

面堂兄 / 著  
武啦啦 / 绘



# 美食猎人

HUNTER LIKES DELICACY



上海动画大王文化传媒有限公司  
上海人民美术出版社

---

图书在版编目 ( CIP ) 数据

美食狩猎人. I / 面堂兄著; 武啦啦绘. — 上海: 上海人民美术出版社, 2011. 12

ISBN 978-7-5322-7773-5

I. ①美… II. ①面…②武… III. ①漫画—作品集—中国—现代 IV. ①J228.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第267960号

---

# 美食狩猎人

HUNTER LIKES DELICACY

面堂兄/著 武啦啦/绘

出品人 乐坚金城

责任编辑 潘虹

特约编辑 杨英 范黎明

设计制作 黑木黑木工作室

出版发行 上海动画大王文化传媒有限公司  
上海人民美术出版社  
(上海长乐路672弄33号D座5楼)

经销 全国新华书店

制版印刷 深圳市精彩印联合印务有限公司

开本 787mm × 1092mm 1/16

印张 13.5

版次 2012年2月第1版

印次 2012年2月第1次印刷

书号 ISBN 978-7-5322-7773-5

定价 24.80元

版权所有·翻版必究

面堂兄 / 著  
武啦啦 / 绘



上海动画大王文化传媒有限公司











精 / 品 / 系

广式茶楼上的吸血姐妹？

木乃伊之心是永生食材？

香草寄生于魔女的身体？

天使蛋糕有险恶的诅咒？

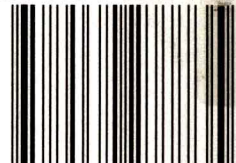
前所未见的美食+推理黑魔法奇谈。

你，想要品尝吗？



建议上架：动漫青少年小说

ISBN 978-7-5322-7773-5



9 787532 277735 >

定价：RMB 24.80元





# 美食猎人

HUNTER × HUNTER DELICACY

面堂兄/著 武啦啦/绘



上海动画大王文化传媒有限公司  
上海人民美術出版社









## C O N T E N T S

第零章·香草与魔女 ..... 009

第一章·永生者之怒 ..... 026

第二章·天使之眼 ..... 100

后 记 ..... 213







# 美食狩猎人

chapter zero | 香 草 与 魔 女

## 香草与魔女



这是个四月的周末，晚风里流动着绿茸茸的香气。那是遍布了桃灯市大街小巷的异种桃树，正从伞盖般的树冠中吐出湿润的芬芳。来往的人们早就习惯了这细微音乐般的黄昏之香，也习惯了另一个事实——花期之后，这些桃树是不会结果的。

在以“很久很久以前……”为开头的都市传说里，这是来自冥土的非法植物，枝头结出的金桃超乎想像的美丽灿烂，却也是照亮亡者之国通路的灯笼，要是看见了才是大大的不祥——以怪谈为名的“桃灯”市不但没有为此衰败，反而成了一座浪漫气质入骨入心的旅游城市。来到浓密幽静的桃林深处，彼此许下“相随直到生命尽头，死亡也不能把我们分开”诺言的情侣比比皆是。

“旅游之城”也往往是“美食之城”的同义词，薄暮还没有完全从浓紫转向珠灰，全城大大小小的酒店餐馆已是筹觥交错，丁丁当当的杯盘轻碰声和食物的热辣香味共同和成了慵懒的旋律，就算不至于饥肠辘辘的路人，也油然而生“想吃点什么”的念头。

“林荫道”是一家以“新派西餐”为号召的餐厅，与别家执著于牛排、鹅肝正宗味道的馆子不同，“林荫道”的菜色不仅融汇了亚洲雨林和南欧海风的微妙滋味，对各国香料药草的使用手法又高雅不凡，所以开张两年多就声名大振客似云来，特别是这样人人食欲大开的周末晚上，不预先订座就吃到东西几乎是不可能的事。

“几乎”就说明凡事总有例外，七点过半，两个男人走进了“林荫道”用层层绿萝装饰的深褐色木门。走在前边的一位套着件米色柔软的风衣，微微卷曲的茶色头发刚好到遮住耳朵的长度。与他柔和的五官、略带散漫的态度形成鲜明对比的，是另一个年轻男子挺拔端正的神情。黑发修得短短的几乎要直立起来，小麦色皮肤配着严谨的全黑西服，不知为什么还有点手脚没处放的紧张。

