

中央人民广播电台经典连播长篇小说
中国第一部以饮食文化为题材的长篇小说

神厨

传奇

边东子◎著



 当代中国出版社
Contemporary China Publishing House

神厨

传奇

边东子◎著

当代中国出版社
Contemporary China Publishing House

图书在版编目(CIP)数据

神厨传奇/边东子著. —北京:当代中国出版社, 2010.2
ISBN 978-7-80170-894-6

I. ①神… II. ①边… 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(2010)第 019171 号

出 版 人 周五一
策划编辑 乔 平
责任编辑 沐融融
责任校对 王小芸
装帧设计 古 手
出版发行 当代中国出版社
地 址 北京市地安门西大街旌勇里 8 号
网 址 <http://www.ddzg.net> 邮箱:ddzgcb@sina.com
邮政编码 100009
编 辑 部 (010)66572152 66572264 66572154
市 场 部 (010)66572281 或 66572155/56/57/58/59 转
印 刷 北京润田金辉印刷有限公司
开 本 720×1020 毫米 1/16
印 张 13.5 印张 156 千字
版 次 2010 年 4 月第 1 版
印 次 2010 年 4 月第 1 次印刷
定 价 26.00 元

版权所有,翻版必究;如有印装质量问题,请拨打(010)66572159 转出版部

再版前言

此书得以再版，首先要感谢当代中国出版社和再版此书的策划者乔平先生，因为中国的出版业与20世纪90年代已经大不相同。一方面，图书市场的竞争更加激烈；另一方面，中国的出版界正在经历转制，一切更加市场化，所以，对于出版者来说，决定一部书是否再版，是需要眼光、胆识和风险意识的。不过，对作者来说，能够在这种情况下，再版一部旧作，比完成一部新作还要有成就感。因为书是文化的载体，真正的文化价值不是用金子、银子称出来的，而是用时间来考量的，经得起时间打磨的作品，能够在排行榜的浮躁中积淀下来，最终为历史认可的作品，才是真正具有文化价值的作品。当然，十余年后的一次再版，并不足以证明《神厨传奇》有多么高的文化价值。那么，再版此书的意义在哪里呢？我想，原因之一，大概是因为它记录了上个世纪90年代初期到中期的社会现象。《神厨传奇》是在1995年出版的。那时，中国正处于计划经济向社会主义市场经济转型的时期，钢材、原油甚至彩电等还属于紧俏物资，需要批文，因此造成了社会上倒卖这些物资和批文的倒爷众多，如今的80后、90后们对此可能鲜有所闻了。那时，公款吃喝已成风气，虽然有关部门出台了各种打压措施，如公款宴请不得超过四菜一汤等，但效果不彰。那时的工薪阶层虽然很敬业，但收入甚低；绝大多数教师虽然师德甚高，但收入不高。因此，社会上不同阶层、不同职务、不同地位、不同品格的人，生存和文化水准的落差也比较大。

《神厨传奇》当年出版之时，多家媒体曾经予以介绍，但是在谈及作品

的主题时，角度却各不一样。有的称此书是中国文坛上以饮食文化为主题的第一部长篇小说，甚至说它是一部“奇书”。虽然作者不敢妄称“第一”，更不敢称“奇”，但饮食文化确实是本书的主要内容，其中为构思情节和塑造人物，也收罗甚至“创新”了一些奇宴名菜。

有人评论此书是“反腐力作”。《神厨传奇》对当时社会上盛行的公款吃喝，用酒宴开道，行腐败之实的行为，进行了鞭挞和讥讽。对“崽卖爷田不心痛”的憎恶，对腐败现象的愤恨，确实也是作者的创作动机之一。点评者这样说，自然不谬。

有人把此书归为“风情类小说”，大约是其中隐伏了一条主人公柳德承说不清、道不明的感情线索，但因此就把它归为“风情类”小说，似乎有些牵强。不过，也不能说点评者一点理由也没有。

有人说此书是“小红楼梦”，这当然是过誉了，可能是因为其中既有对奇馐佳肴的描写，也有人物情感的纠葛，因此引起了点评者的厚爱。

有人说，这是一部反映革命战争年代我党地下工作者生活和斗争的小说。小说中的确有这方面的内容，也就是现在人们所说的“潜伏类”小说，但书中这方面所占的篇幅并不多，虽然祝三小姐是或明或暗贯穿于始终的一条线索，但小说主要还是想通过撷萃楼的兴衰，剖析现实的社会现象。也可能是祝三小姐给评论者的印象太深，因而有了这样的点评。

