Wonderland Scanning Group
scanner: HMM

中華小廚師

第一話　拯救菊下樓

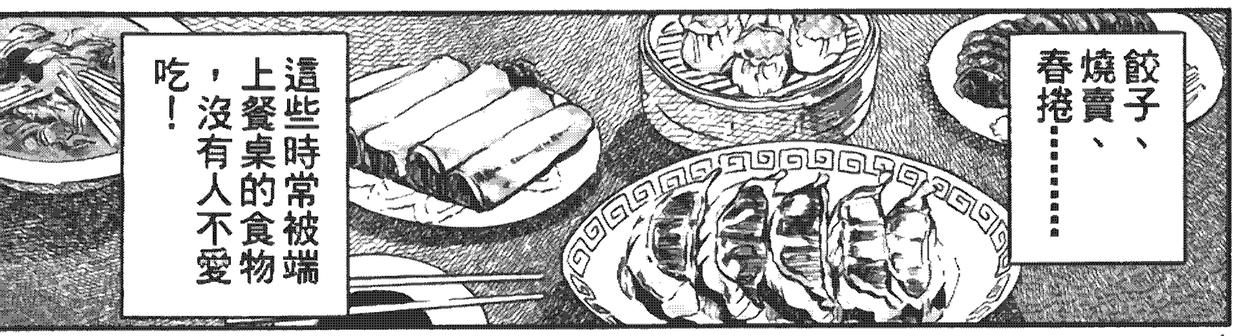
目　次

第一話　拯救菊下樓 ——— 3
第二話　前往「美食之都」！ ——— 83
第三話　智者樂水 ——— 123
第四話　做菜的熱情 ——— 147
第五話　三傑的秘密 ——— 167

★本故事純屬虛構，與實際的人物、故事、團體無關。

不知道各位有沒有聽過一句這樣的諺語—

「娶妻要娶日本妻；住房要住西式洋房；吃飯要吃中國菜，乃人生最高之享受！」



—中國菜四大系統分布圖—

北京
北京菜
四川菜
成都
上海
上海菜
廣東菜
廣州

中國人的飲食文化已經有四千年的歷史，並且仍朝著前所未有的全盛時期邁進！

無數如鐵人般的廚師們努力不懈、彼此激爭！而這個故事便發生在這樣的時代背景之下……

2

時值十九世紀——

當時正是清朝末期最動盪不安的時候——

在四川省一個偏僻的小村裏，

這一天，冉冉昇起的太陽把霧氣一掃而盡——

而這個故事，便在距離首都北京西南方——

兩千公里遠的地方，也就是從長江流域中霧靄濛濛的「天府之國」開始……

也帶給一位滿懷熱情的少年一個嶄新的早晨……

千千千……千千……

阿昂——

阿昂——!?

千千……

御林軍指定菜館

菊

ふぁ～

咦——？這小子跑哪去了？

!?

……

……

……

3

搞什麼啊？這是怎麼回事？

姊！那傢伙呢？
那傢伙來了沒？

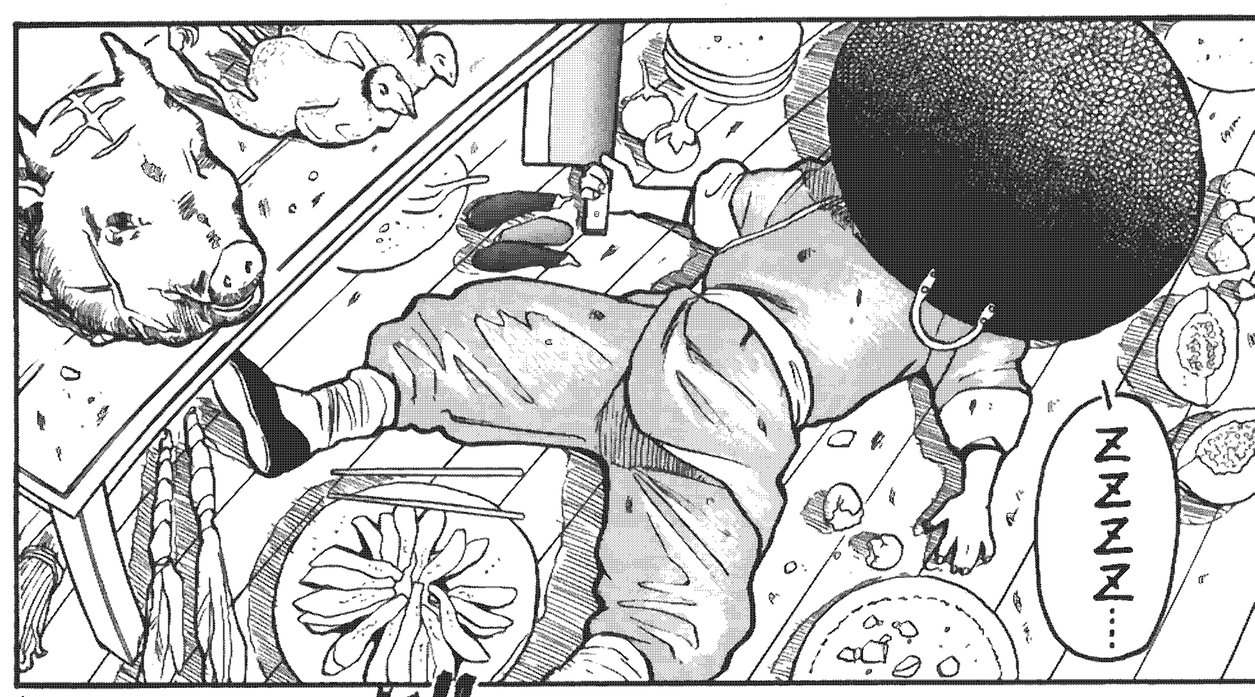
喂！你睡昏頭啦！
那個男的要今天中午才會來！
什麼!?

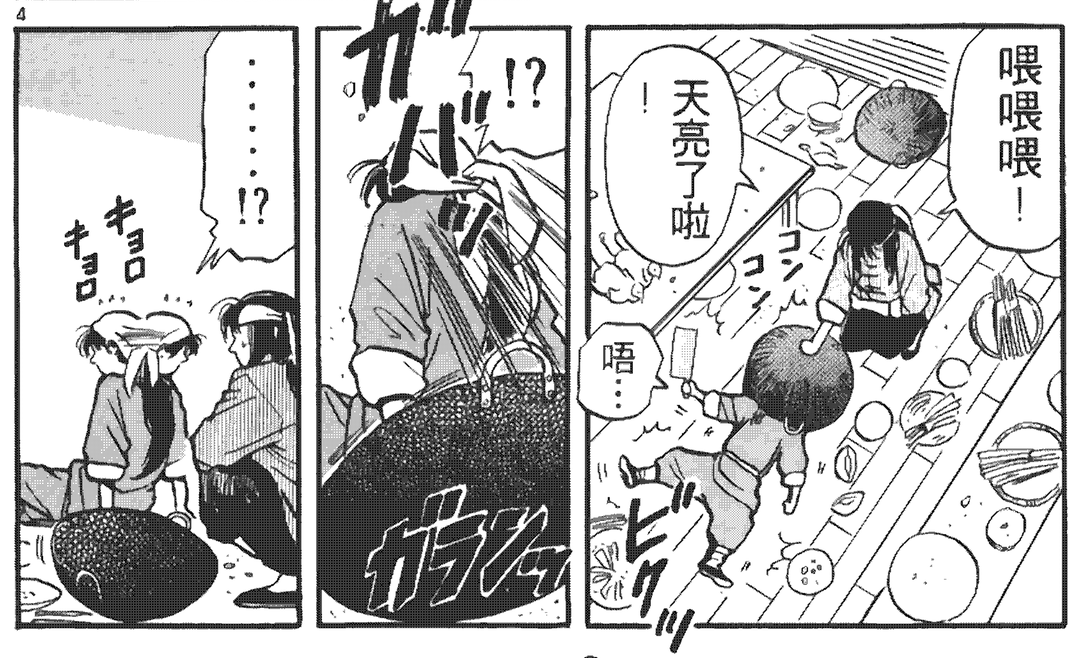
你最好趕快給我弄清醒點！
今天可是很重要的日子！
你得好好準備一下才行！
ぎゅ～～～～っ

這裏是四川省首屈一指的菜館，
御賜『菊下樓』——
菊下樓

王八蛋！我管你是何方神聖，儘管放馬過來吧！你這個畜牲——！
おおおおおおっしゃああ
就讓我阿昂來領教領教！

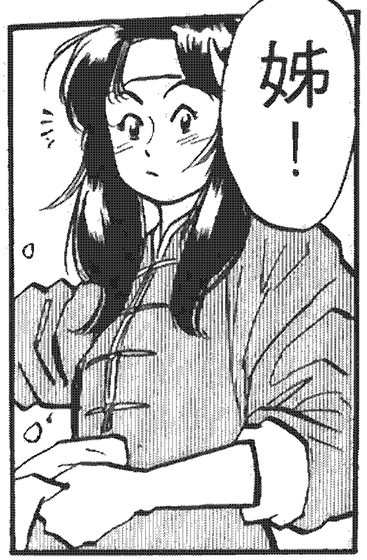
才一個晚上……
就搞得這麼亂！
!!

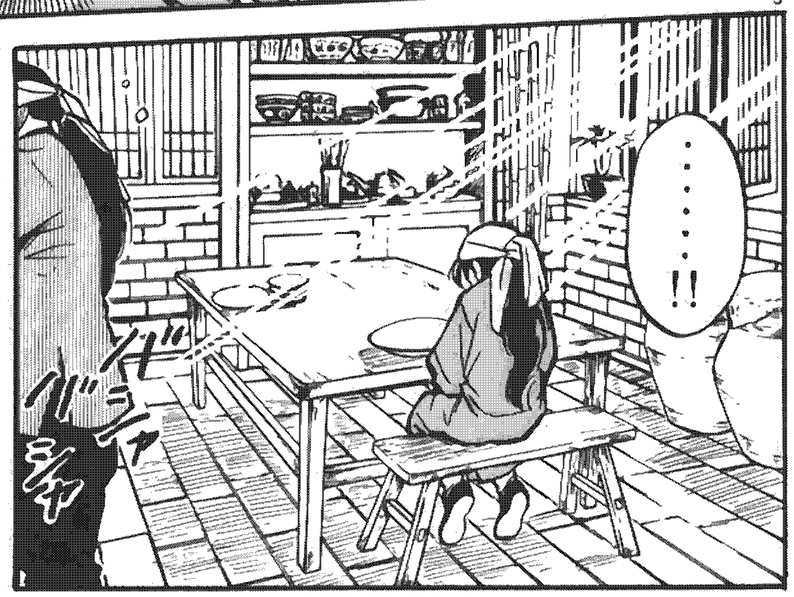

ZZZZZ……


……
喂喂喂！
天亮了啦！
コンコン
唔……
ビクッ
ガバッ!?
ガバッ
……!?
キョロキョロ

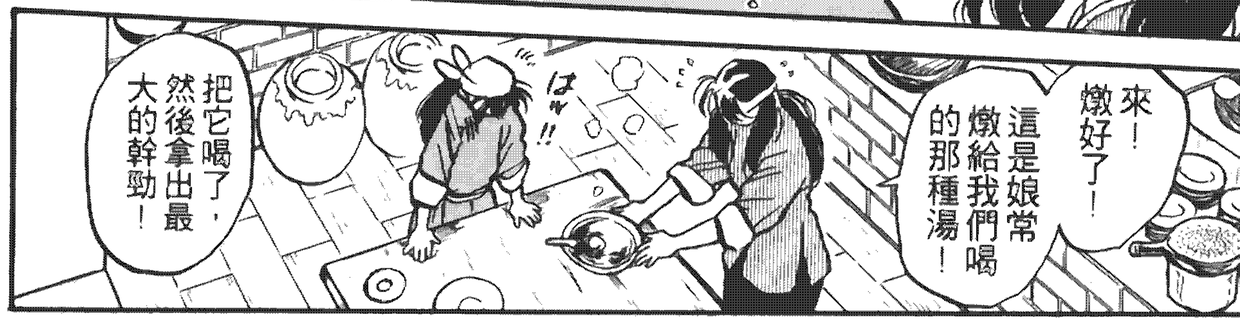
在這家御賜的菜館裏，
歷代的主廚，都是由當時四川省最有名望的廚師來出任！
御林軍指定菜館
菊下樓
此外，還有一條不成文的規定…

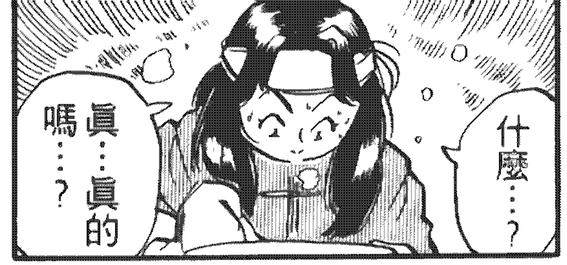
那就是當主廚的棒子要交接的時候，
都必須由新舊主廚兩人展開一場「烹飪大賽」！
菊下樓



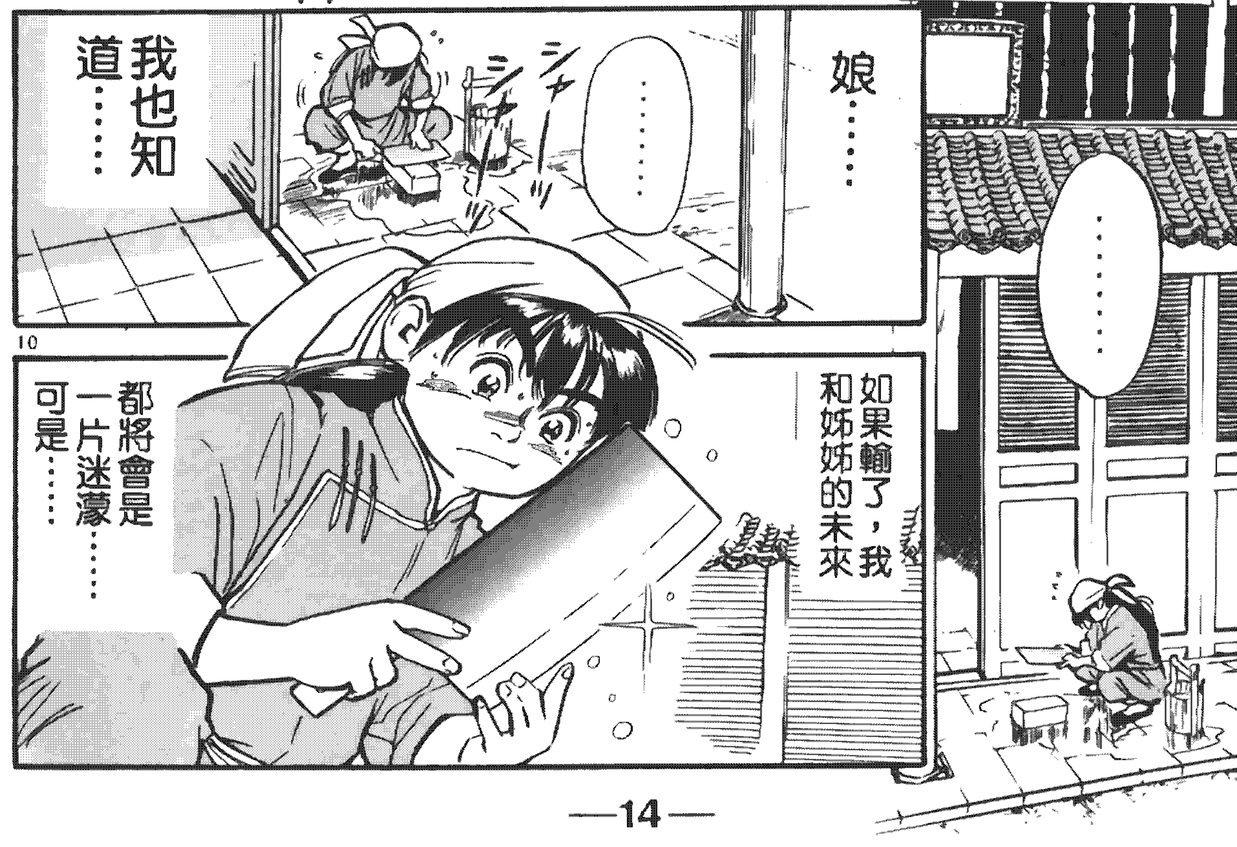


※甘草—乾甘草根。　八角—乾大茴香的果實。　陳皮—乾柑橘皮。
茴香—乾茴香種子。　蜀椒—乾山椒果。





※桂皮—乾桂樹皮。 丁香—乾丁香花苞。



紹……

紹安……

小鬼……！

你看起來挺有精神的嘛！

……!!!