门厅里正排着不短的人龙，不时有人紧握着叫号的牌子走到订位台前询问，面对着强压火气的一句句“我们已经等了\*\*分钟怎么还没轮到……”的问话，台子后的餐厅长眼皮都不抬一下，只是象征性地翻一翻面前的厚本子，哼哼似的抛出短得不能再短的答话：“是的，还没轮到您的号码，请回去等待，谢谢。”





他又打发走了一位悻悻的客人，偶然一抬头，正看见那个风衣男人笑微微地走过来。他先是一愣，随后那愕然的表情就硬是迅速拗成了一个大大的笑容。他三步两步就迎了上去，带着爆发热情的话语一句赶一句地冲出来。

“叶先生？真的是叶先生！您为什么不先来电通知呢？我们会为您留下最好位子的……不不不没有预订当然没关系！您是真正的贵客和稀客，怎么可能让您等上一个小时呢。”

他一弹指，叫来了一个服务生，“带叶先生和……和这位去靠近花园的座位——对，能看见池塘和玫瑰花丛的那个！”

诚惶诚恐的服务生带走了两位先生，风衣男依然轻松自如，西装男却早已红了脸，因为他有点顶不住四周射来的各种艳羡、妒恨、惊讶的目光，几乎是脚步如飞地跟着同伴溜进了餐室的门。

餐厅长脸上的笑容还没完全收拾起来，又是一弹指叫来了下属领班。两人背对着人潮悄悄嘀咕了半天，偶尔可听见“……评论、主厨、小心……”几个零碎字眼儿。

当他又恢复了木然脸色站到订位台后，终于有人忍不住高声问了出来：“……这算什么？凭什么那位什么叶先生就可以插队先吃？‘林荫道’未免太看不起人了吧，难道我们就不是客人？！”

餐厅长难得抬眼看看发问的人，迎着他所引发的七嘴八舌的质疑声，语气很高难度地混合了崇敬、鄙薄、不耐烦、怜悯无知……等等复杂内容。“您当然是客人，但那位才是最特别的客人——《美食博物》的王牌餐厅评论员：叶冬葵先生。他的感受关系着每一家餐厅的名誉，您还有什么不能理解的？”



要从这个角度好好欣赏餐厅的后园，才能明白“林荫道”命名的秘密——应该是请了来自东方的园林名手设计，面积不大的花园分成了奇妙的层次，树木的

## 香草与魔女

彼此交错形成了一条小小的林中通路，故意不加修剪的白色野玫瑰随风摇落，疏淡有致地装点着很有幽玄之趣的庭院。

春暮之庭的小景让西装男放松多了，但表情还是绷得有点紧。不过他抬眼瞪人的时候，可以发现那双黑白分明的大眼睛出乎意料地漂亮，有点像古典小说里常用的形容——杏眼。不过接下来，那硬邦邦像是受过情绪控制训练的声音可让人没法联想到什么古典美人。

“你就这么喜欢受人注目的感觉吗？刚才我真恨不得钻进地缝里……你看看那些客人的眼神！”

冬葵笑了笑，轻声细语地开口：“我有什么办法呢？榜上有名的评论家照片，都会被印在餐厅的秘密员工手册上，就是为了在这种时候认出我们的身份，防止菜色出什么差错被打上一个恶评……”他低下头去仔细研究菜单，声音放得更轻了。“再说，我们来‘林荫道’，不就是要吃到主厨大人最‘用心’的作品吗？这可是飞卫你的工作呀……”