其实，这部小说如何定位，作者自己也说不清楚。古人云“诗无达诂”，诗词如此，小说恐怕也是如此。一部《红楼梦》，有人为宝黛的悲剧哀歌，有人为贾府的兴衰感叹，有人看出了阶级斗争，有人只对其中的锦衣玉食感兴趣。因此，硬要为《神厨传奇》定出唯一的主题来，似乎是没有必要的，还是仁者见仁、智者见智吧。不过，将此书作为一个社会记录，和21世纪的第一个10年进行一下对比，看看我们的社会有了哪些变化，倒是一件有意思的事。现在，电视机的“面子”大了，不再是书中乔富红倒卖的“21遥”了，但讲面子、爱攀比的风气是更盛了，还是有所收敛了呢？书中倒卖紧俏物资的现象已经不多见了，因为市场经济发展起来了，可是以权谋钱，以钱

换权的现象是否也减少了呢？再有，那些用公款大吃大喝的奢靡现象是越来越少了，还是需要更大力度的整治呢？现在，亿万富翁已不罕见，中产阶级也已被造就出来了，即使如书中的王教授也不会拿到稿费才有钱“打尖”；吴总编也不必缩在小饭馆里改稿子了。人们的收入比那时高了，甚至对一掷千金的富豪，人们也不觉稀罕了，但是人们的文化素质和道德水准是否也有了大幅的提升呢？中国的 GDP 已经远远超出了上个世纪 90 年代的水平，可是祝三小姐的那些“朋友们”的生活状态是否有了根本的改善呢？

有读者曾问，祝三小姐和宋妈有没有真实的原型？她们是谁？小说不是传记文学，更不是新闻报道，小说的人物是塑造出来的，不过她们是有真实人物作为素材的，并不是凭空臆造。其实，这里依据的真实人物是谁并不重要，重要的是她们那“出淤泥而不染，濯清涟而不妖”的高尚品格会被传承下去吗？

在此书再版之际，除了要感谢为再版此书做出努力的朋友外，还要感谢当年为出版此书排除重重障碍、付出了艰辛努力的朱珩青老师，作家出版社原社长李荣胜先生，以及为在中央人民广播电台连播此书做出贡献的叶咏梅老师和著名朗诵艺术家李野默先生。这部小说的连播于 1996 年获中央人民广播电台文艺类二等奖，这是和叶咏梅的慧眼、李野默的播讲及中央人民广播电台文艺部的支持分不开的。

边东子

2010 年 2 月 18 日

引 子

北京人爱说“玩”，天下万事万物之中，几乎没有哪样是北京人不能“玩”的。

过去有玩蛐蛐的、玩蝈蝈的、玩鸽子的、玩哈巴狗的、玩古玩的，还有玩鱼的、玩鸟儿的、玩票的……如今又添上玩摩托的、玩音响的、玩股票的……这些本来就是玩物，或近乎玩物，说“玩”倒也无妨。

可现如今，有玩风度的，叫“玩派”；有玩气质的，叫“玩深沉”；还有叫外地人怎么听也听不明白的，比方“玩里格儿愣”……至于“玩文学”的，那简直就是冒天下之大不韪，正人君子对他们大加挞伐道：“文学是神圣的，也能‘玩’吗？”

其实，北京人说的“玩”并非只是“玩耍戏嬉”之意，还有一种不计得失的超脱，一种自我解嘲的幽默，您也别太在意。

不过，您要是听见北京人说“玩猫儿腻”，那倒是千万千万得留神，不然，不是坑了别人，就是害了自个儿。

“猫儿腻”，从字面的意思上看有“躲躲藏藏，见不得人”之意。而现如今北京人说的“猫儿腻”，要细细考究起来，更有极深刻、极丰富的外延与内涵。

比方说各种没有君子味儿的君子订的协议，不够哥们儿的“哥们儿”耍的诡计，意思不能明说的“意思意思”，国法不容关照的“关照关照”，以及据说能把死人治活的假药和真能把活人治死的“名酒”，还有种种坑人的买卖、害人的合同、算计人的招术、花样翻新的恶作剧……反正是一切见不得人的东西，拿不到明处的玩艺儿，都可以一言以蔽之曰“玩猫儿腻”。