聽說她死啦……

師娘那個老太婆……

……!!

你以爲……

娘是因爲誰……

不可以！阿昂！

我們不是說好了，要以做菜手腕來決勝負的嗎？

才死的！你說啊！

!?

哼…你這小子還是像個鐵鍋一樣，

一下子就熱起來了…

……!!!

從你來到菊下樓拜師學藝以來……

娘爲了要把你這個什麼都不會的傢伙—

教成能獨當一面的廚師，不知花了多少時間與心血……

難道你敢說你全忘了……！

對！就是這樣！用左手中指的第一個關節去頂住菜刀，

直切是所有刀工中最基本的一種！

嘿！
好了！
由於我爹死得早，
……
爲了想早日把你訓練出師，好幫忙店裏，
娘可說是廢寢忘食地將所有工夫一股腦兒地全數教給你！
嗯！
及格了！
紹安！你的悟性很強！
將來一定大有前途……！
師娘……！
菊下樓
終於成爲一位頂尖的廚師！
你在娘嘔心瀝血的指導下，
人稱「特級廚師」……！
14
……然而，我永遠都忘不了……你竟然在你二十歲生日那一天……
合格狀……
我想要這玩意兒想好久了！
這裏需要你！紹安！
今後還得靠你幫忙呢！
什麼……？
你……再考慮一下好嗎？
你這麼一走，我們這裏……
叫妳放開我，妳沒聽見嗎？
紹安！
至少……至少告訴我原因吧！
哼！原因就是……
很遺憾！一切都到此爲止了！
我並不想在妳底下做事！
15

還把店裏三位手藝一流的廚師……
也一併給帶走了！
樓下菊
娘…娘！不好了！
金庫被人撬開了！
……!!!
紹安把那些錢全都拿走了！
朝廷今年撥下來的所有薪俸全都不見了！
哼…我在這裡工作了十年…
拿一點「遣散費」有什麼不對！
!!
你…
你說什麼!?

我在妳這裏已經學不到任何東西了！
這就是原因！老太婆！
娘！娘！
哼！
紹…紹安……
……!!
哈哈哈哈哈哈哈！
ははは
你不但自己走……

你知不知道……

從那以後，兩年來爲了償還債務，

娘有多麼辛苦！

咬著牙硬是撐下這間『菊下樓』——

怎麼回事啊！菊下樓……

已經一個禮拜沒開門了……

娘……娘——！

我不要！娘！

結果娘就在這種心力交瘁的情況下……

含恨而終……！

你知道嗎——？

娘都是因為你才會死！

……!!

哼……

好感人的藉口……

我一定會在「烹飪大賽」中……

替娘報仇的——！

我一定要讓你知道——

敗在我手下的人會有什麼下場——

マオー

……!!

你不過是隻羽毛都還沒長齊的小鳥罷了！

能有多大本事！

再怎麼樣也比你這種忘恩負義的傢伙——

要強上幾百倍——

你們兩個都給我住手！

!!

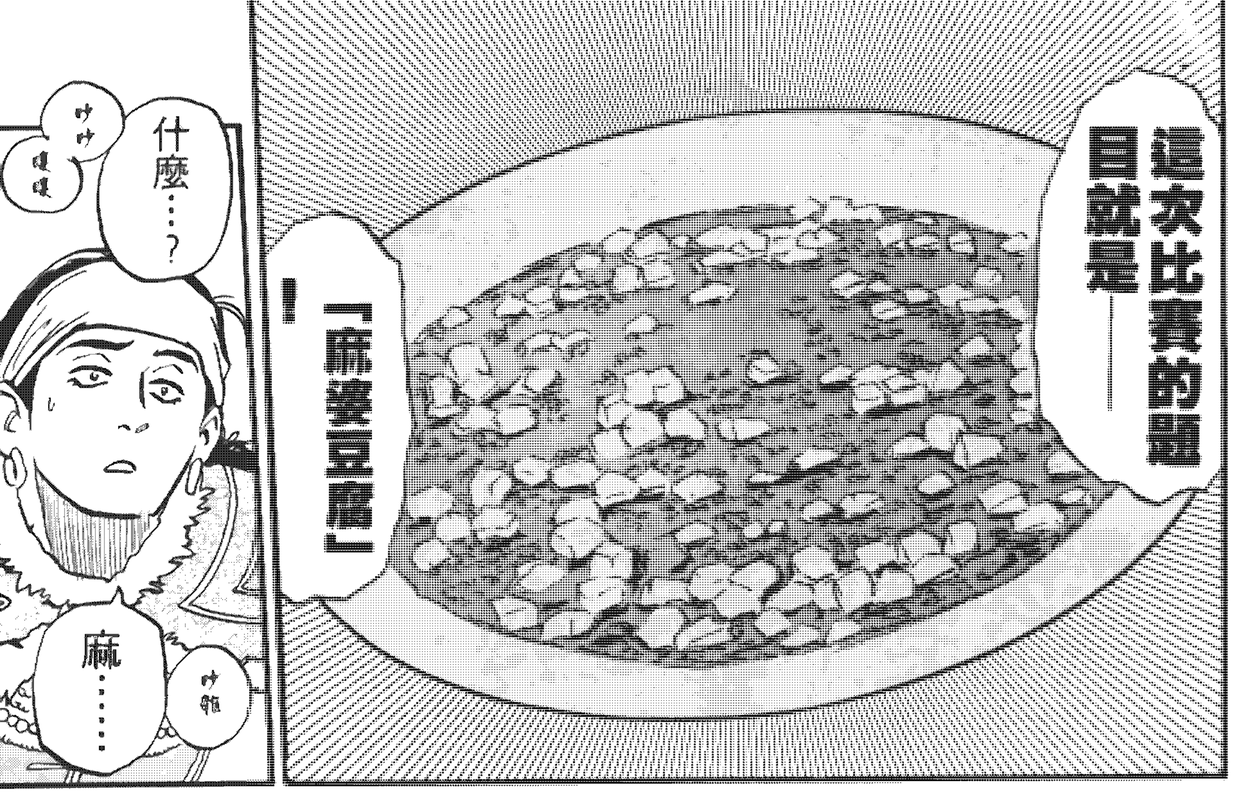
這次菊下樓的烹飪大賽，
就是由他來擔任評審！
他將會先出一道題目，然後品嚐，
並決定最後的勝負！
……
……!!
這……這個人的舌頭……
就掌握著我和姊姊的命運……！
紹安！昂星……
你們之間的事……我知道得一清二楚……
不過我此行的目的
是爲了要辦妥新主廚的就任工作……
菊下樓
御林軍指定菜
20
大……
大人……！
……!!
哦哦……李提督大人終於來啦……！
什麼？李提督？
他就是那個長年在宮廷裡總管御膳的司膳大臣啊！
他可是膳食界的第一把交椅呢！

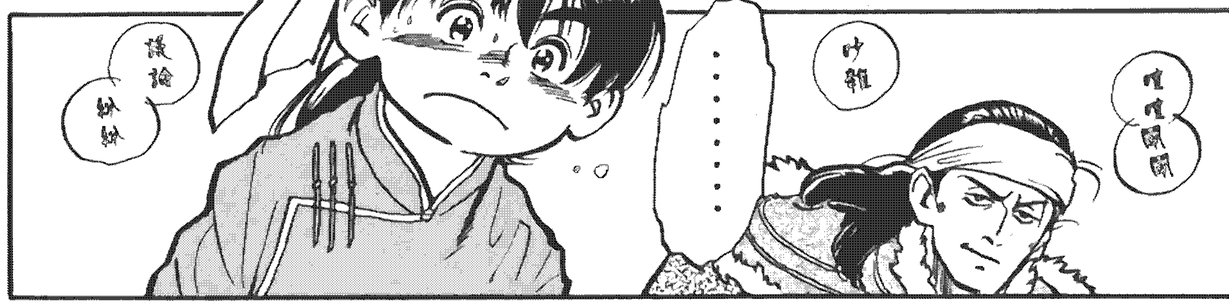
「失敗的人將永遠喪失廚師的資格！」

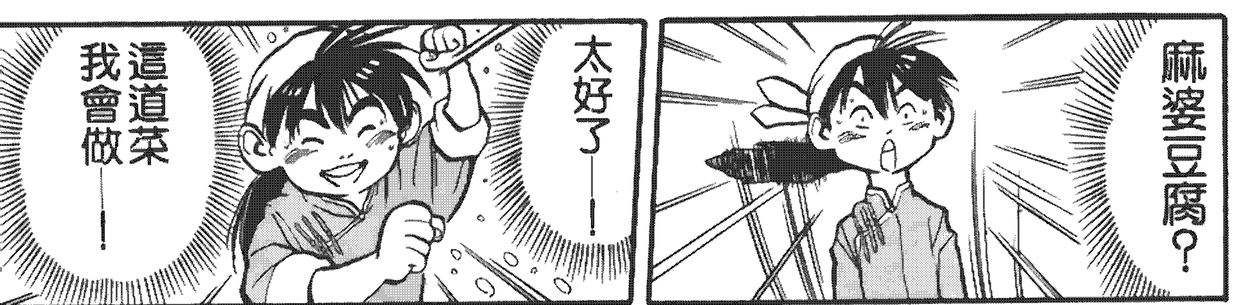
這也是菊下樓自開業以來，恆久不變的一條鐵則，每一場烹飪賽都是如此！

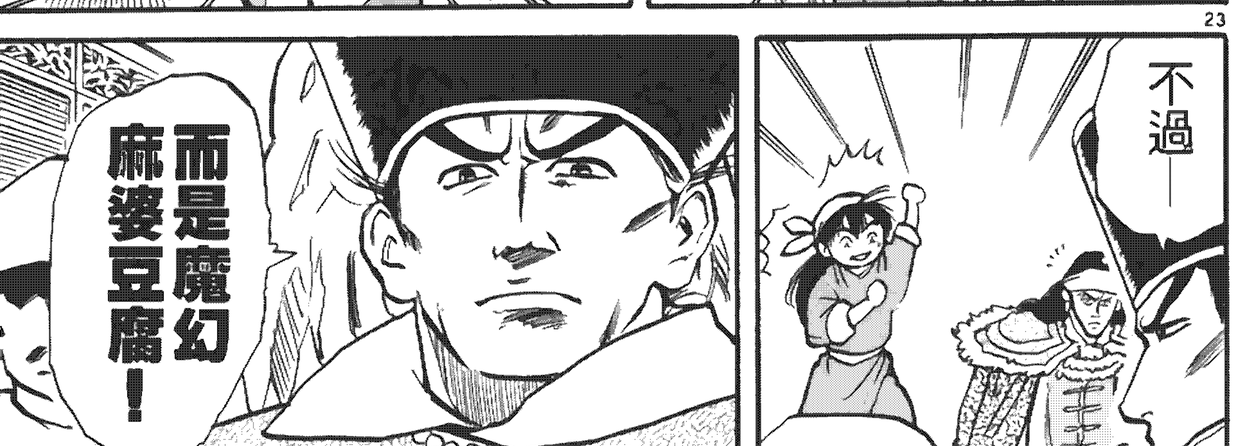
那麼……

我現在就宣布這次競賽的主題……！









…說起來這是十年前的事…

當時我還只是一名普通的士兵…

有一次，我奉命從北京傳令到四川，

我騎著馬趕路，幾乎三天三夜不曾闔眼…

當我完成使命時已是筋疲力竭！

ブルッ

最後不支倒在一家村郊的菜館門前……

喂…快拿些東西來給我吃…

我在極度疲累與飢餓的情況下，胃幾乎吞不下任何東西…

然而店家端出來的卻是……

麻……麻婆豆腐？味道太重了吧……！

我餓得發慌的胃一點都沒有不適的感覺！

而且它那絕讚的滋味，

虎嚥

狼吞

ガツ

ガツ

ガツ

ガツ

讓我捧著碗筷的手不自覺地加快了速度！

只一瞬間我就幹掉了三大碗，狼吞虎嚥都不足以形容當時的情形！

モグ…

!!

那盤麻婆豆腐實在不可思議…

即使是在十年後的今天，

我仍然無法解釋那種美味……

如果真要用——

語言來形容……

我只能說那是一場——

豆腐與肉的絕妙味覺合奏！

目前沒有任何人或店家做得出這道菜！

但是我實在很想再嚐一次——

那道魔幻麻婆豆腐的絕佳美味！

…沒問題吧…紹安！昂星！

要評價一位四川廚師的真功夫，做麻婆豆腐是最能看出實力的！

道地的四川麻婆豆腐，

常以「五味一體」爲追求的極致…

然而這道魔幻麻婆豆腐——

御是「六味一體」！

期限是明日正午，

題目就是六味一體的麻婆豆腐！

六味一體…？

……!?

好好想想吧……

也許答案就在你們自己身上……！

?

十年前……

能使衰弱至極的提督大人…

溫和地恢復精神的—

魔幻麻婆豆腐……

「豆腐與肉的絕妙味覺合奏」！

此外還有「六味一體」…！

一盤麻婆豆腐好不好吃，

有幾個決定性的關鍵…

以前我曾聽娘說過！

所有的材料都在這裏了！

雖然我不知道……

那道魔幻麻婆豆腐到底是哪一位大師所做出來的……

不過我已決心要向「六味一體」挑戰！

首先是絞肉！

沒錯！

ジュアアアア

好！

ジャッ

絞肉炒得差不多了！

現在撒入切碎的大蒜和豆豉，

再加入辣椒與甜麵醬！

ジュッ

接著——

就是四川菜的「命根子」！

豆瓣醬！

這種辣椒的辛辣味就是第一味……

「辣」！

ジュオオオ

把顏色炒開了之後，

加入高湯！

現在差不多……

ジュッ

可以放豆腐了！

哈！我最愛放進豆腐的這一剎那了，

感覺就好像「主角」登場一樣！

ジュウウウ

再以酒和調味料，

加以調味！

ズズ…

用小火稍微滾一下！

グツグツ

加入醬油之後，

再撒上切碎的蒜苗！

パラパラ

哇…蒜苗的味道真香…

這也是麻婆豆腐吸引人的一個地方！

嗯…這種香味就是第二味——

「香」！

姊！妳看妳看！

辣椒的「紅」與豆腐的「白」呈現出對比的美感，此外再加上蒜苗的「綠」！

紅白綠三種顏色，配得眞完美！

這就是第三味——

「色！」

太白粉調進水裏入鍋勾芡！

快要進入最後的關鍵了！

順著鍋沿將油滑入鍋中！

開大火猛烘！

……

阿……阿昂……！

燒得太過頭了啦！

鍋子會被你燒焦的啦！

就是要這樣才行！

麻婆豆腐在起鍋前，鍋子必須熱到幾乎燒焦的地步！

什麼？

這樣才能將它的味道與香氣發揮到最高點！

這就是熱得巧妙的第四味——

「燙！」

好！就是現在！

油已經浮起來了！

最後充分地灑上小山椒！

小山椒能讓人辣得舌頭麻痺，這就是——

「麻！」

完成了！

成功了！成功了！
好像很好吃！
來吃吧！來吃吧！
耶
……
モグモグ
モグモグ
眞的很好吃耶！阿昂！
嗯！即使是我也能做得很成功！
……
不過到頭來，這也只是普通的麻婆豆腐而已嘛！
嗯！
……喂，
眞的有「六味」嗎？
什麼……？
モグ
32
趕快算清楚！阿昂！
嗯……這個……
……!!

!!!
「辣」……
「香」……
「色」……
「燙」……
「麻」……
還有……
「辣」……「香」……「色」……
「燙」……「麻」……
……
哇——
算來算去都只有五味而已——！
還有一味到底是什麼——？
33

天已經……
チチチ……
漸漸亮起來了……
眞的沒辦法了嗎……
はァ～
……
阿昂……

說起麻婆豆腐……
我們小時候有一陣子，
幾乎每天都吃一大堆的麻婆豆腐，不是嗎？

對了，我想起來了！
那時候娘常嘴裏唸唸有詞地說著「成功了」或「失敗了」之類的話，
然後每天都做出一大堆的麻婆豆腐！

……不過……還眞不可思議……
每天都吃那麼多，卻永遠吃不膩！

……!!

