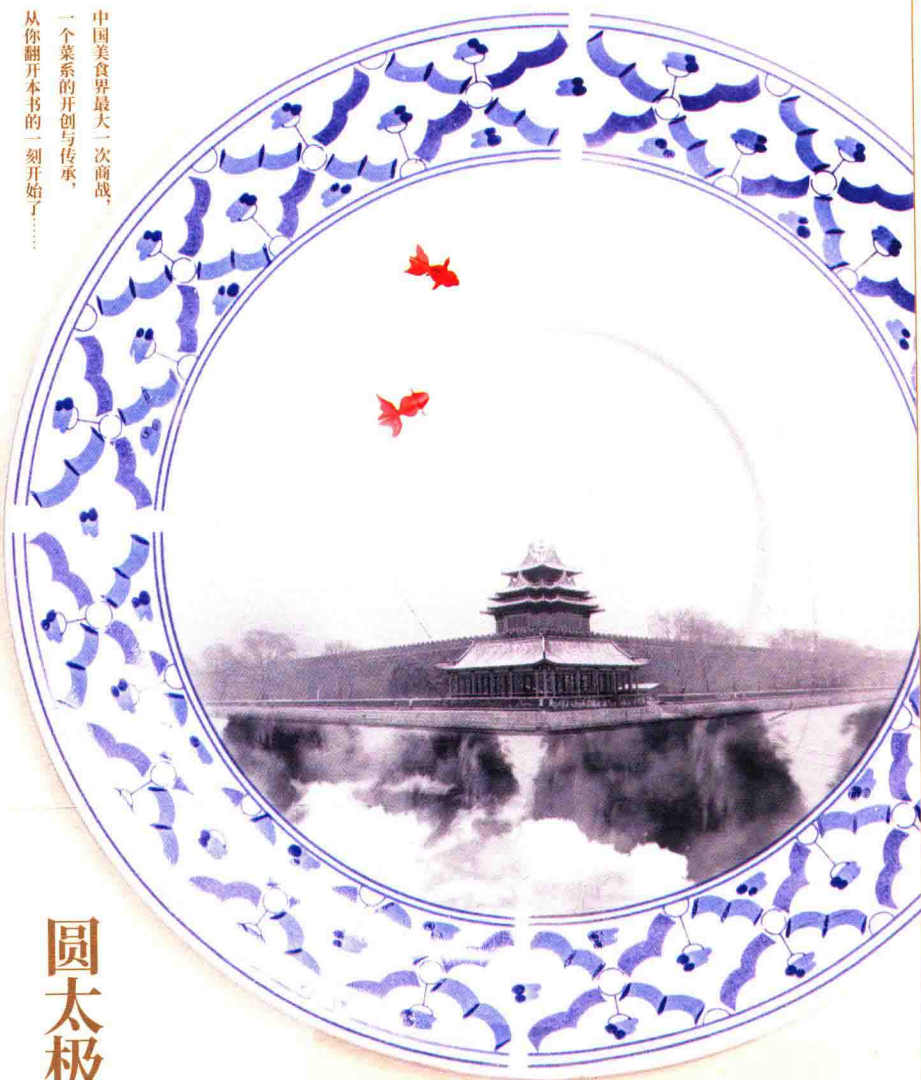


最后的御厨

厨道风云



圆太极
著

中国美食界最大一次商战，
一个菜系的开创与传承，
从你翻开本书的一刻开始了……



北京联合出版公司
Beijing United Publishing Co., Ltd.

最后的御厨

厨道风云

圆太极
著



北京联合出版公司
Beijing United Publishing Co., Ltd.

