

(上接01版)

对话总厨

1994年早晚茶引入山城

杨长江,48岁,曾经的渝都酒店“九重天”旋转餐厅总经理、总厨,国际烹饪大师、国家级烹饪高级技师。

“我还没毕业,旋转餐厅就轰动山城了。”1992年,旋转餐厅开业之初,杨长江还是大渡口96中厨师专业的学生,得知如此稀奇的餐厅,他还和同学专门跑去“打望”。那时的旋转餐厅以经营咖啡和卡拉OK为主,客人站在餐厅当中完全感觉不到它的转动,回过神才发现窗外的风景变了。

1993年,这个让杨长江看一眼就忘不掉的餐厅,到他们学校招人,将他和另外7名奖学金获得者全部招了进去。

杨长江从打杂小工开始做起。1994年,头脑灵活的他看准了一个机遇:那时渝中区新华路迎来了大批卖电器的广东人,他们有消费力,也有喝早茶的习惯,却苦于找不到喝早茶之地。

当时的董事长康俊祥也看好这个发展机遇,并大力推动。不久后,旋转餐厅高薪聘来一批粤菜师傅,开启了餐厅的粤式早晚茶模式,每天从早间营业至凌晨2点。“早晚茶一经推出便风靡山城,这个模式一直持续到去年。”杨长江说道。

餐厅走出多位餐饮大师

仅仅几年,杨长江便在旋转餐厅成长为厨师长,再到总厨,期间更是不断为旋转餐厅注入餐饮新活力——将粤菜、湘菜、川菜与川菜融合,打造独特味觉的融合菜品,此外还适时加入了江湖菜和各色高品质家常菜。

30年来,杨长江一步步成长为一代名厨,他烹制的花椒飘香鱼和红汤芝麻鱼等川菜,几乎桌桌必点,名动餐饮界。

不止是杨长江,旋转餐厅还走出过多位餐饮大师。

早年,杨长江就是在旋转餐厅里,拜中国第一代川菜泰斗李跃华老先生为师。李跃华也他指明了发展方向:“你学的东西比较杂乱,各个派系都有,你要传承一个人,主攻一个方向。”

烹饪大师刘大东,曾经在旋转餐厅任厨师长,他烧的水煮牛肉堪称一绝,麻辣烫鲜嫩。大约在1998年,刘大东离开了旋转餐厅。如今,刘大东是小洞天的掌门人。

何玉柱,特级白案厨师,有着“点心大王”之美誉。杨长江说,何玉柱老先生也曾在旋转餐厅工作了很多年,许多市民都慕名来吃何大师烹制的中式糕点。

独家记忆



儿时美味晚茶

小白 23岁,女,文字工作者

我家住在解放碑,从小爸爸妈妈经常带我去“九重天”吃晚茶。在餐厅一边吃美食,一边观赏解放碑的美丽夜景,别提多开心了。

我还记得,餐厅里的粤菜小吃不是在菜单上呈现的,而是由服务员推着流动餐车在整个大堂内进行售卖。豉汁蒸凤爪我次次必点!



我和餐厅同岁

刘强 31岁,男,销售员

我和旋转餐厅同年诞生,家里专门带我去那里过过2次生日。旋转餐厅给我的感觉就是:高大上。

小时候我总是很好奇,为什么在座位上感受不到餐厅在旋转呢?我还专门跑到楼下,去盯着“大飞盘”一直看,看到脖子都酸了,也没看到它动过。长大了才知道是因为它转速很慢,肉眼看不见。



父亲开怀的笑

李女士 36岁,女,媒体人

15年前,我哥哥结婚。“40后”父亲是老渝中人,他郑重地将婚宴地点定在了旋转餐厅。在我父亲心中,这个旋转在解放碑上空,可以俯瞰渝中半岛的餐厅,对我们家来说非常有意义和仪式感。

我还记得那天父亲在餐厅里,给哥哥和嫂嫂送上了金戒指、金项链作为贺礼,他当天笑得特别开心。现在的我,每次看到旋转餐厅,就能想起当天的温馨美好,以及已离世父亲的开怀笑容。



