



工艺虽繁绝不省人工 口味虽贵绝不减物力

重庆第一家国有餐馆 一钵豆花传承百余年

□陈小林

高豆花，是一家有百余年历史的名店，也是重庆第一家国有餐馆。

母城渝中有许多餐饮历史名店，这些名店经历了无数风雨，见证了一个又一个时代，它们在用美味铸造重庆的另一部历史。今天我们在这里回顾的不仅仅是历史，而是希望在名店名厨肴交相辉映下的味觉历史，能以曾经的坚韧不屈的精神和诚信重义的美德，给现代人以启迪，让诚信经营、注重质量、周到服务以及独特技艺，成为现代商业永恒的价值观。

这一天，川剧名角程书舫、袁玉坤、吴小雷，越剧名角筱秀林相约来到高豆花聚餐，刘建明迎上前来安坐、看茶。程书舫等落座后，问有些什么好菜，刘师傅口齿伶俐地一口气报出二三十道菜名不结巴，面不改色，嗓门犹如川剧行腔高亢嘹亮韵味悠长。程、筱等人无不击节称绝。当程等人就餐完毕要结账时，刘师傅又当着客人面，数着碗盘一个一个唱菜名，一个一个报价钱，碗盘数完餐费总数也就算出了。

后来，程书舫等人便成了高豆花的常客，刘建明也因此有了几位戏剧名人朋友，成为业界美谈。

直到20世纪50年代，每逢裕华纱厂、重庆毛纺厂等放假休息，纱妹们因为爱听刘建明的喊堂，相互邀约到高豆花吃饭，她们往往三五一群围坐一桌却分别点菜，借以多欣赏刘师傅那优美的喊堂声。刘建明并不因为点菜繁杂且消费低而歧视、怠慢这些纱妹，总是不厌其烦地满足她们的想法，一遍一遍唱菜名，又一个一个算菜价。

餐馆。谢荣祥是这个培训班的学员班长，很受培训班徐主任喜欢，徐主任告诉谢，要学真本事，得去高豆花，那里有个熊高人（熊维卿个子高），有文化，写得一手好毛笔字。那些年，有文化的老厨师在餐饮行业算麟角凤毛，很受大家尊重，于是谢荣祥去了高豆花，并拜熊维卿为师。

熊维卿是出了名的严师，要给熊当徒弟，可不是好件好要的事情。

谢荣祥先跟熊维卿学切菜、配菜，师徒俩每天面对面在墩子上操作，只要看见谢弯腰驼背、站姿不对，熊就会念叨：“站要有站相。”牛舌莴笋，是将莴笋片成13厘米左右长极薄的牛舌形，调味而食的冷菜。片牛舌莴笋技术含量高，常作为厨师刀工考核项目。高豆花生意好，谢荣祥每天要片二三十多斤牛舌莴笋，熊维卿会随时进行质量检查，若发现莴笋片厚薄不均，就会不满意地哼一声，这时谢荣祥的心会怦怦直跳，比挨骂还难受。如果熊维卿只看一眼或点点头，说明老师认可了，悬挂在谢荣祥心中的石头才算落下地。

一次，谢荣祥在烹制干烧岩鲤时，由于思想不集中，菜烧过了头，略带点苦味。熊维卿现场当着他的面，亲自示范烧制了一盘干烧岩鲤，并告诉他：“我们既然是搞烹饪的，每做一道菜都要认真，做到自己吃得，顾客才吃得。”这件事对谢荣祥触动很大，他说：“这件事可以说是我从厨生涯的一个转折，因为熊老师不但教我怎样做菜，而且教我怎样为人。”

每天早上7点钟，在“皇后餐厅”工作的廖青廷和在“家肴餐厅”工作的曾亚光会准时来到“高豆花”，与熊维卿喝早茶。熊、廖、曾三人在重庆厨界是绝对的宗师级人物，均为重庆川菜鼻祖杜小恬的高足，称为“厨坛三学士”。三人围桌而坐，品香茗、拉家常、谈技艺。这时候熊维卿的高徒谢荣祥总是侍候左右，忙上忙下，添水、点烟，听“抹和”，耳濡目染学得不少绝招。直到上午9点左右，“三学士”才话尽茶饱，各奔东西。

名师出高徒，后来谢荣祥接替姜国清成为高豆花店经理，他秉承了熊维卿治店认真严谨、做菜一丝不苟的美德，将“高豆花”的声誉进一步发扬光大。

“高豆花”的大厨高手林立，姜国清、徐治平、尹家新、安南、童茂林、李森林、黄金元、杨大文个个都是烹调好手，人人身怀独特技艺。凤凰鱼肚、干烧鱼翅、龙凤酥腿、玻璃鱿鱼、孔明鸡片、合川肉片、芙蓉鸡片、干煸鳝鱼、芽菜烧白、粉蒸肥肠等百十个品种，不仅注重色形搭配，且诸多加工程序恪守不怕麻烦和严苛细致的原则，一道道新鲜精致的菜肴，不管是麻的辣的、清鲜的浓郁的，在大厨的妙手之下被演绎得活色生香。“高豆花”名噪一时，生意火爆，食客趋之若鹜，常常座无虚席。