图书在版编目 (CIP) 数据

最后的御厨: 厨道风云 / 圆太极著. -- 北京: 北京联合出版公司, 2019.1

ISBN 978-7-5596-2812-1

I . ①最… II . ①圆… III . ①长篇小说—中国—当代
IV . ① I247.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 264097 号

最后的御厨: 厨道风云

作 者: 圆太极
选题策划: 一未文化
版权统筹: 吴风未
监 制: 魏 童
责任编辑: 李艳芬
封面设计: 金牒文化
内文排版: 大观世纪

北京联合出版公司出版
(北京市西城区德外大街 83 号楼 9 层 100088)
北京联合天畅文化传播公司发行
天津中印联印务有限公司印刷 新华书店经销
字数 260 千字 710 毫米×1000 毫米 1/16 19 印张
2019 年 1 月第 1 版 2019 年 1 月第 1 次印刷
ISBN 978-7-5596-2812-1
定价: 48.00 元

版权所有, 侵权必究

未经许可, 不得以任何方式复制或抄袭本书部分或全部内容

本书若有质量问题, 请与本公司图书销售中心联系调换。电话: (010) 64243832

001

楔子

003

第一章 一菜惊宫

『开宗立派？』『对！开创一个菜系，成为一代宗师！』

翁先生说话的同时手掌轻轻一拍桌面。

039

第二章 锡城显技

许知味缓缓地回过头去，目光落在自家的破房子上，并且透过破窗口落在房子里的破桌椅、烂床铺上。此时他脑海中仿佛出现了自己的爹娘，出现了自己劳苦的媳妇……

075

第三章 独斗厨党

汪竹年给的两条路子一紧一松，其实是想让许知味知难而退。

『好的，那就以一斗三。』许知味的语气很轻松。

115

第四章 救食奇招

这个救馒头的师傅只几句话就教给人家改善生意的妙招，那份潇洒和笃定似乎也有着温酒斩华雄的气概。

161

第五章 竞租开馆

其实这些才是真正的人间，并不像做一道菜那样轻易便可趋于完美或近乎完美。

193

第六章 直陷死境

所有人都一路目送着许知味走向丙字号包间，还有人主动将占住路的不知情者拉开给许知味让路，就仿佛是送一位斗士去进行一场决斗。

233

第七章 智斗泰合

蓝小意指指许知味刚才坐的那桌子，「因此你吃的那杂锅是上海味道，咬了一口的油碟儿是上海味道……何必纠结于什么正宗、什么真正，把自己做菜变成正宗的、真正的上海味道不就行了吗？」

267

第八章 死局翻盘

从冯老板这话里可以听出，他对昇鑫馆已经恨到骨子里了，一定要置之于死地而后快。

楔子

这是一场对决，最后的一场对决，利益重大的对决。

对决的双方是一对亲父子，而这关系他们都是一天前才刚刚知道。

儿子为了这场对决磨练了许久，守候了许久，放弃了许多，冷酷了许多。他能站在最后的对决场上，是他一场场比拼下来的。多少高手在他面前或羞愧难当或愤怒无奈；多少招牌摘下变成灶膛里的烧柴；多少店门从此关上，关住曾经的美酒香菜、笑语欢声，并随着岁月的流逝化为记忆中的尘埃。

父亲面对这场对决却有些无奈，他知道这场对决是逃不过的。之前是为了自己奋斗了一辈子的所有，但是现在担负了更多的要求和利益，更是为了保住面前刚刚知道的儿子的命。

儿子想赢。因为他担负的是道义，是真理，是一个字号的过去和未来，是一个菜系的开创与传承，是纠缠多少年爱恨情仇的一个终结。正因为如此，在知道对手和自己的关系后，他仍决然选择继续斗下去。

父亲不能输。输了不仅自己一辈子争取的全化为乌有，而且还让别人的利益和企图成为泡影。虽然这么多年后，他对自己的背叛、失信有悔恨，有叹息，但是这一次再不兑现承诺，别人要的是他的命。

已经是对决的最后一道菜，至关重要的一道菜。

父子二人做的是同样的菜，选料、刀法、火候、调味、站位等几乎一模一样。这也是没有办法的事情，因为这道菜的制作方法，他们两人是由同一个女人传授的，但他们心里知道，这其中还是有差别的。

儿子在尽量放松自己，无视一切，将自己放入一种类似入定的空灵境界里。

此刻他的眼里有料，有刀，有火，有油……有飘过的每一缕烟气和蒸汽，而他的心里除了这些，还有一些人、一段岁月、一个字号、一种菜系、一部传奇，最重要的是有一滴一滴滴下的油滴……将一切按油滴的节奏去分档、搭配、聚合、烹制，他相信自己肯定会赢。

