



饮食文学

中篇小说选集

康熙宠厨

张东官

吴正格 著



中国三峡出版传媒
中国三峡出版社

中篇小说选集

康熙宠厨张东官

吴正格 著

中国三峡出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

康熙宠厨张东官/吴正格著. —北京: 中国三峡出版社, 2017. 4
ISBN 978-7-80223-986-9

I. ①康… II. ①吴… III. ①中篇小说—小说集—中国—当代
IV. ①I247.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 063634 号

中国三峡出版社出版发行

(北京市西城区西廊下胡同 51 号 100034)

电话: (010) 66112758 66116828

[http: //www. zgsxcbs. cn](http://www.zgsxcbs.cn)

E-mail: sanxiaz@sina.com

北京画中画印刷有限公司印刷 新华书店经销

2017 年 5 月第 1 版 2017 年 5 月第 1 次印刷

开本: 710 毫米×1000 毫米 1/16 印张: 21.25

字数: 301 千字

ISBN 978-7-80223-986-9 定价: 45.00 元

目 录



1		康熙宠厨张东官
51		御厨传奇
83		荷州厨人
122		八珍宴
161		袭人香酒楼
182		也门往事
211		爱情与新宿无关
256		下南洋
330		后记 半艺半文：我的写作生态



康熙宠厨 张东官



【上篇】

1 烟色的《乾清宫千叟宴图》

春根儿底下一个晌午头儿，我溜达一趟故宫里的乾清宫。二百八十八年前的今天，是康熙皇帝的六十大寿。就在这个季节这个时辰，他老人家在这里一下子摆了一千桌筵席，叫千叟宴，把全国各阶层六十五岁以上的老头儿代表，邀请来吃喝了一顿儿。我是特意捕捉这个历史感觉，寻觅这个历史气氛而来的。

当时，我站在乾清宫前面那片宽阔的大青砖地中央，自我感觉是庄重地昂起了头，举目环望历史，周围古意氤氲。这使我胸臆间荡起一股幽情，一股浓重的感怀。头顶上那轮太阳像满洲人盛白片肉的大铜盘子，一时变得昏眊起来，一骨碌滑下天庭，担在宫脊的瓦檐上。此刻，乾清宫、

大青砖地、天空和空间都染上了一抹的烟色。宫前的围墙边恍惚间浮现一排排的黄云缎帷子，成群的侍卫们抬着酒坛、端着碗碟进进出出。熙熙攘攘的游人倏然间都成了拄着拐杖的老叟，暖风吹斜了他们的山羊胡子。我看到，老态龙钟的王公和戴着红顶子帽翅的一品、二品大臣们鱼贯而行，在乾清宫的大殿里和殿外栏阶内两侧，依级傍着金云角宴桌坐下。戴蓝顶子帽翅的三品以下官员和来自民间的老叟们都坐到摆在大青砖地上的砂漆榆木桌前。每张桌上，火锅的炭口处冒着青白的烟气，旁边的羊肉盘子鲜红而丰实，那泌出的血浆快要溢到桌子上了。螺钿盒里盛着凉津津的冷饌，还有蒸食寿意和炉食寿意。什么叫寿意？就是蒸寿桃和烤寿桃。这时候，中和韶乐像深山寺院里的钟声浑厚而悠扬地响起。康熙乘着御辇从后宫缓缓而来，他步出黄绫大轿，升入宝座。赞礼官适时操起公鹅一般的嗓子，高宣“圣祖六旬盛典”的礼式。丹陛大乐随即奏起，把近处几株桃花树上的花瓣儿都震得瑟瑟抖动。管宴大臣崇玉一脸祥容，引导着全体赴宴者向康熙行了三跪九叩的大礼，以谢赐宴之恩。尔后，丹陛乐减，轻柔绕耳。只见崇玉走到御座前跪下，向康熙献过一碗红奶茶。康熙这时候一脸喜气，接过那碗红奶茶徐徐品咂。就在康熙品咂红奶茶时，早有茶膳房两位身手轻灵的侍卫将一张金龙大宴桌抬到御座旁边。随后，一溜小童子从黄幔子后面出来，将十六品各类寿意在宴桌上铺摆整齐。这时候，崇玉又捧起来一个金盘，金盘上覆盖着一方黄地金线桃花边儿的“五福上寿”的寿绸，内遮一个金鼎和一双玉桃。康熙起身下阶，展揭了宴幕，行了“奉觞上寿”的礼仪。赞礼官又一声公鹅噪子般的喝唤，丹陛大乐复起，四十名升平署的歌手齐唱寿歌。崇玉开始指挥上千名侍卫上膳，一时间人海攒动，嘈杂之音如隐沉的雷声。小龙盒上的海碗菜，五彩盒上的怀碗菜，热腾腾地冒着香气，从黄云缎帷子里往外传递不止。真的是菜味浸地，酒气熏天。一位月面凤眼的六品尚膳蓝翎侍卫，光鲜夺目地站在出膳口处，口令手挥，肴军饌马便组成阵列……