公司美食据点

吴女士 56岁,女,已退休

我25岁的时候曾在“渝都酒店”大楼上班。我们公司租在14楼,是做汽车零部件销售的。

我们老板特别大方,只要每个月完成了既定的销售额,就会请我们到29楼去吃一顿,那里是我们的公司美食据点。我作为当年的优秀员工,每个月都会参与至少两次这样的聚餐活动。旋转餐厅在我心目中是高档、美味、风景好的代名词。



跨年夜的气球

金先生 28岁,男,程序员

8年前的跨年夜,我就是在旋转餐厅度过的。我提前了好几周订座位,不然根本没位置。

当天,我们五六个好友聚在旋转餐厅,吃着美食,听着解放碑的钟声跨年。零点钟声敲响的那一刻,成千上万只气球缓缓升上来,汇聚在解放碑的上空,底下全是人们的欢呼声、祝福声。那一晚的热闹,真的一辈子都忘不掉。

网友跟帖

“我是长沙人,2013年来重庆旅游的最后晚餐就是吃的九重天旋转餐厅,当时觉得好震撼!一边吃饭一边旋转,俯瞰整个解放碑,我记忆深刻!”
——@纯洁没烦恼,19岁

“我爸和我妈第一次约会就是在这个旋转餐厅,当时肯定觉得很洋气,说了几十年都不腻。”
——@群青色的花,28岁

“小时候一直以为那是‘UFO’,长大了才知道原来是个旋转餐厅。”
——@afaye,26岁

重庆晚报-厢遇首席记者 王薇 记者 柏雨欣
实习生 秦欣怡 蒋婷 杨春红 摄影报道
部分图片由杨长江提供

责编 侯琪琳 美编 张展 责校 廖雪源



杨长江站在新店遥望“九重天”旋转餐厅



旋转餐厅内部



餐厅揭秘

“隐藏菜单”确实存在

在业内,很多餐厅都有一份颇具神秘色彩的“隐藏菜单”。杨长江透露,旋转餐厅其实也有,菜品有开水白菜、鸡豆花等。

杨长江说,隐藏并非刻意,是因为该菜品用料讲究,制作流程、工序复杂精细,除非提前预订,否则根本没办法当场烹制出来。

比如那道出自于清宫御膳房的“开水白菜”,单是打底的老母鸡汤就需要精细掌握火候,吊上七八个小时。

“但是每当有客人预订这些隐藏菜的时候,我其实很高兴,证明这些经典川菜没有被人遗忘。”杨长江颇为欣慰地说道。

2022年8月,杨长江结束了在旋转餐厅30年的工作生涯后,于重庆环球金融中心新开了一家餐厅。餐厅一隅有个精心布置的小阳台,在那里一眼就能望到旋转餐厅,杨长江常在这里一站就是许久。

服务员要礼仪好会英语

车国风,“70后”,渝都酒店办公室主任,有着一双大眼睛。1992年,20岁的车国风成为了“九重天”旋转餐厅最早一批服务员。当时,能进入“高科技”的“九重天”旋转餐厅工作,可谓人人羡慕。

在很多市民的记忆里,旋转餐厅的服务员多是年轻、漂亮的重庆女孩。车国风说,作为当时重庆唯一的旋转餐厅,对服务员的形体、礼仪、谈吐都有要求。因为常接待外宾,还要会说简单的英语。

“门口有面仪容镜,大家每天换上工作服,都要对镜自查一番。”车国风还记得,进入旋转餐厅后,服务员们统一梳丸子头和统一着装,有市民打趣说“漂亮堪比空姐”。餐厅还会定期对服务员进行礼仪和服务规范培训。

车国风在旋转餐厅工作10年,从服务员到领班,记忆深刻的是,餐厅生意红火,翻台速度快,节假日还要排队等候。

“旋转餐厅要重新转起来了,我特别期待。”车国风说这话时,眼睛里亮亮的。



上世纪90年代,旋转餐厅的服务员留影。