父亲开始紧张了，但他知道自己不会输。

决定输赢的因素是看不到品不到的，所以很多时候输赢的结果是可以人为决定的。就算自己攀不到某个高度，但对手如果从那高度上摔落了，那自己还是赢家。

摔落的危险已经暗藏在儿子精心细致的挥洒起落之间了，最终结果他必输无疑……

第一章

第一章 一菜惊宫

「凭你许知味的厨技，在宫中可独当一面，民间更是少人能比。在这厨道之上，

你绝对是个强者，千万不要自暴自弃。既然你再无可能利用厨技在朝堂之上飞

黄腾达，那何不在民间寻一处尚无系统菜品的地方开宗立派？」

「开宗立派？」

「对！开创一个菜系，成为一代宗师！」翁先生说话的同时手掌轻轻一拍桌面。

喜帝宴

远看紫墙灰瓦的御膳房，气窗中有烟云翻滚而出，其中还夹带着越来越浓的焦糊味儿。

而御膳房里面却异常安静，只有一只只灶口上的锅在不停地发出“吱吧”的声响，这是即将焦糊和正在焦糊的声响。但是没有一个人去动锅勺，任凭灶膛里的火焰肆意狂舔锅底，将锅中最后的一丝水分快速化成呛口呛鼻的烟气。

御膳房里此时满登登的全是人，但是这些人躬立不动，也不出声，就仿佛一尊尊泥塑。渐渐地，整个御膳房都被焦糊的烟气笼罩了，而且那烟气已经开始刺眼刺鼻，而开始变成暗红色的铁锅似乎随时都会燃烧起来。这样的情形让身处其中的人感觉到一种非常真实的恐惧，就和看见福总管阴戾的脸色一样。

皇上驾前的内务总管福公公今天来得很是突然，来了之后一声未吭，只是将一只已经盛好翡翠芙蓉鸡片的青花大盘随手扫落在地，“咣当”一声，盘子被摔得四分五裂。

虽然没有说话，但这动作、这声响很明显表明了一个愤怒的态度。所有人都知道这愤怒是为了什么事情，于是几乎是在同时停下了手中忙碌的操作，一个个朝着福公公垂首躬身而立，连大气都不敢出。但有些锅还没来得及离火，有些菜还没来得及出锅，只能是眼见着本该精致精美的菜肴在锅中渐渐黑糊成一团。

许知味离着福总管很近，因为御膳房总管和厨头一般会将最不合自己心意的御厨安排在靠近门口的灶位。这位置做菜时容易被来来往往的人影响到，而且内务府官员过来督查时，在这个位置做菜的御厨也是首当其冲。

许知味和其他人一样垂首躬身而立，但他是唯一一个没有朝向福总管的。

他的身形依旧是正对着灶口上的油锅，这样可以缩脖翻眼继续看油中缓慢沉浮的排骨。他一边看还一边不停地提鼻子嗅闻，这是要从弥漫着的焦糊味中辨别出自己油锅里的油香味和炸出的排骨香。虽然福总管还站在那里，运足了气保持自己的凶狠和威仪，根本未有让大家继续做事的意思。但许知味根本没有在意他的存在，相比之下，他更在意的还是自己的油锅和排骨。

许知味很清楚福总管此来是为了何事，但他觉得那本就不该算个事儿，只是因为宫中诸多严格的奉膳规矩，还有些小人肮脏贪贿的暗规则。御厨不能做出皇上想吃的菜品，是福总管、皇太后他们认为的大事情，非常大的事情。

皇帝吃饭的事情在宫中的确是大事。咸丰帝驾崩后，慈禧太后扶持幼小的载淳继位，即同治皇帝。清廷内忧外患，难事不断，太平天国未曾完全平定，捻军之乱又起，并全歼僧格林沁八旗军主力。冀北出现久旱之灾，灾民流离，国库歉收。洋人在上海建立汇丰银行，干扰到大清金融……这一切对于一个尚未成年的孩子来说，于心于力都是极大的煎熬。然后日常还要读书写字，学习弓射、骑马，再加上被众多为帝者的礼数、规矩约束了天性。所以这段时间小皇上精神萎靡，厌食不吃。上百个精美的满汉菜肴摆在那里，竟无一个可以吊起他的食欲。

