

柳三笑

著



山海宴

穷奢极欲的大宋王朝 繁复博大的饮食文化

× × × ×

由“鲛人”心肝做成的稀世珍肴
是真的能长生不老，还是皇帝新装式的谎言？

食材、刀工、器皿、菜品、文化

一本讲透中国传统饮食文化精髓的长篇力作

南方出版传媒
花城出版社



柳三笑
◆ 著

山海宴



南方出版传媒
花城出版社

中国·广州

图书在版编目 (C I P) 数据

山海宴 / 柳三笑著. — 广州 : 花城出版社,
2018.6
ISBN 978-7-5360-8590-9

I. ①山… II. ①柳… III. ①长篇小说—中国—当代
IV. ①I247.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第022563号

出 版 人: 詹秀敏
责任编辑: 陈宾杰 杨淳子
技术编辑: 薛伟民 凌春梅
封面绘图: 鲁奇舫
封面设计:  荆棘设计

书 名	山海宴 SHAN HAI YAN
出版发行	花城出版社 (广州市环市东路水荫路 11 号)
经 销	全国新华书店
印 刷	佛山市浩文彩色印刷有限公司 (广东省佛山市南海区狮山科技工业园 A 区)
开 本	787 毫米×1092 毫米 16 开
印 张	19.25 1 插页
字 数	314,000 字
版 次	2018 年 6 月第 1 版 2018 年 6 月第 1 次印刷
定 价	45.00 元

如发现印装质量问题, 请直接与印刷厂联系调换。

购书热线: 020-37604658 37602954

花城出版社网站: <http://www.fcph.com.cn>

目 录

第一卷 飞花醉月皆成空

这不是一个太平盛世，却是一个庖师争辉的黄金时代。

饕餮如虎，庖师作伥。人心越贪婪，庖师才越有立足之地。

第一章 锦衣黄雀 /2

第二章 玉盏梅雪 /7

第三章 拆骨雕花 /12

第四章 琴鱼问香 /17

第五章 雀舌茶汤 /22

第六章 无妄刀法 /26

第七章 火烧醉月 /31

第二卷 难化鲛人泪一滴

南海与汴梁，有千里之遥，可是人心与人心的距离，又何止千里万里。乱世相遇，虽是无可奈何，却也足以刻骨铭心，只是这一次不知道前程是喜是忧。

第八章 初入王府 /40

第九章 岁寒清风 /45

第十章 观音送子 /50

第十一章 亚岁喜宴 /59

第十二章 南海鲛人 /68

第十三章 我叫锦娘 /75

第三卷 万紫千红斗芳菲

佛说，一花一世界，一叶一菩提。处处皆是世界，世界皆有江湖，庖师亦是如此，你有寻真与揭谛，我有紫宣与月离，淞江青鲈嫩如脂，孟津紫鲤脆似玉，都是世间美味的极致。

- 第十四章 桃舍光景 /82
- 第十五章 厨中画圣 /86
- 第十六章 九大判官 /90
- 第十七章 鱼肚藏珠 /94
- 第十八章 青鱼裹雪 /99
- 第十九章 七层鲈鱼 /104
- 第二十章 白玉鱼鲙 /109

第四卷 欲踏西湖寻西子

不管是山珍海味，还是清粥小菜，食而知其味，便是一顿好饭。锦娘，我给你做三道菜，你要好好吃饭。这日子再不堪，它也总有个好。

- 第二十一章 闲谈梅雪 /118
- 第二十二章 饮食三师 /122
- 第二十三章 谷底古刹 /126
- 第二十四章 千眼太岁 /130
- 第二十五章 千字剑诀 /134
- 第二十六章 桃舍约定 /139
- 第二十七章 三道小菜 /146
- 第二十八章 青梅竹马 /151