對不起！珂玲！阿昂！
今天中午還是吃麻婆豆腐！

沒關係！我最愛吃麻婆豆腐了！
我也是！

……是啊……那時候……
每天都在期待著吃午飯的時間快來……
開動囉！

モグ
モグ
モグ
鬆
脆
鬆
脆
酥
鬆
脆

……!!
鬆脆——

!!
……
「豆腐與肉的味覺合奏」……難道……
?
嗯……
喂……姊！
妳還記得嗎？娘做的麻婆豆腐……裏面的絞肉吃起來很清爽……
那裏面的絞肉每一塊都十分滑潤順口，
而且牙齒咬起來的感覺酥酥脆脆的！
易所以非常容易入口……
……
我哪記得那麼清楚……
那麼久以前吃的東西，你怎麼能把味道記得這麼清楚啊……？
……
36
不過，如果眞是這樣，難道當時……
絞牛肉的方法有什麼特別的地方嗎……
要不然就是用豬肉或雞肉！
我來試試看！
……
不對……
可惡——
等一等……提督大人他……
好像還說了一些其他的話……
也許——
答案就在你們自己身上……！
!?
我身上的東西……？
什麼啊……！提督大人到底想說什麼呢……
!!
咦……？對了……！
就是這樣……我自己身上的東西，
就只有對「娘的味道」的記憶了……！
37
好！再仔細想想！
好好再想一遍……！

把娘做的麻婆豆腐裏的所有材料，都反過來從底到頭分析一遍！

這樣應該就能明白問題的癥結所在…

山椒！

大蒜！

蔥！

雞腳！

生薑！

辣椒！

小麥！

醬豆！

石灰！

好好想清楚…阿昂！

果…果然如此……！
那一年……
…怎麼啦……？
姊！
我全部都明白了…
什麼…？
麻婆豆腐在我們這裏是最受歡迎的一種菜，
不過剛才我查了年鑑卻發現
有一年應該根本就沒有材料可以做出麻婆豆腐才對！
因此娘從來沒有把它從菜單上刪除過！
而那一年的麻婆豆腐，
就正是魔幻麻婆豆腐！
姊！

娘實在是——
太厲害了！
我終於明白！
這第六味是什麼了——！
啊！等一下，已經快沒時間了，
你還要去哪裏啊！阿昂——！

菊下樓烹飪大賽審查工作——

現在正式開始！

紹安！昂星！你們都準備好了吧！

……

是的……！

ズズ……

四川麻婆豆腐……

講究的是麻、辣、色、香、燙「五味一體」……

那麼，你們兩個說說看！

魔幻麻婆豆腐的第六味，關鍵在於何處？

……!!

在於……

在於……

ゲゲ

「酥」！

!!

44

什…什麼…？

這小子…！

什麼…？

難道紹安也發現了…！

ガーン

很好……

你們兩個人都發現了……

45

喔喔！
兩邊看起來都很好吃的樣子！
不論是右邊阿昂做的…
46

哦…看起來提督大人好像已經開始評審了…！
是啊！他一直盯著那兩盤麻婆豆腐仔細地觀察呢！
啊！他現在要開始品嚐兩邊的湯汁了…！
在看的同時，也仔細比較兩邊的香味吧！
……

還是左邊紹安做的！
看那切成立方體的豆腐…
以及摻雜在其中的碎牛肉…
還有那色澤鮮綠的蒜苗珠，
再加上香味撲鼻的山椒末——
是啊…
麻婆豆腐眞是我們活力的泉源！
最令人興奮的是浮在四周，閃閃泛出油光的辣椒油！
47

……
嗯！
在麻、辣、色、香、燙這五味上，兩位的表現都很傑出！
現在看起來，兩邊是平分秋色！

休一味心

五味都平分秋色嗎……？

阿昂那小子眞是夠拚的了！

……!!

這麼說，勝負的關鍵就在——第六味「酥」囉——！

現在我就先從紹安的開始，品嚐一下整體的滋味！

フフフ

モグ モグ

呼！ 呼！ 呼！

……

提督大人在評論味道之前，先把豆腐單獨盛入小碟子裏……

人群 人群 人群 人群

他到底在做什麼……？

ぷるん

嗯……

……!!

哼……不愧是李提督……

他已經明白了吧……！

啊！

那……那是……！

5……5塊豆腐丁疊在一起竟然不會破裂！

哦哦……這就能証明那豆腐質地相當紮實！

嗯……這豆腐的彈性相當不錯……口感也很好……

……而且還不僅於此……！

カチャ…

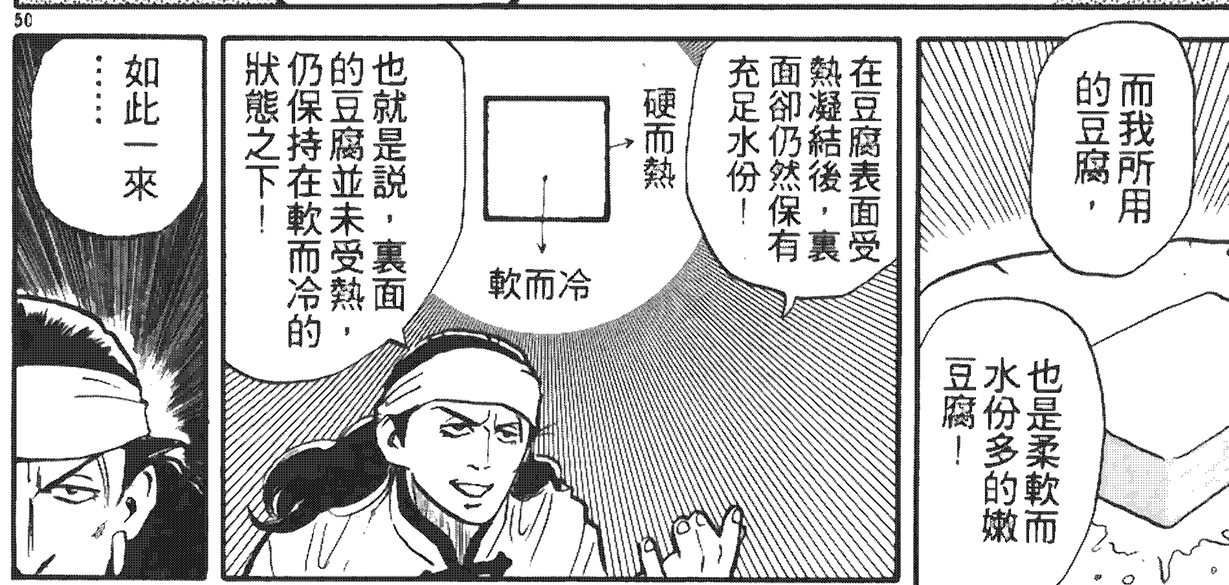
サクッ

トロロ…

你這豆腐事先所做的處理相當有意思！紹安！

是的…大人！
爲了讓豆腐與肉能絕妙地合奏，
我感覺到必須使豆腐的彈性儘可能接近肉才行！
也正因如此，小的確信這豆腐中的「酥」——
必定是這第六味了！

將切成丁的豆腐，
放進加了薑汁與鹽的熱水裏！
如此一來，不但可以去除豆腐的豆味，
水裏的鹽份還能均勻地——
賦予豆腐表面充分的彈性！


而我所用的豆腐，
也是柔軟而水份多的嫩豆腐！
在豆腐表面受熱凝結後，裏面卻仍然保有充足水份！
硬而熱
軟而冷
也就是說，裏面的豆腐並未受熱，仍保持在軟而冷的狀態之下！
如此一來……

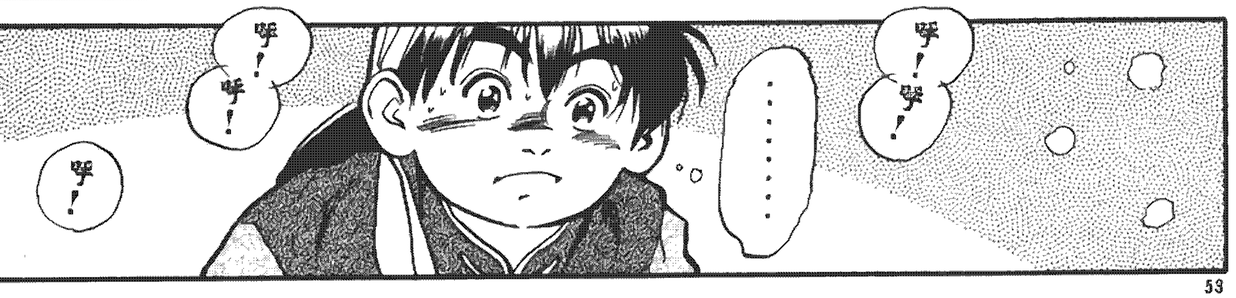
在舌頭滿足於豆腐的熱辣之餘，
也能同時享受酥爽的口感及隨即接踵而來的柔嫩度！
而咬破後的豆腐中所溢出的清涼水份，更能中和熱度，
保護食道與胃，不至於太過刺激！

豆腐與肉高度和諧的合奏…
此外還考慮到了「熱度的中和」以保護腸胃，十分傑出的一道麻婆豆腐…！

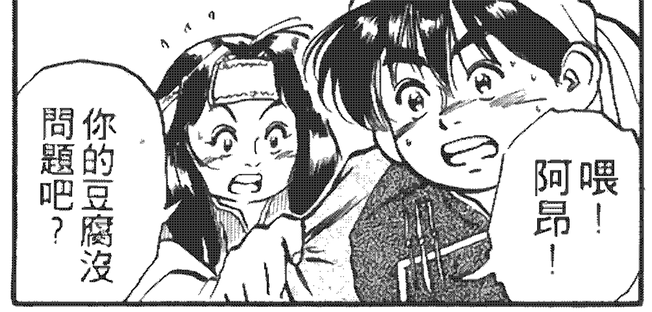
勝負大概已定了吧！
哦！原來「酥」指的就是豆腐的口感啊！
但是話說回來……
阿昂他竟然敗在他娘一手調教出來的徒弟手上，實在是有點諷刺！

小鬼…
你的末日來臨了……！
原來「酥」指的是豆腐的處理工夫啊……
不知道阿昂有沒有發現這一點……！

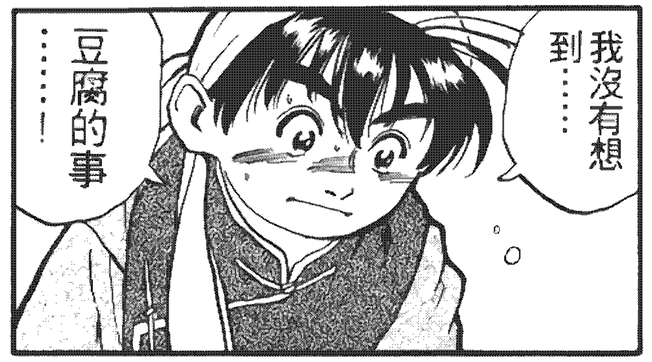
呼！
呼！
……

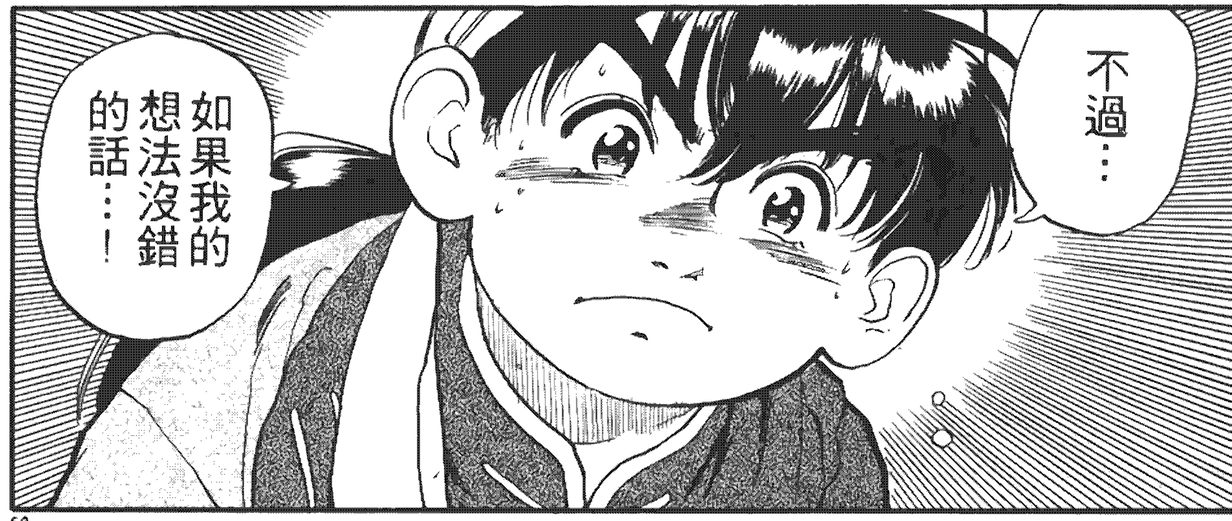

呼！
呼！
……
呼！
呼！
呼！

……
!!
モグ
モグ
……
呼！
呼！
モグ
呼！


喂！阿昂！
你的豆腐沒問題吧？

提督正在漱口……
準備要品嚐阿昂的麻婆豆腐了……！
咕嘟嘟
嘎嘎
吟吟

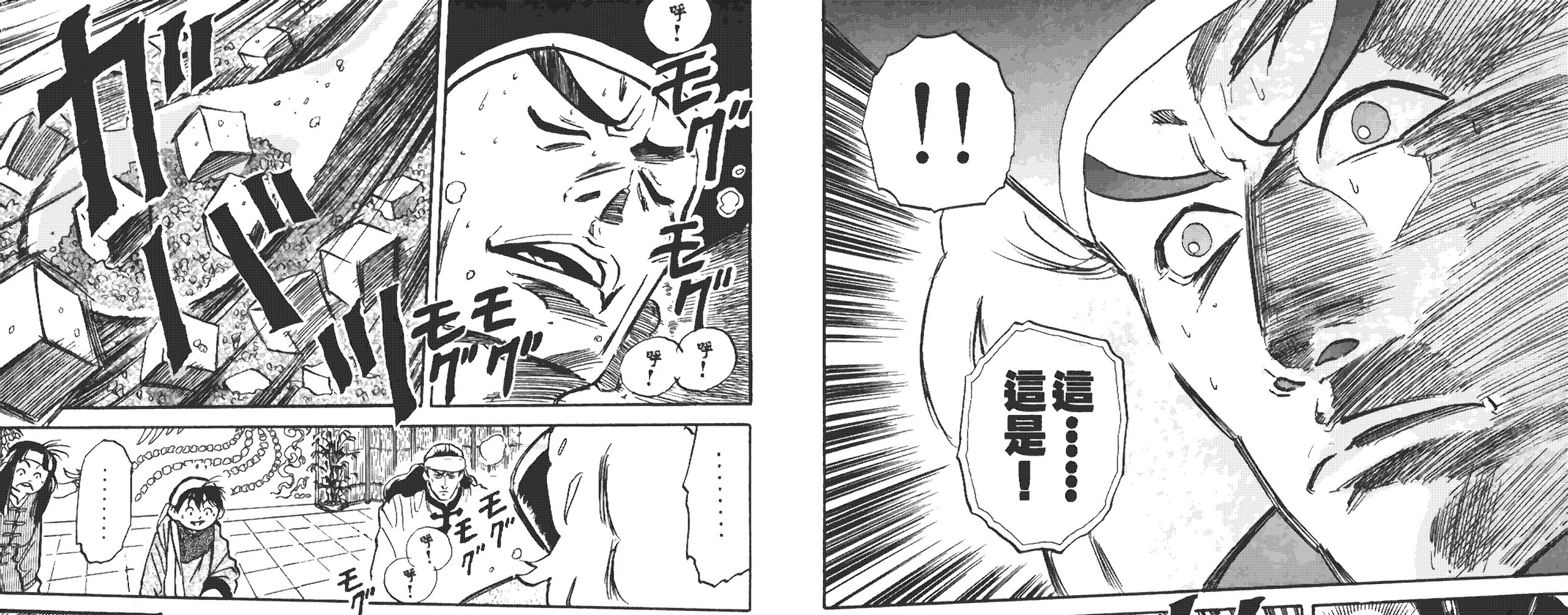

我沒有想到……
豆腐的事……！


不過……
如果我的想法沒錯的話……！

阿昂的麻婆豆腐了！
……
吟吟
嘎嘎

終於輪到……
人聲鼎沸

什麼……？


成功了！
……!!!
呼！呼！
……!!
!!
這……這是！

呼！
……!!
……
……
呼！呼！

……!!
喔喔喔！提督大人他……
人聲
鼎沸
乾脆不用小碟子——
議論
紛紛
直接捧起大盤子吃起來了！
竊竊
竊竊

喔喔……！

這是怎麼回事？提督大人他……

一句話也不說——

只是不斷加快了速度、猛吃個不停……！

……

カランッ

!!