“主子已经好多天不好好用膳了，精神不振，龙颜失润。太后先前已经吩咐下来，让你们这帮崽子用心烹制主子顺心顺口的膳食。可这么些天了，竟然没有一个菜品能博得主子欢心。我已经被太后责怪了，无端地替你们担了罪责。你们要是再不能让主子胃口大开，那下回太后责下的罪过可就要直接落到你们头上了。”福总管眼皮耷拉着，说话声仿佛是从牙缝间挤出来的。

“福大公公，都是我们的罪过，让你操劳了！还害你担责了！”点膳处的德公公诚惶诚恐地走近福总管，一阵手足无措之后，恍然大悟般从怀里掏出几张银票往福公公袖口里塞。

很多御厨都看到德公公的举动了。这几张银票里有的是他们这两日刚刚

凑出来的，也有的是他们平日里就被德公公搜刮去的，都是他们提心吊胆挣来的血汗钱。但此时此刻他们却发自心底地希望福总管能收下，他收下了，也就意味着大家暂时还未到山穷水尽的地步，还是有机会过了眼前这道坎的。拿德公公的话来说，这是过坎钱、避祸钱。

许知味没有看到德公公的小动作，他仍是专心地看自己的油锅。这也难怪，今天的油锅和往常真的有很大不同。

首先是锅的不同，在这个锅里许知味加放了一个特制的网格铁架，这是他请耳勺子胡同专门打制厨具的铁匠金猴子制作的。有了这个网格铁架，油炸的食材便可以始终在中层油和上层油中起伏翻滚，不会沉到锅底。这可使得食材受热均匀，而且不会黏附在温度最高的锅底上。

其次是排骨不同，那排骨选用的是一岁猪，取胸骨后第三、第四根仔肋排。一岁猪的骨质肉质紧密度最为适中，所含腥臊味最低。而第三、第四根仔肋排，不仅肉质鲜嫩松软，外味外热易渗透，骨质也很是酥松多髓汁，油炸之后，髓汁可快速从中析出，渗入外部肉质中。

除了锅和排骨，更为重要的是今天用的油和以往也不同，这是许知味用新琢磨出的配方熬制出的熟油。这熟油是以菜籽油为主油料，先将菜籽油文火熬制，让其慢慢升温。当加热到一定程度时，其油脂中的荒涩味便可随烟气水分挥发出去。然后在菜籽油烟将尽时，再加入一份牛油和一份半的猪油，牛油和猪油的荤腻味也会很快随烟气析出。这时的油不但异味散得差不多了，而且混合之后的口感会变得更加丰润醇厚。最后许知味还将准备好的姜片和葱段在快熬制好的熟油中过了一下再捞出，这样做可以将牛油、猪油残余的最后一点腥膻味去除，并且留下些许姜葱的清冽味道。

能琢磨出这样的熟油熬制配方，是因为他前几日与翁先生闲聊时得到了提示。翁先生告诉他，《礼记·内则》里有“脂用葱，膏用韭”之说，并且猜测这可能是古人改善食用油脂味道的做法。脂和膏都是从动物体内提取的荤油，带有浓重的腥膻味，所以要用葱和韭菜这一类带刺激性味道的植物调料

去除腥膻，改善油的味道。

那边福总管已经不动声色地收下了银票，让众多御厨同时松了口气。直此时，负责御膳房大小事务的厨头王奉鼎才敢往前凑两步，躬身和福总管说道：“福公公，其实我们这几日都尽心按膳谱做菜，不敢有丝毫懈怠。只是小主子尚且年幼，味取未全，喜好难揣。而宫中菜品他以往都品过多回，真的再难博其心喜。”

