

达州厨艺界的谢氏父子(上)



谢桂荣(右)与儿子谢永海合影。(摄于1980年)

新中国成立以来,达州厨师主要分为第一代、第二代、第三代。

第一代厨师:达州菜奠基者与技艺雏形(新中国成立前至20世纪70年代)。第一代厨师在民国时期就开始从厨,以师徒制传承技艺,强调“学三年跟三年出师”的严苛训练。代表性人物:红案有谢桂荣、彭炳臣、曾占武、杨绍轩、廖开熙、罗德贵、刘文久、张士杰、王开六、傅云汉、王成模、江仁凡、张加羽、秦文全、尹哲扬、陈其福、郎大金(清真菜)、陈邦志(棒棒鸡)、王登全(水八块);白案有李登仕、张伯超、蒋国太、吴成泰、朱庭万等。谢桂荣、杨绍轩、江仁凡、李登仕被誉为“四大名厨”。

第二代厨师:达州菜承前启后的中坚力量(20世纪60年代至90年代)。新中国成立后,达州饮食业从私营到公私合营、国营化改革。1962年、1965年,达州系统招收厨师学徒,1969年罐头厂有20余名职工转行学厨,1970年从知青中选拔人才从厨。第二代厨师是通过“指定师傅”或集体学习掌握技艺。主要代表人物:红案有谢永海、周家福、陈良玉、杨秋野、廖永浩、任启富、钟发彬、唐光友,另有朱开荣、黎友通、贾本强、何云成、谢永泉、王兴平、任科怀等;白案有王绍坤、李忠才、金凤喜等。

第三代厨师:达州菜创新与多元发展(20世纪80年代至今)。改革开放后,达州饮食业由国营转向民营,私营餐厅崛起,推动厨师群体市场化与创新化。第三代厨师主要是通过集体学习和职业技术培训掌握技艺。在继承传统的基础上,第三代厨师吸收成渝、湘粤鲁等地菜系特点,形成“新派



闲坐说事

有《达州美食》游历四方话美食《那人、那事》。著
达州饮食文章和人物传记。著
文,锐不稍减。擅长文艺评
论,虽年近古稀,却笔马狂
人,达州市科普作家协会理
事。本名王元达,知名网络媒

达州菜”。

达州菜的形成与发展,谢氏父子三人的贡献尤为突出:父谢桂荣、长子谢永海、次子谢永泉。他们发起创立了“谢氏菜肴”。

谢桂荣(1913年-1986年):达县(现达川区)赵固乡人,1922年,谢桂荣9岁时,随亲戚翻越铁山来到达城,经人介绍,入私立小学厨房做杂役,管伙食无工资。工作内容涵盖洗菜、切配辅料、餐具清洗、垃圾清运、食材搬运、灶台清洁等。

谢桂荣聪明好学,嘴甜勤快,每天上班前,先烧开水将师父的浓茶泡好,叶子烟裹好双手递到师父的手上。师父甚为喜爱,倾心传授炒菜技艺,谢桂荣12岁就基本掌握了各类烹调方法。

谢桂荣16岁时挑起食担,穿街走巷做起担担面的营生。

担担面经营不仅有面条还有包面,面条有大面和小面,大面是肉臊子面,小面是无肉臊子的素面。为了增加香味,谢桂荣将达州的老盐菜剁碎成粒,放入汤内,别有风味,深受达城人喜爱。新中国成立后,担担面进入固定店铺经营,改称为炸酱面。

有时,谢桂荣会跟随乡厨参与农村坝坝宴,足迹遍布老达县的大小场镇。

谢桂荣18岁时经营烧腊摊,入夜,烧腊摊点亮小桐油壶,卤鸭肠一根一根地垂挂在木架上,令人馋涎欲滴。顾客选好烧腊后,谢用刀切片,将小竹筒内的辣椒面、花椒面等撒在上面,用草纸包裹后再交给顾客。

那时,达城时兴将起源于州河船家的水八块放入钵内沿街叫卖,水八块即以整鸡煮熟后,按部位分割成八大块而得名。谢桂荣自制水八块,放置烧腊摊上贩卖。后来增加品种:猪头水八块、心肺水八块,一时间供不应求。

同时期,达城还有王登权专门经营水八块。二十世纪六七十年

年代,达城餐馆将水八块与乐山流传到达城的棒棒鸡烹饪方法相结合,统一更名为红油鸡块。改革开放后,恢复原名。而今,达城水八块分为两种流派:王大孝(王登权之子)是老式红油带麻味水八块的代表;谢永海(谢桂荣之子)是新式红油不带麻味水八块的代表。