什麼……？

一口氣把整盤都……

吃得一乾二淨……

……

……

……!!

提……

提督大人……

你們兩個人的麻婆豆腐……我都確實地品嚐過了！

我所要求的第六味「酥」

兩位都成功地發現了……

而昂星則是往別的方向研究！

紹安所研究出來的是豆腐的「酥」，

的確，紹安所創造出來豆腐的酥爽口感，

確實漂亮地呈現出「六味一體」的佳績！

!?

「酥」指的不是豆腐嗎？

但是，魔幻麻婆豆腐裏的「酥」，

卻與豆腐無關！

大……大人……！

這麼說來……！

你做的確實也不錯……不過……

那並非魔幻麻婆豆腐！

議論紛紛

你對豆腐的精心處理，確實能使食用者爲之鼓掌叫好！

但也僅止於此……！

在廣大的中國，懂得這種豆腐處理法的人，

不止你一個，恐怕還有成千上萬的人！

然而我在第一口吞進昂星的麻婆豆腐時，

就知道他所做的麻婆豆腐——

就是這個世界上獨一無二的——

魔幻麻婆豆腐！

……!!

而這味「酥」的秘密其實就在於……

絞肉上！

!!

絞……
絞肉……？

肉的酥爽口感，

才是第六味眞正的精髓所在……！

カチャ……

……怎麼了？

人膺

人膺 鼎沸

人膺 鼎沸

提督大人這回又想幹什麼啦……？

カチャ……

!!

ウウ 嗚嗚

ウウ 嗚嗚

他分別取出兩人的絞肉盛入小碟子中……！

人膺 鼎沸

人膺

カチャ……

不……就算「酥」指的是絞肉，

我所選用的也是最上等的肉，彈性不可能會輸給他啊……

現在我就以視覺和聽覺兩方面——

來讓你們看看，你們兩個人的絞肉在口感上的差異究竟何在……

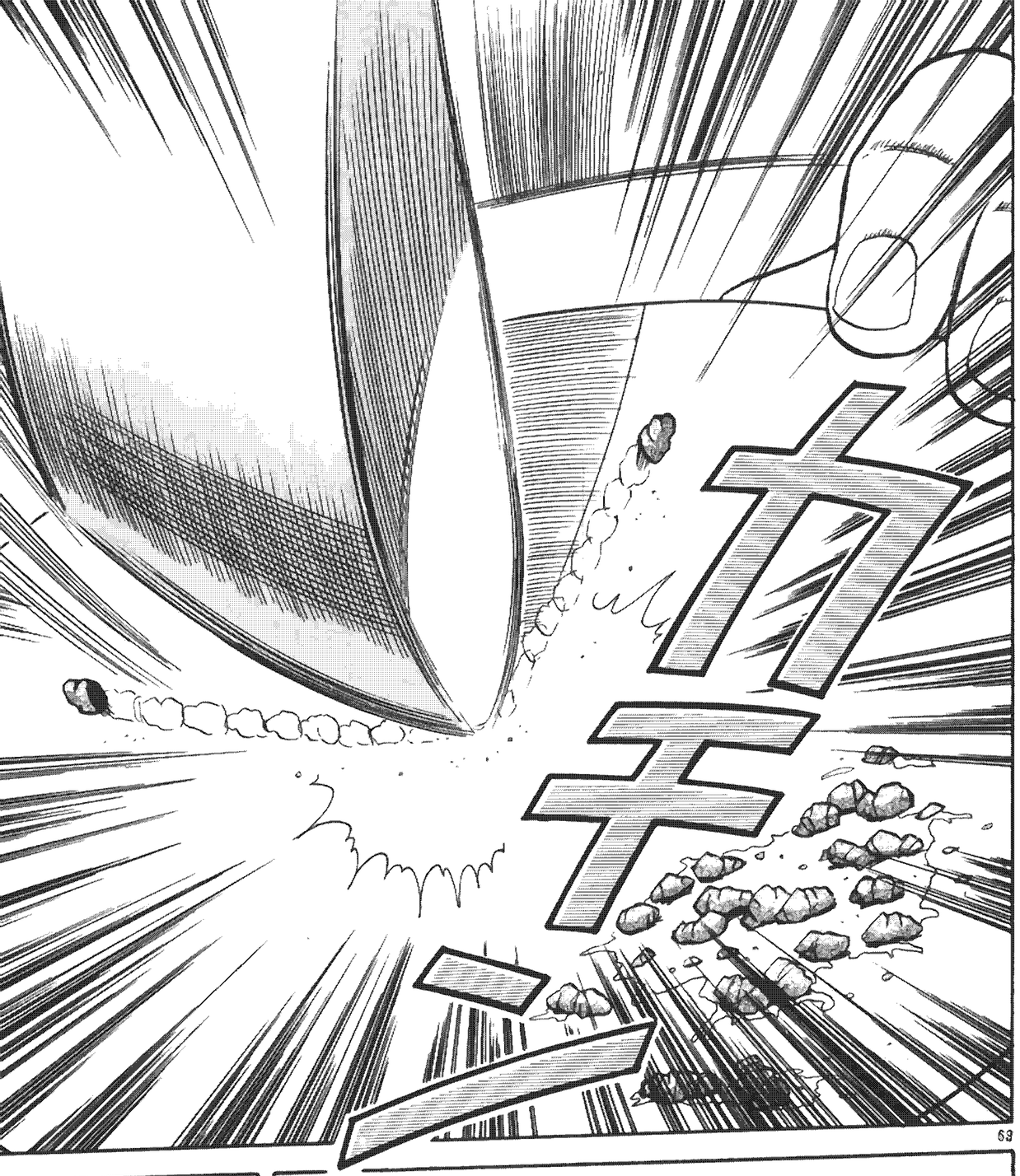
……

我們來看看紹安的絞肉……

首先……

ギュッ

ギュウウウ


ドドド

絞肉整體…
此外…不管用任何方法來炒，
以及每一小塊的絞肉——
都應該會產生顏色不均的現象才對！
提督大人……
然而昂星的絞肉——
受熱後卻如此均勻，而且沒有任何筋殘存！
カチン
因而產生如此滑潤舒爽的口感！
カチン カチン
昂星！我希望你能告訴我…
這究竟是什麼肉…？
65

你…你們聽見了嗎…？
聽見了…剛才我確實聽到湯匙撞擊碟子的「卡鏘」聲…
因爲阿昂的絞肉被切開了！
而紹安的絞肉卻切不斷…只是變形了而已……！
這是怎麼回事？
真是不可思議的肉質…
カチャ カチャ
カチン
64
無論是哪一種肉，不管用再怎麼精巧的手法去絞它，
應該都會有「筋」殘存才對！

其實…

那根本就不是肉！

不……不是肉……？

!?

什麼……什麼……？

這……這是……

大豆嗎？

68

大豆又叫做——

「菜園裏的肉」！

大……大豆？

……

大豆？

怎麼可能……眞不敢相信！

剛才我所吃的肉——

就是大豆嗎……？

喂！你是怎麼——

調理這些大豆的？

先把浸過水的大豆，

放進高湯裏煮熟！

69

然後把它壓平……

碾碎……

再用醬汁，

使大豆充分地入味！

醬汁的水份與味道，

便使大豆含有香濃的肉汁原味！

等一等……

你用這種方法製造出來的肉味，如果一下鍋煮，應該會全部流入麻婆豆腐的湯汁中才對！
根本就不可能留下任何肉味啊！
是啊…畢竟這只是碾碎後再加以調味的豆子，
應該不可能取代肉才對啊！
沒錯！
所以最後我再把它下油鍋快炸一下！
一來可以保住醬汁的美味，
二來又能賦予大豆適當的硬度，使它嚼起來的口感更像真的肉！
醬汁的美味
肉的口感
用這種方法所做出來的——
就是這個！
看起來很像真的絞肉吧！
原來如此……
70
哼…大豆做成的…
絞肉……
……
喔喔！
!!
這個味道不就是…！
你好像已經察覺到了吧！紹安！
其實做出這道魔幻麻婆豆腐的人——
啊！
就是人稱「川菜仙女」的菊下樓前任主廚，也就是——
因此，我才會出這道題目來考你們！
……!!
這…這是師娘的麻婆豆腐…！
你的恩師，昂星的母親……
71

你做得很好，昂星！識破了我的考題…
其實當時我只是想…
魔幻麻婆豆腐會不會就是我娘做的！
於是我查了提督大人來到四川那年的「產業年鑑」！
結果發現剛好距今十年前…
牛隻的污染病在這附近發生大流行，因此根本沒有肉可供食用！
也就是說，那一年根本就無法做出麻婆豆腐來！
是嗎…
我來到四川那一年，發生了這種事嗎……
由於麻婆豆腐是非常受歡迎的一道菜……
因此娘想盡辦法，用各種其他的材料試著做麻婆豆腐…
而當時那些實驗品，
自然全部下了我們的肚子裏！
我努力回想當時的記憶，
因而確信娘所用的材料必定是大豆無誤！
大豆裏的蛋白質非常容易被消化吸收，
因此我想這道大豆麻婆豆腐…
必定就是提督大人您十年前所吃那道——
魔幻麻婆豆腐！
這麼說……
你是由兒時的記憶，自己理解出這道菜的材料的嗎…？
是的…娘做的菜的味道，我只要吃過一次，
就全部都能記得…！
……
是嗎…
紹安…這種味道你應該也曾嚐過才對吧…

是…
是的…！
那的確是阿昂的母親…也就是師娘的味道……
可是，只憑藉著十年前如夢幻般的記憶，竟然能想出是用大豆做的…！這小鬼實在是個可怕的傢伙！
紹安做的麻婆豆腐的確堪稱一流…
但是……
……!!!
這場比賽的結果，
我想各位應該心裏都已經有數了吧…！
74
這第六味—「酥」…
我想了十年，仍想不出個所以然來…
沒有一般絞肉的濃膩，有的只是清爽的口感…
但卻又同時擁有無以倫比的纖細肉質感…
75
豆腐和肉調配在一起，
就好像在舌頭上演奏著曼妙旋律的魔幻麻婆豆腐…！
如今一切都豁然開朗了！
幹得好！昂星！

昂星！那道滋味絕佳的大豆麻婆豆腐——

也讓大家都嚐嚐吧！

太……太棒了！

我們也能吃到嗎？

這味道比牛肉更好呢！

是啊！而且吃起來清爽滑潤，吃再多也吃不膩！

這就是老闆娘的味道嗎…可惜她已經不在人世了！

大人！您的意思是要讓這位年僅十三歲的小孩兒擔任主廚嗎…

……

容屬下無禮…

屬下認爲……

要這位孩子氣仍重的少年郎出任四川首屈一指的菜館主廚，恐怕…

嗯！

是嗎？

成功了！姊！

那果然就是娘的味道！

我眞是不敢相信！阿昂！

耶——！阿昂——！

阿昂——！你眞是不簡單！

耶——我們的新主廚！

來吧！坐在我肩上！

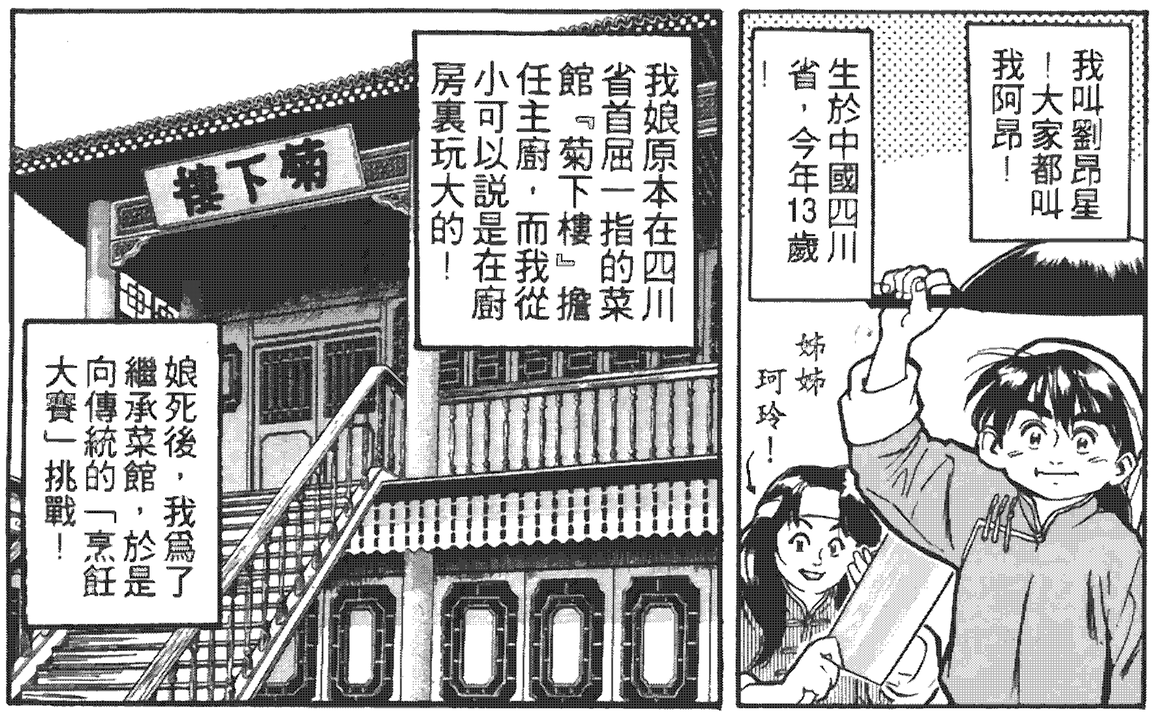
……

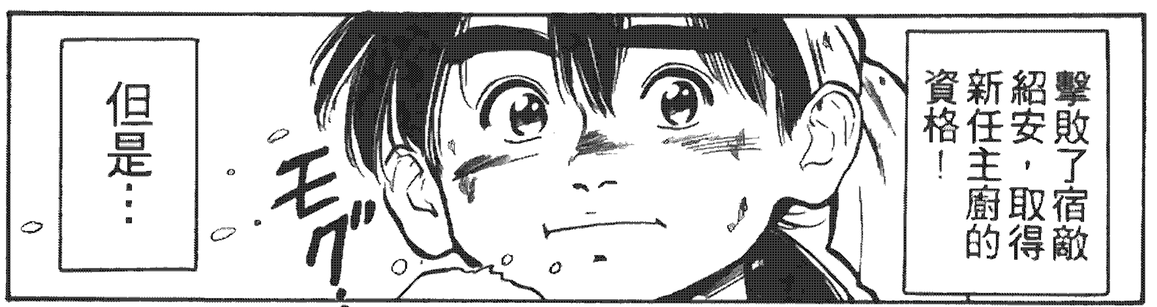
菊下樓新主廚的榮耀本來應該是歸我所有的，但如今——

我連廚師的資格都將永遠喪失！

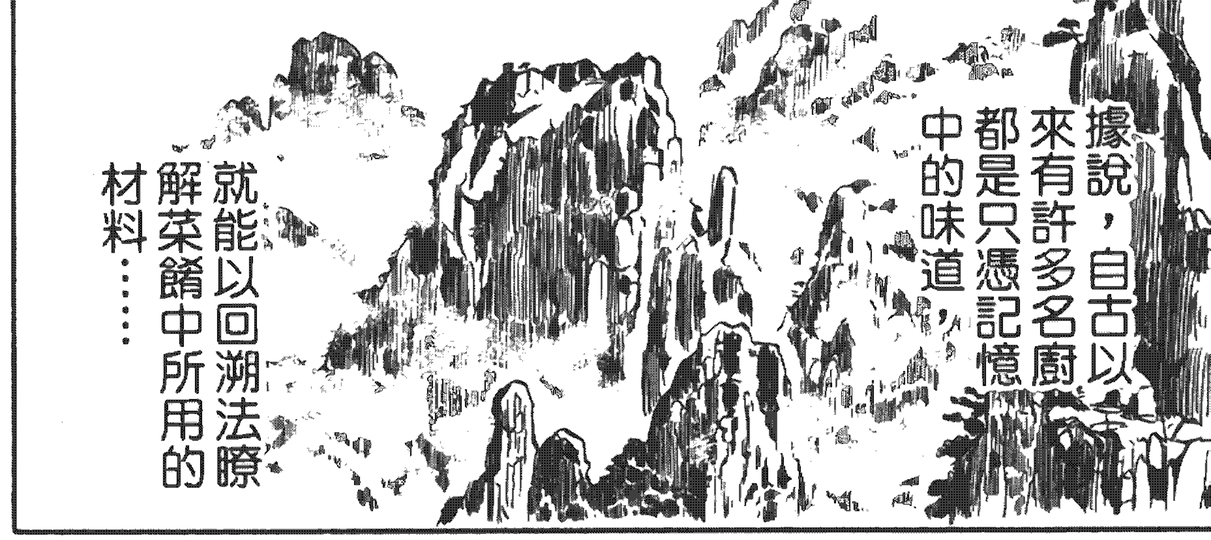
可是……我絕不會就此罷休的……！

給我走著瞧！阿昂！


我叫劉昂星！大家都叫我阿昂！
生於中國四川省，今年13歲！
姊姊 珂玲！
菊下樓
我娘原本在四川省首屈一指的菜館『菊下樓』擔任主廚，而我從小可以說是在廚房裏玩大的！
娘死後，我爲了繼承菜館，於是向傳統的「烹飪大賽」挑戰！