上述，其实是幅烟色的《乾清宫千叟宴图》。没错，那是幅清代古画。我因身临其境，就联想到这画。于是，画中的场景便在思古幽情中幻



影般地活动起来。那时，千叟宴声势浩大，举国瞩目，在民间侃为热门话题，即使如今，在一些有知识的老年人当中仍有口传。千叟宴是个历史事件，容易被人们记住。而与千叟宴有关的幕后事情，人们就很少知觉了。就说承供千叟宴的主厨张东官吧，就是前面提到的那位月面凤眼的六品尚膳蓝翎侍卫，没听说有人侃过他。他是何等样子，恐怕鲜为人知。说实在话，我到乾清宫前搬弄千叟宴还不是目的，我的意图是借这个话题去侃张东官，以便引起读者的兴趣。小说上讲，这叫楔子。

2 康熙赐食

张东官在二十八岁那年从苏州入的宫，是江苏巡抚曹荦举荐给康熙的。一个厨子从遥远的吴地来到紫禁城，专给康熙制膳，这就很有背景。分析起来，张东官得以入宫，有两个关节是至关紧要的，一是与康熙的膳事行为有关，另是曹荦的作用。包袱儿得一个个抖落，先就说说康熙的膳事行为，这是始因。

这得从康熙赐食说起。

康熙做帝后，他赐食于臣的行为是大为出名的。他曾立下一个志向，要与大臣亲如兄弟，与大臣饮同食和。他吃什么，就赏食大臣什么，一生如此，没含糊过。单这一点，就看出他是当皇上的材料，大臣们哪有对他不忠之理。就说康熙在承德避暑时听戏吧，听着听着，感到口干舌燥，就想喝八宝野鸡羹。当然不是自己喝，扈从的大臣们每人一份，那叫特赐御膳。喝的东西尽管一样，喝的方式就不同了。大臣们是坐在小木榻上喝，康熙独自坐在新砌的高台上喝，以示帝、臣有别。我就插嘴了，大热天的，干吗喝野鸡羹啊，那不越喝越冒汗吗？来个冰碗多好，凉滋滋儿地喝上几口，热汗立马能扎回去。但这样扯闲篇就有点儿不恭，康熙毕竟是皇上，他满脑子想的是国家的统一，帝、臣的意志统一，他自然将自己当成统一的中心，就是说他想干什么，别人得跟着干什么。长期以来，养成了

