



1 国宝级大师险些落榜

历史上的厨师,是没有职称的。

新中国成立后,厨师有了职称,但不是全行业每人都有的,也不是考试获得,而是由政府任命其中的佼佼者,并与工资挂钩。

1960年1月26日,《北京晚报》头版登了《党和政府无限重视服务行业 一批服务人员荣获技师称号》的一条消息。文中称,“今天上午有七十二名有丰富经验的老服务人员光荣地获得了技师的称号……这七十二位技师,是经过多次讨论,并广泛征求了各行业职工的意见后推选出来的……”

据北京市档案馆馆藏的档案显示,此次72名技师中,厨师占45名,其中中餐特级烹饪师3名:范俊康(川菜)、罗国荣(川菜)、陈胜(粤菜),工资150元……

当时,厨师的职称,是由单位党政领导决定,报政府任命。国宝级川菜大师罗国荣,就因为有人说他新中国成立前开过“颐之时”餐馆,本人成分是资本家,不同意他评特一级,所以这次上报的是二级厨师,差了整整四个等级。当时他在北京饭店,经常主持国宴,北京市委书记彭真看了名单后说:“罗国荣不评特级,谁评特级?”此事被陈毅元帅知道了,陈老总也说:“简直是瞎胡闹!”罗国荣因此被任命为特一级厨师。

全国各地也陆续开展此项工作。重庆市任命了一个特级厨师:周海秋;一个二级厨师:余跃光;三级厨师有徐德章、陈志刚、陈文利等人。

由于种种原因,至“文革”结束,这种对厨师职称的“任命”,再也没有进行过。

45年前,中国历史上首次川菜厨师考试,58位川菜名家仅7人跻身国家级大师行列——

厨坛老江湖有人考哭了

□卢郎



1978年,中国历史上首次川菜厨师职称考试拉开帷幕。

这是自奴隶社会出现专业厨师,几千年来第一次。当时的这项工作,由商业部统一制定厨师技能考核标准、理论考核标准。各省再根据本地的菜系,制定相应的考核标准。

这场大赛吸引了川菜的各路英豪参赛,经数轮角逐,58位大师级人物脱颖而出,但最终也仅有7人跻身国家级大师行列。

2 考前还有资料供考生复习

川菜厨师考试的标准是什么?如何制定考试规则和流程?哪些人来当评委?

1978年,在商业部统一规划下,全国各地对一些知名厨师进行了任命,以便领导和指导评定厨师级别的工作。重庆市政府任命的有:红案特一级陈志刚、徐德章、曾亚光、张国栋;面点特一级何玉柱;红案特二级吴云海、余跃先、李荣隆;红案特三级李耀华、陈清云、郭志宣。

川菜厨师怎么考?经专家和各位大师认真分析研究,决定在全市组织一次摸底考试,考生按不同的厨龄、年龄、不同的师承等标准挑选。大师们观察你的操作,品尝你做出的菜肴,然后根据不同地区摸底考试出现的问题等,心中才有了数。

此外,哪种级别的考试要烹饪哪些菜肴?用哪些调料和配料?时间定多少?制定出考试的标准和流程,并拟出复习资料,供考生学习。

3 竞争一开始就异常激烈

厨工和三级、二级厨师考试在重庆沙坪坝店二楼中餐部进行,一级厨师考试在“颐之时”,每天按四菜一汤分成多组菜式,考生抽签确定菜式和炉号,完成后送考官打分,时间为两个半小时。

因每个级别的厨师有名额限制,因此竞争异常激烈,甚至有些残酷。三级厨师考试时,有一次临时改为烹饪鱼香味的江津肉片。甲考生配料选了木耳、玉兰片、马耳葱等调料,这是传统江津肉片的配料,但不是鱼香味的配料,他特地亮给旁边的乙考生看。乙考生本来正确地选择了鱼香味的火葱花等调料,看到甲考生的配料,以为自己错了,于是马上将火葱花丢掉,换成木耳、玉兰片和马耳葱等。甲考生见他下锅后,马上将配料换

成火葱花。结果乙考生被误导,零分!而甲考生则成功挤掉了一个竞争对手。

在三级厨师考试中,现重庆厨王、国家级烹饪大师王志忠以第一名成绩荣获“状元”,现国际烹饪艺术大师张正雄获得“探花”,现国家级烹饪大师邓世梅获得“榜眼”。值得一提的是,青工黄国良从二级厨工升考一级厨工,再升考上三级厨师,《重庆日报》还对此专门做了报道。

4 老厨师考场外号啕大哭

1982年4月,四川省川东片区特三级厨师考试启动。

川东片区包括南充地区、涪陵地区、万县地区、重慶市区及郊区等。笔试、口试、原材料鉴定在重慶八一宾馆进行,技能考试在“小洞天”餐厅。考评小组的7名考官,全是成渝两地著名川菜大师,分别是孔道生、曾国华、张德善、刘建成、徐德章、曾亚光、周海秋。所有的监考人员,均由四川省考办人员担任,没有一个重慶人。

单是鉴别原材料,就让不少厨师黯然退场!

