



# 山城一把刀 独闯塞班岛

○当地人认为“川菜就是麻婆豆腐”  
○重庆特级厨师王志忠为川菜正名

□卢郎

如今很多人都知道,川菜有二十四种味型,烹饪出的菜肴种类成百上千。但在几十年前,人们对川菜知之甚少,特别是国外的人,吃了麻婆豆腐后,甚至认为“川菜就是麻婆豆腐”。

20世纪90年代,随着一批川菜大厨陆续走出国门,越来越多的外国人了解并喜欢上了川菜。业内号称“山城一把刀”的重庆特级厨师王志忠,也在这个时候独闯塞班岛,将川菜带到了西太平洋的这个著名岛屿,他在塞班岛大力推广川菜,为川菜正了名。

## 1 塞班岛老板 来渝找川菜厨师

1990年春节后,重庆来了一位三四十岁的加拿大籍客人罗曼陈,客人原籍广东,在塞班岛开了一家餐厅。这次来重庆,他找到重庆国际技术合作公司,希望为他的餐厅考察推荐一位川菜大厨。

重庆有关方面很好奇:这么远的地方,还是一个岛屿,怎么来重庆指名要找川菜厨师?不过,考虑到重庆川菜厨师若能走出国门,也能传播川菜、提升川菜知名度,同时可让外国食客和美食家认识川菜,提升重庆的知名度,于是便答应了對方的请求。

公司来到沙坪坝的重庆大酒店选人,国家级烹饪大师王志忠当时正在此处工作。得知这一消息,他向酒店表示,自己愿意出国。按当时的规定,出国务工人员的国内工资照领,到国外还可再领一份工资。

王志忠那时是特二级厨师,曾管理过多家餐厅,在深圳重庆酒家工作过,到菲律宾表演过川菜才艺,有海产品烹饪的经历,考察方非常满意。看过材料后,老板罗曼陈也非常满意,很快双方便签了合同。

为了解即将要去的目的地,王志忠跑到新华书店,找到世界地图搜寻半天,却没有查到塞班岛究竟在何处。一头雾水的王志忠直到公司派人来帮他办理护照时,才从对方口中得知了一点点有关塞班岛的知识。

## 2 怀揣纸条 他孤身一人踏出国门

塞班岛的翠圆酒楼,这次只招了一个川菜厨师,这就意味着王志忠必须一个人上路,他不禁有些惶恐:自己不懂外语,当时又没有直达塞班岛的飞机,途中要在不同的地区和国家换乘,看不懂航班怎么办?

为此,公司专门给他准备了一张纸条,告诉他遇到转机时,就交给机场工作人员看。纸条上用中、英文写着:1、我是中国人,不懂英文;2、我要到塞班岛去;3、我到塞班岛翠圆酒楼当川菜主厨。

怀揣这张纸条,王志忠忐忑不安地出发了。他先从重庆坐航班飞到香港,然后转机日本,再由日本横渡西太平洋飞往塞班岛。

在日本登上国际航班,走进机舱,立即前来一位男乘务员,彬彬有礼地用中文问王志忠:“先生,抽烟不?”王志忠点点头,于是对方将他带到了吸烟区。刚惬意地抽完一支烟,就来了一位空姐,也用中文说:“先生,对不起!你的座位是头等舱,在楼上,请你上楼。”这架飞机居然还有二楼?王志忠大为惊讶。上楼后,发现座位比一楼宽敞,坐下后脚也可以放得更舒服,他心里十分满意。

4个多小时后,飞机降落在塞班岛机场。王志忠一手拉着行李箱,另一手拎着大大的白色塑料桶,桶中装的竟然是他从重庆带的整整一桶泡红辣椒!机场出口处,站着一位服务小姐,王志忠赶紧递上护照和那张纸条,服务小姐看了后说了一串话,然后用手指着塑料桶又说了几句。王志忠恍然大悟,对方在问装的什么东西。他立即揭开盖子,拿出一个泡红辣椒,送入嘴中咬了一大口。服务小姐马上明白了这是食物,于是挥挥手,放行!

于是,塞班岛给王志忠留下的第一印象,不是异域的热带风情,而是满嘴火辣辣的泡椒味。

## 3 川菜是啥? 难道就是麻婆豆腐!

上班第一天,王志忠接到老板开出的第一张菜单,上面是四个中文字:麻婆豆腐。第二张菜单,也是麻婆豆腐。第三张、第四张,依然是麻婆豆腐。整整一天,让他做的居然

全都是麻婆豆腐。王志忠很奇怪,怎么这儿的人如此喜欢吃麻婆豆腐?

第二天、第三天、第四天……整整一个星期,老板开出的菜单,全部是麻婆豆腐。虽然麻婆豆腐比其他川菜做法更简单,也更省事,但王志忠却受不了了:堂堂一个特级厨师,在这儿竟然成了麻婆豆腐专家。长期下去,自己的本事不就被埋没了?不行,得问问老板!

老板不会说普通话,讲的粤语王志忠也听不懂,于是双方只能在小本子上手写交流:“老板,怎么都做麻婆豆腐呀?”老板回答:“川菜不就是麻婆豆腐吗?”回到厨房,王志忠问另一位做烧腊的广东厨师:“你知道川菜都有哪些菜?”对方回答:“不就是麻婆豆腐吗?”再问面点师傅,得到的回答依然是“不就是麻婆豆腐吗?”王志忠差点晕倒,欲哭无泪,心想:“你们即便对川菜不了解,总应知道大文豪苏东坡发明的东坡肘子吧。再不济,至少应知道回锅肉吧,这才是川菜的招牌菜,麻婆豆腐才多少年历史呀!”