擊敗了宿敵紹安，取得新任主廚的資格！
但是……
モグ……

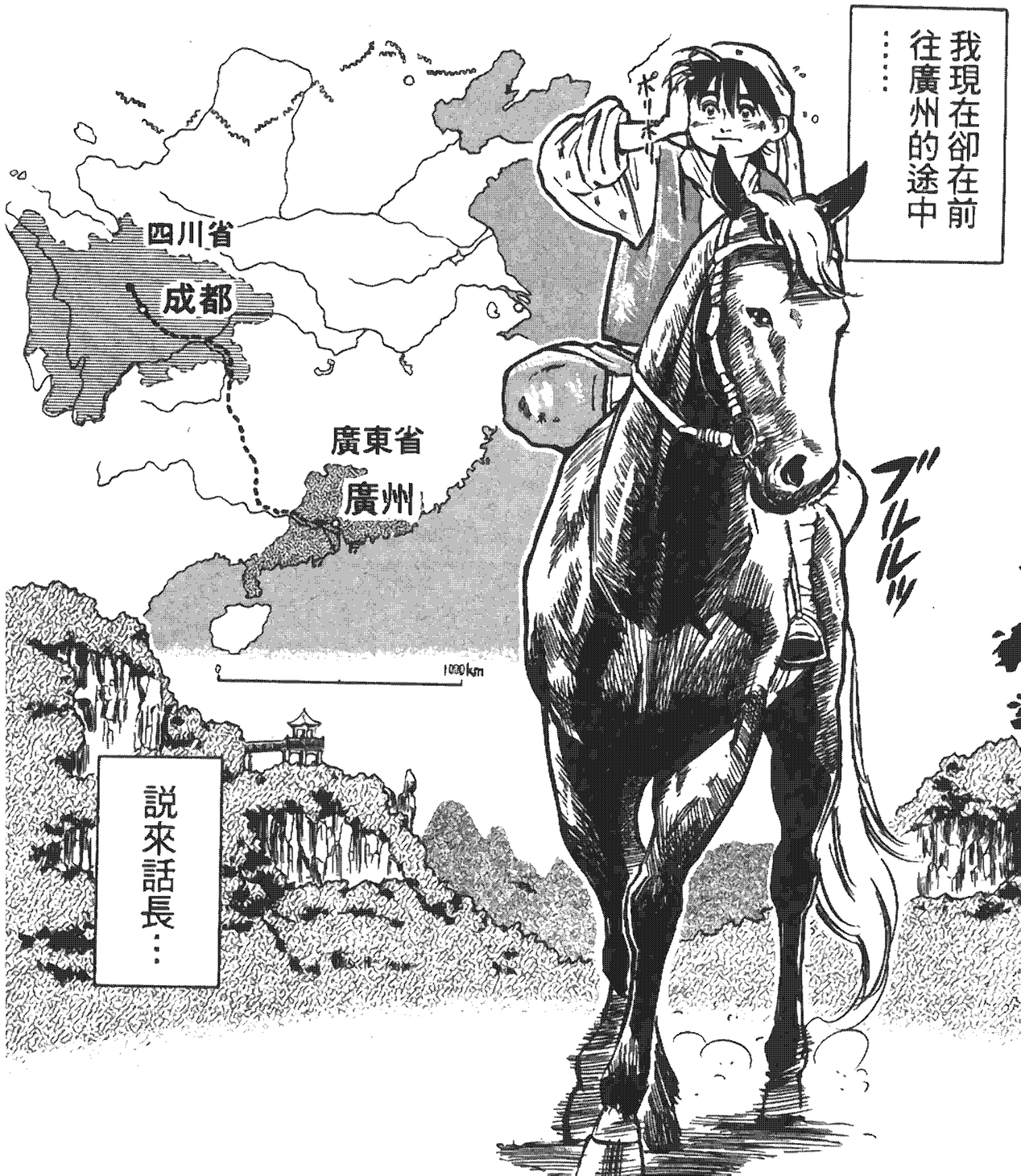
唉——好遠哦！廣州……
ブルル


據說，自古以來有許多名廚都是只憑記憶中的味道，
就能以回溯法瞭解菜餚中所用的材料……

連我都解不開的「大豆肉」之謎，
這位少年竟然僅憑十年前的記憶就能把它再現餐盤！
讓他出任四川首屈一指菜館的主廚……也許還大材小用了呢……！

中華小廚師

第二話　前往「美食之都」！



廣東省省會廣州，

是位於華南珠江三角洲的港口城市，也是中國南方最大的城市。

好寬廣的街道哦……！

ワワ

眞想讓姊姊也看看！

人聚

人說「吃在廣州」！

眞是一點不假！有著各色各樣的新鮮材料！

難怪廣東菜能儘量展現食物本身的天然美味……

什麼……？廣……廣州？

ガーン

爲什麼要到那麼遠的地方……？

古有名言，「吃在廣州」……

廣東省

廣州

那裏的新鮮食物十分豐富！

爲了要展現材料的新鮮原味，廣東菜講究的是味淡而清！

因此那裏的廚師個個都是眞功夫！

此外，在廣州還有一位能將蔬菜的自然美味，發揮到極致的大廚師！

他就是廣州最有名的大菜館『南鮮酒家』的——

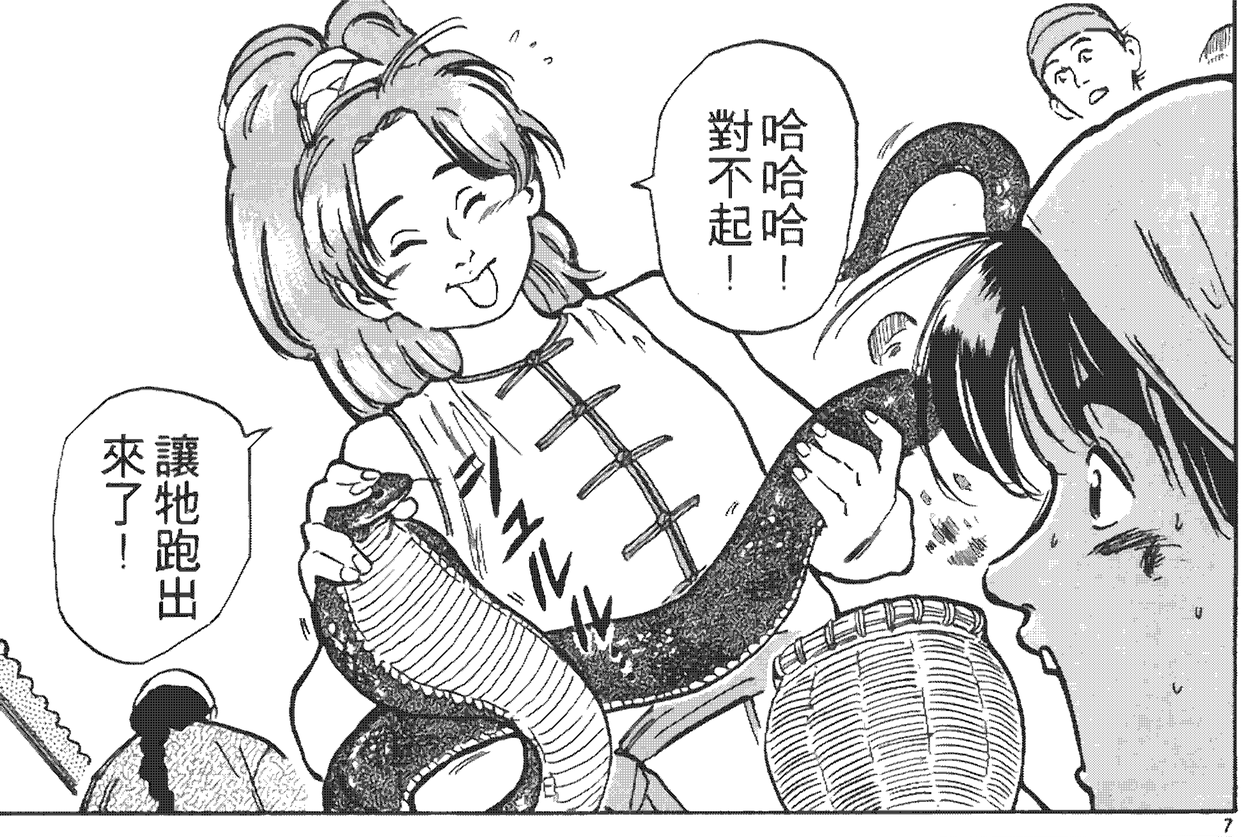
偉大總主廚羅添大師傅！

南鮮酒家

你帶著這封介紹信去找他，

在這三個月裏好好學習「蔬菜」的調理法！

就算是你就任主廚的特別條件吧！


哈哈哈！對不起！
讓牠跑出來了！

你連眼鏡蛇都不知道啊！
是外地來的孩子是吧！
……
小心點！這裏常有危險事發生的！
……
嗯…請問…

聽說廣東人還常吃一些怪東西呢！
這些東西還眞奇怪！讓人不敢領教……
啊！快啊！快把它抓起來！

嗯……？
ガサッ
ガサガサ
シュルルル
天…天哪！這隻蛇的頭怎麼這麼大啊——！
救……救命啊——！
哇啊——
唔……
ガッ

請問妳知道一家叫『南鮮酒家』的菜館嗎？

『南鮮酒家』？

我就是在那裏工作的啊……

什麼……？

哇呀—你一個人遠從四川跑來這裏學做菜啊—……

眞是辛苦……

啊！對了！我叫梅麗，今年十四，請多指教！

啊，我叫阿昂！十三歲……請多指教……

有什麼不懂的地方就儘管問！

好！

這……這裏就是『南鮮酒家』嗎！

好……好棒哦！簡直就像宮殿一樣—！

那……那些排隊的人全都是客人嗎？

是啊！因爲我們店裏有來自全廣東手藝一流的各大名廚呢！

眞的啊—！

這邊！阿昂！

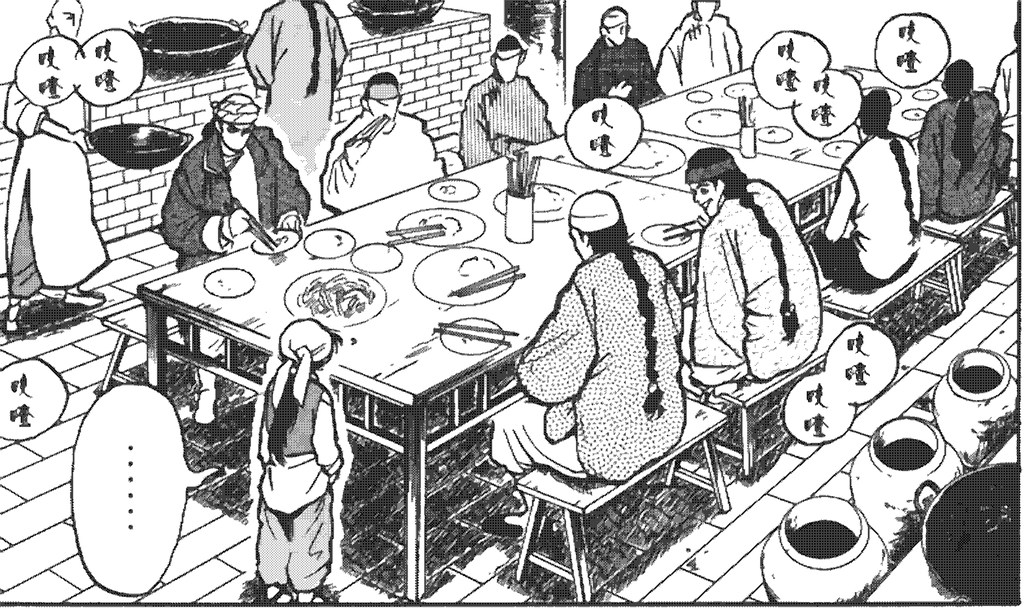
拿蝦子來！
是！
快點！
快點！
別讓客人久等了！
又燒還沒好嗎？
三個大盤子！
快點！
油快沒了！
馬上來！
哇啊……

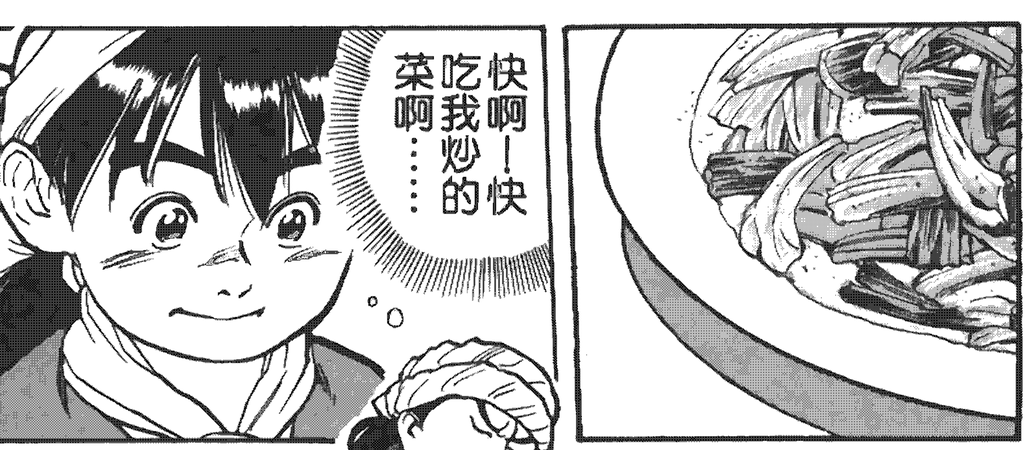
好大的廚房啊！而且還有那麼多好厲害的廚師！
是！
大家都好厲害哦！梅麗！
阿昂，你看裏面那邊，
那是副主廚丁油！
也就是我爹……
什麼？妳爹？

ガオッ!!
ドガッ!!
12
哇啊!
ボカッ
好…好厲害!
天哪…!那…那麼多的魚翅!
竟然能一次全部翻面!
盤子…!
13
其實這家店可以說是由我爹在掌管…
因爲羅添大師傅很少在店裏露臉,連我都不會看過他呢!
好厲害的人……
……
……
李提督的介紹信?
吱嘻吱嘻
什麼啊!原來是個小鬼!
南京餐館

!!
爹——！
啊！
廢話我就不多說了！
ポイッ
……!!
ガッ
パン
カッ
ジュ
パチ
現在剛好是我們吃飯的時間！
你也做道菜出來瞧瞧！
就炒個青江菜吧……
14

沒想到我才來第一天竟然就肯讓我下廚！
ダン
他雖然表情很可怕，其實是個很明事理的好人呢！
青江菜的香味及鮮脆的口感都非常獨特，可說是中國菜裏代表性的蔬菜！
在一只鍋裏把水燒開，
另一只鍋則乾燒至冒煙的程度……
パッ
パッ
チッ
ゴオオオオオオオ
15
先把青江菜丟進熱水裏燙過！
不這樣做的話，菜不容易受熱！
……
燙好了！
現在開始炒！
ガッ


