

北京烤鸭店

多伦多中餐馆的发展几乎是华裔新移民变迁的写照，随着国语社区的壮大，大陆菜系的中餐馆也越来越全乎，档次也越来越高，中国国内的那些经典名吃也越来越多。最近在士嘉堡开业的北京烤鸭店老板刘金生，重操旧业开起烤鸭店，在多伦多再现正宗全聚德烤鸭国宴阵容，竟然用了他 20 年的时间，也是这种现实的真实写照。

1982 年在北京服务学校（现北京外事服务学校）厨师专业毕业后，刘金生就被分配到北京全聚德烤鸭店，在 1995 年出国前，刘金生一直就没离开过全聚德，里面的岗位从厨房、餐厅、宴会到业务他都干遍了。从前门全聚德店到王府井店，从饭店到成立全聚德集团，其中都有他的身影。每天都打理国宴任务的刘金生，虽说不是身在外交部，但明暗来访中国的各国首脑几乎见了个遍，文体明星对他来说已经是家常客了。拿他的话说这辈子没在别的单位干过，除了对全聚德熟悉没别的手艺了。



然而，在加拿大这么多年他却一直没有开过烤鸭店，却曾经开过一个小小的泰餐店。究其原因，刘金生说主要是时机一直不成熟。1995 年他来到温哥华的时候，的确是抱着开烤鸭店的决心。当时那里主要是富裕的香港移民，消费能力强，市场也非常看好。但恰逢 1997 年香港回归之际，那时有一个政策是：97 年回归日之前在香港居住的港人，可以获得英国海外身份护照。于是吸引了大批在温哥华的港人回流，市场一下子萧条起来，这使得刘金生的烤鸭梦居然飞了。



无奈之下，他只好在学语言的同时，也学了当时比较流行的求职专业——电力系统工程控制。但这个行业毕竟不是他所喜欢和擅长的，2002年当他举家搬迁到多伦多之后，看到这里华人虽已渐渐多了起来，但来自大陆的新移民消费力不强，再加上没有自己实力，烤鸭店的梦想再次暂时搁置。

那时多伦多的中餐馆大多是非专业厨师所开，大陆移民的消费能力也低，初来乍到的刘金生没有资金，也不想去进入这个并不理想的市场去分一杯羹。于是他另辟蹊径，选择了个人比较喜欢的泰餐，在西人的市场里一闯就是11个年头，直到腿部旧伤复发需要手术休养，才使他不得不休整了两年。然而，他的烤鸭梦却没有停止，而且随着国语社区的日益壮大，他的梦也越来越清晰和真实。



经过和一些来到加拿大的老同事商议之后，他们都表示要大力支持，在各方面予以帮助，刘金生的心里更有底了。经过紧张的选址、装修、购买设备、调试等，他的北京烤鸭店终于在2015年10月8日开始试营业了。

刘金生表示，虽然曾经在全聚德工作过十几年，但毕竟离开了20年，全聚德也一直在变化之中。比如说传统工艺中全聚德都是使用挂炉烤鸭，需要选用果木（枣木、梨木）为燃料进行烤制，硬木的果木耐烤火底足，烤出来的鸭子还多多少少有些果木香。但是随着时代的发展，挂炉污染、不卫生的缺点逐步不适应环保的要求，全聚德已经全面更换使用德国制造电脑控制的高科技烤炉，北京只有一些私家的烤鸭店还在使用果木挂炉。



这种德国烤炉是全聚德员工使用全球许多国家的烤炉之后，一直认为是最合适的替代品：质量可靠、指标精准。全聚德为此专门和德国厂家谈判，设计专供的烤炉。负责这项设计和验收的全聚德技术总监，也专程从北京到多伦多，到店里指导传授最新的技术标准，使得刘金生再次与全聚德同步，我们也因此而有口福了。

但炉子毕竟仅仅是一个加热工具，全聚德烤鸭的绝招还是在前期的加工工艺上，这对在全聚德工作过十几年的刘金生来说不在话下。再加上加拿大的鸭子都是吃活物运动中长大，口感上比填鸭是生长的北京烤鸭专用鸭自然好上许多，肥油又少了许多，吃起来更健康。

在这里你可以尝到多伦多绝对没有见过的许多全聚德国宴菜式，比如咸蛋鸭卷儿、菠菜鸭片、烩云片鸭舌、糟溜鸭三白、麻辣烤鸭条等。尤其是火燎鸭心这道经典名菜，在多伦多可能只有这里才能尝得到了，用酒泡制的鸭心，在全聚德用的可都是茅台啊，这样的鸭心一定要配上香菜和葱条一起吃，才能体会到国宴厨师的匠心独特。而作为看家的北京烤鸭，味道口感自不用表，单单从标配的 20 张鸭饼，就能透出国宴的大气。



刘金生用 20 年圆了在加拿大的烤鸭梦，你无论是去过还没去过全聚德的，都可以到士嘉堡的北京烤鸭店一圆或者重温吃全聚德的烤鸭梦。