可我们这条胡同却偏偏叫个“猫儿匿胡同”，您说可气不可气？

北京的胡同多，名儿也怪。有学问的人总能说出个来历，据他们说，“汪芝麻胡同”在明朝的时候叫“汪纸马胡同”。这条胡同曾有一家汪记冥衣铺，善扎纸人纸马，惟妙惟肖，栩栩如生，胡同故此得名。后来，冥衣铺没有了，慢慢地，以讹传讹，将错就错，这条胡同就被叫成“汪纸马胡同”了。

大小“雅宝胡同”，这名儿听起来又高雅，又华贵，可清人朱一新所著《京师坊巷志稿》记得明白，“大小雅宝胡同：雅宝本作哑巴。”所以，这两条胡同本应叫做大小“哑巴胡同”。

不过再有学问的人也说不出来我们这猫儿匿胡同有什么来历。您还别在地图上找，告诉您，找不着。为什么？一来呢，因为这条胡同连个牌儿都没挂。不是没挂过，是一挂上就让人摘跑了。因为这名儿太难听。我们招谁惹谁了？住在这么一条宽不过两丈、长不过二里的穷胡同里，还摊上这么个恶名儿！二来呢，市政部门也觉着这名儿有污精神文明，琢磨着要给换一个。可研究了好几年，也没找着一个合适的名儿。为这还征求过大家的意见，可谁也取不出一个能叫众人心服的名儿来。这么一来，闹得画地图的也不敢把这条胡同画上了，不然，没过几天，一换了新名儿，这些地图还不都得报废！

别看我们这条胡同名儿不好听，却也算得上人杰地灵。过去，我们这儿有李老二敲着梆子卖油，有王老倔赶着驴车卖水，有张胖子捏着刀子掌肉案，有黄瘦腿弯腰弓背拉洋车……

如今呢，我们这儿有了屈居穷巷，却是满腹经纶的饱学之士；有蛰伏陋室，却是学富五车的科学泰斗；有出入蓬门，却是名扬海外的芭蕾明星；有

委身寒舍，却是硕果累累的文坛新秀……

不过，见多识广的人还是大发感慨说：“猫儿匿胡同人如旧，房如旧，变化得还是太慢。”

这话也是，猫儿匿胡同的房，还是青砖灰瓦，四梁八柱的老房。人呢？大也都还是不见经传的芸芸众生，李老二的儿子还是卖油，虽然已是粮油公司的职工；王老倔的闺女照旧卖水，不过是在自来水厂按电门；张胖子的孙子依旧操刀，尽管已经是肉联厂的工人；黄瘦腿的孙女还是跑车，当然已是电车上的售票员……

可是人，甭管是高踞于殿堂之上，名扬四海、威震八方的大人物；还是混迹于市井当中，生也无名、死也无闻的小人物；也甭管是能见月生情、望花落泪的才子佳人，还是斗大的字识不了一筐、光知道一天到晚傻卖力气的粗人，心里头都会有一些自觉着最值得珍惜的东西。不过呢，有的人老是想把这些东西拿出来，与世人共享；有的人却只是将它们深藏于心中，供自己品味。还有一路人，两者兼而有之……

您要不信，有我们猫儿匿胡同柳德承柳师傅和李合营李经理为证。

1

中国人信奉“民以食为天”，光是和“吃”有关的字，就不知道有多少：“吃”，“啖”，“餐”，“品”，“尝”，“吞”，“饫”，“餐餐”……这些年风靡北京，波及全国，并有走向港、澳、台之势的“撮”（此字待考），据说就是从我们猫儿胡同冒出来的。有爱咬文嚼字的，如我们胡同十五号的吴总编便考证说：“此字本应作‘撮’，意为一口吃下去也。欧阳修《水谷夜行寄子美圣俞诗》中曰‘近诗尤古硬，咀嚼苦难撮’，‘撮’即为此字。无奈现在年轻人文字功底浅，将‘撮’误作‘撮’……”

可是老去‘撮’的几位哥们儿却说：“瞎说八道！见过咱哥们儿怎么吃席的吗？跟拿簸箕撮脏土一样，大嘴一张，连酒带菜，连骨头带肉，连汤带水，稀里哗啦全进去了，风卷残云一般。反正是公家掏钱，不吃白不吃，吃慢了，好菜都让人家吃了，多亏得慌！用‘撮’来形容，再合适不过了。”