习惯。所以他想喝野鸡羹，就以为别人也想喝野鸡羹。殊不知，鹅吃粮糠鸭吃谷，各人自得各人福。人的膳食嗜好是不同的，康熙不去想这些，这就是康熙的粗心了。

康熙赐食粗心，就有出岔头儿的时候。岔头儿就出在那位举荐张东官入宫的曹莘身上了。

曹莘虽在江苏为官，可不是江苏人，是京都城北怀柔人。他出身豪门，家有膏腴万顷。前几年，康熙巡视京郊时，曾临幸其家。当时，曹莘的父亲曹铭为康熙设宴，竟进奉上方水陆珍肴百余品，随行的王公近侍，甚至抬轿的差役，皆供食饌，一宴耗费了二十万两银子（这是不是最初的满汉全席呢？有待考证）！这桩宴事轰动了朝野，曹铭后被朝廷呼为“本朝富民”。康熙每忆于此，都深为感慨。曹铭殁后，有一次曹莘返乡扫墓期间，正赶上盛京内务府为康熙进献一批细鳞鱼。康熙食鱼时，就想到正在怀柔的曹莘，便差近侍将鱼用春寿大鱼簪子装着，加了宝盖儿，乘车去怀柔赐予曹莘。您是不知，这细鳞鱼产于新宾苏子河。新宾是哪儿？那是努尔哈赤起兵建立后金国的地方。新宾离京都数千里之遥，那时没有现代交通工具，只能用铁箍车拉，说是鱼要活的进京。无奈细鳞鱼体小鳞细，命弱性娇，经不起折腾。于是沿途州县要备水池接应，养起这些鱼大爷。俟它们恢复精气，鲜活跳蹦，再请屈驾上车，一路如是。虽然这样，细鳞鱼入了京，还是囑屁着凉了，或是陈腐有加。康熙心知肚明，贡物不可弃，乃照令御膳房悉心烹之，分赏大臣。帝臣皆食腐鱼，心苦脸乐，谁也不便道破天机，幸好还都没出事儿。出事儿的就是曹莘了，曹莘怎么出事儿了？因为康熙赐鱼曹莘，那是御赐之食，近侍不敢怠慢，乘快车赶到怀柔，又差专人将鱼送到曹莘的乡里，这么一折腾就是一天。曹莘接鱼时，那鱼已经腐臭。可鱼是御赐，岂可不食？曹莘铤儿都没打，当即食下，旋而中毒，差点儿断送了一条性命！

康熙闻讯后，后悔不及，这真是好意没得好果。他也是很内疚的，同时感到曹莘这个人对他忠诚之至。

事隔十多年后，康熙五十九岁那年，作了一次南巡之行。这是他第六次南巡了。当时，他亲自登舟，实地踏勘河工，使他感到淮黄和永定河的

治理有了明显的进展，也耳闻江南百姓对此很是感激。他对老臣曹荦的印象加深了，觉得他政绩显赫，是个尽忠职守的人。想起那桩赐鱼曹荦的往事，心中又酸又热，涌出一股对曹荦的珍爱之情。回到苏州府行宫，他在赐宴江南各地督抚时，就当众宣布，颁赐曹荦之食要与总督相同，并解释说：“曹荦老臣年高，与众巡抚不同。传朕旨谕，将朕食豆腐之法传于曹荦厨子，为曹荦后半生享用。”康熙这样做是在弥补自己的过失，也是给曹荦一个安慰。曹荦当然受宠若惊。

康熙的食豆腐之法，显然是宫廷御膳房里的烹技秘方，这个秘方只有康熙的贴身御厨常三掌握。常三是个笃实憨厚的满洲人。当他知道皇上要把食豆腐之法传给汉人，就像自己的儿子被强迫过继给别人那样伤心地哭了。哭归哭，还得按皇上的意思办。当时，他闪着哀怨和无奈的眼神对曹荦的厨子说：“我做一遍，你在旁看着；你做一遍，我在旁看着，你就会了。”曹荦的厨子见常三脸色难看，心下就明白几分，忙说：“常师傅，你教了我一法，我会教你三法，不能让你白教。”常三一听能学到汉食，就乐了。两人通过这事儿，后来相处得还挺近便。

如今看来，康熙的食豆腐之法也不神秘，就是做起来绕手。做时，是用切成块的鸡、鸭、猪瘦肉加汤来熬，像将奶酪炼成酪干那样炼成鸡鸭汁儿，渗到捣成泥状的豆腐里，再用葱姜汁、盐、酒、淀粉和匀，装到方形模具中，上笼用小火蒸透。制时切成小块拿油一炸，炸成金黄色。然后是红烧啊、煨啊、炖啊、卤啊的，怎么都行。豆腐经这么一鼓捣，里外可都是浓浓的鲜味了，像放了味精和鸡精粉一样，很是超前的。

