

中國廚子

薩蘇



中國廚子

萨苏
著



同心出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国厨子/萨苏著. —北京:同心出版社, 2005

ISBN 7-80593-905-5

I. 中… II. 萨… III. ①随笔—作品集—中国—当代
②散文—作品集—中国—当代 IV. I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 028051 号

中国厨子

出版发行: 同心出版社

出 版 人: 刘霆昭

地 址: 北京市朝阳区和平里西街 21 号

邮 编: 100013

电 话: (010)84276223、(010)84279112

E-mail: txcbszbs@bjd.com.cn

印 刷: 永恒印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2005 年 4 月第 1 版

2005 年 4 月第 1 次印刷

开 本: 800×1230 1/32

印 张: 4 印张

字 数: 55.4 千字

印 数: 8000 册

定 价: 14.80 元

同心版图书, 版权所有, 侵权必究。

自序

中國廚子

写东西本是兴趣,如同囤积大白菜,一次搬一两棵,不留神之下就把《中国厨子》这篇文章写到了几万字。要说写序的资格是没有的,把自己的经历开列如下,算是给好奇的朋友们一个交待。

萨苏,本名弓云,男,汉族,生于北京。父亲是中科院的工作人员,母亲是大学教师。因为亲戚中有几位文史方面的专业人士,养成对文史的爱好。大学入北京师范大学信息系。毕业,为我们母校第一名自己交费(人民币玖佰大元)买自由身的毕业生。第一份工作是在北京保利大厦做侍应生。此后在中德合资北京飞机维修基地(AMECO)担任计算机工程师,1994年援建海南凤凰机场,从此天涯海角,四处漂泊,先后在美国通用电气、AT&T、诺基亚等工作,搬家无数,现在和日籍妻子居住在日本关西的小城伊丹市。

有时想想觉得有趣,据说人生三大乐趣,为“用中国厨子,娶日本太太,住英国花园洋房”,兄弟这前两条都占了,但厨子要自己来担纲;日本太太说中国话总是张冠李戴,好处大概需几十年慢慢找到;英国花园洋房,那就只能看看电



视咽唾沫了。

几年以前，写过一首小诗：

少年怀壮志，

匹马走清秋。

金刀惯出手，

脱斩单于头。

当年“万里觅封侯”的架势，几年以后看来，壮志犹在，单于无踪。那一口斩将刀，便开始切酱牛肉片，斩黄瓜丝，一边遐想着东四卤煮火烧的美妙味道……

也难怪会写这篇《中国厨子》了。

最后，感谢西西河网站的朋友，使我在他们的鼓励下能够克服自己的惰性，把这篇文章写完。

弓 云

2005.1.23



【 目 录 】

自 序	(1)
第①章 “孙悟空大闹天宫”	(1)
第②章 全素宴	(13)
第③章 一根金条一盘菜	(25)
外一篇 “王老虎”斗智贵宾楼	(31)
第④章 中国厨子 VS 苏联厨子	(63)
第⑤章 中国厨子的非洲徒弟	(81)
第⑥章 厨子眼中的周恩来总理	(107)

第一章

“孙悟空大闹天宫”

萨早年上学的时候，曾有一次难得的机会上人民大会堂开会，逛悠了几天，不幸的是生来对政治缺乏天分，所以开会开得五里雾中，只顾看新鲜，尤其是对大会堂的厨房兴趣十足。

结果是和掌勺儿的大师傅交上了朋友。

人民大会堂自然有专门的厨师了，但是碰到开大会，还是要从外面请，和我后来成为忘年交的，是当时北京饭店贵宾楼的陆师傅。

陆师傅为人谦和——其实，大会堂的厨子对来开会的都很和蔼：谁知道你是干什么的啊？更好的是，关于烹饪，陆师傅有问必答，大概是估摸着你拼了老命也赶不上人家，随便露几手就够你在家“笑傲江湖”的。我家聚餐有一个保留节目：国宴版的“香酥鸡”，就是陆师傅的传授。



其实,又不能真让你上灶比划,陆师傅给我的传授,基本都是指点,比如怎么爆锅、怎么切连刀等等,真是人家一句话,顶你自己摸一年,至今我还挺感激老师傅的。

记忆更深刻的,是陆师傅说的五六十年代几个给老外做菜的段子。

当时,北京的外国人和动物园的猩猩数儿差不多,很稀罕。您还记得当年有一条规定么?不许围观外国人。这规定现在想想都邪行,可当时就是那么个社会情况。

所以,陆师傅他们接受涉外餐饮任务,也很认真,当做一种体现国格国艺的政治任务呢——毛公说过,一个中国药,一个中国饭,将来必将大行于世。

但是,那时候来北京的外国人,也绝少省油的灯,对中国的历史文化多半颇为了解。有的祖辈还在中国待过,有的对中国熟悉的跟老北京旗人似的,一嘴京片子告诉你:红烧鱼不能做得这么咸……

那涉外的大师傅可都是如临大敌啊!让人家笑话,那不是丢自己手艺,也是丢中国厨子的脸么?



