



80多年前创建“颐之时”，完美演绎了成渝两地一家名店的传承故事

颐之时

成都最早创办 重庆迎来高光时刻

□林文郁

1 店名来历还有一段故事

关于颐之时成立的时间，有人说是1940年，这种说法都是错误的。颐之时成立时间应是1941年，地点不在重庆，而是成都。

1941年12月22日至28日连续7天，颐之时在成都的报纸上刊登广告，此广告虽没有打出颐之时开业的旗号，但那时的饭馆开业时往往都会在报纸上打广告。加之广告中称“碗盏家具全系新制”，故可推测，颐之时开业的时间是1941年底。据罗国荣先生大儿子罗开珩的回忆，其父的确是在1941年创立了颐之时。

说起颐之时店名的来历，还有一段故事。

创办初期，罗国荣为了让店名一鸣惊人，于是请教素有交往的“川西王”刘文辉。刘文辉一高兴，就答应了下来。几天后，刘文辉绞尽脑汁，头脑中仍然没有迸出半点火花。这天，懊恼中的他去一家茶馆喝茶，进去后，看见其手下幕僚多人正在品茶聊天，高谈养生之道。其中一位高声说道：“诸公，养生之法多矣，我看终以‘颐’为高，颐者保养也，而保养最重要的方法就是吃饭。古人云：食者生民之天，活人之本也。”刘文辉听后猛有所悟：最好的保养时刻，不正是进饭店吃饭之时吗？就这样，“颐之时”三个大字浮现在刘文辉脑海里。罗国荣得知这三个字后，也拍案叫绝，称其不仅典雅庄重，且把饮食的意义说得非常重要，于是请当地书法名家盛光伟题写。盛光伟正书的“颐之时”三字表情篆韵，极见功力。不久，颐之时餐厅闪耀出现在成都街头。

自1941年刊登广告后，成都的有关史料也开始有了颐之时的记载。在1943年出版的《成都市指南》中，著名餐馆一栏里对颐之时的介绍是：“颐之时，华兴街，堂地宽敞，适于宴客集会。”在1943年出版的《新成都》中，大餐馆一栏里对颐之时的介绍是：“颐之时，华兴正街，中菜。”

其后的1946年6月至7月，颐之时又在当地报刊上连续打广告进行宣传，内中专门介绍了“川味正宗，鱼鲑济味”，说明当时颐之时的鱼菜、鱼肴是很有特色的。由于颐之时技术力量雄厚，成立不久，就迅速跻身成都一流川菜馆，名声响亮起来。

2 重庆设店迎来高光时刻

1949年6月，颐之时开始在重庆设店，位置在下半城的道门口。当月20日左右，颐之时在重庆几大报纸刊登广告，发起了一场声势浩大的宣传战，看看当时的广告，便知其阵仗。

1949年6月16日，颐之时刊登在

《国民公报》上的广告最具分量，并亮出了餐馆主人罗国荣的名号：“联欢部、颐之时 菜馆开幕启事：本餐馆现已改组就绪，并聘请成都颐之时餐馆全体技师来渝，承办高等筵席、应时名菜、精美小吃，附设早点部，定于六月十六日正式开幕，如蒙赐顾，克己欢迎，尚希各界不吝指导为荷。地址：道门口第一模范市场银行公会内三楼。”

这条消息，是颐之时1949年6月16日在重庆开设分店的有力证据。

史料中还有一段记录，也可说明颐之时不是1948年迁移重庆的。1949年6月16日，颐之时在重庆开业时，是以前白玫瑰原班川菜厨师承包地银行公会三楼联欢部为馆址的，所以在其广告中是将“颐之时”与“联欢部”并列排放的。但之前的联欢部已于5月10日停业，而颐之时6月16日开业后，7月才开始申报税务，并因此受到催收。

而在有关档案中，所有颐之时的相关史料均在1949年。此前尚未发现一件相关资料可以证明其在1948年即来到重庆。

抗战时期的重庆，是达官贵人聚居的地方。迁来重庆的颐之时香飘山城，吸引了各界名人雅士。中华人民共和国成立后，颐之时的厨师、特别是罗国荣也多次受西南局领导邓小平、刘伯承、贺龙等人邀请，为有关活动主理川菜国宴埋下了伏笔。

1951年至1952年间，颐之时又将成都本店的烹饪班底迁至重庆分店，使重庆颐之时的厨师阵容更为壮观。这期间，罗国荣担任经理。颐之时主要致力于川菜的传承与创新。在保持川菜传统技艺的基础上，更讲究烹饪技术，不断求新，创制出了众多留传后世的川味菜肴，如干烧岩鲤、干烧江团、家常海参、红烧鲍鱼、高汤鱼翅、鱼香带子、麒麟驼掌、银针兔丝、小煎鸡、开水白菜、八宝全鸭等。

作为新中国首批国家特级烹饪技师的罗国荣，1954年经毛泽东亲自点将，调入北京饭店主厨，15年间多次承担国宴任务，为国家重大活动以及外事活动作出了特殊贡献。

3 美味让卓别林终生难忘

1954年日内瓦会议期间，周恩来总理宴请喜剧大师卓别林。在席上，卓别林吃到一样让他终生难忘的美味——香酥鸭。他向周总理开玩笑，说希望到北京学得此手艺。而这道菜，正是由颐之时刚抽调到北京不久的名厨范俊康所烹制。

