

## 达州大厨陈良玉



2019年,任启富、陈良玉、谢永海、周家福、刘远平(从左至右)获四川“传承川菜突出贡献奖”。

小食店数量多,以经营红烧牛肉、清炖牛肉为主。当时,位于西城门处有专门经营牛肉的大餐馆:醉竹轩和悦来牛肉馆。餐饮业竞争激烈,陈良玉建议改良引进“罗汉菜”,陈其福支持赞同。

达城罗汉菜,是一道文火炖制的荤素杂烩汤菜。主要用猪棒子骨、心肺、大肠、猪血、萝卜、海带、油豆腐,以及食店荤素类不成形的边角料等。用料众多,借十八罗汉相聚而取其菜名。

福兴泰的罗汉菜叫牛肉罗汉菜。门口架起一个大土坯灶,放置一口大铁锅,土坯灶的火焰白天晚上没有熄过。大铁锅里浓郁的牛油汤漂浮呈黝黑色,时不时冒出小气泡。荤菜为牛大骨、牛杂料等,素菜为萝卜、海带、油炸豆腐等。

牛肉罗汉菜价廉物美,吃者多是平民百姓。一碗“冒儿头”米饭,一碗罗汉菜,荤素搭配,热气腾腾,不亦乐乎。

陈其福有一门绝活菜肴——肝膏汤,陈良玉学会了制作。该菜系传统功夫菜,精选鸡肝、鸭肝或猪肝,去筋取肝汁加鸡蛋清及调料拌和放入碗中,上蒸笼蒸凝结成膏,再用清汤烹饪而成。汤呈淡茶色,加入水发竹荪,与圆月似的肝膏交相辉映,故又名“推纱望月”,有海鲜般鲜美。该菜极考厨师技艺,否则会有肝腥味难以下咽。肝膏汤被业界同仁评为达州菜“三绝”之一(肝膏汤、开水白菜、鸡豆花)。

1969年,西门上的一场大火将福兴泰饭店烧毁,陈良玉被调至大西街专门经营鸡肉风味水八块食店。水八块即以整鸡用水煮熟,按部位分割成八大块而得名。早在1920年达城就有人设摊叫卖,与棒棒鸡成为达城传统名特小吃。水八块演变为鸡水八块、猪头肉水八块、心肺水八块。二十世纪四五十年代,王登权专

门经营,1958年公私合营,王登权为水八块食店经理。20世纪60年代,达城餐馆将水八块与棒棒鸡的烹饪方法相结合,更名为红油鸡块。而今,达城水八块分成两个流派:陈良玉、王大孝(王登权之子)是老式红油带麻味水八块的流派代表;谢永海、任启富是新式红油不带麻味水八块的流派代表。

1973年,陈良玉被调至一品香饭店。该店位于翠屏路63号东城壕口上侧,设有底堂和楼堂,餐桌二十多张,主要经营饭菜面点,同时承包宴席,是当时的一流饭店。达城老一辈名厨彭炳臣、曾占武、谢桂荣、罗德贵等人都曾在一品香工作过。该店技术水平较高,管理方法得当,培养出了不少烹饪人才。陈良玉虚心好学,博采众长,烹饪技艺精湛,与王泽润、杨秋野、贾本强、任启富、谢永海等后起之秀,成为新一代厨师。

1978年,陈良玉被调至通川饭店做掌勺。该店位于通川路35号,系房产公司公房,背靠人民公园,面对老车坝,口岸比较集中,主要经营饭菜面点。1980年,旧店拆除,重建新店。1984年,新“通川饭店”落成,共六楼一底,建筑面积近2000平方米,设计新颖,布置美观高雅,有宴会厅、雅座间,并设有养鱼池,是当时达县地区的一流饭店。陈良玉任经理,名厨王泽润任厨师长。开业时,全地区名师荟萃,进行烹饪技艺表演。其名菜有锅贴鱼片、蝴蝶海参、干烧鱼翅、樟茶鸭子等。该店也是达县地区饮食行业技术培训基地之一。陈良玉个头矮小精瘦,烹饪技艺精湛,深受业界尊敬,无论年龄大小都叫他么老师。