王奉鼎说的是很有道理的，这宫中御膳并非可以随随便便按自己心意做的，所有菜品都是有指定范围的。如果要加入新菜，那是需要内务府官员和宫中内务总管太监一起商榷后定下才行。所以看着皇上每顿御膳珍馐美味无数，其实大体上就在这范围中转。不过御厨们在御膳房有个方便之处，食材可以随使用、挑好的用，而且御厨之间关系好的可以互通有无，这相当于给他们提供了一个研创新菜品的大好场所。所以说御厨厨艺高，那是绝无半点虚假的，因为能进宫的厨师就已经是厨艺高超不同一般的。再被圈在御膳房里这番耳濡目染加自我操作，手底下没十几个的绝技菜品那就进宫白混了。

“你的意思是说要另开新菜才能让小主子吃舒坦了？”福总管撩眼皮瞟一眼王奉鼎。

“不敢不敢，一切全凭福大公公拿主张。”福总管瞟的这一眼让王奉鼎出了一身冷汗，就像有一条剧毒的蛇快速盘绕上他的脖子。

许知味离得他们很近，但根本没有在意他们的对话。因为他仍旧盯着油锅，并且提着鼻子在仔细嗅闻。

由于今天入锅的是熬制过的熟油，加热中不会有异味和杂质析出。所以油温到五成热的时候就可将排骨放入其中。福总管出现时，许知味的排骨刚刚下锅，而当别人的菜开始焦糊时，他锅里的油才到高温，排骨也才开始在油中起伏。

五成热的油可以让排骨处于半炸半养的状态，然后又始终是处于中层和

上层的油中，这样炸出的排骨从外及里的加热温度和熟透速度不会相差太大。表层不会因为油温太高而快速变硬，内层不仅可以熟透，而且保证肉中汁液不会流失。不仅可以让肉质外酥内松，还可以将骨头中的滋味都炸出来，通过骨头上的骨纹骨孔渗透到肉质当中。同时熟油中的姜葱味直接去除排骨的肉腥味，油本身的鲜香味也可以渗入肉质。所以许知味炸的排骨不用作料腌渍，以本色本味的状态直接入油锅。因为腌渍达到的效果，锅里的熟油一样可以达到。

“太后慈悲仁厚，刚刚下了道懿旨，连开三天的‘喜帝宴’。这三天内，御膳房中所有御厨都可以制作三道自己拿手的美食奉与小主子品尝。如若谁的厨艺能博得主子欢心、开了主子胃口，那么不仅是有金银赏下，还会专赐一个内务府五品御膳监察，与内务府专职监管平起平坐。小崽子们，这可是个光宗耀祖、飞黄腾达的大好机会，都好好用些心思抓住了。咳咳、咳咳……”御膳房里此时的烟气太浓重了，就连站在靠门位置的福总管也已经被呛得受不了了。

许知味猛然抬起头来，他的眼睛终于离开了油锅，离开了锅中正在逐渐焦黑的排骨。抬起头的同时，旁边一只烧得枯干的锅烧了起来，蹿起一朵艳红的火苗。而此刻许知味眼中闪动的光芒也像那艳红火苗一样跳动着，其中仿佛燃起了某种希望。

“咳咳，都别僵死着了，动起来做活儿吧。”福总管说完这句话后转身用袖子掩口快步走出了御膳房。福总管刚出门，御膳房里便立刻慌乱成一片。盖锅灭火的，取锅离火的，还有浇水凉锅的。一时间，烫手的锅掉在地上发出的咣当响声、凉水入热锅发出的爆响声、勺子刮敲锅中粘黏食材的敲打声汇成一片。唯独就是没有人的说话声，可能是因为福总管刚出门没走远，怕说出什么不妥当的话让他听到，也或许是福总管刚才的话让所有人立马有了各自的想法，都暗中心里盘算着些什么。

许知味没有动自己的锅，他只是将头往油锅前倾下点，然后深深吸了一

口气。这口气中虽然包含了太多的焦糊味儿，但他仍是可以从中清楚地辨别出锅中的油香和排骨香。那排骨其实已经开始焦黑，油里面也已经出现大量杂质。但在刚才的过程中，一个最恰到好处的味道已经留在了他的记忆里。