第五卷 金明池畔学茶戏

常饮茶酒失百味，我虽爱茶酒，但又恐失味，人生得失终究不由己。做一个庖师如此，做芸芸众生中一员，亦是如此。

- 第二十九章 斗茶之技 /160
- 第三十章 松叶丹青 /166
- 第三十一章 初学斗茶 /172
- 第三十二章 进京比试 /177

第六卷 一饮一啄问禅心

我爱莲花之高洁，又贪肉糜之味厚；我羡净土之极乐，又惧修行之清苦；我不舍世间浮华，又谈什么普度众生。

- 第三十三章 镜花水月 /188
- 第三十四章 以花为名 /196
- 第三十五章 春笋之美 /206
- 第三十六章 笋花一霎 /212
- 第三十七章 以佛入菜 /221
- 第三十八章 色即是空 /230

第七卷 假作真时真亦假

年少时，我被看作是万中无一的天才，我也以为自己在庖师一门将会前途无量，这十几年来，我的所有努力只有一个目标，那就是问鼎百厨争辉宴，成为天下第一的庖师。可是现在，我的目标好像动摇了……

- 第三十九章 三大养馆 /240
- 第四十章 绝世奇珍 /249
- 第四十一章 幕后凶手 /255
- 第四十二章 杀鲛成宴 /263
- 第四十三章 沐秋对饮 /272

第八卷 东京浮华终化梦

人的一生总要面临很多选择，我选择做一名庖师，你选择做一名鲛人，我们踏过千重山万重水，在这人世间最浮华的城市里相遇，我的刀会在你的心口上开出一朵花，你会笑，我会哭，你说花都是美的，我说可惜这一切太短暂了。

第四十四章 一线之隔 /278

第四十五章 金风玉露 /283

第四十六章 四海归心 /289

第四十七章 真假之辨 /295

第一卷

飞花醉月皆成空

这不是一个太平盛世，却是一个庖师争辉的黄金时代。饕餮如虎，庖师作
伙。人心越贪婪，庖师才越有立足之地。

第一章 | 锦衣黄雀

眼下已是宣和六年，刚过立冬。

杭州城下起了今冬的第一场雪，银花飘洒，天地间一片白茫茫。

一白衣男子静静地站立在雪地中央，他的年纪有二十四五，长眉微扬，一双眼眸宛若冬季的西子湖水，深邃而清冷，他的脸上没有太多的表情，只是时不时地抬头望了望灰蒙蒙的天空。

这男子名叫苏沐，是杭州城内的一名庖师，古来庖师常忙碌于灶火案板之间，多为粗野之人，像苏沐这么干净俊朗的庖师确实不多见。此刻，他一袭白衣，背负着双手，就像一名冷漠儒雅的剑客一样，静立在冰天雪地里，只是为了做一件事情，一件参加厨艺比试前需要做的准备工作。

他的前方是一条黑白斑驳的官道，官道的半路上放着一个造型奇特的巨大竹笼，他随手朝路上撒出了一把谷物，尔后开始模仿着雀鸟发出了啾啾啾的声音。他一边撒谷，一边拟声，这声音初始时低时高，就像一只雏鸟独自在空地上欢叫，过了一阵，则是高低交错，嘈嘈切切，好像有十余只鸟同时跳跃对鸣，又过片刻，鸟鸣声越来越密集，大有群雀争食、互不相让的架势。

这口技乃是宋朝游艺场内的“百鸟鸣”，初学不难，精则难于登天，他这么叫了一阵，不多时，只听得天边突然传来了呼啦啦的聒噪声音，随着声音越来越近，只见彤云密布的天际，渐渐地盘来了一团黑云，黑云时聚时散，如风卷、似鬼魅，大有遮天蔽日之势。

细看之下，这黑云却是一群数量极为庞大的黄雀。

冬天黄雀无处觅食，又惧怕寒冷，常常群居而取暖，伙起偷食居民存放的粮

食，但毕竟世道艰辛，居民存粮有限，一些聪明的鸟雀会带着鸟群驻扎在官道附近，因为冬天常常有官府的马车往返江南与京城之间，这马车或是押送粮食，或是运送瓜果蔬菜，马车颠簸间，沿途常常有遗落之物。扑遗而抢食，便成了这些黄雀的习性。