灰刺参、象牙参、梅花参、皇鱼肚等几十种原材料分别盛入碟盘,编上号码。考生拿着抽到的号码,找到对应食材,并写出品名、产地、等级和目前的市价。一位不识字的老厨师进场,监考官帮他执笔,结果连问了几个问题,答案都是错的。于是监考官直接将他带出了考场,零分!老厨师一出门,就蹲在地上号啕大哭。

现重慶厨王、国家级烹饪大师王志忠,口试时显得很有个性。他一进屋,见桌后坐着曾亚光、周海秋、孔道生、张德善和曾国华5位大师级考官,便立即摸出香烟,恭敬地挨着发给考官,结果考官们都摆手不要。他就坐在凳子上,自己点燃一支。5个大师目瞪口呆,两个监考官神情冷峻,看着这个考生在他们面前吞云吐雾。

良久,曾亚光忍不住说:“王志忠,你抽完了没得?”王志忠说“马上马上”,连忙猛抽几口,扔掉烟头。大师们才开始了提问。

5 王志忠经历悲喜两重天

口试很顺利,但烤乳猪时,王志忠也经历了悲喜两重天。

他与泸州的李师兄同时上场,两只活乳猪,编号抽签,操作时间4小时。

他运气不好,抽到一只大的,顿时心一凉。宰杀后去毛及剖肚,平时10分钟就能完成,因这猪大、毛硬,15分钟还没搞完。他有些心慌地扫了一眼旁边的李师兄,大喜,原来对方那头乳猪的猪头和后背各有一块黑色胎记,这可是致命伤,烤时会影响色泽的均匀。他乐了,顿时涌出无穷的力量。

果然,晚饭前,消息灵通的唐大哥告诉王志忠,他的烤乳猪,得了最高分,而李师兄则勉强及格。唐大哥叫李师兄一起喝酒为王志忠祝贺,李师兄阴着脸一声不吭地走了。

唐大哥是宜宾饮食公司的副经理,来时特意带了两箱五粮液。这时拿出酒来庆贺,王志忠的老师陈文利、师伯蒋兆林也来了。王志忠本想问问接下来的考试,唐大哥则说喝酒就喝酒,莫说考试的事,说了罚酒!结果蒋兆林喝得有醉意,将洗脸的毛巾扎在头上,表演起《地雷战》鬼子偷地雷。唐大哥拍着王志忠的肩膀说:“看到没有,好多师伯陪你考,心慌啥子嘛!”

时隔一天,特三级厨师技能考试第二场开始。

考“皮扎丝”时,王志忠作了一个小“弊”。这菜是将猪皮烫熟,用刀片成薄片,要片七层,再切成丝入盘,重量必须一两重。他运气不好,领到一块坐墩肉皮,皮硬,片起来特别费力。眼看时间要到了,还没达到重量,他灵机一动,在盘底垫了一些葱丝,凑够一两,考官居然没有察觉!

6 “我不考了,可不可以?”

考场上,不时听见有考生向监考官提问,“我不考了,可不可以?”

“不考了不考了,我要退场!”考试限时太短,耗费的体力又太大,一些人坚持不住了。重慶市饮食公司培训科长吴万里,还与省考办人员争执了起来,指责时间规定太严,限制了考生的正常发挥。

陈文利考的是“蝴蝶海参镶肝膏”,要求海参做成蝴蝶形,用鸡糝做蝴蝶身,并插摆彩色装饰。因精神高度紧张,他错将海参开片,鸡糝蒸糕用模压成蝴蝶而得了零分。

陈文利是王志忠的老师,考前王志忠与陈文利和张正雄3个人经常晚上一起切磋可能要考的菜肴,此时看着落寞的老师,王志忠也只能伸手默默地搀扶着老师离开考场。

重慶另一个川菜名师陈鉴渝做了一款“家常双鱿”,本该用鲜鱿鱼,因紧张错用了泡发鱿鱼,结果被判菜品设计不合理,也是零分。陈鉴渝是张正雄的老师,看着神情黯然的师伯,王志忠眼里也噙满了泪水。

接下来,名家谢云祥也因心急火燎抢速度,结果将火爆腰块,误做成了宫保腰块而饮恨;吴万里自报菜名“蝴蝶戏牡丹”应试,因工艺复杂超时,考官离场而去……这类事情,在特三级厨师考场上,出现得太多了。不少当时重慶厨坛大师级人物,在这儿留下了遗憾。

整整一周高强度的紧张考试,川东片区特三级川菜厨师考试方才落下帷幕。共58位川菜名家参加考试,通过川菜特三级厨师考试的却仅有5人(后增补了2人),全是来自重慶的名家。

1987年,重慶市特二级厨师考试启动。地点在重慶市饮食公司技工学校。到了这个级别,考试就不像前几次那么难和累了,都成大师了,检验的也只是创新意识。“考办”要求考生自报两款菜,而传统菜只有一道“干煸牛肉丝”。

1994年5月,重慶市启动特一级厨师考试,此前通过特三级考试和特二级考试的7位大师,都顺利获得特一级厨师称号,拿到劳动部颁发的“红案特一级厨师”证书,跻身国家级大师行列。(作者系重慶古川菜研究院秘书长)

