

第 ① 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饭的段子。

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，可当时就是这么个社会情况。

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”能做什么？

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，见到来了一个老外，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。

来了个属兔子的印度外宾，又差点儿把党委书记搞
中风.....



第 ② 章

全 素 宴

实际上 印度人“惹事”是比“孙悟空大闹天宫”早些的事情。那时候 中印关系还是“巴伊巴伊（兄弟之意 好朋友 尼赫鲁经常派代表团来 来了 当然要管饭。

要说印度朋友，饮食上应该是最省事的，为什么呢？人家有米饭和咖喱好像就行了，有的连勺都不用。饮料？五十年代的自来水，拧开就喝，吃嘛嘛香，这就是体质。人家恒河里死猫死狗漂着，打了水就喝都没事，何怕你中国这点子不成器的痢疾菌呢？这样不挑剔的客人，会在饮食上惹出麻烦，简直不可思议。

麻烦的起因是领导说不行，接待外国朋友怎么能这样简单呢？要让他们见识我们中国璀璨的烹饪文化。

这算“沙文主义”么？恐怕不能算。五十年代，中国的上上下下对外国朋友特别热情，是出自真心的。

这是级别比较低的领导的指示 级别低 可也比贵宾楼高啊。当时中国接待方面有两个矛盾的看法：一个是主随客便，一个是入乡随俗。相对来说，感情上第二个看法比较占上风，因为当时的中国人单纯热情 爱国主义情绪高涨 觉得外国人吃得半生不熟的实在可怜 好容易来个外宾 用自家最好的东西待客是中国人的传统。但贵宾楼的党委书记原来是跟周总理的 有外事经验 他很清楚‘内外有别’的问题 更支持第一个看法 也就是客人怎样习惯怎样来。

现在中国人出国的也多了 看来 显然‘主随客便’对于来访者是更为尊重与方便的做法。

可当时接待 外宾的领导不这样想啊，于是就给自己找麻烦了。

印度朋友的特点是虽然对口味不算讲究，可宗教问题特别复杂，忌口的特别多。一个代表团里，有不能吃牛肉的，有不能吃猪肉的，还有不能吃羊肉

的 而在中国人眼里 印度人长的都是一个样 你根本就区分不明白。中国方面在外交上有一条原则，就是绝对尊重客人的宗教信仰，这是不能出错的。

所以呢，新中国只能让周恩来做外交——他不会强人所难啊。要是换毛泽东可能会是另一种情形 他不是不明白这个原则 但是这位湖南人喜欢迎接挑战 或者说有点儿爱“抬杠” 假如对方说不吃牛肉 他很可能要想方设法给对方尝一尝 比如把牛肉做成羊肉味道，看看你吃了会不会出问题。

这要放在外交上 可就要出大事了 这种事情不是没出过。对一般的外宾 毛公还是很注意的 要是对方也很强大，就难免勾起他的兴味来。比如东欧某国领导人 来访的时候说明白了吃上要简单 毛公对中国菜是十分自豪的，觉得该领导人有如此偏见，无非是因为不了解我中华料理啊，于是偏偏给他天天安排极盛大的国宴——就不信你看了好吃的不馋嘴 这位领导人说吃得要简单 倒不是故意斗气 而是胃不好。完全被毛公料到的是，中国菜味道太好，这位领导人果然没管住嘴，但是肚子不争气啊……这位领导人后来访问柬埔寨的时候，和西哈努克亲

王还无可奈何地谈到这件事。这算是两个巨人的一个小插曲。

还好斯大林没来得及访问中国，不然说不定会闹出什么事儿来呢。

贵宾楼在如何招待外宾上，是不能像这样硬碰的。

看看招待印度客人的复杂性，真没办法。厨子们一琢磨 咱就天天吃鸡好了。

好在中国菜博大精深，一只鸡翻来覆去 几百个菜式不成问题 您慢慢啃吧。

这也不行。就有一位什么什么沙先生来找厨师了 说他不吃鸡。

还有不吃鸡的宗教？那么，要不给他弄条鱼来？

不行，沙先生脑袋摇得跟拨浪鼓一样。通过翻译说明 才搞明白这位沙先生的习惯十分特殊 他是完全的吃素 无论鸡鸭鱼肉，一概不沾。

沙先生说 凡是能够变成生命的东西 他一概不吃。

怎么办？上边不是说了么，要让客人充分享受中国的菜肴。总不能跟喂兔子一样光让他吃菠菜

吧。

那该用怎样的口味呢？书记正琢磨如何招待沙先生，有位厨师在旁笑道：这不是来个印度和尚咧？

书记一听，着啊！就照着招待和尚的法儿对付不就行了？北京有名的素菜馆，全素斋、功德林，也不用灶上下手，一个电话就把菜送来了。

这时候，沙先生正盯着陆师傅呢。陆师傅当时是小徒弟，上不了案子，也就是给拌个沙拉什么的。沙先生就看着他拌沙拉，一边通过翻译反复强调：不要放火腿，也不要放沙拉酱，加一点盐和醋就可以。

嘿，真是喂兔子呢！

陆师傅好奇 就问翻译 咦 沙拉酱也不吃吗？

沙先生认真地回答：不吃，那沙拉酱里面有鸡蛋黄的。鸡蛋，也可以变成鸡。

这时候，全素斋的菜就送到了。

要说中国菜，那的确是独步天下、笑傲江湖的。一盘素什锦就把印度人沙先生吃的语无伦次，大为倾倒——那是全素斋何许人也 老掌柜的刘海泉先生那是御厨！慈禧太后什么没吃过？就专好这一