苏沐的鸟鸣声很快引来了这群黄雀，他抬头看了看雀群，粗略地估量了下，不由得笑了起来：“有一千多只，看来应该有十多只的锦衣雀。”他说的锦衣雀便是雀群中羽毛最鲜艳、数量最少见的一种黄雀。黄雀春天时会换成春羽，色泽黄亮微青，便于求偶交配；到了秋冬便换成冬羽，羽毛灰黑而暗黄，便于伪装保暖，若是这黄雀到了秋冬不但羽毛颜色不减，反而越发得鲜艳亮丽，到最后如一身锦衣，醒目得耀人眼目，这雀鸟便不再叫黄雀了，而是叫锦衣雀。

黄雀常有，锦衣雀却少见。黄雀群中，一百只雀鸟常常出不了一只锦衣雀，锦衣雀因活力旺盛，入冬后还能交配，所以肉质远比一般黄雀更加鲜美紧致，乃是山珍中的极品。皇宫御膳房中有一道名菜叫二十四鲜，其中有一鲜便是“秋来黄雀披彩锦”，说的正是这锦衣雀。

眼见漫天的黄雀来了，苏沐也不着急，他漫不经心地学着鸟叫，尔后又朝竹笼附近撒了一把谷物，这一下，群雀嗅到了食物的准确位置，犹如暴雨般落了下来，整个雪地霎时为之一暗。这雀多谷少，千余只黄雀很快就抢光了雪地上的稻谷，不过苏沐提早在竹笼里放置了更多的谷粒，所有的黄雀循味而至，开始争先恐后地往笼中挤去，一群一群，叽叽喳喳，毫无秩序和规则，只是这些黄雀不知道这笼子入口特地做了改动，进去容易出来难。

不过片刻间，天上的黑云尽收笼中。

“一，二，三，四，五……正好十六只。嘿嘿，你们也别怕，我只要这十六只锦衣雀就够了，其他的放你们逃生去吧。”苏沐笑了笑，正准备上前挑出锦衣雀，突然他听到了一阵由远而近的马蹄声，嘚嘚之声十分急切，很快就迫在耳边了。

他心中暗叫不妙！只见不远处风雪一卷，一辆巨大的马车碾碎冰雪，在官道上疾驰而来。

这马车来得太突然了，速度之快根本没有办法及时改道，御马的车夫似乎也意识到这点，他心一横，猛地一抽马鞭，两匹高头骏马嘶了一声，直接加速就朝竹笼冲了过去。苏沐还没来得及阻止，就听砰的一声闷响，马车已经直愣愣地撞

上了雀笼。

两匹马一左一右齐齐用力，直接把巨大雀笼撕裂出一个口子，几百只黄雀霎时挣脱了束缚，如一朵黄云在路上炸裂开来，轰的一声，黄雀四散，整个天空再度为之一暗。

苏沐又着急又心疼，这锦衣雀可是要拿来比赛用的，若是都飞跑了，自己可不是白忙活一上午了？他急忙朝马车狂奔而去，大声呼叫着快停下来，但马匹受到雀群的惊扰，整个马车剧烈甩动起来，车厢里传出了一阵水波荡漾的奇异声响，哗啦哗啦……

大冬天运送一车水进京虽然少见，但京城乃显贵聚集之地，什么需求都有，便是单单运一车虎丘寺的泉水入京煎茶也不足为奇。苏沐见这雀笼中残有一些余雀尚未飞走，心想若是此时勒住马匹，暂可收获颗粒之种，他再度大声地呼叫着车夫，想叫他停车，奈何这车夫不知是聋是哑，根本不听苏沐的呼叫，反而在雀群的干扰下更加奋力地抽动着马匹，马车彻底地碾过雀笼，雀笼整个彻底破裂，所有的黄雀都飞散了开来。