吱嗟
吱嗟
吱嗟
吱嗟
吱嗟
吱嗟
吱嗟
吱嗟
吱嗟
……


快啊！快吃我炒的菜啊……
……

吱嗟
吱嗟

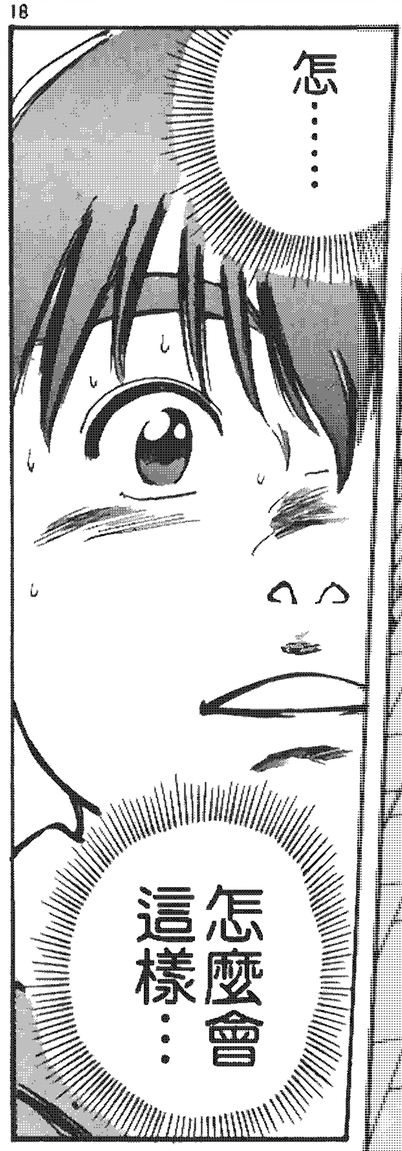
啊？
啊——吃飽了！吃飽了！
在下午開始準備以前可以好好睡個覺了！
吱嗟
吱嗟
吱嗟
ガタ
ガタ

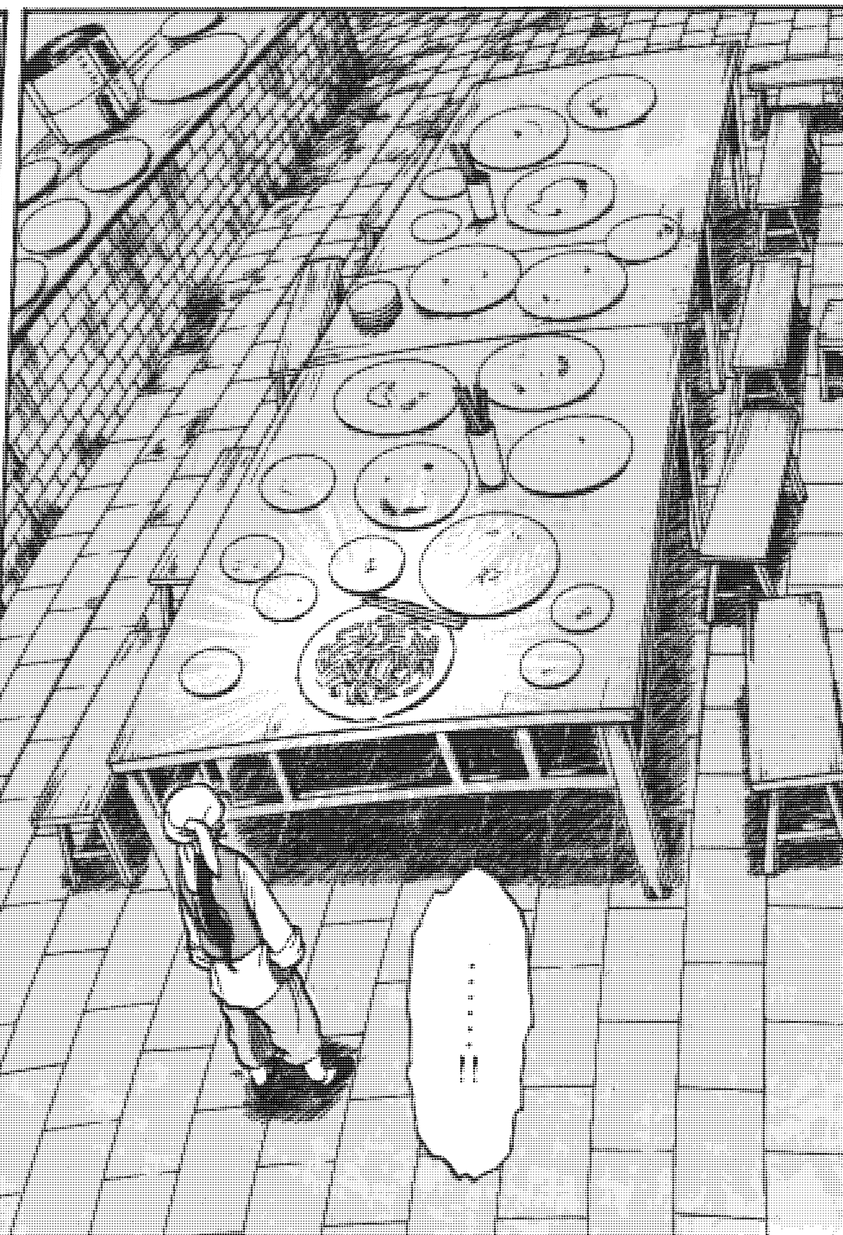
17

調味就用濃烈的四川風味吧！
讓大家留下深刻的印象！
ジャッ
ジャッ
……
ゴウ
ゴウ
再快炒一番！
ゴウ
ジャッ
ジャッ
ジャッ
ジャッ
好了！
炒個青江菜實在是太簡單了！
ジュオオオオオオ

16

!!


怎……
怎麼會這樣……

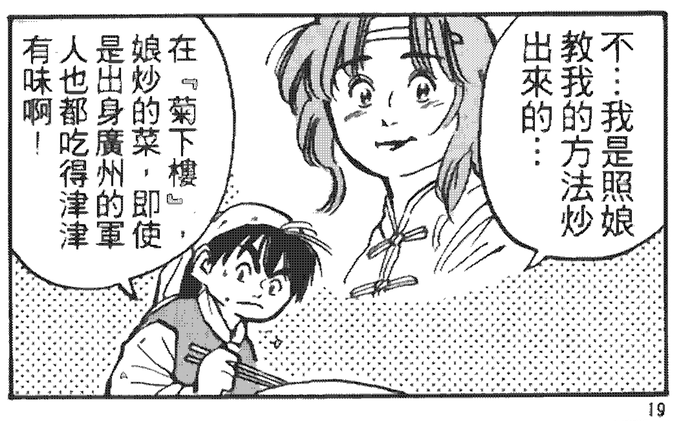

……!!

18

爲……
爲什麼……?

為什麼只有我炒的青江菜，
大家連動都不動一下筷子……!
バッ
バッ

是四川菜厚重的味道，
モグ
モグ
モグ
對廣東人來說太濃烈了嗎……


不……我是照娘教我的方法炒出來的……
在『菊下樓』，娘炒的菜，即使是出身廣州的軍人也都吃得津津有味啊！

ペレっ
難道我連這種最基本的東西都炒不好嗎——!

青江菜可說是最常用的蔬菜了!
是基本中的基本的一種蔬菜!

19

唉——

我真不明白……

我炒的青江菜到底是……哪裏不對……

嗯……

カキャ

啊？

……!!

……

是副主廚丁油師傅……

ス……

……

他是來幹什麼的呢？

……

カパッ

ガッ ブッ

モグ モグ モグ

……？

モグ モグ

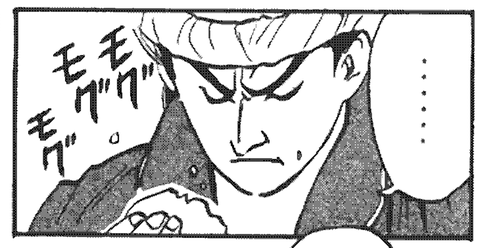
原來是來吃饅頭的啊！
モグ
モグ
モグ

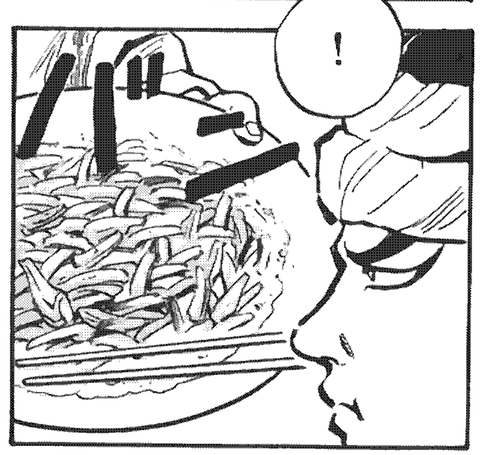
……
モグ
モグ

這麼說……

可惡～～!!
他是想告訴我，即使嚼著淡而無味的饅頭下肚……
也不願意吃我炒的菜嗎……！

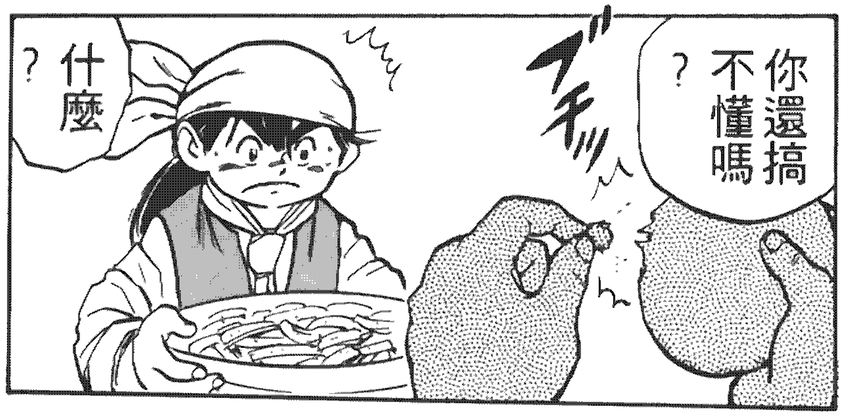
22

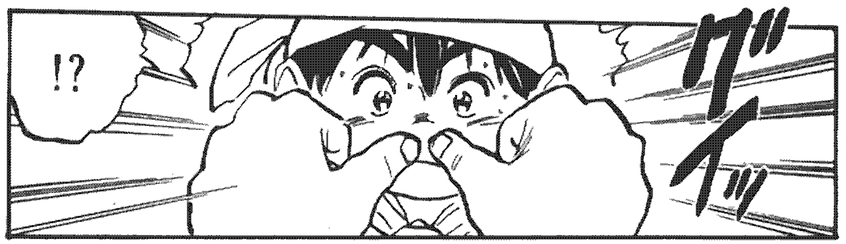

……
モグ
モグ
モグ


！

請夾著這盤菜，
配饅頭吃吧……

——哼！


你還搞不懂嗎？
什麼？
ブチッ

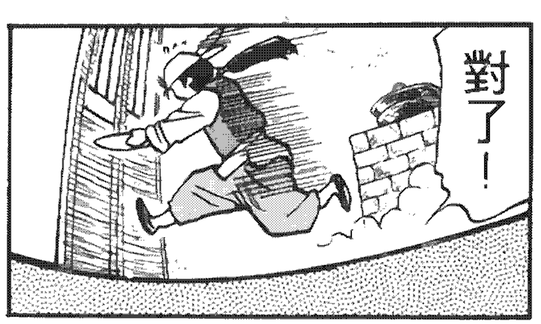

!?
グイッ

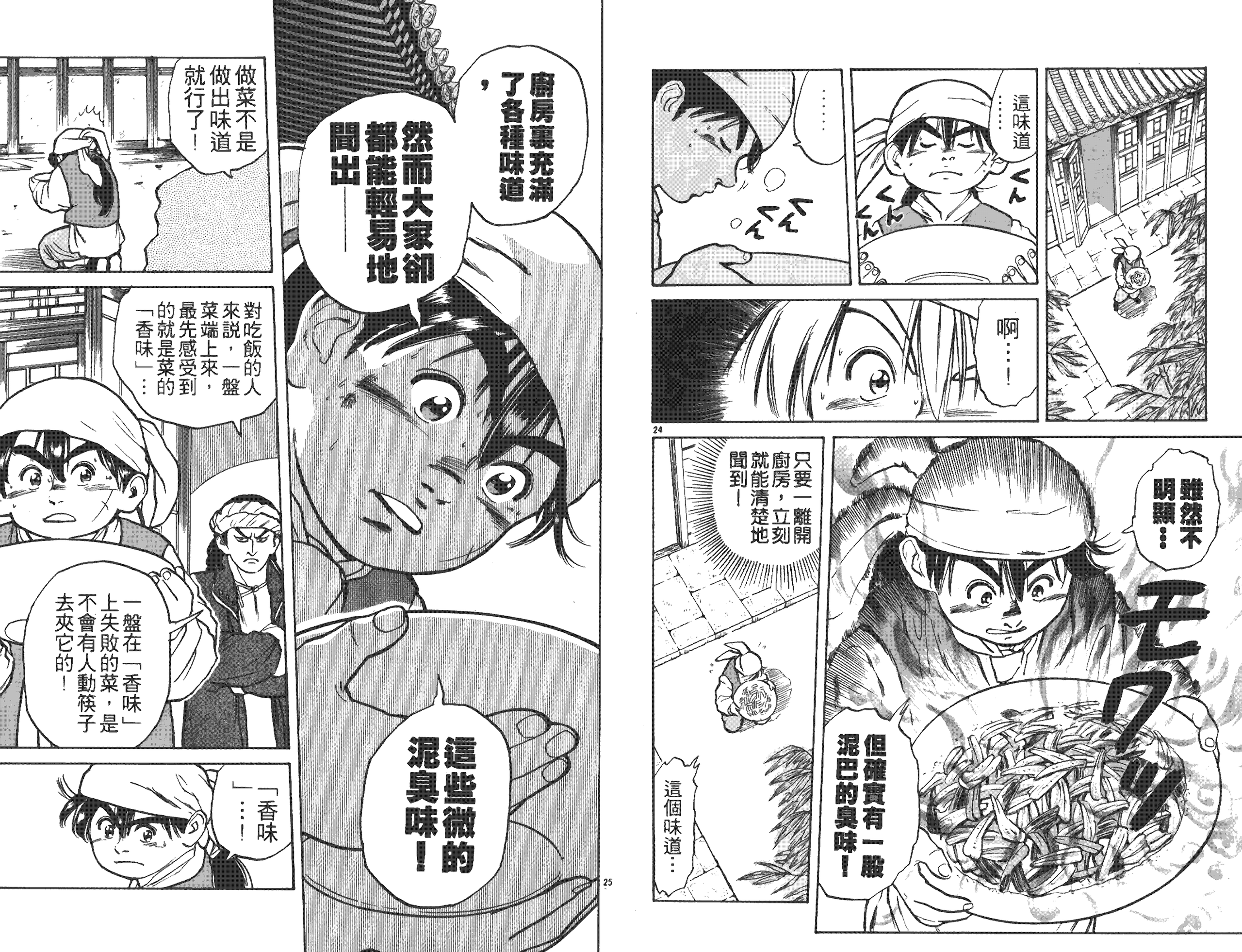
23

既然你的鼻子是廢物……
那麼乾脆把它塞住算了！
……？

鼻子……

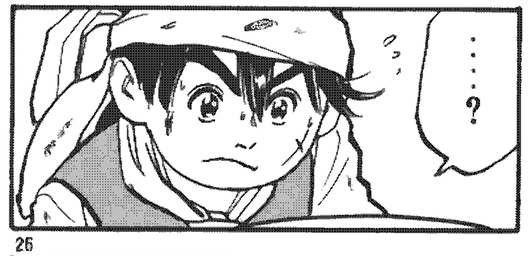
!!
是廢物……！
ポン


對了！


這味道……
くん くん くん
……
くんくん
啊……！
雖然不明顯……
モワワ
但確實有一股泥巴的臭味！
只要一離開廚房，立刻就能清楚地聞到！
這個味道……
廚房裏充滿了各種味道，
然而大家卻都能輕易地聞出——
這些微的泥臭味！
做菜不是做出味道就行了！
對吃飯的人來說，一盤菜端上來，最先感受到的就是菜的「香味」……
一盤在「香味」上失敗的菜，是不會有人動筷子去夾它的！
「香味」……！