还真就有来叫板的。有一天,就有一位来访的老外在贵宾楼问服务员:能不能点菜谱以外的菜啊?

服务员也够豪横:您点,就能做得出来。

可不是,背后都是国宴师傅撑着呢!

那位就说了:听说你们中国有一道菜很有名,叫“孙悟空大闹天宫”,能做么?

服务员根本没当回事——他还没见着国宴厨子有拿不下的菜呢。顺口问道:您是现在要点么?

老外说不是,明天宴请他们使馆的工作人员,他要用这道菜讲讲中国文化。

等服务员回来一说,厨师们都炸了!“孙悟空大闹天宫”?还“猪八戒娶王熙凤”呢!没听说过,川鲁湘粤它也没有这道菜啊!

有个广东来的名厨沉吟,说细不细(是不是)外宾要吃猴脑呢?界(这)道菜因为太残忍,现在已经不做了……

厨师长说不能,他和老外打交道多,知道欧洲人没有这样古怪的胃口,你上个猪耳朵都能大惊小怪的,真弄个活猴上来取脑,吓疯几个算谁的啊?

思虑片刻,派了个伶俐的服务员出去套套外宾



的口风。

人家已经吃完要走了，服务员一边伺候人家穿衣服，一边套问：“大闹天宫”这道菜，已经好久没人点啦，您在哪儿吃过呢？

外宾告诉他：哦，解放前我在上海点过，印象很深。

哦，这用猴子做菜可很少见啊。

嗯，几百只猴子……外宾忽然狐疑地看看服务员：是你们厨师不会做么？

服务员赶紧掩饰：哪里哪里，我是自己问问啊……

几百只猴子?! 听完这句话，厨师长差点儿没晕过去——就算把北京动物园的猴子都弄来，也没有几百只啊。再说，几百只猴子弄到这儿来，往哪儿放？怎么处理？红烧？清炖？还是爆炒？用哪个部位？

别看师傅们经验丰富，也给弄得丈二和尚摸不着头脑啦。

就打算把这活儿推了。



人家接待组的组长不干了，说你们这答应了人家怎么能不做呢？言而无信。外事无小事，传到外边去，有损国格。

话说到这份儿上，那可就没辙了。几个师傅你看看我，我看看你，按照当时的标准做法，发动群众，开诸葛亮会吧。

这大伙儿的意见可就五花八门啦。综合起来，有几点：

第一，吃几百只猴子，这个可能性是很小的。那个外宾所在的国家不大，外宾加使馆工作人员，一顿饭总共不过十几个人，无论清蒸还是红烧，就算一人抱一个猴子啃，也没这么大胃口。

第二，这菜甚至用猴子来做也不大可能，因为这老外看着不像很有钱的样子。当时贵宾楼除了国家招待，向外宾提供餐饮服务还是收费的，虽然便宜，可几百只猴子……这道菜成本不应该太高。

第三，这道菜既然叫“孙悟空大闹天宫”，突出的是一个“闹”字，一定是很热闹的一道菜。有人说，会不会是一边吃饭一边让猴子表演？厨师长说这怎么可能，猴子腥臊味的，上来表演不影响食欲么？再



说，我们这儿又不是马戏团。

第四，厨师们确认所知所有的菜谱，传承之中，没有这道菜，但是老外吃过，所以不能蒙他，做得不对，人家要笑话我贵宾楼无人啊！

最后还是亏得党委书记学过辩证法，脑子灵有办法。这外宾不是说，这菜他是在上海吃的么？马上打电话给上海市公安局，查有名厨子的电话住址，并嘱咐众厨：你们也找师兄师父，只要有上海厨师关系的，遍访高手！淮海战役里，“广西猴子”我也打过，我就不信拿不下这“孙悟空”！