这是许知味寻找了许久的味道，所以他很是兴奋。而刚刚福总管临走时说的那句话，还给了许知味一个寻找已久的机会，所以他更加兴奋。此时此刻他的人未动，心却已经如同面前的油一样在翻滚着、沸腾着。

菜难呈

这晚翁先生到御膳房来时已经将近二更。许知味早就在门口等着了，远远看见翁先生的身影，他便立刻转身进去挑旺炉火，倒油入锅并开始炸排骨。翁先生进来后他也没有出声打招呼，只是点头笑了笑，然后继续认真地炸排骨。翁先生似乎早已习惯了这样的状态，和许知味一样没说话，自己擦干净桌边的一张长条凳子，撩开褂摆稳稳坐下。

翁先生其实准确些讲应该是翁大人，他是在咸丰朝考中状元，后在同治朝担任詹事府右中允的翁同龢。翁先生现如今奉旨在文华殿行走，授读同治帝，又多一个皇上老师的身份。所以即便是在宫里，也就少数身份尊崇的人够资格管他叫声“先生”，其他人都是叫他“大人”。不过许知味算是特殊的一个，他是翁先生自己要求以“先生”相称的，这样才会让他觉得两人的确是老乡，也让许知味和他在一起时更加放松、自在。

翁先生是江苏常熟人，许知味是江苏无锡人。他们老家的地方距离不过百十里路，所以真算得上是老乡。而翁同龢这样的身份能和许知味交往过密，除了老乡的关系，还因为许知味烧的菜肴让翁先生很是欣赏，在大饱口福的同时可一解思乡之情。

翁先生自己曾经是个好学生，所以他知道该如何以最好的方式传授皇上学业，也知道怎样才能调节好皇上的状态。一般情况下他放晚课都不会太迟，以便保证皇上有足够的休息时间。也正因为晚课放得早，所以他也有空闲可以常到御膳房里来转一转，品一品许知味做的家乡菜，和许知味聊聊宫里的宫外的事，但他们两个聊得最多的还是与美味佳肴有关的话题。

其实翁先生和许知味最初的相识，也是从美味佳肴开始的，那是一道江南的名菜荷叶粉蒸鸭。

那一天许知味端着荷叶粉蒸鸭的托盘站在传膳阁外的回廊上，一旁站着的传膳阁掌事嬷嬷耷拉着眼皮相拢着手，爱理不理地看着他。

许知味原先是前门大街江南福地酒楼的厨头，有着一手无锡菜的看家本领。内务府监事曾大人是苏州人，苏州与无锡紧邻。所以他和翁先生一样喜好无锡菜便不足为怪了，更何况无锡菜和苏州菜在味道上本就没有太大区分。那天曾大人在江南福地酒楼宴请远来好友，许知味亲自站案掌勺。曾大人才两筷子菜吃下去，便当即定下要让许知味进宫当御厨。

也不一定是曾大人在内务府有多大权势，而是宫中偌大的御膳房多几个御厨根本就不算什么事情，所以许知味顺利进了御膳房，成了一名御厨。但是进宫之后的实际情况与未进宫时的想象完全不同，像他这样有自己看家本领的厨师在御膳房并不能得到发挥。

御膳房每天的菜品点心在制作过程中都是有苛刻规矩的，除了要由点膳处的大太监指定菜品，还有内务府官员的专职督查。每种菜品从取材、分量、搭配都有严格控制，烹制出的味道也是要经过预尝，确定味道纯正后才可以送入传膳阁。所以许知味自己拿手的无锡菜根本没有机会展现，两年多里最大的收益就是在御膳房看到、学到了各种菜系派别御厨们的烹制技法和巧妙之处。

即便御膳房有着很严格的规矩，像许知味这样有一手好功底的厨子在经过一段时间的适应后，总是可以烹制出些符合宫里规矩的菜品的。而且在研

究了各种派别技艺并融汇进无锡菜的特色后，许知味自信可以将宫中各方面严格控制的传统菜品提升至更加鲜美纯正的层次。

但是技艺上再出类拔萃，要想从御膳房中出人头地也是非常艰难的一件事情。因为你就算做得出再好再绝妙的菜品，要想奉送上去让皇上、太后他们品尝到，那还需要经过多个关卡，让多个难缠小鬼高抬贵手才行。