1957年，在重庆市举办的“重庆鸭、鹅制品展销会”上，颐之时烹制的樟茶鸭子与白市驿板鸭、王鸭子及熊鸭子等重庆品牌同登榜首，荣获重庆四大名鸭殊荣。

此外，如红烧熊掌、烤奶猪、烧三头（牛、羊、猪）及蜀餐鸡等，都是脍炙人口、具有独特风味的川菜名肴。红烧熊掌，是当时颐之时“掌墨”厨师周海秋的绝技。这道菜的制作过程甚为复杂，不好掌握，用料、调味全凭经验。早在周海秋当四川军阀刘湘的家厨时，但凡有贵宾贵客，刘湘一定要周海秋烧制此菜，以向

客人炫耀。

1959年，末代皇帝溥仪来重庆，在颐之时吃了周海秋烧制、作为头道菜的红烧熊掌后，赞不绝口，他说：“我生平吃的熊掌多了，今天才真正尝到了熊掌的滋味，周师傅的佳肴真是堪称至味！”

周海秋是重庆的第一位特级厨师，14岁师从川菜祖师爷蓝光鉴，精通川菜烹饪技艺，尤其擅长炉子烧烤，所创制的蜀餐鸡、旱蒸鱼等菜肴，每日顾客盈门。他推出的几样拿手菜享誉巴蜀，如干烧鱼翅、干烧岩鲤、烤奶猪等，点心中的枣糕尤为驰名，每日供不应求。枣糕还于1960年1月入编《中国菜谱（第七辑）》。这时的颐之时，已是雄霸山城、可摆上百台宴席的三层楼大餐馆了。

4 名师众多获荣誉无数

在重庆颐之时事过厨的名师很多，除罗国荣和周海秋外，还有陈志刚、黄澄、何玉柱、徐德章、刘应祥及陈海清等，川菜大师、“四大国厨”之一的范俊康也是由重庆颐之时调往北京饭店的。

在1960年全国技术操作表演会上，获五个单项第一、荣获全能银牌的徐德章，也是在颐之时主厨多年的名厨。颐之时的菜肴还多次入选名菜谱，如1960年1月国内贸易局编印的《中国菜谱（第七辑）》、1960年5月重庆市蔬菜饮食服务公司编印的《重庆名菜谱》，以及1984年出版的中、日合编的《中国名菜集锦（四川）》等。

1949年之后，颐之时经历了多次变化。第一次是1950年与重庆另一家著名川菜馆白玫瑰餐厅合并，白玫瑰的全部川菜名厨并入颐之时，第一批进入国营饭店。说起白玫瑰，也有一段传奇经历。初看白玫瑰店名，看不出一点川味，其实这是一家实实在在的老牌重庆菜馆，创立于1933年。到20世纪40年代，白玫瑰已成重庆首屈一指的大餐厅，拥有中餐厅、西餐厅，还有舞厅。餐厅布置华丽高雅，一般百姓是不会入店的。当时的白玫瑰，就是由名厨周海秋领衔“掌墨”兼头炉子。

第二次是与和平公寓合并。1964年颐之时迁至和平公寓（邹容路），这是一幢四层大楼。一、二层开设餐厅，底层厅堂宽敞，可摆五十余台，供应快餐及炒卖，可接待三百多位顾客同时就餐；二楼设雅间数间，条件舒适，陈设典雅。正店两侧各开小吃部一个供应早点，冷饮和各种小吃经济实惠，颇受群众欢迎。

第三次是1986年投资210万元重建餐厅，改名为颐之时大酒楼。

颐之时大酒楼1999年被重庆首届美食节组委会评为“重庆餐饮名店”，2000年被国内贸易局评为“全国十佳”（西南片区只此一家），2002年被中国烹协评为“中国餐饮名店”等殊荣，其菜品分别被评为“中国名菜”“重庆名菜”等，获得的全国烹饪大赛“金牌菜”是重庆最多的一家。

如今，成都颐之时早已消失得无影无踪，而重庆颐之时经几代人薪火相传，已成中华老字号，获荣誉无数。一个品牌，却是两种命运、两个结果，让人感慨不已。

（作者系重庆中华食文化研究会名誉顾问 图片由作者提供）

罗国荣



川菜巨匠罗国荣是四川新津人，为中国“四大国厨”之一，有“西南第一把手”“川菜圣手”称号。罗国荣师承号称“大王”的王海泉，其后又拜师名冠成渝的私家菜鼻祖“姑姑筵”主人黄敬临，深得真传。

20世纪40年代初，他与人在成都华兴街川剧场旁开了一家“颐之时”菜馆，经营高档川菜。20世纪40年代末，他在重庆开了分号，正式自立门户，开宗立派，美食界敬称为“罗派”，成为现代川菜开派大师之一。1954年经毛泽东“点将”进入北京饭店主厨，15年间多次承担国宴任务，其经历颇为传奇。

颐之时大酒楼