笔者才疏学浅，不敢妄断这笔墨官司，谨将两种学派的论点一并列出，请读者明鉴。

在我们猫儿胡同，老一辈人差不多都是吃窝头，啃老咸菜疙瘩长大的。逢年过节吃顿缺肉少油的饺子，就跟吃了龙肝凤胆一般。要他们论“吃”，他们自然说不出多少心得体会。那会儿，他们常吊在嘴边的，无外乎是这么

两句：

“唉，今儿又把饭碗给砸了。这世道！”

“嘿！今儿个总算找了个事由，能挣两镢子儿，糊弄肚皮了。”

赶到后来，世道大变，人人都端上了铁饭碗，想砸也砸不烂，可谁家能吃上一碗红烧肉，左邻右舍还是立马当成新闻：“瞧瞧，人家吃上红烧肉了，八成升了科长了。”

不过，这绝非说我们猫儿匿胡同老一辈的人对吃不感兴趣。那会儿，一到夏景天的夜晚，猫儿匿胡同的人既没有古人的雅兴，可以一手捧卷，一手举杯，吟咏一番“不知天上宫阙，今夕是何年……”又不能像今人一般，凑着空调看彩电。大伙儿只能在当院里，在大门口，在老槐树底下，扎着堆儿，一边摇着蒲扇，一边喝着高沫，天南地北地聊闲天。内容无非是家长里短，市井新闻，神怪志异。不过，大伙最感兴趣的，却是听柳德承聊“吃”。

柳德承个儿不高，人透着精神，尽管模样儿长得太一般，要光看脸庞、身架，只要有三个人和他在一块儿，您就找不着他了。可他往我们猫儿匿胡同老一辈人里一站，又立马显出他的与众不同之处。因为在猫儿匿胡同的老一辈人中，男人的流行发式都是刮得又青又亮的秃头。讲究点儿的也不过留个寸头。只有柳德承却留着个偏分头，有时候还抹点儿头油，可惜他的头发稀了点儿，让幼儿园小孩揪着学算数正合适，不然，准得让哪家理发馆请去，站在橱窗里当模特儿。再有，他穿衣裳也和人家不一样，那会儿猫儿匿胡同的人穿衣服，只图个夏可蔽体、冬可御寒，没什么讲究。可柳德承好歹总穿条能看出裤线的黑色旧哗叽西服裤，再加一件蓝卡其布中山服。不知道的，都说他准是哪儿的干部。知道的人却说：“瞧瞧，‘宰相门下七品官’，一个大机关的厨子，就这么抖！”

正因为柳德承是厨子，所以在猫儿匿胡同的人心里头，他就是“吃”的权威！再加上他走南闯北，见多识广，甚而至于知书识字，能背古人写的诗，所以乘凉的时候，只要他往哪儿一坐，哪儿就能聚起一堆人来。逢此时，柳德承虽非好为人师，却也当仁不让。只听他侃侃而谈道：“咱们中国菜好吃，

连苏联老大哥都说‘欧亲，哈啦瘦！’这是苏联话‘很好’的意思！”

旁边的几位赶紧捧场：“哟，柳师傅会外国话！”

“那是！人家那是大机关，尽是外国大鼻子专家，柳师傅尽给他们做饭，外国话学得棒着呐！”

“全世界都知道，中国菜分八大菜系：川，鲁，苏，湘，粤，浙，闽，徽。”柳德承对人家的褒扬之词，既不肯定，也不否定，只顾滔滔不绝地往下说，“可外国人老觉着中国菜太神！有两大秘密，直到现在他们也解不开。”

“哪两大秘密？”众人瞪着眼，伸长了脖子。

“外国人老闹不明白，松花蛋里的松花是怎么搁进去的；元宵里的馅儿是怎么包进去的。”

于是众人哈哈大笑，自豪且自足；虽然内中也有人觉着柳德承的话未可全信。

“外国人闹不明白也不打紧，可咱中国人也有好些闹不明白中国菜是怎么做的。”柳德承说到此撇了撇嘴，以示对这号人的轻蔑。

“您这是说笑话呢！都是中国人，天天吃中国菜，哪能不知道中国菜怎么做。”有人觉着柳德承说得太玄。

“好，那我问你，山东菜有什么讲究？”柳德承考人家。

在座的有见识不大胆子大的，硬充内行说：“山东人爱吃葱。做山东菜就得多搁葱。山东最好吃的东西就是大葱蘸酱卷煎饼……”