党委书记是部队下来的，参加过淮海战役，“广西猴子”指的是国民党黄百韬中将手下的二十五军。

没等上海公安局回电，有一位师傅就来了，说：首长，我联系上了，我的师叔会做这道菜。

啊，你师叔？在哪儿呢？在上海么？

没有，他解放前在上海干过，现在在咱们这儿干采购呢。

说着那位采购师傅就回来了。他是为了办货的事儿和“家里”联系，才听师侄说起来。

他说：我知道这道菜，我能做。



上上下下都把他围上了。

这位师傅本来也是红案高手，但因为头脑机敏，善于交际，已经做“采买”离开一线好几年了，没想到他居然知道这道古怪的菜！

几位师傅都摩拳擦掌：

咱们今天晚上先试做一回怎么样？——那意思想学点儿手艺；

说，您要什么猴吧？哪怕是猩猩呢！（中国还真有一道名菜叫“猩唇”，大伙儿感觉如何？萨听了这个名儿，觉得就是做了也实在是吃不下）

宰猴的事儿我们包了！

猴？这位师傅一乐：听我指挥！

弄一大平盘作家伙，大海蟹壳一个，上面堆好炸酥的粉丝，撒些青丝红丝，这是花果山，前面萝卜雕花，刻成演武场、铁索桥、桌椅凉亭。

别看我说的热闹，这在国宴师傅手里，还不是小意思么？

问题是：你那猴呢？上动物园取么？

不用，你上后头取活的青河虾一斤，挑细长的豆芽菜一斤。



芥菜虽野菜，但有佳味，采于寒食前。

东坡与徐十三书云：今日食芥菜甚美，不甘于五味之味。生姜不去皮同入釜中，不得入盐醋，浇生油于羹面，此物不可忽也。

嗯？大伙儿都有些傻眼。

这位师傅让徒弟把豆芽掐头去尾，只要笔直的中段，烧两大锅滚油。

“呼啦……”

把虾和豆芽一块儿扔下第一锅里去了。

然后，马上捞。

因为是滚油，虾一下去马上就炸熟了，而豆芽颜色还没有变。

再扔到第二锅里，然后再次迅速捞起来。

熟悉厨房的朋友们大概明白，这个是给材料“定型”。

基本做完了，师傅说。

完了？大伙儿涌上来看。

活虾被抛入油锅，将熟未熟之际，蹿蹦挣扎，千姿百态。其中不少虾稀里糊涂就抓住或者抱上了豆芽。

师傅吩咐：把没抱上豆芽的、抱上两三根豆芽的虾统统摘出去，剩下的，按照姿态，随心所欲地在水帘洞、铁索桥、凉亭各处挂的挂、放的放。转眼间，菜盘子里就形成了一个绝妙的场景：红红的炸虾姿态



各异，手中的豆芽或抱或抡，有的仿佛在演武，有的仿佛在对练，活脱脱上百只举着金箍棒的猴子在大闹花果山！

陆师傅说看见这个场面，就想起小说里孙悟空一把毫毛变出千百小猴儿来的情节。

众人纷纷鼓掌。

那位师傅笑道：这个菜并无特别，河虾就是孙悟空，豆芽菜则是金箍棒。确实各菜系都没有传承，但当年算是一道名菜，还上过外文报纸呢……

据说这个菜的创立和马歇尔元帅有关。这位五星上将到中国调停国共内战，一天工作很晚，忽发奇想，叫勤务兵就附近的一个饭馆叫几个菜来，要尝尝地道的中国饭菜。

这时已经很晚，多数饭馆打烊，勤务兵看到还有一家开门，便闯了进去。老板本来也要上板了，见到了一个老外，外加陪同的国民党官员，吓得够呛。无奈厨间只有三个菜能对美国人口味，按照中国习惯，无论如何要凑够四个才好。厨子看到正好有一盆河虾、一盆豆芽，便想用豆芽作底做一盘炸河虾，慌乱中把河虾和豆芽一齐丢进了炸锅，急忙起锅，却



是色香味俱全。这时马歇尔的勤务兵已经等急了，不由分说，就把这一盘也作为一个菜带去了。

马歇尔本是一时性起，及到吃起来，见这一盘炸虾姿态各异，很多炸虾舞动豆芽，活像古代军队在交锋。作为将军，他不禁饶有兴味，便问陪同的国民党官员此菜何名。

那官员也没见过此菜，看着炸虾的形态，信口道：“孙悟空大闹天宫”，并把孙猴子的事迹讲了一番。一边的美国记者觉得有趣，便把这菜拍照下来，发到上海的外文报纸上。以后，在上海的外国人，有一段吃饭经常点这道菜，这道菜也逐渐增加了海蟹壳和萝卜雕刻的布局，不过此菜基本是局限在外滩的几个饭馆。不过几年，上海就换了天下，所以，大多数的中国厨子，对它一无所知。

大家钦佩之余，第二天这道菜果然成为宴席上最引人注目的部分。

不过这次的确够险的。以后，贵宾楼就要求服务员：听到顾客要求，不能随意答应了，必须和厨师先作交流。

饶是如此，依然会出意外。猴子已经够折腾人，