这些关卡中首先一个就是没有做菜的机会，虽然每顿御膳菜品一百二十道，另外还有点心小食。但是每顿做哪一百二十道菜是要点膳处大公公指定的，如果点膳处的大公公不点你拿手的菜品，那就永远轮不到你来做这一百二十分之一。

再有就算点到你拿手的菜品，也不一定就分派给你做。御膳菜品是有规定范围的，御膳房中御厨众多，谁都有拿手的几道菜。而御厨中有些是以往因为某些菜受到皇上、太后褒奖过的，所以他们可以做多道拿手的菜送入传膳阁给皇上食用，其他有些对宫中某一个传统菜品有独到技法的，也几乎是垄断了这个菜的制作机会。而余下一些很多人都拿手的菜品，那就要看御膳房的厨头会不会分配给你做了。像许知味这样后招入的御厨，然后又和厨头没有什么交往，那是非常难得被分配到这样的菜品。

另外传菜的机会也是很少的。虽然每顿御膳固定一百二十道菜，要铺摆开整整三张膳桌。但是由于盛装盘碗的不同，前面传上去的菜品如果用的盘碗大些，排在最后的一些菜品即便做了也是上不了膳桌的。而这上菜排菜的顺序都掌控在传膳阁的掌事嬷嬷手中，她要让谁的菜给皇上、太后品尝到就能品尝到。她不想让谁的菜被品尝到，那么再是精心烹制出的珍饈佳肴，连传膳阁的门都进不去。

最后还有被品尝到的机会很少。一百二十道菜，还有各种点心小食。就算做的菜品上了桌，那也不一定就能被主子品尝到的。因为主子不是所有菜都会品尝一遍的，而被品尝到的机会全掌握在伺膳的宫女手中。一般如果不是皇上、太后点名要吃的菜品，或者最近处他们看到后感兴趣的菜品，都是

由伺膳宫女用碗和银勺挑几样给主子食用的。伺膳宫女都是皇上太后身边的贴身宫女，了解主子的口味喜好和身体状态，挑选的一般都会是主子最喜爱也是最合适的菜品。但正因为有这合适的概念在，她们便可以凭自己意愿选择哪些菜品给主子品尝。

所以对于御厨来说，宫中是有一整套暗规则的。要想得到烧菜的机会，那就得贿赂点膳处大公公和御膳房厨头“点菜金”和“派菜金”，要想自己的菜品有进入传膳阁的机会并且放到靠近皇上、太后的位置，就要贿赂传菜阁的掌事嬷嬷“摆菜金”。要想让自己的菜被皇上、太后们品尝到，那就必须贿赂伺膳宫女“奉菜金”。

而许知味并不了解宫里的这一套暗规则，也没有其他人点拨他。虽然德公公和厨头暗示过他几次，但他是个遵循厨道的诚信之人，以真材实料、真情实意做厨、做人，无法理解那些暗示。所以两年多来他只能偶尔获取到一两回烹制御膳菜品的机会，这还是德公公和王厨头为了显示自己公平公道才给的机会。但他即便有机会做了菜品，也没机会送进传膳阁，更不要说让主子们品尝到了。而这一切其实早就在假模假样给他机会的德公公和王厨头预料之中。

那一天和翁先生遇到，正是许知味难得获取到了一次做菜机会，却端着托盘被阻在传膳阁门外。掌事嬷嬷等了一会儿，发现许知味并没有准备孝敬她些什么的意思，于是撇着嘴给了一句话，“回去吧，就你这菜我都没看上眼，怎么能给主子吃？”

这句话让许知味倍感羞辱，他端着托盘闷头转身就走，不小心撞上从旁边经过的翁先生。托盘没有翻，倒是将装着荷叶粉蒸鸭的白玉瓷钵钵盖儿撞翻了。一时间荷叶清香、糯米清香裹挟在鸭肉的浓香、腐乳的浓香中拥挤而出，劈头盖脑地撞了翁先生个满面。

“这菜是皇上不要的？”翁先生惊异中带着些惊喜。

“不要。”许知味闷声回一句。