“山东馆专卖牛肉！《水浒》里头，甭管哪位大英雄，进了酒店都得切几斤牛肉当下酒菜。”听过几回评书的，便引经据典道。

柳德承摇头笑笑说：“错了不是！山东菜讲究原汁原味，妙处全在汤上。山东厨子做菜之前先吊汤。大汤，就是头锅汤做山珍海味，二汤做‘烧扒熘燻’，三汤当高汤卖。‘马连良的腔，山东馆的汤’嘛。咱中国地方大，一地有一地的风物，一地有一地的名菜。光说八大菜系也包含不全。上海，你们去过吗？”

这话是白问。那会儿猫儿匿胡同的人大没都出过远门，连上海在北京的哪边都闹不清楚，更甭说去了。

“上海，那可是大地方。”柳德承多少带着几分炫耀之色，“上海高楼多，还通火轮船。所以嘛，无论中餐里头八大菜系的名菜，还是外国的法式大菜，俄式大菜，在上海都能吃上。上海菜在苏菜的基础上，吸收各家所长，也就有了油大、味儿浓、糖重、色艳，选料讲究鲜活，调味喜用甜酸、糟香的特色……”

一席话说得各位高邻晕头转向，可是个个都做茅塞顿开状说：“没想到中国菜还有这么多讲究。咱们以前就知道‘北方人爱吃面，南方人爱米饭’以及‘南甜北咸东辣西酸’之类的俗话。如今才算闹明白。”

不过，猫儿匿胡同自古以来就无完人，就连柳德承这样深孚众望的人物，竟然也免不了那些个闲言碎语，蜚短流长：“他大婶，您说德承到底打算娶什么样的？给他介绍个模样好的，他嫌人家做菜的手艺差；介绍个做菜手艺好的吧，他又嫌人家模样差。连他们领导都说，这事没法儿管了。”

“哟，他这人脾气怪。前两天，我又给他介绍了一个，还是老姑娘呢。模样也好，手艺也巧。可他尽跟人家念叨有一位三小姐怎么怎么好。人家不爱听了，末了儿，两边还差点儿动起手来。”

“刚对上象就说那个，没个不动手的。他呀，打一辈子光棍去吧！”

好在这些闲话，虽有损柳德承“完人”的形象，却不能动摇他“食界权威”的地位。

可是中华乃群英荟萃之地，绝无没有对手的英雄。有一天晚上，天气闷热。柳德承和一伙人在胡同口的老槐树底下乘凉，一边议论当年北京哪家饭馆的名气大，做的菜最好吃。

“会仙居的炒肝，聚元斋的茶汤，王致和的臭豆腐，馄饨侯的馄饨，聚仙居的炸灌肠，都是好东西。”有人说。

难怪，猫儿匿胡同的人，那年头儿能吃得起的“佳饌美味”也就这几种。所以，说这话的人也不管那是不是名菜与名饭馆，都往一块儿攒。

还是拉了大半辈子洋车，如今开有轨电车的黄瘦腿有见识，他说：“那些个不行，那都不叫大饭庄。要去大饭庄，您可以去东安门外，上东兴楼，东华楼；奔西，可以去西长安街，那儿有聚宝成，两益轩；奔北，可以去地安门外，那儿有庆和堂，烤肉季；奔南，那儿有名的大饭庄就更多了！出前门，有厚德福，全聚德，还有正阳楼；再往南扎，奔煤市街，有致美斋，丰泽园。小鬼子没打到北京城以前，我常在那些地方转。”