百翼齐振，掀起了乱流如潮。风，轻轻地掀起蓝色的丝绸帘子，露出了车厢内的冰山一角。

窗帘下是一面透明的水晶壁，水晶壁的背后是一张近乎苍白的脸庞……那是一个瘦弱的女子，她有一双琥珀色的眼睛，微微有些凌乱的长发软软地披在肩膀上，就像海里的水草。很多年后苏沐回忆起第一次看到她的情景，总是记忆犹新，她的五官很美，有一种有别于宋人婉约清新的美，只是这美艳之中还有一种说不出的病态，甚是楚楚可怜。

女子也呆呆地看着苏沐，她的眼神里似乎带着一种哀愁，一丝麻木，甚至还带着一丝冷笑。她看了片刻，尔后露出一个似笑非笑的表情，最终那女子在水晶壁上吹了一口气，水汽凝结化作霜花，朦胧了一片，尔后窗帘重新落下，什么也看不见了。

马车终于穿过了雀群，消失在风雪之中。

霎时，惊鸟飞遁，车马无迹，天地间再度一片寂寥，只剩飞雪扑簌簌地落下。

“这人的……眼神跟她好相像……”苏沐呆呆地停下了脚步，站立在大雪里，那女子的眼神似乎有魔力一般，让他情不自禁深陷自己的记忆泥潭中，许多

往日的场景一时间如潮水般涌来，装饰着丝绸铜铃、香囊暖炉的马车，几十名花季妙龄的少女，那个与这女子十分相似的哀怨眼神，渐去渐远的背影，以及他曾沿着这条道路一直追逐着那辆马车，直到自己力竭瘫倒在地……

“是她吗……”苏沐不知道，他太多年没见到她了，或许她早已变了模样，又或许，她已经忘了自己……可是自己还是这么执念，是想念得太久了吗，以至于看到相似的人都会觉得是她吗？

他叹息着，这时间过得可真快，一转眼都已经七年了。

“苏师傅！苏师傅！”

一阵叫声打破了苏沐的回忆，远处有个厨役打扮的少年踏着雪跑了过来，他喘着粗气叉着腰，叫道：“苏师傅，你在这干吗呢，最后一场比试马上就要开始了，大家都在找你呢！”

少年看了看地下破碎的雀笼，瞬间明了：“哦，原来你是来抓黄雀啊，你早说呀，其实钱老板早就买了一笼子黄雀了。喂喂，你怎么了，中邪了吗，还在发呆呀？”

面对少年的喋喋不休，苏沐终于回过了神，漫不经心地答话：“现在什么时辰了？不是午时一刻才开始吗？”

少年叫小五，小五拍着大腿叫道：“哎哟，我的苏师傅，你还知道是午时一刻开始比赛啊，现在都快午时了。”

苏沐愕然了下：“都这么晚了吗？我以为只是出来了一会儿。”

小五哎呀呀再度着急起来了：“你这一走就是一上午，人家醉月楼的厨师都准备了一上午了，我可是告诉你，钱掌柜现在是急疯了，他可是看上你师傅的面子上，才让你代表他酒楼参加这次比试，你这次要是输了，有你好看。快走！快走！”

说着，小五不由分说地拉着苏沐直往城里走去。

古来江南杭州便是繁华荟萃之地，一路走来熙熙攘攘，酒肆店家无数，二人走了几里地，进了和宁门，又过了观桥，就见一栋金碧辉煌的酒楼出现在眼前，这酒楼虽然拔地而起六七丈，却只有上下两层，名曰飞花醉月楼，在杭州城内可算是数一数二的大酒楼。飞花醉月楼一楼曰飞花，设置亭台楼榭、小桥流水，更遍植鲜花，当是四季如春；二楼曰醉月，上挂九十九盏南番玻璃梔子灯，明月高照时，星月辉映，光彩灿灿。此时，酒楼门里门外早已围了三圈的看客，大堂之

