



以红苕、蛋、鸭为主角，1964年
国庆前后重庆分别办厨艺主题展览

红苕 为什么这样红？

□卢郎



樟茶鸭

绝大多数重庆人可能不知道，重庆居然有这么一个创举！

那是1964年的国庆前后，重庆市举办了三次食品展览。分别是苕制品展览、蛋制品展览、鸭制品展览。

这是新中国成立以来，重庆首次举办食品展览。现在回想起来，也是和当时特定的环境有关。

农村政策宽松 红苕蛋鸭供应充足

当时粮食供应困难，红苕成为粗粮，定量搭配给居民，各地也开始大量种植红苕。从1963年下半年始，“灾荒”的痕迹基本消除，市场繁荣，粮食也不定量了，红苕以前能当粮，但吃了几年，已经吃厌了，不能当粮食了，但可做菜呀！但怎样做？大多数人是蒙的，而且大多数人不会烹饪，不少厨师也不会用红苕做菜。举办苕制品菜展览的目的，就是让大家了解，红苕除了可以当粮，解除饥饿，也能当菜，而且好吃。

蛋制品和鸭制品展览也是这样，当时中央为应对灾荒，在农村政策放宽了一些，农民有了自留地，家庭也可以放心地发展副业，喂的鸡、鸭就多了。同时，生产队也大力发展副业。那时到了稻谷收割时期，在稻田里常能见到大群的鸭，赶鸭人挥动长竿，“呵呵”地吆喝着，重庆人称其为鸭棚子。鸭棚子都是附近区县生产队的副业，鸭从蛋里孵出，还是鸭娃时，就沿着稻田赶着朝重庆城走。鸭棚子一般有两个人，两个人赶鸭，一个人挑着席子和锅瓢碗灶，晚上就在田头，用席子搭个窝棚住人，鸭也用席子围着。那时收割稻谷，都是人工，有不少谷子落在田里，拔谷子也是在稻田里拔，也会掉落不少谷子。小鸭先是吃稻田里的虫子，也吃田里的小鱼小虾和螺蛳，遇到拔谷子的稻田，就吃田里掉落的谷子，若遇到某块田谷子多，还可多待一天。这样一路饲养，一路赶鸭前行，鸭赶到重庆城，刚好每只长至三斤左右，正好出售。

经历过那个年代的人都记得，1963年至1965年，也包括1966年的上半年，是重庆的好日子，什么都买得到，而且特别便宜，都是与那个时期农村政策放宽有关。

才饿过肚子 对烹饪方法知道不多

才从“灾荒年”过来，人们对鸭和蛋的烹饪方法知道得并不多。以鸭来说，一般人除了炖就是烧，哪像现在这样，啤酒鸭、干烧鸭、卤鸭、姜爆鸭等菜肴层出不穷。蛋也就是荷包蛋、煮鸡蛋、炒鸡蛋，没人想到，这简单的鸡蛋，还能烹饪出什么花样。举办鸭和蛋制品展览，也是让人们知道多一些烹饪方法。

苕制品展览设在和平公寓。

颐之时没有参加苕制品展览，当时的颐之时，算是重庆市的高档餐厅了，苕制品的菜肴不可能在这样的餐厅里推出，但经理允许大家在空闲时间，去开个眼，见识见识，毕竟那也是厨师做出来的菜呀。

厨王王志忠当时只是个学徒，在颐之时学习，展览开幕的第二天，他就去了。展品多以小吃形式出现，品种不少，每道菜旁有一小纸片，写着制作餐厅的名字，旁边还有不少成品，参观者可以购买。有红苕切成颗粒混同面粉油炸的饼，有红苕去皮蒸熟同面粉糅合后，再下锅油炸的饼，有红苕糅在糯米里炸的糍粑块。高档一点的有苕茸糯米丸、百花苕茸卷、苕丝春卷、蜜汁苕蛋、水晶苕糕、芝麻苕丝糖、红苕叶儿粑、竹叶苕香粑、三鲜水晶苕皮包等。虽没有品尝，但看着让人愉悦，他没有想到，红苕居然能做出这么多花样！

过了三天，王志忠又去了一次，小吃依旧，但这次菜品多了，有几道菜还是热的，估计有餐厅借用了这里的厨房，现做出来的。菜品他选自己认为好的，认真看了起来。这些菜主要有：

- 1.灯影苕片：主料去皮红心苕，调料：红油辣椒、花椒油、食盐、白糖、味精、花椒面等。成菜后苕片晶莹剔透，香酥可口，色泽红亮，麻、辣、咸、甜。
- 2.桂蜜苕条：主料去皮白心苕，调料蜜桂花、蜂蜜及蜂王浆，成菜后桂花飘香，蜂蜜浓郁。
- 3.紫薇溜凤脯：主料去皮红心苕、鲜鸡脯、小叶菠菜、红椒。调料：食盐、味精。成品特点：色泽美艳、荤素合璧。
- 4.五色紫薇羹：主料红心苕丝、香菜、鲜鸡丝、火腿丝、干贝丝、花菇丝、鸽蛋。辅料：高级清汤、葛根粉。成品特点：汤鲜滑润、色泽美艳。