常三将康熙的食豆腐之法传给的那位厨子是谁？就是张东官。张东官这时已是曹荦的厨子了。这个关节儿很重要，没这个关节儿，张东官到不了清宫。

3 曹荦的韬略

当康熙还在南巡途中，曹荦就想到张东官了。那时候，大清朝像早晨

的太阳腾跃而升，国力日强，国库丰足，万尊之上的康熙对膳食的需求也水涨船高。曹荦很清楚，宫里的御膳仍是满洲食风显重。皇上成年累月地吃那些烧烤的狍鹿、大肉片子和或黏或甜的满洲饽饽，一定很腻歪了。乘着皇上南巡之机，请他饱尝一番吴地美食，会使他脾胃大开，这有助于调解皇上的消化功能，弥补和增助因远行巡视而带来的心力消耗。另外，也显得他护驾尽心。更深一层的用意，他是想使吴地美食进入宫廷御膳中。他认为大清朝虽然是满洲人的天下，但不等于是满洲饽饽和满洲煮白肉的天下。满洲饮食只是塞北的游牧风味，而清宫御膳是代表朝廷的国食。皇上赐宴外使内臣，国食就应该满汉合璧，南北皆宜，尤其要体现出汉食博大精深的风采。吴地傍黄海、接淮黄、拥太湖、临洪泽，而且长江横贯腹部，大运河纵流南北，物产丰饶，资源广集，饮食上馨香多味，绵邈多姿，乃为南食之冠。这样的饮食如不能登上宫廷的大雅之堂，不能为皇上御用和朝廷的礼宴尽益，岂不是太可惜了吗？也愧对祖宗，又显得皇上和朝廷不尽民族交融和饮德食和之仪。但他这些想法又不能向皇上明奏。他知道朝廷为了巩固政权地位，各方面都在强化满洲的礼制习俗。何况光禄寺的宴制中已经有了“汉席”的分类了。如果再主张将吴地美食融入宫廷御膳中，就显得外味压了本味，容易引起猜忌和非议，这是个敏感的事情。多年的官场经验告诉他，这样的进谏不可直露。因此，他采取了曲线利国的方式，让皇上在南巡期间全方位领略吴地的饮食风貌，再借机诱导，让皇上自己去感悟这个道理，说出他曹荦不能明奏的话来，那他的夙愿就算奏效了。

于是，苏州魁星楼炒头火的厨子张东官便被曹荦紧急召见。曹荦熟知张东官，每凡酬宴之事，他必到魁星楼，席上之肴还必得张东官做出来才称意，否则便蹙眉不悦。曹荦也是极有品位的人，张东官烧的菜能将他吃住，可见其厨艺之精。

当时，张东官正在膳房里当垆，为街对面聚兰斋点心铺的女掌柜肖手美煨制母油正鸭。只见他斜倚在灶旁，一条腿支撑着身子，另一条腿提起来，弯扭着脚尖，用脚趾上的鞋面处反勾着那只腿儿的小肚子，像鹤一样



站在那里，目不转睛地观察釜中的火候。魁星楼的少掌柜拿着曹荦的帖文招呼他，他好像根本没听见。急得少掌柜跺着脚骂，“你个鳖鱼头子，掉到肖手美的裤裆里去啦！”骂归骂，但又无奈。他知道张东官在操俎之时，任何人不能打扰。就是当面骂他，他也听不着，他完全沉浸在鼎中之变的境界中去了。只见他一会儿说，要文火！那烧火的人便迅速减柴。他说一声儿，暂且停烧！烧火的便弃柴不烧了。他说一声，鸭定！旁边的下手厨子就去端来青花盘子，准备盛装。那下手厨子将青花盘子端得迟了，张东官的眼睛里就喷出一股怒火，闪动着像对待仇敌那样的眼神儿，把那个下手厨子祖宗三代好顿骂。少掌柜的忙说：“就别骂了，巡抚爷急请你呢。”说着就把帖文递给了张东官。张东官接过帖文，嘴里仍骂声不绝，“你再乜痴痴地走鸭子步，就拿你当鸭子煨了！”骂完这句，这才看了帖文。一看就纳闷儿了，自语道，“巡抚爷每次都是传我呀，这回是请，还送来帖子？”少掌柜的又催：“还棍似的作甚？快些去吧，迟了，我这传帖子的也担着过呢。”张东官说，“去楼上？”少掌柜的说，“巡抚衙门”。