以古代神射手为名的年轻男子迅速往四周看了看，像在确定有没有人听到刚才的私语。他的动作幅度小得几乎看不出来，眼神却骤然锐利得好似映着雪光的刀锋。

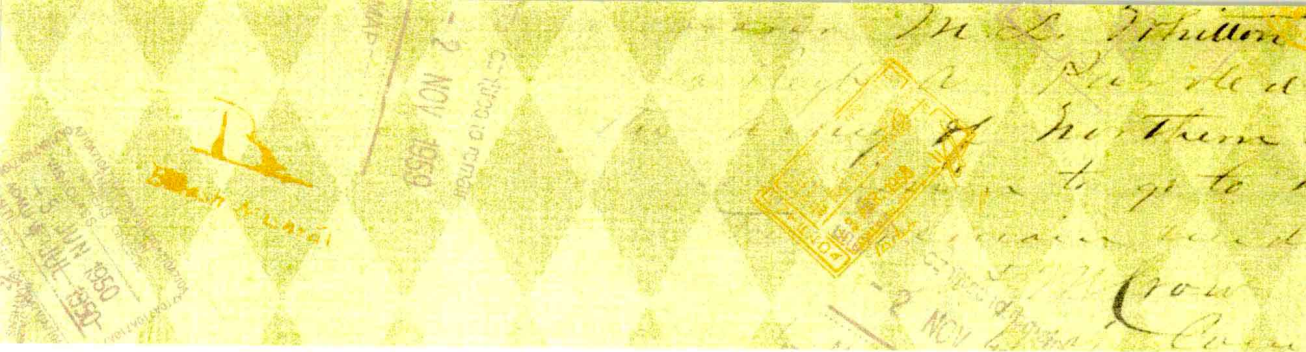
好像是为了掩饰坚冰似的眼光，他也赶紧埋首在羔羊皮包面的华丽菜单中，一边维持着认真挑选的表情，一边低低地抱怨着：“谨慎一点吧！别走漏了风声！每次都这样高调，明明是增加风险系数……”手指快速掠过了一行行花体字的菜名，坚持了一分钟后，飞卫终于放弃了：“你来点啦！别要太复杂的菜式，我想速战速决！”

冬葵本想扬手叫来一个服务生，迅速穿过一张张桌子走过来的却是那位眼观六路的餐厅长，身后跟着脊背挺得笔直的领班和侍酒师。

在点菜之前，桌子上已经如魔术般出现了餐前小点和两杯冰凉芬芳的香槟。当冬葵问到“春季套餐”时，餐厅长眼睛一亮：“我正想为您推荐这个！前菜是加了迷迭香和小豆蔻的烤三文鱼沙拉，主菜是柠檬白焖小牛肉，当然还有为春天特制的海鲜调味饭和香草苹果冰沙……”

“就是这个了。”冬葵温和地作了决定，忽然又若有所思地叫住了餐厅长，示意他靠近





一点。

“说实话，我和朋友是冲着主厨的那位女士来的，美食界都在传说她的香草烹调手法如有神助，不但超越了前几位大厨，甚至可能会留下划时代的意义之类……”他露出一个“我可是内行人”的暧昧笑容。“当然我也不会轻信那些夸张的修辞，我只想在亲口品尝之前知道——那些制法绝秘的香草，是她亲手种植，新鲜采摘的吗？我可不想在传说中的名餐厅吃到流水线上的速冻产品。”

餐厅长涨红了脸，以一种指天誓日的气势作着保证：“当然！当然！自从蒂蒂小姐主掌大厨，每一道菜所用的香草都是她亲手种植和采摘的，您看——我们的后园里特地为她开辟了一片空地来试验植物，那里除了蒂蒂小姐闲人免进，料理用材确实是她每天去亲自采摘的！”

冬葵和飞卫一起转头望向窗外——夜色已经缓缓滑落在庭院里，树木和林间小道的轮廓都已模糊不清，半黑暗中却有一缕缕幽咽的香气渗了出来，带着青辣的植物气息，海风的咸味中又含着艳丽，像有条姿态妖冶的鱼溯游而过。

“那就好——我们今晚一定会吃得尽兴又难忘……”

冬葵满意地笑了，话像是对着餐厅长说的，淡茶色的眼睛却有意无意地望着桌对面的飞卫。后者似乎跟他眼神相碰了一下，又似乎没什么反应，只是端起细脚杯呷了一口香槟。



用炭火轻烤的三文鱼块风味有点粗犷，但气息清远的迷迭香中和了烟薰感，有种极不相配却带着明快喜剧的跳跃口感——简直就像小恋人突如其来的街角邂逅！吃这道菜时飞卫的反应还算镇定，只是词汇贫乏地嘟哝了几个“好吃！”“很香！”之类的词语。而当焖小牛肉的汤汁一入口，他英气峻拔的容貌忽然现出了一阵迷茫，好像有一句要紧的话还没听清就消散在风里，再也捕捉不着。