参加红苕制品展览会部分人员留影



桂花蜂蜜红苕条



灯影苕片



赛螃蟹



葫芦鸭

另外还有红苕袍花蒸肉、苕茸糯米丸、苕丁狮子头、青椒紫薇爆鸡丁、扒溜五色紫薇球、红油豆豉苕粉、担担苕粉、银杏苕皮炖鸡、鸡丝苕粉、苕皮回锅肉等近百个品种。

老师带着3个徒弟 做了二十多种鸭制品

蛋制品展览设在皇后餐厅。

颐之时餐厅这次参加了展览，但不是很上心，虽出了菜品参展，但都是平时卖的盐茶鸡蛋、松花蛋拼盘、五彩皮蛋，炒的蛋王志忠记得只有两个，一是蛋茸韭黄饼，再一个是蛋皮卷五珍。

蛋制品展览王志忠只去看了一次，他当时觉得蛋制品有些单调，炒来炒去不是鸡蛋就是鸭蛋。进了展览大厅，可能是蛋不能做小吃的原由，他觉得品种还没有苕制品展览多。但他还是如同上次一样，细心地记下了一些他没有见过、自己餐厅里也没有的菜名：火腿烘蛋、蛋皮石榴鸡、梭罗蛋、蛋炒鱼香肉丝、卷筒蛋、滚龙蛋、赛螃蟹、虎皮蛋、鸳鸯蛋、蛋酥花仁、蛋酥肘子、蛋烤肉等。

鸭制品展览也是设在皇后餐厅。

这个展览颐之时非常重视，因为自己餐厅就有制鸭高手，而且一直在经营鸭制品，重庆鸭制品的品牌菜就出自己店里！

这次鸭制品展览，王志忠没有时间去细细浏览。他和师兄黄昌伟、师姐秦忠碧被抽到曾元盛老师那儿，参与了颐之时餐厅参展鸭的全部打整、制作、运输成品到展览地点展销的全过程。只是在将颐之时的鸭制品运到皇后餐厅时，王志忠才匆匆瞥一眼，发现鸭制品展览比前两次展览规模都大，各个餐厅推出的鸭制品琳琅满目，来参观、购买的人也很多。

在鸭制品展览的二十天时间里，王志忠他们每天只能休息三四个小时，而且都是在下午，抽空睡几小时，马上起来宰鸭，拔毛剖腹开膛打整，再在曾老师指导下制作。做完一批，又做一批，一天得打整、制作百多只鸭，上午一次，下午一次，将成品送到皇后餐厅展销。颐之时的鸭制品名气大，味道好，每天都有不同的新品推出，所以每天上午、下午送去的都能卖完。

常常是到了深夜三四点钟，王志忠同师兄、师姐，还围着大木盆加工鸭子，瞌睡来了，头一低“咚”地撞在盆沿上，撞醒后再继续做，经常是“咚咚”之声不绝。因为是参展菜品，曾元盛老师督促检查得更严了，发现一根毛没有理干净，就是一顿臭骂，如若发现鸭身上破了点皮，扬手就将鸭子朝你头上扔来。鸭清理完后，挂着沥水分，再将先一批沥干水分的鸭取下来，按曾老师吩咐码味，还得清理鸭肠，取鸭肝、鸭心、鸭舌等，一些用来卤制，一些由曾老师带到现场烹制。

但无论怎样，王志忠觉得这样的劳累是值得的，整个鸭制品展览期间，曾元盛老师轮换着做了二十多种鸭制品，王志忠见识了大师的实力，也学到了不少新的烹饪方法，并把这些方法记录下来，牢牢地记在脑子里。更令王志忠敬佩的是曾元盛老师的敬业精神，整个参展期间，曾老师同他们都在一起，同样休息时间很少，但一点不显疲惫，依然是严格要求，对鸭制品制作一丝不苟。

大概是王志忠在展览期间，工作特别卖力吧，展览结束后，曾元盛老师买了一包老四川的灯影牛肉，悄悄塞给他。

颐之时参加展销的鸭制品有：樟茶鸭、盐水鸭、油酥鸭、挂炉鸭、风鸭、酱风鸭、琵琶鸭、堂片鸭、香酥鸭、八宝鸭、枕头鸭、红烧鸭卷、豆渣全鸭、糯米鸭、葫芦鸭、扣鸭脯、富贵鸭、溜鸭肝、爆鸭肠、虫草鸭舌、糊辣鸭心、清蒸荷花鸭。

这些色香味俱全的佳肴制品，不知现在能有多少人会烹？又有几家餐厅在供应？

(作者系重庆古川菜研究院秘书长 本版所有图片均为资料图)