谢桂荣20岁时,一名军阀部队的团长遇刺身亡,其部下在李记饭馆设下丧宴流水席,连办三日。李记饭馆人手不够,请谢桂荣去帮忙。李老板见谢勤快,略通厨艺,便收其为徒。书写“师徒帖”:三年出师,学徒期间,打死勿论;出师之后,各安天命。

学徒期满,谢桂荣本应“出师”。然而,因无力承担十桌谢师宴的开销、十块大洋的谢师礼,还需为师父师母各制一件新狐皮棉袄,出师仪式只得作罢。

在传统餐饮行当里,“出师”是成为正式厨师的必要条件。唯有完成三年学徒期并举办“出师酒”,才具备从业、授徒、开店的资格。

无奈之下,谢桂荣只得继续以学徒身份当差。

当时,在成都做厨师的郎学山回达城创办饭庄,他好打抱不平,得知谢桂荣因无力承担谢师宴及谢师礼而无法出师的消息,主动出面协调,代为奉上十块大洋及两件狐皮棉袄作为谢师之资,并与原师父签订学徒转承文书。自此,谢桂荣转投郎学山门下。

为了彰显师门礼义,郎学山特地将谢桂荣的拜师与出师仪式合并举行,既补全其出师之礼,亦确立新师徒名分。仪式当日,特邀地方名流及各大饭馆知名“掌勺”师傅到场见证。

不久,原在重庆从厨的遂宁人杨绍轩、杨绍成兄弟二人,因躲避日军轰炸来达城谋生,投奔郎学山,行拜师礼。

至此,郎学山收徒四人:谢桂荣、郎大金(郎学山侄儿)、杨绍轩、杨绍成。他立下规矩:郎氏饭馆一切厨务由大弟子谢桂荣全权负责,同时宣布此后不再收徒。他要求四名徒弟团结互助、取长补短,将郎氏饭馆发扬光大。

郎氏饭馆原址现为华阳大酒店。四名徒弟博采众长,技艺日渐精湛,菜肴色香味俱全,赢得达城食客青睐,生意兴隆,饭馆遂成一方名店。

那年月,驻扎达城的地方军阀不时请郎氏饭馆派人操办家宴。但军阀疑心极重,怕厨子下毒,每逢办席,总提前数日将厨师“请”入公馆——实为软禁,席后还要关押数日,确认无事后才放人。

郎学山性格刚直,断然拒绝:“用人不疑,疑人不用。若要我们‘半截围腰之人’上门做菜,就莫要这般拘束。”

“半截围腰之人”是达城厨师的自嘲:旧时围裙仅遮腰腹,故得名。

一次,士兵用枪抵住郎学山师徒胸口,他们仍不退让,军阀无奈,只得妥协。郎学山本可借此攀附权势,却敬而远之,每次菜一做完,便随即离去。

此事传开,郎学山师徒的风骨令人敬佩,成为达城人茶余饭后的“龙门阵”,流传至今。

抗日战争时期,达城常举行抗战募捐活动。郎学山积极参与,主动提供餐食支持,由谢桂荣与杨绍轩负责制作并运送至活动现场。

新中国成立前,常有地痞流氓不时去餐馆吃“霸王餐”。一天,几个地痞在郎氏饭馆就餐,趁人不备,将几只苍蝇悄悄放进刚上桌的菜里,随即拍桌怒吼,嚷着饭菜不干净,要求赔钱。前台堂倌面露难色,正想解释,厨师谢桂荣却一步上前,神色镇定地说道:“诸位,这苍蝇是菜炒好后才放进去的。若在锅里混入,早被滚油烫焦,苍蝇怎会这么完整?”

地痞恼羞成怒,撸袖欲动粗。谢桂荣体格魁梧,膀阔腰圆,毫无惧色,双方僵持不下。老板郎学山闻讯,立即请来一位颇有声望的袍哥大爷。几个小混混见他出面,顿时灰溜溜地走了。

1949年达县解放,谢桂荣被一品香饭店聘为主厨。该店系成良栋于1946年开设,地点在大西街。1951年,迁址翠屏路南门口,设有底堂和楼堂,餐桌20余张。1956年公私合营,1966年转为国营。达城老一辈名厨彭炳臣、曾占武、罗德贵等都曾在“一品香”工作过。该店烹饪的菜肴精致,在达城享有较高声誉。