（作者系重庆市烹饪协会顾问）

重庆母城文化故事 ——渝中人文探寻之旅

主办单位：重庆市渝中区文旅委
《重庆晨报》副刊部

1

一钵豆花，数代传承

清代末年在重庆母城米花街小巷一宅院内，开有专卖冷酒、豆花的小店，第一代店主高和清诚信重义治店有方，他家的豆花细嫩绵扎、白洁如雪，溢出碗沿不流、沾上筷头不碎，连客水也是清甜可口的。他家的豆花，调和（蘸水）也很有特色，糍粑辣椒、盐巴、豆母子、芝麻酱、麻油、味精、葱花……蘸料多而足。因店主姓高，取店名为“高豆花”。

抗战时期，米花街一带的房屋被日机炸毁，第二代店主高伯亮在原地街面重建一栋楼房（位于原精神堡垒南侧，民权路拐邹容路第三家门面，现商业大厦附近）。除继续经营豆花、冷酒外，还增加炒菜、蒸菜、卤菜。虽然高豆花不是只供应豆花，但许多食客还是冲着钵豆花和那一碟调和蘸料而来的。此外，他家的香卤猪耳、蒜泥白肉、宫保肉丁、粉蒸肉和红烧肥肠等油厚味浓的家常菜，若有豆花作配，吃起来就更解馋、更痛快，再多的大油大肉也不犯腻，更不嫌多。有的顾客还用鱼香肉丝下豆花，戏称鱼香豆花。

抗战结束后，高伯亮病故，长子高先佐接掌高豆花。不过，这位高大少爷只负责豆花店外务的人际交往，店内负责经营管理的是高伯亮之妻、高先佐之母童氏，豆花则由高伯亮的徒弟童茂林制作。当时，红案厨师有徐治平、姜国清、周文明等，招待师有刘建明、郭海清等。

童茂林制作豆花坚持“工艺虽繁绝不省人工，品味虽贵绝不减物力”的师训，严格按操作规程，选最好的豆子，泡豆、磨浆、过滤、煮浆，认真点好每一锅豆花。制作调和蘸料时，该用的调料一样也不能少。白花花的豆泥从磨盘里流出，然后倒进旁边的滤网里，过滤出来的豆浆，再倒进大铁锅，沸腾的豆浆与盐卤交融，飞快地发生变化，生成一缕缕、一团团的花絮，似兰似菊，如云如霞，逐渐凝结成块，在嫩黄色的客水中飘飘摇摇、载沉载浮……如果你看见这魔幻的“豆变”，可能还未动筷就已陶醉。

2

鸣堂叫菜，韵味悠长

过去，高豆花这样的四六分餐馆在销售上实行“喊堂制”。喊堂，也叫鸣堂，就是“声鸣于堂”，在大堂里吆喝的意思。

堂信见客人进店即招呼安座，摆餐具，介绍菜品，然后把定下的菜饭，以口喊的形式把信息传递给后厨。待客人餐毕结账，堂信又以口喊的形式，通知柜台会账（收款）。高豆花招待师刘建明天生一副金嗓门，喊堂叫菜，高亢嘹亮，口齿清楚，一气呵成，韵味悠长。

3

藏龙卧虎，业界传奇

为什么“高豆花”这家私营豆花馆，1949年后会成为重庆市第一家国有餐馆呢？这还得从“高豆花”第三代店主高先佐说起。

高先佐在成都天府中学读高中时思想进步，参加了中国共产党，从事学生运动，毕业后回到重庆，先在《新蜀报》工作，后继承祖业当起了餐馆老板。因秘密工作的需要，高先佐混迹三教九流，结识了军界、政界和商界的一些头面人物，明里以一个富商大少爷的形象左右逢源，活跃各处，暗中为党组织收集情报、筹集经费、提供场地。高先佐后来又在两路口开了一家分店，两家“高豆花”都是共产党地下组织的秘密联络点。

1949年后，高先佐担任了重庆歌乐山展览馆的馆长，把“高豆花”餐馆产业全部捐献给了国家。

姜国清，“高豆花”技艺传人之一，20世纪50年代曾担任高豆花店经理（那时叫组长），因一只眼睛视力受损，人称外号“姜瞎子”。姜国清长得人高马大，一副侠义心肠，1948年在高豆花试厨时，对当局一些执法人员吃霸王的腐败行为非常反感。一次，国民政府内二警的几个警察又来高豆花吃霸王餐。姜国清实在气不过，带领店里厨师把几个警察打得飞起跑。内二警的这几位在高豆花“脏了班子”，惹不起有强大背景的高大少爷，就把姜国清给惦记上了。几天后，姜国清遭到疯狂报复，被人用石灰撒眼睛，落下眼疾。因有这段不平凡的经历，1949年后，姜国清得到组织重点培养，成为渝中区饮食行业工人中第一个共产党员。

4

名厨荟萃，美饌如花

“高豆花”1961年迁至邹容路与保安路相接处的保安路175号（现八一路雨田大厦附近）经营，此时的“高豆花”已非同日而语，发展成为一家中高端综合型餐馆，既承办高、中筵席，又供应大众便餐。因是重庆第一家国有餐馆，备受上级重视，调入大批技术骨干。当时“高豆花”的主厨是熊维卿，熊擅长工艺菜制作，才思敏捷、技艺超群、点子特多，写得一手好毛笔字，被同行誉为“小诸葛”。

20世纪60年代初，重庆市饮食公司举办了三期高端烹饪技术培训班，原计划这些厨师毕业后，由中央有关部门分配到北京饭店、北京四川饭店和人民大会堂等宾馆、饭店从事川菜烹饪。但计划没有变化快，这些厨师后来没有一人去北京，大多数选择去了皇后餐厅、粤香村、颐之时等名