有三袋烟的工夫，张东官赶到巡抚衙门前，被侍卫引到后堂中，叩见了曹荦。曹荦唤他起身、入座，张东官不敢坐。曹荦说：“本官下帖子请你，你就是客人，如果不坐就是本官无礼了。”张东官这才坐下。往日，曹荦传过几次张东官，是在魁星楼楼上，他吃乐了，赏过张东官银子，还令下官赏他喝酒，但并没有留意注视过他。现在，他倒要仔细端详一番了。张东官虽然长相富态，面如满月，但气韵雄强。天生的吊边眼儿，就像戏子的眼睛那样。本来就年轻，眼角儿还向上倒耸，就显得童气十足，而且，眼神儿里闪烁着活鲜鲜的东西，流动一股少有的机敏劲儿。这人能长寿，这是曹荦的第一个印象。他又感到，此人虽为肆厨，看上去却没有肆俗之气。坐在那里，让人潜意识地感应到那股雄强之劲隐隐外溢，透着旺盛的生命活力。看到这里，曹荦私下里会意地笑了。

曹荦与张东官闲扯几句，才话入正题。先是问张东官每月柴薪是多少？张东官如实答了，是纹银二十两。曹荦“嗯”了一声，捋起垂须想了想说：“你到本官这里司膳，每月柴薪四十两纹银，如何？”张东官听后，

脑子一下子涨开了。事情来得突然，他的神情有些局促。他既不敢当面拂了巡抚大人的面子，又不能草草应承，就站起来躬身答道：“能为大人效劳，是小厨的福分。柴薪的事多少无妨，随大人赏。只是魁星楼那边离不开小厨，对掌柜的也不好交代。”曹莘说：“本官既有此意，自会通禀，这你不必多虑。”张东官又说：“小厨在市肆上散漫惯了，野鸟一只，怕是变不得大人府上的鹦鹉。”曹莘就笑了，说：“你只按本官之意制膳，别的不受府制所束。”话说到这儿，张东官再不能借故推诿了。巡抚爷是好随便得罪的吗？再说，能为巡抚爷当厨子，纹银赚得又多，别人求之不得呢。想到这里也就应允了。随后，他又被侍卫引到医官那里验了身。就这样，在康熙赐曹莘食豆腐之法的时候，张东官已是曹莘的厨子了。曹莘将张东官聘来，自然另有用意。他是先让张东官纳入府衙供差之列，正了身份，再由张东官的生花妙手，将吴地美食进膳给康熙。

4 秦淮南院子的情缘

张东官出了巡抚衙门，深呼了一口气，让神经松弛些。他不急着赶回魁星楼向少掌柜的辞行，要等巡抚大人通禀后，再去不迟。想到在魁星楼做了整整十六年，说离就离了，未免恋恋不舍，眼圈就潮湿起来。这时候，他的脚步不由自主地朝着聚兰斋糕点铺迈去，他得将这事情先告诉肖手美。

张东官祖籍江宁。他生来早熟，十二岁那年身子板儿就挺硬实了。那时民间有习艺之风，张东官的父母便托苏州的亲属在魁星楼为他找个杂缺。“魁星”是人名儿，也是店名。王魁星的绝技是做苏造肉，菜点也制得极精。他见张东官童颜贵相，人又机敏懂事，颇为喜爱，便收他做了关门小弟子。张东官刚学徒时，在砧板上切菜。王魁星闲着时，悠搭搭地来到他旁边，看着他切。张东官心就紧张，一紧张手就哆嗦，手一哆嗦刀没准儿，手指甲就被削去一块。王魁星哈哈大笑说：“你小子，慌甚？早哪，