为何麻婆豆腐这道并不特别的川菜,在塞班岛却如此名声响亮?一打听,王志忠肚子几乎气爆。原来,包括老板在内的整个翠圆酒楼,都不知道川菜究竟有什么菜。一次,几个日本人来吃饭,说到川菜的麻婆豆腐,都说好吃得很。而塞班岛日企多,日本人不少,老板为抓住这些日本客人,就问他们在哪儿吃的,几个日本人回答“在重庆吃的”,于是就有了老板专程赴重庆招川菜厨师一事。王志忠来了后,老板还特地用英文在餐厅大门贴了一张字条:我店请了一位川菜大厨,专门做麻婆豆腐川菜。

## 4 懂不懂? 这才是正宗重庆川菜!

这也太糟蹋川菜了!繁花似锦的川菜,居然在这儿的人们眼里只有麻婆豆腐。王志忠暗自决定,要为川菜正名。

当晚,他根据塞班岛的食材,开出了干烧龙虾、鱼香虾舟、油淋童子鸡、水煮牛肉、鱼香肉丝、干煸牛肉丝、芙蓉鱼肚等十八道川菜,注明其用料、成菜后的特点,并以美元列出价格,方便老板点菜。

第二天,他将菜单交给老板,老板大为惊讶:“王师傅,川菜有这么多呀?”王志忠回答:“这只是川菜的九牛一毛!”老板将信将疑收下菜单。开堂后,来的第一张菜单依然是麻婆豆腐,第二张、第三张还是麻婆豆腐。王志忠问老板:“我不是开了菜单吗,怎么还是麻婆豆腐?”老板有些不好意思:“我怕客人不点,就

没介绍。”王志忠来气了:“你给他们介绍,这才是正宗的重庆川菜!”

气冲冲回到厨房,不久新菜单来了,不再是麻婆豆腐,变成了干烧龙虾、宫保澳带、双椒豉香生蚝。王志忠顿时有一种莫名的激动:自己的手艺终于可以展露了!他麻利地治理食材,在一阵勺锅碰撞声中,第一道川菜烹饪出锅。他端起菜盘,亲自送到点菜的日本人桌上,日本人俯身闻闻,随即拍掌欢呼起来。用筷子夹起一尝,朝着王志忠竖起了大拇指。在一旁紧张观察的老板见状也露出了笑容,拍拍王志忠肩头连连说:“这些川菜,看起来真的好吃!”

## 5 新菜频出 特级大厨累并快乐着

这天以后,点菜单再也没有麻婆豆腐的身影了,其他川菜的点菜单,雪片般飞到王志忠手里,虽然有时累得他腰都直不起来,但他却很高兴,沉浸在川菜烹饪的乐趣中,他说自己“累并快乐着”。

很快,十八道川菜轮完一圈,王志忠又开出五道。老板十分高兴,笑咪咪称赞道:“王师傅肚子里的川菜又好又多,你要多开啦。”渐渐地形成了规律,王志忠一周左右就会开出三四道新菜肴。老板也聪明,新菜肴从不列入菜谱,而是由他自己亲自向客人介绍,介绍完后,就收进衣服口袋。老板担心的是,若列在菜谱上,会被别的酒楼抄去,技术就会被偷走了。

但王志忠也有烦心的时候。日子久了,老板也了解到不少的川菜菜肴,所以只要一有来贵客,他就会让服务员阿芳跑到厨房电话:“王师傅,来贵客了,老板让你做两三道新菜,要求又要好吃、又要好看。”但是,开发新菜谈何容易。一天,阿芳又跑进厨房大声叫着老板要出几个新菜,正忙得起火的王志忠顿时一股无名火冒出来:“没看见我正在忙呀,只晓得出新菜,食材呢?今天出不了新菜,没得原材料!”不一会儿,老板跟着阿芳来了,问:“听阿芳说,王师傅今天出不了新菜?”正心烦的王志忠大声吼道:“是出不了,没有原料!”从未被王志忠吼过的老板吓得差点摔倒,连忙转身,跟随着走了。

虽然吼走了老板,但王志忠仍然一边出菜,一边构思。终于,他在粤菜的冰柜中,找到了即食小生蚝,又拿了些粤菜厨师腌制的牛柳,开出了两道菜:豉椒铁板生蚝、寿星夏果牛肉卷。

这天王志忠刚开完菜单,那边就有客人点菜了。一会儿工夫,豉椒铁板生蚝就被点了5份,寿星夏果牛肉卷则点了8份,老板满脸笑意,忘了刚才的不快,笑嘻嘻地跑过来直夸王志忠“厉害、厉害”。

第一个月发工资的时候,老板告诉王志忠,按合同规定,他已把工资打到重庆公司的账上,由重庆公司发给王志忠。老板接着好奇地问:“他们给你发了多少工资?”王志忠说:“250美元。”老板呆住了,有些不相信地问:“真的吗?”王志忠点点头。老板不解地说:“我打过去的工资是2800美元呀,下月开始,我给你每月加100美元零花钱。如果工作超时,我再给你开加班工资。”

(作者单位:重庆古川菜研究院)

