比较笨重，一般仅供民众观赏。四屏龙灯在制作时，用竹篾扎成圆筒，形成



四屏镇老街

笼子，糊上透明、漂亮的龙衣，煞是好看。全龙分为龙头、龙身、龙尾，表演时通常需要8人，玩龙头的称之为张果老，玩龙尾的则称之为吕洞宾。为表演方便，龙灯均为7节，每节有柄，每柄一人，另一人持龙头，引龙前行，舞龙者则跟随着上下左右翻腾的龙头腾挪、旋转、跳跃。表演时的动作有蛟龙漫游、游龙追珠、龙抬头、

盘龙聚首、龙摆尾、飞腾跳跃等，时而昂首冲云天，时而入海破浪涛。精彩的表演引得人们欢呼声不绝，场面热闹非凡。

舞龙表演之后，接踵而来的便是烧龙。四屏老场上的烧龙可谓别出一格，充满浓郁的民间乡土气息。每年的正月十五之后，便是烧龙的日子。12点午时后，烧龙正式开始。首先由一名道士主持开光仪式，道士做完法事，便有人取下龙须缠绕在一小孩手上，随后众人将龙身摆放在河边，开始点火烧龙。这时，全场不分男女老幼，均聚在一起跪拜作揖祈祷，希望有一个好的年头……

烧龙仪式之后便是拜码头。大家相聚在一起行举礼义之事，由一德高望重的老人牵头，向着一个方向跪拜。拜完码头，老场上还要举行舞狮、打铁水、燃放烟花和猴子爬杆等民俗活动。这时的四屏老场，是一个名副其实的民间大舞台。舞狮场上，锣鼓喧天、人声鼎沸；猴子爬杆坝坝上，高潮不断、精彩绝伦……轮番上演的民间绝技，让古老的四屏场焕发出青春活力。

（作者系重庆市江津区作协副主席）