不挨个三千六百刀，哪能学得好手艺？”张东官听后心想，三千六百刀？那手还不切成肉馅了！此后，这个带小肉把儿的就与那柄带木头把儿的较上劲儿了。他整天刀不离手，切起来没完。打烊了，膳房的人都走光了，他还在切。他先是挑着油灯切，切熟了，就摸黑儿切。最后，您猜他切到什么程度了？想睡会儿觉，打个盹儿，上边鼻孔里打呼儿，下边那手仍然运刀游刃，不耽误事儿。有一次，王魁星在灶上制膳，唤张东官去拿罐青酱。张东官背对着他，两只胳膊肘儿支着，正不停地切菜，也不应声儿。王魁星再唤，仍没反应。王魁星就火儿了，这就骂开了，“说你牛×大了，使唤不动你！”遂将大马勺“叭”地一摔，几步蹿到张东官面前，扬起油手就要扇张东官的耳雷子。可那手在空中扬起来就不动了。您猜怎么着？张东官双目合闭，鼾声均匀，竟他奶奶的睡着了！可那左手按着块肉，右手操着刀还刷儿刷儿地切着柳叶片儿。王魁星见状大惊失色，麻利将油手放下来，甩到屁股后面藏着，好像那手偷了张东官的东西，怕张东官看见似的。心想这小子有神气，日后必成大器。打那以后，他态度大变，怀着虔诚的意愿，一心要把自己的手艺附到张东官的魂体中。为师的有点儿走火入魔了，为徒的也是入魔走火儿。这两股内劲儿碰撞一起，火盐铸成琥珀光，张东官的厨技哪能不精？

张东官二十三岁那年，王魁星劳疾而终。王魁星临终前，攥着张东官的手，眼角挂着泪，嘴里“嘿嘿”笑着说：“官子，我操你娘！”张东官心就酸了，说，“师傅，你几年没骂我了，骂吧，我心里好受。”王魁星说，“我算对得起你，骂一句，和你小子扯扯平。”张东官就伏在王魁星胸前“呜呜”哭了。王魁星抚着张东官的头说：“你是有贵兆之人，这爿铺子不是你久留之地，为师是图你日后有个发达，也好厨业留名儿了。人就是要争……争口……”王魁星这口气就没顶上来，手就从张东官的头上滑下去了。张东官哭得昏天暗地。此后三年，他没返乡探亲，也没饮酒纵乐，更不染指女色，较着心劲儿往那釜鼎里用，算是对王魁星尽了孝道。直到他二十六岁那年，才回了一趟江宁。

张东官就在那个时候认识肖手美的。肖手美叫肖媚娘，原来的艺名叫

玲珑雀儿，本是秦淮南院子的风尘女子。她生得娇小艳秀，丽睛桃唇，但又不单薄。肩很宽，胸又隆，臀也凸，两条大腿曲线丰腴，摆起来就让张东官动了心思。年轻人耐不住欲惑，让他不动风月之念也是很难的，何况又是一个光棍儿。

这天夜里，秦淮河上橹声欸乃，月儿柔靡，从河面吹过来的风也爽人，隐约听得见乐坊的琴弦之声。张东官躺到了玲珑雀儿的软榻上。那时候江宁有狎妓之风。张东官久栖勤行，平日里对那些粉艳的故事听得不少，男女的房帏之事自然懂得。所以，当他趴到玲珑雀儿的身上时，那些间接的性知觉就起了作用。俩人风风火火了一夜，战战停停，停停战战。战时人马刀枪，酣畅淋漓；停时缠缠绵绵，互诉身世。在这个火候上张东官向玲珑雀儿说起了情话，就十分管用。玲珑雀儿见他人端艺绝，性力又好，对自己的情意真切诚挚，是个可以依靠的男人，就盯着张东官的凤眼说：“那你发个誓，日后你要对我朝三暮四，受何报应？”张东官从软榻上爬起来，向南跪着，光着屁股朝天磕了三个头说：“我日后要有三心二意，扔到油鼎里炸死！”玲珑雀儿“扑哧”一笑，上前捂了张东官的嘴巴，另只胳膊揽着张东官的脖子将他放躺，趴在他的胸脯上问：“那我日后做甚？关在宅子里，不是闲死也得闷死。”张东官想了一想说：“魁星楼过街斜对面儿，原有并羊腊铺子，赔了本儿不做了，两间屋子正空着等着租赁。我帮你在那儿开个糕点作坊，你来当店主。”玲珑雀儿听后高兴地说：“那敢情好，我做糕点还不赖呢，都是平日里闲着跟南院子的厨子学的。又有你这师傅指点，再找两个佣工做帮手，还怕开不兴！”张东官说：“那就定了。回头我换套大些的宅子租下，等收拾停当，你就搬过去。”玲珑雀儿说：“你银子够吗？光是赎我一项就得二百两呢。”张东官虽说吃了大劳金，平日里得的赏银也不少，但粗粗过了下脑子，还是感到罗锅上山——钱（前）紧。于是说：“那碍事，我向魁星楼少掌柜的借些，日后从我的柴薪里扣。”玲珑雀儿听了就说：“赎我的银子，你得付了，这是你的情分，我不能自个儿赎自个儿。可银子你不要借了，日后的生计，我会想办法。”玲珑雀儿是南院子当红的名妓，人气也旺，她私资不缺……