在通川饭店新店建设期间,1982年,么老师被调至后街巴山羊肉馆。羊肉馆的前身是李光忠面馆,主要卖杂酱面和小面。1958

年,公私合营改名为后街饭店,李光忠当经理。1964年改为巴山羊肉馆,是当时达城唯一一家经营羊肉菜肴的馆子。后因亏损,调么老师任羊肉馆经理兼总厨。他将川菜技艺用于羊肉烹饪改革,以卤炸羊肉、清炖羊肉、汽水羊肉、羊肉烧圆、奶汤羊肉粉、奶汤羊杂粉最为著名。汽水羊肉被四川饮食公司评为达县地区名小吃。

1988年,么老师停薪留职,窝窝店(来凤路食店)聘请他为行政总厨。该店位于大操场对面,背倚老城城墙,因店堂在来凤路街面呈凹窝状,达城人叫其窝窝店。该店建筑面积200平方米,厅堂摆放12张餐桌,内设两个雅间,为北门上最大的餐馆。1983年,刘世道任窝窝店经理,门庭若市,有口皆碑。1988年,厨师唐光友任窝窝店经理,实行承包责任制。么老师在窝窝店期间,挖掘整理达州菜,研发出三个品牌:蛋皮酥丸、怪味鸡块、麻辣牛肉,被评为达县地区名菜。另有传统菜:芙蓉鸡片、白糖羊尾、熘鸡片、脆皮全鱼、全家福等,深受顾客喜爱。窝窝店培养了不少优秀厨师:李健(达州市餐饮烹饪行业协会会长)、陈刚(达州市餐饮烹饪行业协会副会长)、张贤波(经理兼总厨)、唐庆(经理兼总厨),庞烈成(羊肉泡师傅,经理兼总厨)等人,他们是达州新二代厨师兼经营的佼佼者。

1991年,么老师被华夏大厦餐厅聘为行政总厨;1992年,被花园餐厅聘为经理兼行政总厨;1993年,被无锡大酒店餐厅部聘为行政总厨,承包厨房。

无锡菜是江苏主要地方风味菜,是中国八大名菜之一。口味偏甜偏清淡,擅长各类水产,花色精细,浓中带甜,鲜香酥烂。20世纪90年代,粤菜、浙菜、川菜、湘菜、日韩料理以及法国大菜在无锡竞相发展,么老师将川派达州菜口味进行改革,融入江苏菜,为无锡人所接受,在众多菜系的餐馆中一枝独秀。1995年,么老师应达州银丰大酒店的邀请回到家乡,引入霸王别姬、西湖牛肉羹、老鸭汤等江浙菜,颇受达州顾客欢迎。

2017年,陈良玉与谢永海、王绍坤、周家福、杨秋野、廖永浩、任启富、钟发彬、唐光友荣获“川菜功勋匠人”荣誉。

2019年,陈良玉与谢永海、任启富、周家福、刘远平获评四川“传承川菜突出贡献奖”。

20世纪60年代的厨师,学的是传统达州菜,做的是传统达州菜,么老师对传统达州菜情有独钟。进入21世纪,达州餐饮业无数菜类品种相互竞争,多姿多彩,么老师与几个徒弟合伙经营传统达州菜,而今年近八十仍兼饭店顾问。

有诗赞么老师:巧手烹调百味香,厨艺高超胜群芳。



## 闲士说事

《那人那事》  
《达州美食》  
《游历四方话美  
论达州文章和人物传记。著  
奔,锐不稍减。擅长文艺评  
事,虽年近古稀,却马狂  
体人,达州市科普作家协会理  
本人王元达,知名网络媒  
秦巴闲士