可…可是我在四川炒這道菜的時候，
根本就沒有這種泥臭味啊…

廢話！

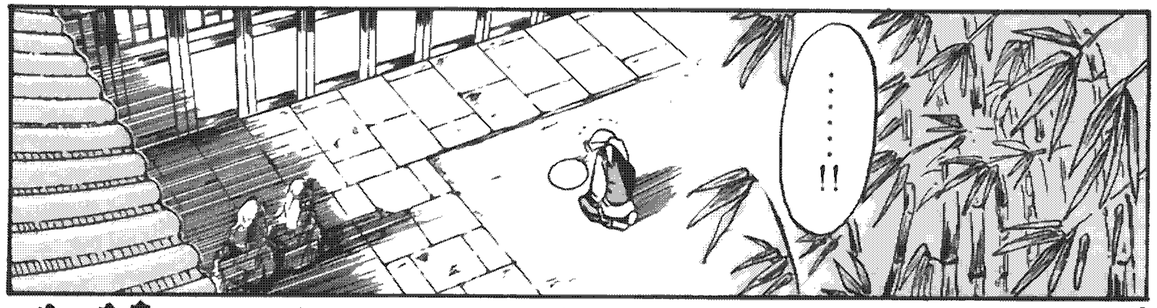

……？

26

你的故鄉和廣州這裏
所有的客觀條件都大不相同！

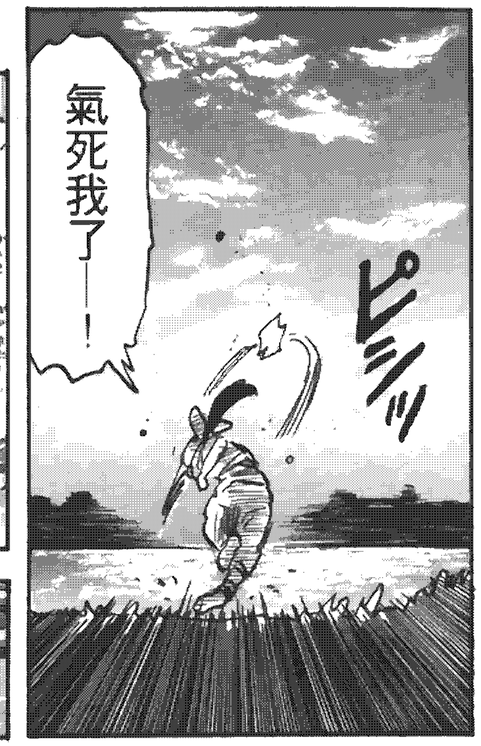
如果你連這個道理都不懂，
那麼在「美食之都」廣州，你那點伎倆根本就派不上用場！

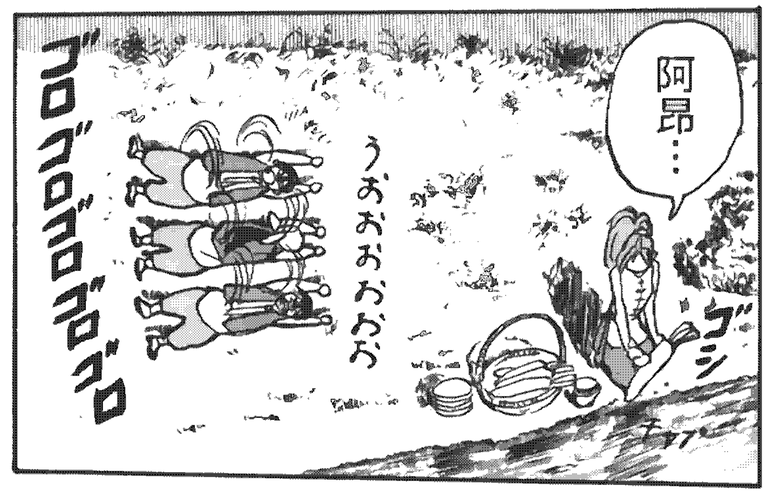
你說什麼！
我看你還是…
乖乖地回四川去吧！
!!
バタン
……


……!!

27

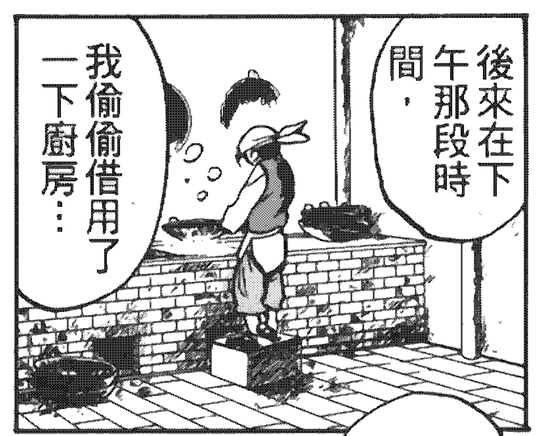
可惡——!!