一个月后，聚兰斋糕点铺开张了。玲珑雀儿洗了风尘，一个心眼儿用在糕点上，又有张东官鼎力相助，所以营销的品种自不一般。玲珑雀儿天生的会应酬，人又小巧丰致，艳如夹岩鞭蓉，招惹得人们争相购买，生意很快地红火起来。她农历元旦卖元阳斋（肉式小吃），上元节卖油画明珠（什锦油饭），寒食节卖眉公饼，端午节卖如意圆；伏日，卖绿荷包子，七夕卖巧果，中秋卖玩月羹和五福月饼，重九卖重阳糕……照常的品种也是酥红露碧，蜜冻瓜凝，糕白如雪，皆小巧可爱。有文人竟称玲珑雀儿的那双巧手是“麻姑指爪”，做糕点使的是神仙手段；吃到玲珑雀儿的糕点，口边仿佛散发出那双巧手中流溢出的脂香。“肖手美”这个艺名就这样被传扬出去了。由于买卖赚钱了，肖手美的口味也高了。每逢肚里有了馋虫，就嘱张东官给她烧两个菜，让手下人送来，只给个成本钱；张东官这边腻食了，就跑到聚兰斋吃糕点，当然是白吃。

说到这儿，张东官已经迈进了“聚兰斋”后作坊的门槛。正在做奶桃的肖手美见张东官穿戴整齐，发辫儿梳得油光闪亮，便笑着说：“不在魁星楼耍你的大马勺，八成要去南院子？”张东官见佣工不在场，就逗了会儿，说：“南院子迁我家了，过去的百人压成了一人压。”肖手美听了，两睛一瞪，“我叫你贫嘴！”说着小手一扬，一把奶面抹了张东官的半面腮帮子。张东官就势握住了那小手腕子，嘻嘻笑着说：“娘子，别闹了，我与你正正经事。”肖手美抽回小手，眸子里闪起柔光，拿块洁巾去擦张东官脸上的奶面，边擦边问：“什么正经事儿呀？”张东官说：“巡抚爷让我到他府上司膳。”肖手美愣一下，说：“那这边不做了？”张东官说：“不能做了。”肖手美说：“少掌柜的肯放你走？”张东官说：“少掌柜的挡得起巡抚爷？”肖手美听了，蹙着眉说：“这事儿蹊跷，怎就忽悠下子让你去巡抚衙门？”张东官说：“我也这么想。”肖手美转了眸子，突然两手一拍，说：“呀，我听隔壁做熏鱼的张老四说，前两天他到运河边上收货，远远地望见一片大船向南开来，船上都是黄旗羽盖子。八成皇上又来南巡了，让你到巡抚衙门给皇上制膳。”张东官听了，心中一阵紧张，寻思一下说：“娘子言之有理。我听师傅讲过，上次皇上南巡，他被抽编到皇上带来的厨差

班子里，给皇上做吴地特食。不久就风传要把他带回御膳房，后来又没讯儿了。可能是年纪大，没去成。”肖手美就问：“那年你师傅多大年纪？”张东官想了想说：“大概有五十三四了。”肖手美说：“你今年多大？”张东官说：“这你还问，二十八了。”肖手美眼一暗说：“玄乎。”张东官也就明白了。