## 香草与魔女

飞卫一时望着远处说不出话来，冬葵却好像知道他在为什么出神。他也舀起一勺汤送进嘴里，叹息般地闭上了眼睛。

“是丁香，晒干的丁香花苞。”十秒钟后，冬葵睁开了眼睛，声音不大却十分坚定。“牛肉不只是用柠檬皮和柠檬汁来调味的，那样的话，这汤的味道就会是醇厚中带着酸甜，像个阳光灿烂的春天。但这个——”他深深地嗅了一下，半边脸都掩在淡雾般的热蒸汽中。“这道汤被丁香染上了轻微的苦味，和早已渗透进牛肉的柠檬味、海盐味纠缠在一起……依然是春天，不过是个忧郁的，小雨不停的暗青色春天……”

飞卫看了看冬葵陶醉无比，似乎也染上点忧郁的表情，没再吭声，埋下头去一口接着一口，那碗“暗青色春天”很快就见了底。他抬起头喘了口气，“这些吃了半天我都没饱，那个海鲜饭什么时候上？”

与其说这是“海鲜调味饭”，倒不如更改为“春之声”、“枕草子”之类的雅致名字——飞卫本来以为它只是一道充饥的主食，却不料每一口的感觉都像弦乐般复杂，又像风景随笔般优雅纤细：白葡萄酒和高汤混合的汤汁味完全被吸进了米粒，龙虾、鱿鱼碎块在肥美娇黄的米饭中不时出现，橄榄油的翻炒把这分隔在海陆两地的香味完满地勾兑在了一起，但总有一点清厉的口感时隐时现，让这道调味饭不至于始终一派没有变化的香浓腴美，而是带着一缕早春料峭的寒意，这寒意像梦魇般虚幻，却又真切得像临海山崖上的悲鸣，让人忘记了思考，只想沉缅下去，在那冰冷的芬芳中迷醉……

飞卫打了个冷战，莫名其妙往窗外看看，想确定那寒风拂过的瞬间是不是幻觉——玻璃窗并没有打开，只映出了桌子对面冬葵那意外严肃的侧脸。

“有头绪了。”他忽然说了句没头没尾的话。

飞卫微微眯起了大眼睛，有点危险的气势悄悄渗透了出来，却同样回了句语焉不详的话：“能确定吗？”

冬葵拿起银勺子轻轻拨弄着盘中的米粒，动作十分小心。

“香草和香辛料的用法比前边的菜都复杂呢——柠檬草的酸味冲淡了鸡汤的腻，鲜薄荷





叶的凉和脆，完全把龙虾的细腻鲜味吊了出来。小香芹的碎末切得刚刚好，让每一口米饭都夹着清脆的口感……但最重要的，给这道调味饭定下调子的香草却没在盘子里出现……应该是之前放在了煮饭的高汤里，味道完全化在了其中。这种翠绿又辛辣的味道……是罗勒草！但又不仅仅是作为植物的罗勒。”

飞卫皱着眉插进了话：“就是那种感觉！不仅仅是蔬菜或者香料那么简单！那感觉……好像陷在梦里一样的寒冷，但越是冷就越是沉迷那种滋味，简直就像，就像……”

“就像一段绝望收场的爱情！”冬葵放下了勺子，没有再动那盘美味近乎魔性的海鲜饭。脸上的神情好像有种深切的怜悯，但这优柔寡断的表情只是一闪即逝，再抬起头来，他又是那幅随和柔软，什么都无所谓的态度，眼睛里浮起了一点笑意。

“飞卫你这个人啊……果然还是有天分的，可惜你自己还没有发现。不觉得你其实很适合做这一行吗？”

飞卫并没回答，好像有点刻意地忽略对方的赞美之意。他推开了面前的盘子，轻轻拉开一点椅子，似乎是想离它越远越好。

“既然确定是罗勒，那么就证明我们之前的侦查推理方向没有错。怎么样？我们是不是该和这位主厨女士见面了？”



蒂蒂小姐其实相当年轻，深棕色头发在脑后低低挽成发髻，同样颜色的眼睛有种不容忽视的专注神情，再加上雪白的厨师制服，让她看起来有点老气——却依然美丽端庄。

她几乎是威严如女王的姿态来到冬葵和飞卫面前的，她本来并不热衷于这种“向主厨表示敬意”的场面，但听到是“王牌餐厅评论员”叶冬葵的再三恳请，又加上领班近乎哀求的长篇大论，她还是选择来到厨室之外接受这份感谢。