可黄瘦腿儿有见识没实践，他光管把“座儿”拉到大饭庄门前，再往里多走几步，人家就不让他进去了。所以，问他那些大饭庄到底有什么名菜佳饌，他就答不上来了。于是，大伙儿请教柳德承，柳德承躺在一张破藤椅上，一边儿用蒲扇打着蚊子，一边儿眯着眼侃侃而谈道：“北京有名的酒楼饭庄是不少，也都有几样拿手名菜，像刚才说的丰泽园、致美斋都是山东馆。丰泽园的乌鱼蛋，致美斋的五柳鱼、抓炒鱼、炸馄饨都不错。那会儿有名气的江苏馆子有八面槽的淮阳春、鹿鸣春，东安市场的大鸿楼，锡拉胡同的玉华台。再有呢，东华楼是粤菜馆，拿手的菜是蚝油炒香螺。厚德福是河南馆，铁碗蛋、瓦块鱼最有名。不过，这都是早年的事了，如今有的没有了，有的挪地方了，有的兴盛了，有的衰落了，有的就连风味儿都变了。”

“那咱北京就没好吃的菜了，怎么就没有卖北京菜的大饭庄呢？”各位高邻生于斯，长于斯，都挺为北京鸣不平。

“有啊，皇上吃的御膳菜就是京菜中的极品。您要想吃，上北海的仿膳去，那是御膳菜的正宗。”

“唷，咱哪儿吃得起那个！那得多少钱？”

“好嘛，皇上，那还不得顿顿捏饺子吃！”

“皇上吃山珍海味，不吃饺子。”

柳德承并不嫌各位高邻孤陋寡闻，循循善诱道：“明朝的时候，御膳房的厨子主要是山东人。菜呢，自然以鲁菜为主了。到了清朝，又添上了满族菜，再加上乾隆下江南又带回好几位苏杭一带的名厨，于是御膳菜就兼有了鲁菜、满族菜、苏菜、浙菜的风味儿。”

“喔，闹了半天，皇上吃的是‘杂和菜’！”听的人中，有的恍然大悟道。

可也有人失所望，“杂和菜能有什么好，皇上吃那个！”言外之意，皇上也太没见识了。咱猫儿匿胡同的人哪天不吃杂和菜？吃不下的白菜帮子，加上吃不完的萝卜片子，兑上剩菜、剩饭一熬，全齐！只要别嫌那味儿冲鼻子，对付肚皮没问题。

“那可不是杂和菜。”柳德承“海人不倦”，“皇上嘛，什么好吃，吃什么。比方说，皇上吃的菜里有一种叫‘一品麒麟面’的，是用‘犴达罕’的头脸做的，这东西出在关外，进贡的时候都得装在紫檀木盒里，派专差骑快马送到京城。”

我们这些个住在穷街陋巷里的人都好奇，于是有人就问：“这犴达罕是个什么模样？个头儿大不大？”

不成想，这下把柳德承问住了。他当年学手艺的时候，师傅并没跟他说犴达罕是什么模样，只告诉他怎么做“一品麒麟面”了。柳德承正在犯难，忽然冒出个文绉绉的声音：“这犴达罕的学名叫‘驼鹿’，比一般的鹿个头儿大，出在黑龙江、蒙古一带。因为它不合群，善跑，能凫水，再加上本来就稀少，所以就珍贵了。”

唷，这是谁？能跟柳德承论吃？大伙儿一看，只见此人四方脸，面色稍黑，两道弯眉，穿一件发了黄的白纺绸衬衫，一条米色裤子，手里拿一把折扇，眯着一双眼，显着挺和气。在场的谁都没见过这人，不过看他的这身打扮，似乎有些来历。

柳德承不由得说了句“您渊博”。他可轻易不佩服谁。

那人仍是和和和气：“不敢当，只是略知皮毛而已，要让我做，我就不行了。人家给了我二斤犴筋，到现在我都没动呢。不知怎么做才好。”

“不难。”柳德承胸有成竹，“先用温油炸，边炸边加热，等犴筋抽起来又慢慢伸开后，再换清水煮，水得勤换，犴筋就能变软。然后用姜水煮两过，再用凉水洗净，用开水再泡，犴筋就涨了。涨开了的犴筋用鸡片、冬菇、笋片、火腿片红烧最好。”

那人听了连连点头说：“好，好。”

柳德承遇上了知音，滔滔不绝道：“不过，犴达罕最金贵的部位还是它的鼻子。宫里管那个叫‘神桶’，‘猩唇’。您要有那东西，我给您好好做两道正宗御膳菜。”

那人客客气气地说声：“多谢，多谢。人家都说厨师要擅调五味，但不知这五味怎么调和为好？”