内也早已布置成一番厨艺比试的场景，瓜果时蔬、碟碗杯盏，应有尽有，当然最显眼的是，两排灶火和五六台鼓风送风的风机早已开始作业。

今日，正是杭州城内一年一度的酒楼行会厨艺决赛。

杭州商业繁荣，市肆极为发达，当前共有各色正店七十二户，其余皆是脚点瓦肆，不入正流。宋朝之时，各行当的行会已经开始盛行，七十二家酒楼正店联合成立了酒楼行会，每逢岁末，便挑选最出色的厨师公开比试，以定排次。

不过，今年比试的意义更是不同。

因为，今年行会比试的第一名，还将得到一张额外的金函，当今天子寿宴的邀请金函。

世人皆知，天子宋徽宗最重庖师，每隔五年便要在皇城内的集英殿举行盛大的寿宴庆典，这庆典叫天宁宴，意欲普天同庆、天下安宁之意。天宁宴上，皇上会邀请天下最出色的一百名庖师进宫，敬献世间最奇崛最鲜美的珍馐佳肴，无论是南海深处的巨鱼翠胆，昆仑山脉的白虎赤鞅，还是滇南闻所未闻的奇花异草，无所不有，无所不包。数百道菜品若山势连绵而出，双目不能穷尽，口舌不能尝遍。

天宁宴，因天下百厨齐聚，世间千种珍馐并现，所以又被称为百厨争辉宴，是为天下第一宴。在天宁宴上拔得头筹的庖师，皇上会答应他一个要求，无论封官晋爵、金银财宝，甚至攀龙附凤无一不应，所以摘得天宁宴的桂冠，是天下所有庖师最梦寐以求的目标。

苏沐也有自己的愿望。师父临终前特地告诉他，只要能参加这百厨争辉宴，成为天下第一的庖师，他的愿望就可以实现，不过在此之前，他先要做的就是打败杭州所有行会酒楼的庖师，拿到这张入门的金函。

想来也真是讽刺，偌大的杭州城何其繁华，手艺高超的庖师又何止千百之众，可是每届百厨争辉宴上偏偏只给这么一张金函。现在，这张小小的金函就摆放在大堂的正中央，用一个紫黑色的檀木匣子装着，只有杭州城内最好的庖师才有资格拥有它。

第二章 | 玉盏梅雪

经过一个月的打擂，现在只剩下飞花醉月楼和宝丰楼两家一争桂冠了。两家酒楼的大部分人员早已列队完毕，苏沐也换了身干净的衣服重新站在队伍的最前面，时间似乎刚刚好，不曾迟到一分一秒。

他环顾了四周，却见对面只有几名厨役在，主厨却不在队列中，他微皱了眉头自言自语起来：“这人居然也迟到了？”

旁边的厨役小五一手叉着腰，一手指了指阁楼，碎碎念道：“你以为像你，人家早来了，不过他们现在都在醉月阁楼上喝茶呢。哼！肯定是颜老板带着方天左、方天右两兄弟给食判官巴结送礼，每回都这样，简直无耻！”

苏沐问道：“怎么，醉月楼的主厨是两个人？”

小五的表情猛地抽搐了一下：“苏师傅……你不会还不知道对方主厨是几个人吧？你……这也太不重视了吧。”

苏沐嗯了一声，算是大大方方地承认了自己确实不了解，然后又自言自语道：“不过，是几个人又有什么关系呢？”

小五更加忧心忡忡起来，他觉得自己身为宝丰楼最为资深的杂役，实在是义务好好地给苏沐讲一讲目前这个水深火热的局势，他指了指阁楼像竹筒子倒豆子一般说道：“苏师傅，我听说啊，这两兄弟，一个擅长刀工，一个擅长火候，兄弟二人齐心，实力那是非同一般，所以才能年年拿下这酒楼行会的第一名，他二人可是我杭州城内最有实力的庖师，再加上这个颜老板的人脉势力极广，几乎是没有人能撼动他醉月楼杭州第一酒楼的招牌。前几次的金函可都是被他们家给拿走了，所以你可得争气点啊，可别辜负了我们掌柜的一片苦心，更改杭州城庖