5 验膳官普福挨了一个耳雷子

张东官来到巡抚衙门的那天上午，曹荦亲自折进膳堂，对他又作番职前训导。当时，曹荦板着脸说：“实话告诉你，皇上已经临驾吴地，聘你是给皇上司膳。这是你的福分，足可光宗耀祖。侍候好了皇上，本官自有重赏；如有差池，你要连累本官的。还有，就是司膳无定所，你只管听候差遣，不可多言打探。司膳时，尤要注重荣卫保健。司膳之前，食单必要禀报本官，见本官批示方可制作，不得擅自行施。这些话，你听清楚了吗？”

张东官听后心想，这还叫“不受府制所束”？没拉磨呢，大夹板子套严了。事已至此，也就不在乎这些了。因有所料，他便从容答道：“大人请放心，大人抬举小厨，小厨只想为大人长脸。不过，小厨行膳刁钻，还请大人传下话去，凡为小厨助膳之人、采办原料之人、送讯传膳之人等，必得听小厨摆布。如有违拗，小厨难免动粗，轻者赏骂，重者赏掌；尤重者，头上赏勺子；如造成司膳恶果，小厨便一菜刀砍去。”他说完这些话，凤眼中不经意间喷出一股怒火，又闪起像对待仇敌那样的眼神儿。

曹荦见状，暗吃一惊，两颊上的肉松动了一下。想到为皇上司膳，事关紧要，还是从严为善，就蔼然笑着说：“好，本官就为你传下话去”。

康熙这次南巡，携带的膳事人员除了常三之外，还有一套厨差班子，是专来宴赐江南臣僚的，平日里为随行妃嫔、扈从大臣等供膳。康熙的近侍护兵等用膳，则由曹荦安置府辖各州县的衙厨承供。曹荦这边酬宴皇



上，或皇上的日常膳食，均由张东官主理。张东官司膳，每次品种不过七八味，并不以多以繁取胜。他在用料上严律得近乎奇异，甚至很残酷。比如用羊，必得用乳羊。先让乳羊吃饱了鲜嫩的净草，但不给水喝，待羊口渴难耐时，便让它喝足了黄酒，使羊晕醉。然后令助膳人为羊作全身按摩，并要找准穴位，使羊舒舒服服地成为刀下品。助膳人就不解，心想，羊成老爷了？就很不情愿地瞎捏一气，草草了事。张东官一看时辰不到，知他敷衍，二话没说，上前扬起右手就是一个耳雷子，打得那助膳人一歪，攒了个仰八叉。张东官口里还骂着：“鳖犊子，你没人性！犯人杀前还管顿酒肉呢。羊是善性，懂不？这叫入、羊两面过得去。你捏巴不透它，那肉能松活鲜美吗？再看你要滑，我先卸了你！”又如用猪，他必得将猪放在一间大空屋子中，令助膳人持棍撵打。猪逃人追，人、猪就在屋子里转着圈儿，待猪力竭倒地、逃不动时，遂用利刃割猪脊肉一片，用以烹炒。他说其余的腥恶失味，全不可用。有胆大的助膳人对此表示不满。张东官凤眼里就闪着凶光说：“猪这东西蠢肥无知，最该杀的；除了被食，别无他用。还对它温文作甚？你懂个屁！这片肉是最洁净的活肉。为皇上司膳，定要用这片肉。你等再有怨言，我就割了你的脊梁肉！”吓得那助膳人再也不敢吭声儿了。

张东官用这种超标准的手段司膳，康熙的食欲哪能不佳呢。

说起康熙的膳食，那是很自律的，他进膳时专一无二。就是说，不食兼味。如食羊则羊，食猪则猪，余以赏人。怪不怪，富甲四海的天子每食仅一味，若不是史书记载，谁能相信呢？康熙口还“漂”，“漂”是什么意思？就是口淡。他从不沾盐酱过重的食物。这样非为表率节俭，也不是赏识淡厨子，是习惯使然。康熙认为这是他的进膳养生之道，是有意而为之。他这样做了，想必是感觉良好，不然不能对曹荦说，“朕行之，久而有益也”。

康熙这番话是他这次初抵江南时，在苏州府行宫里对曹荦说的。当时，曹荦正陪着康熙进膳，他听后不敢苟同。心想皇上不重盐酱，这与女真人自古不知制盐、珍惜重盐的旧俗有关；皇上又极重祭祀，吃惯了清水