“五味，古时称‘甘、酸、苦、辛、咸’，拿它和五行之中的‘金、木、水、火、土’对应。现在常说的是‘酸、甜、苦、辣、咸’。”柳德承喝口茶，稳住神，慢慢说道，“要调和五味，首先要会调和无味。古人说，‘无味则五味和焉’，这无味是五味之母，也就是原汁原味，只有把主料的原味调出，才能用五味调和。做肉，就得做出肉香；烹鱼，就得烹出鱼鲜，如果不会调无味，只是一味用调料来调味，就是犯了大忌。因此古人说‘求色不可用糖炒，求香不可用香料’，就是这个理。擅调无味者，才能调五味。而五味之中，最重要的是咸。五味之中绝不能缺咸。做菜要以咸入味，再调别的味道才能恰到好处。就是甜酸，甚至纯甜，最好也搁点盐。川菜师傅都知道‘要得甜，搁点盐’。其实，中国菜里头，单用一种味儿的菜不多，都是几种味儿混着的。这一混，学问就大了。正如古人所言，‘鼎中之变，精妙微纤，口弗能言，志不能喻’，不是一时半会儿能说清的。”

那人听了连连点头说：“好，好，不知道您还会做哪些御膳菜？”

柳德承嘿嘿一乐说：“那就多了。”随口报道，“有三鲜芙蓉鹿尾，凤尾鱼翅，清汤虎丹……”

“清汤虎丹是什么菜？”前头那两样，各位高邻连蒙带猜，总还能知道个八九不离十。唯有这清汤虎丹，实在摸不着头脑，只好求教于柳德承。

柳德承拿眼瞟了一下听众中的大妈大婶，又瞧瞧那位过路的，脸上透着一丝叫人摸不透的笑。那位过路的也瞧瞧柳德承，笑不叽叽地一言不发。众人催紧了，两人又你推我让，谁也不肯先说。

猫儿匿胡同的男人大都有一种敏感，逢此时便心领神会，只是互相递个

眼色，嘿嘿地乐，不再追问了。可那几位大妈大婶还转不过弯儿来，直个劲儿刨根问底：“说啊，清汤虎丹到底是什么玩艺儿？”

也是被逼得无路可退了，柳德承虎起脸，摆出一副挺严肃的神情说：“‘虎丹’就是公老虎的卵蛋，和母老虎配对儿使的。”

“哟，你个老没正经的死东西！”几位大妈大婶粉面通红地嗔骂道。

于是老槐树底下爆发出一阵笑声。高雅之士难免会斥责：“庸俗！低级趣味！”可是那会儿猫儿匿胡同的人大都目不识丁，不通诗书礼仪，更不能像现在的年轻人一般，有看芭蕾，观赏时装表演，乃至谈论朦胧诗，欣赏“贝五”、“贝六”、“老柴”那般的高雅。要跟他们说什么高雅、庸俗之类的，他们一准儿会说：“谁立的规矩？许皇上拿嘴咬，不许我们平民百姓拿嘴说？”所以劝雅士们也甭跟他们室气。

“那玩艺儿也能吃？”内中也有人将信将疑。

“能吃。”那人说，“用微开不沸的鸡汤煨三个小时之后，剥去外头的膜。放在佐料中浸透，再片成纸一样的薄片，用香菜、蒜末蘸着吃。”

“不错，”柳德承点点头，“看来，您对烹饪这行还挺有研究。”

“说不上研究，”那人倒也诚恳，“一来是爱好，二来是需要。我也在收集一些资料，看一些关于烹饪方面的书。近来呢，正在收集整理官府菜的资料。”

“‘官府菜’！官府菜是什么玩艺儿？”听的人中间除了柳德承，没人知道什么叫官府菜。

“官府菜，就是过去官府当中有自己独到风味和传统的菜肴，比方说北京的‘谭家菜’，出自清末榜眼谭宗浚家，这位姓谭的是广东人，他把粤菜和北方菜的风味融为一体，独创出自己的风格。他和他儿子谭篆青在北京的名望很高，有‘食界无口不夸谭’的佳话。再有，山东孔府菜也是名声挺大的官府菜。可惜，现在收集整理的不多。另外还有重庆的‘姑姑筵’，那是黄晋临所创。这位黄老先生当过清朝的七品官，在御膳房管过事，因为他开的饭馆只办包席，不卖散座，又立有三条规矩：一、必须三天前预定。二、