师界的历史格局可就看你了。”

小五说得苦口婆心、唾沫横飞，苏沐却是听得默不作声，小五以为苏沐是被自己一阵海风吹怕了，便主动地拉了他一下：“喂，苏师傅，你现在别不吭声啊，这事我也只是听说，你也别全信，你未必就没有胜他们的机会，真的。”

苏沐摇摇头，一脸认真道：“我没有担心，只是在想上午那辆马车的事，对了，你刚才说了什么？”

小五气得五窍直冒烟，眼珠子都快翻上天了，他一脸愤愤道：“身为宝丰楼最资深的厨役，我现在也是无能为力了！”

此刻，醉月阁楼上，坐了七八个人，醉月楼的老板、主厨均一一在列，最中间坐了一个干瘦的老者，正是号称杭州食判官，第一品鉴师的祁伯。

北宋之时，饮食一门共有三师。

一曰辨物师，又名食判官，巧舌能辨天下百味。好的辨物师只用查形、观色、闻味便能分辨出这菜品的质量、食材的出处和品质，甚至有的辨物师还能明辨这食材的整个制作过程，每个细节都不会猜错，犹如判官断案一般。

二曰养物师，又名养馆，乃是以家传之法养出各类奇珍异物，毕竟饮食一门，食材第一，好的食材往往决定着菜品的上限高低，所以越是高层次的庖师越要倚仗好的养物师。到了宋朝，各地的养物师早已发展成家族产业，南北中原皆有所长，各有所专。

三曰饌物师，就是大家最熟悉的庖师，或说厨师了，精通选材、刀工、火候、调味等技艺。好的庖师不仅自己做饭了得，更要精通其他两门的技艺，所以常被称为三师之首，又称膳首。

这祁伯正是属于第一师，辨物师，专门负责品鉴各酒楼菜色的优劣。他掖了掖裘衣，微微咳了两声，沙哑道：“这大雪一下，天可是真冷哪！”

醉月楼的老板颜仲站在旁边，一脸谄媚道：“祁判官今日亲自来主持比试，真是叫我飞花醉月楼蓬荜生辉啊，今儿个大雪未歇，天寒地冻的，不如先饮一杯热茶暖暖身子，这比试稍后就开始了。”

说着，他奉上一六瓣青玉茶盏，恭敬道：“祁判官，请先饮热茶。”

祁伯躺在软椅之中，微睁了下眼皮，鼻腔里先嗅一下，尔后哼了一声：“嗯，以梅雪之水泡小龙团，茶水醇香之中还带有些许梅花的香气，倒是有心思。不过，这茶水虽好也只能算上品而已，倒是这茶盏的玉色看起来很是不俗。”

颜仲有些得意地笑了一声：“那是，给祁判官敬茶，光是茶水好可不行，这茶具也不能失了身份。”

祁伯笑道：“你们颜家世代都是庖师高手，你技艺虽然不如你弟弟，但是这醉月楼的气派却是比你弟弟有过之而无不及。”

谈及他弟弟，颜仲的脸色稍稍变了下，但很快又笑了起来：“舍弟颜真在童郡王府上做事，如今已贵为京城第一庖师，自然是远胜我这没用的哥哥了。”说着，他把青玉盏往祁伯边推了推：“这茶盏乃是缅甸上好的翡翠雕琢而成，壶、盏、碗、匙十件一套，祁判官若是喜欢，就先拿去用用，佳器赠行家，也是美事一桩。”

祁伯忍不住嘿嘿笑道：“这玉茶盏确实甚得我心意，不过我祁伯不敢拿没把握的好处，须知那姓苏的小子也很有本事，这一个月来击败好手无数，若今日是你弟弟颜真来了，这一局自然该你醉月楼获胜，不过方氏兄弟嘛……”他干笑两声，顿了顿，“且看他二人够不够争气，若是差距太大，嘿嘿，那就算是放一座金山银山，我祁伯也不敢取。人活一张皮，我祁伯也老了，可不想最后几年晚节不保。”

颜仲有些尴尬地笑了笑：“那是，那是，祁判官做事向来刚正不阿，这不过是我醉月楼的一点点心意罢了，还请祁判官不要多想。”

祁伯站了起来，抖了抖裘衣：“放心，就凭你弟弟在庖师中的声望，我祁判官也要给你颜老板几分薄面的，时辰也不早了，我看不如先开始吧。”

大堂之内，两队人员早已列阵完毕，醉月楼派出的是方天左和方天右两兄弟，而宝丰楼派出的是苏沐。三人终于正式打了照面，开始互相打量着对方，跟身形俊朗的苏沐不同，这方天左、方天右两兄弟，一个长得高瘦，一个长得矮壮，两个人活像哼哈二将一样。

祁伯走到场子中央，朝众人拱手客气道：“诸位，五年一次的天宁宴就在明年，我杭州城虽是江南繁华之地，但皇宫每届只给我们七十二行会一张金函，不可谓不珍贵，能得金函者便是我杭州庖师的执牛耳者，代表的可不仅仅是所在酒楼的名声，更是我杭州城庖师的最高水准，所以每一次比试都必须十分慎重。今日已是决赛了，三位皆是我杭州城最好的庖师代表，一战成名就在今朝，务必竭尽全力，认真对待，不负我等期望才是。”

祁伯在杭州的饮食界威望极高，话说得又十分诚恳，不禁叫众人神色都肃穆了几分，一个个都认真地望着他不敢多言。他环视一周，又道：“诸位皆知，这七十二行会有自己的规矩，历来比试都是刀、汤、食三局，刀者，考验御刀之术；汤者，考验火候之术；食者，考验择材调味综合技艺。三局皆有侧重点，不过窃以为身为杭州第一庖师者岂有偏门偏科之理，无论哪一局都该是其中的佼佼者才是，所以此番决赛，我斗胆决定不比三局，而是以一局定胜负！这一局究竟是什么便让祖师爷为双方选择，现在我手中有三枚桃核，一枚刻着“刀”，一枚刻着“汤”，一枚刻着“味”，分别代表三轮比试，你们二人各取一枚，剩下的那枚便是你们二人的比试项目。”

这随机选择比试科目，众人都未曾遇到过，不过大伙见祁判官说得也算在理，便也没有人反对。

祁伯将三枚核桃丢入铜壶之中，方天左性急，先上前取了一个桃核，上面写了一个“味”字，而苏沐则取出了一个核桃带着“汤”字，这铜壶里剩下的自然就是“刀”字桃核了。

这刀工、熬汤、饌味三局是一局比一局难，其中刀工是最基础的，围观的人见此最后剩下的竟然是“刀”字核桃，纷纷失望地叹气起来。祁伯笑了笑，安慰众人：“此题乃是由祖师爷来选定，那自然是有他自己的深意，所以双方今日比试的内容便是刀工，为了公平起见，这局只能一个人来比，却不知你兄弟二人是何人应战？”

弟弟方天右最擅长刀工，这一局自然是他出马，他拱手高声道：“我来！”

祁伯点点头，双手一比画：“请两位出列吧！”

方天右和苏沐分别上前一步，分别朝对方施了个礼，抬头眼神交碰，方天右的眼神里明显充满了挑衅的意味，他兄弟二人一个精于刀工一个精于御火，这样分开来比试对他们是很有优势的，而且就刀工一术，他苦练三十余年，早晚不辍，风雨不歇，自问杭州城内没有人会是他的对手，这个不知道哪里蹦出来的苏沐是不可能撼动自己“杭州第一刀”的名号。

苏沐依旧面无表情，暂时看不出他是什么个想法，这人总是沉默寡言，想要从他湖水一般的表情里探究他的内心太难了。

祁伯从大堂的桌子上端出一个大海碗，里面是一盆江水，他道：“此乃泾渭二水，庖祖有云，庖师之术可分泾渭二水之别，水虽清，却有别，各有道，不