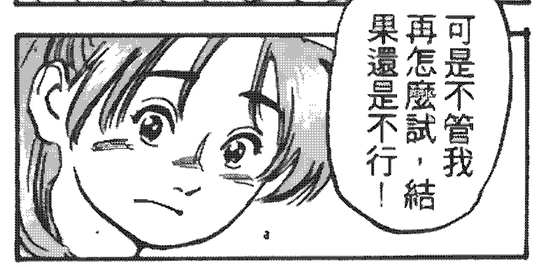

氣死我了——！
ピシッ


阿昂……
うおおおおお
ゴロゴロゴロゴロ

ちゃぽん

就好像被人下了咒似地……梅麗！
呼——
呼——
呼——
呼——


後來在下午那段時間，
我偷偷借用了一下廚房……


可是不管我再怎麼試，結果還是不行！

くんくん
這裏的青江菜和四川的根本就沒有兩樣啊……

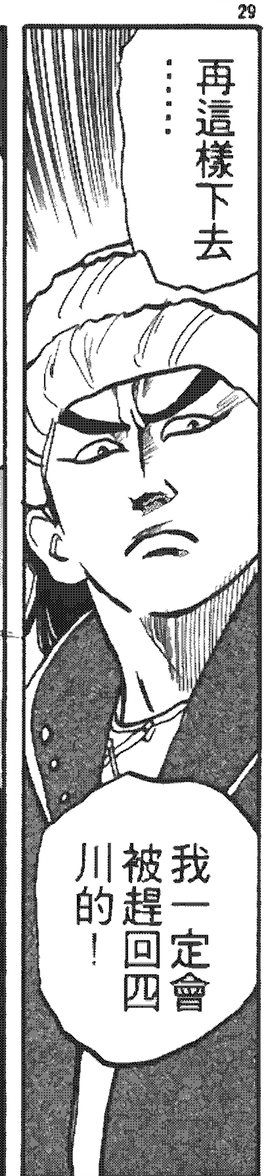
28

我都是一樣先用水燙過，

然後下鍋炒！可是……

モヤ——
泥臭味就是會在不知不覺中出現！
我在鄉下時，從來就沒有發生過這種事啊！

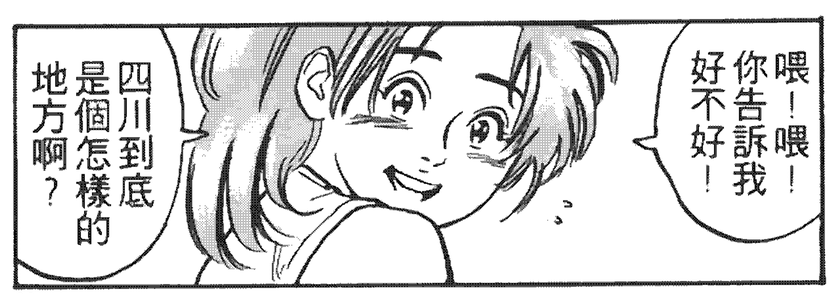
29


再這樣下去……
我一定會被趕回四川的！

四川的山裏和廣州……
到底有哪裏不一樣呢——！

四川和廣州的客觀條件大不相同……
我爹到底是什麼意思啊……
我怎麼會知道！

最後我還是得回四川去……
然後喪失繼承菜館的資格，和我姊一起走上流落街頭的悲慘命運……
你在胡說什麼啊！阿昂——！


喂！喂！你告訴我好不好！
四川到底是個怎樣的地方啊？

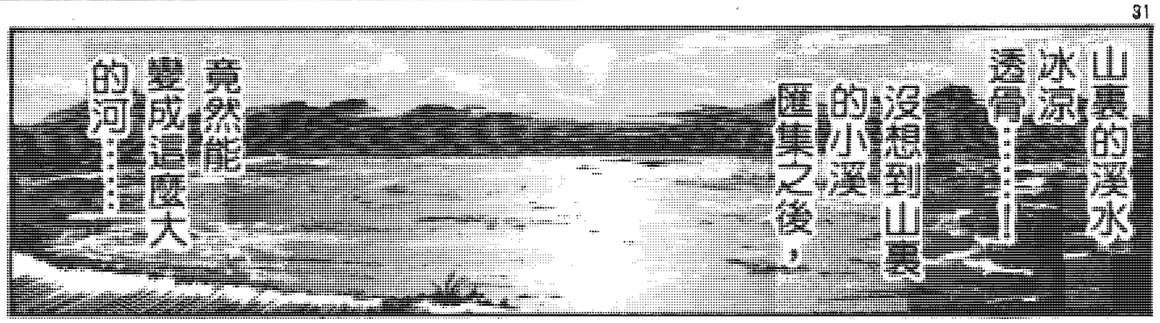
四川……

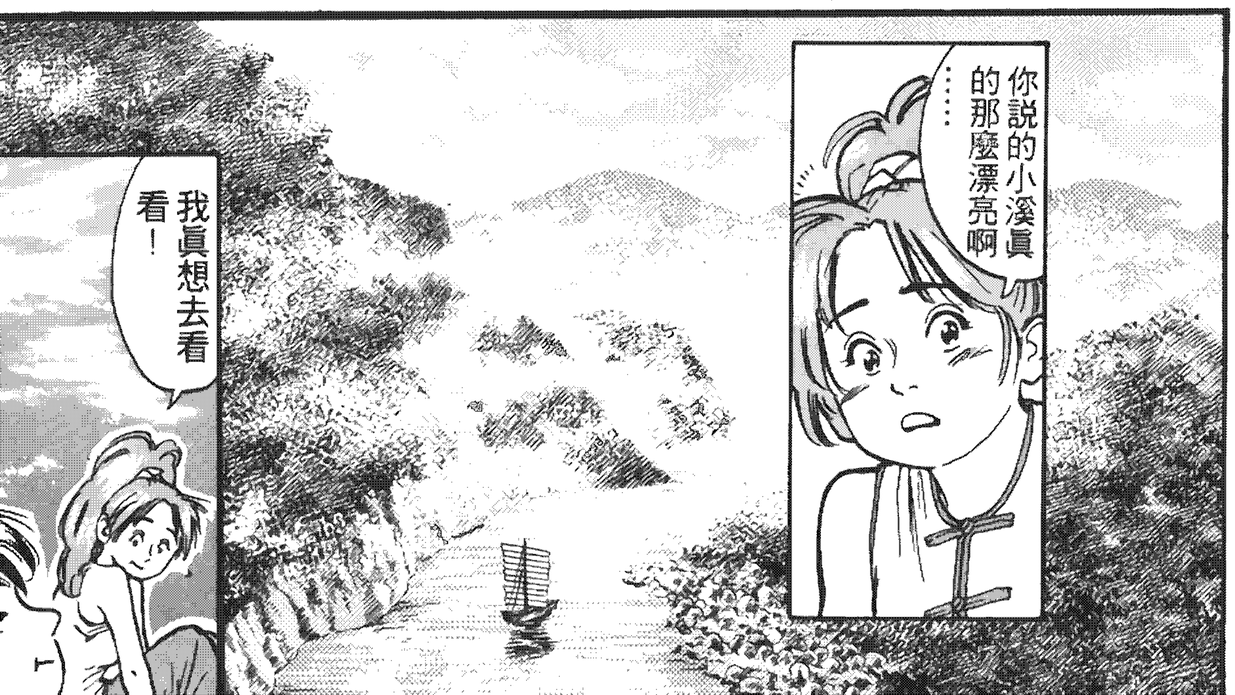
四川是個很大的地方……
而我的故鄉就在山裏面！

那裏的自然物產非常豐富！
山野裏開滿了花，還有各種動物生活在山林裏！

ギャハハ
パシャ
サラサラサラサラ
你幹什麼！阿昂！不要跑！
……

我家附近還有一條小溪……
夏天的時候，我常和我姊一起去抓些小魚或河蟹什麼的……

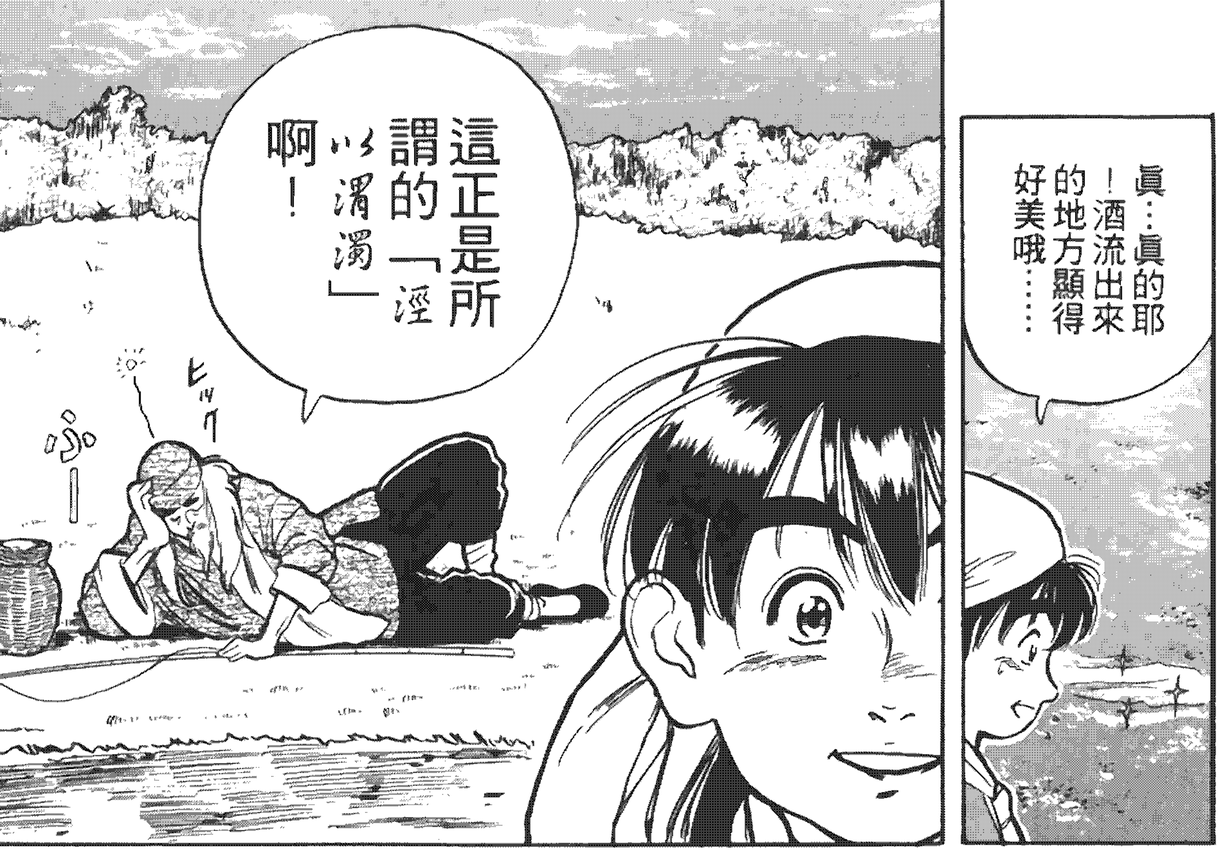

山裏的溪水冰涼透骨……
沒想到山裏的小溪匯集之後，竟然能變成這麼大的河……

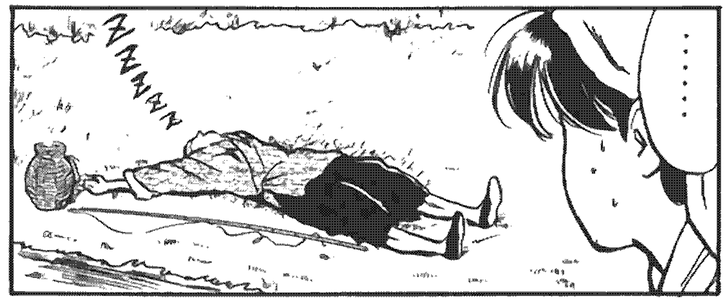

你說的小溪真的那麼漂亮啊……
我真想去看看！

喂！
!!
糟了！糟了！
我把酒壺掉到河裏去了！
對不起啊！
能不能請你幫我拿回來？
什麼？
啊…好…
ヒッヒ
フラ
ヒッヒ

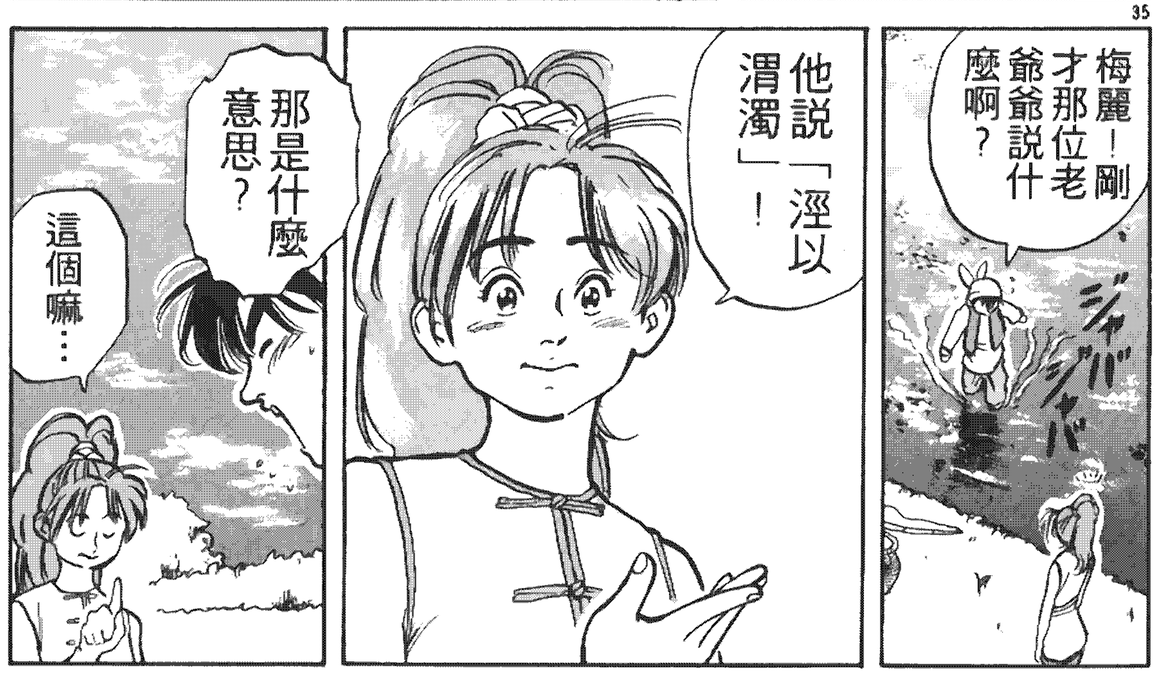
小心點哦！阿昂！
ジャバ
ジャバ
ララララ
來！給你！
嘻嘻……眞是對不起……
ポン
ポタポタ
還好來得及！
謝謝你！謝謝你啦！
ヒッヒ
チャポ
啊！
ポロ
哇！
パシャッ
啊！
ララララ
眞…眞浪費耶！阿昂！酒全都流出來了！
ぶくぶく
バシャバシャ

哇——全部流出來了啦！
眞對不起！老爺爺——！
哈哈……沒關係……
今天的酒就算我請珠江喝的好了！
ヒック
快看啊！
流出的酒多美啊……
!!


眞…眞的耶！酒流出來的地方顯得好美哦……
這正是所謂的「涇渭濁」啊！
ヒック


……

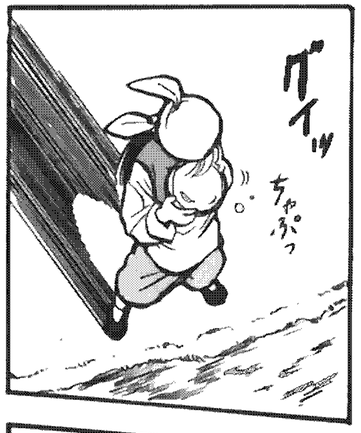
什麼？
老爺爺，您剛才說些什麼啊？


梅麗！剛才那位老爺爺說什麼啊？
ジャバジャバ
他說「涇以渭濁」！
那是什麼意思？
這個嘛……

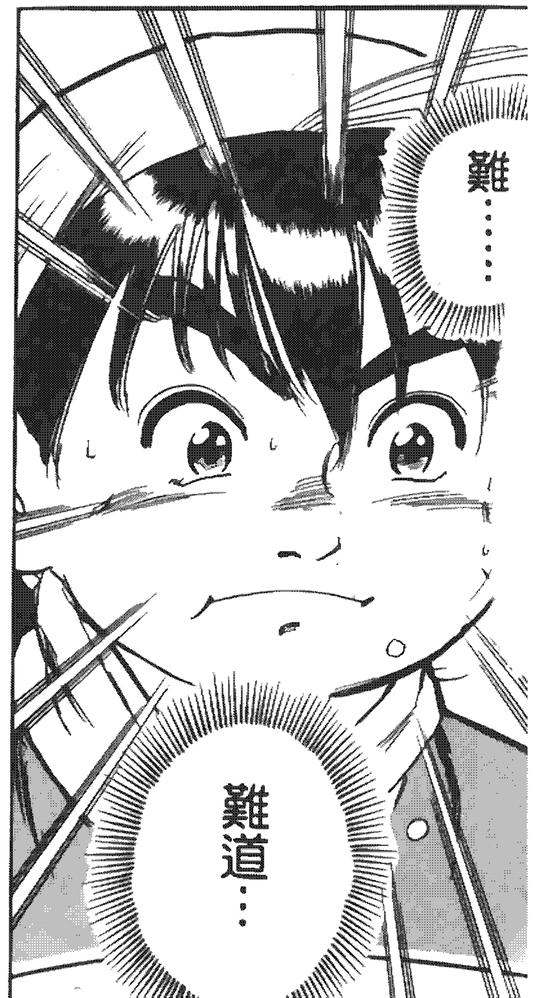
サラサラサラサラ

廣州的河水……

的確，和故鄉四川的小溪比起來……


グイッ
ちゃぷっ

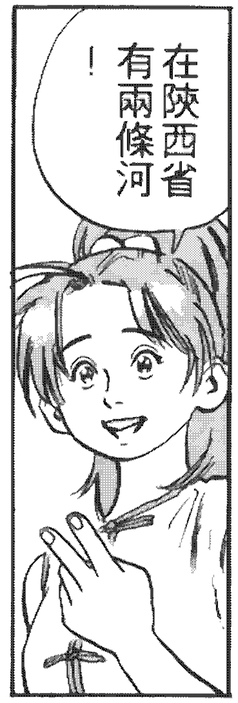
……!!
パシャッ

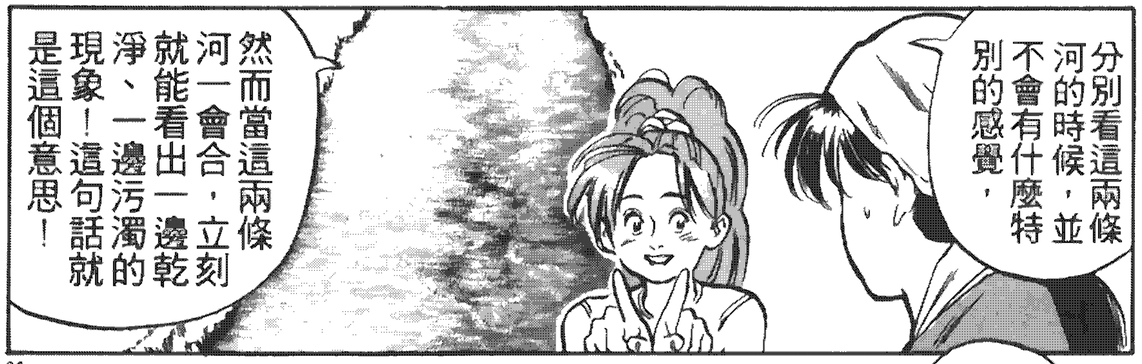

難……
難道……

……

另外一條叫渭水，卻是常保清澈！

一條叫涇水，總是一副混濁的模樣！


在陝西省有兩條河！

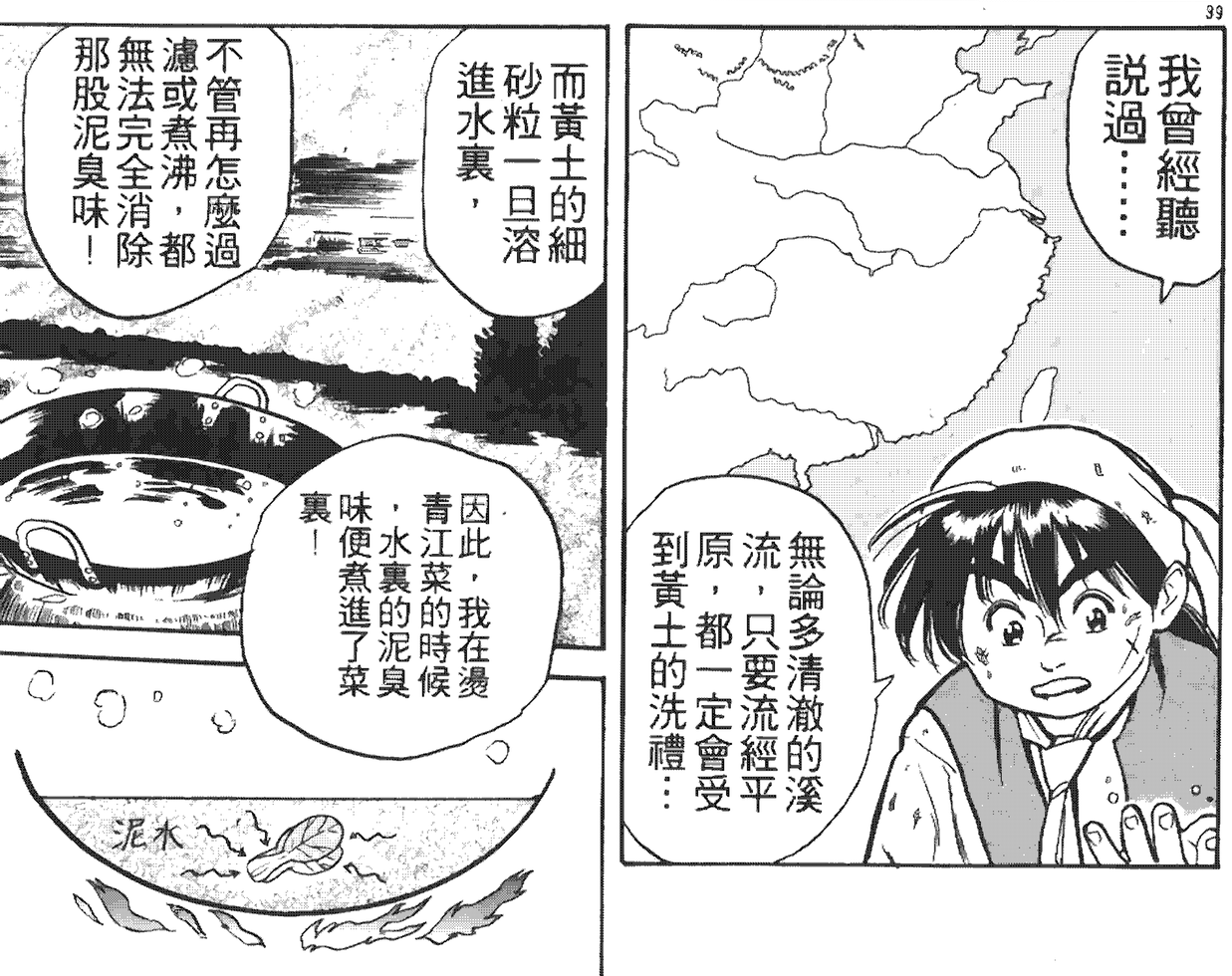

分別看這兩條河的時候，並不會有什麼特別的感覺，
然而當這兩條河一會合，立刻就能看出一邊乾淨、一邊污濁的現象！這句話就是這個意思！

!!

涇以渭濁……

也就是說要了解一樣東西，就必須要經過比較才行囉！

沒錯了！
果然是水不一樣！
我家鄉四川深山裏的溪水是清的——
廣州的河水則是泥水！
而造成河水變成泥水的原因——
就是黃土……！


我曾經聽說過……
無論多清澈的溪流，只要流經平原，都一定會受到黃土的洗禮……
而黃土的細砂粒一旦溶進水裏，
不管再怎麼過濾或煮沸，都無法完全消除那股泥臭味！
因此，我在燙青江菜的時候，水裏的泥臭味便煮進了菜裏！
泥水

南鮮酒家
嗯……
ペペッ
你搞什麼鬼啊！
一下子就突然跑掉了！
梅麗！
ゼェ
ゼェ
ゼェ
ガタッ
呼
呼
呼
呼
『南鮮酒家』裏的人都是用這種水來做菜的嗎？
是……是啊……！
呼
呼
!!

但如果是這樣，那麼那些廣州的廚師們，

是如何克服水中產生的泥臭味呢？

一定是有什麼秘訣！

只要我能找出這個秘訣……！

ぼーぼー

覆蓋著中國廣大平原的黃土，

隨著河流的沖刷，溶入了浩瀚的江河之中！

而廣州自然也不例外……

因此，在我把青江菜下鍋燙的時候，

泥巴的臭味便整個附著在青江菜上！

可是廣州的那些個廚師們，也全都是用這種帶泥的水來做菜的啊……！

這其中一定有什麼秘訣！

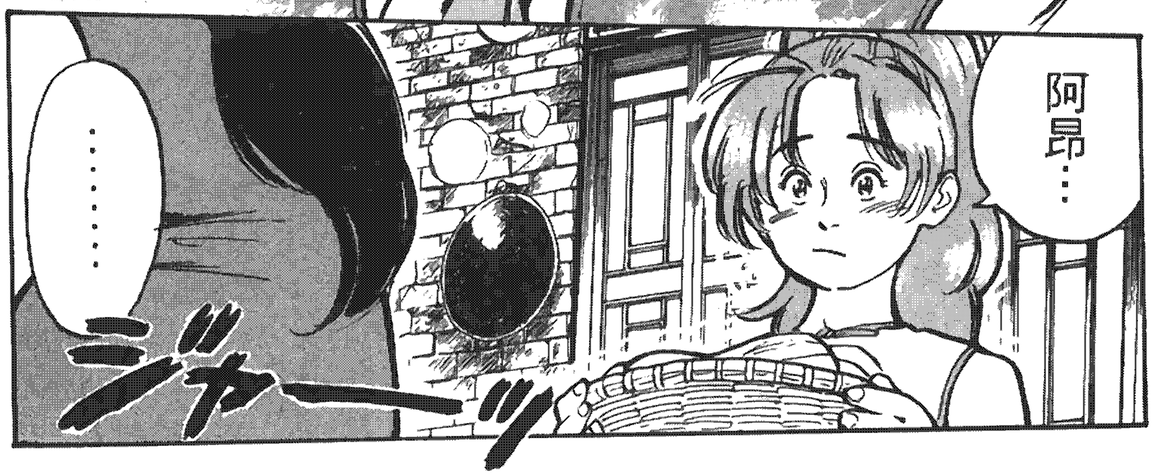
能使青江菜免於受到黃土的污染……！

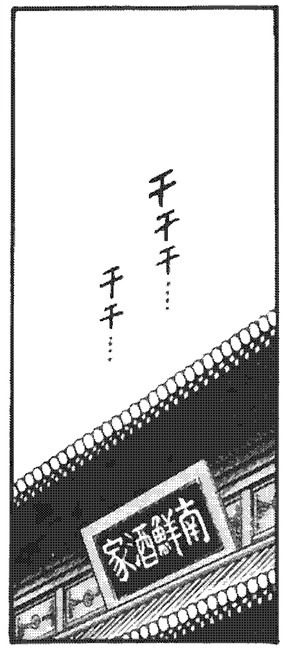
中華小廚師

第三話　智者樂水

今天晚上我一定要找出這種方法！

然後我就能得到入門的許可……！





我確實找到了！

你說什麼……？

吹噓吹噓

議論紛紛

吹噓

吹噓

切好的青江菜、四川風味的調味料，

吹噓

燒了熱水的鍋子……

吹噓吹噓

和另外一只乾燒的鍋子……

4

和昨天完全一樣嘛！

……

我看你還是老老實實地閃一邊去吧！

阿昂……

吹噓

哼……四川來的山猴子會有什麼本事！

吹噓吹噓

……

ポコ ポコ ポコ ポコ

5

ボコ ボコ ボコ ボコ ボコ

你們說的都沒錯！

到目前為止確實都和昨天沒什麼不同！

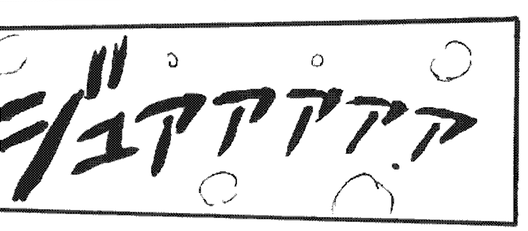
不同之處……

!?

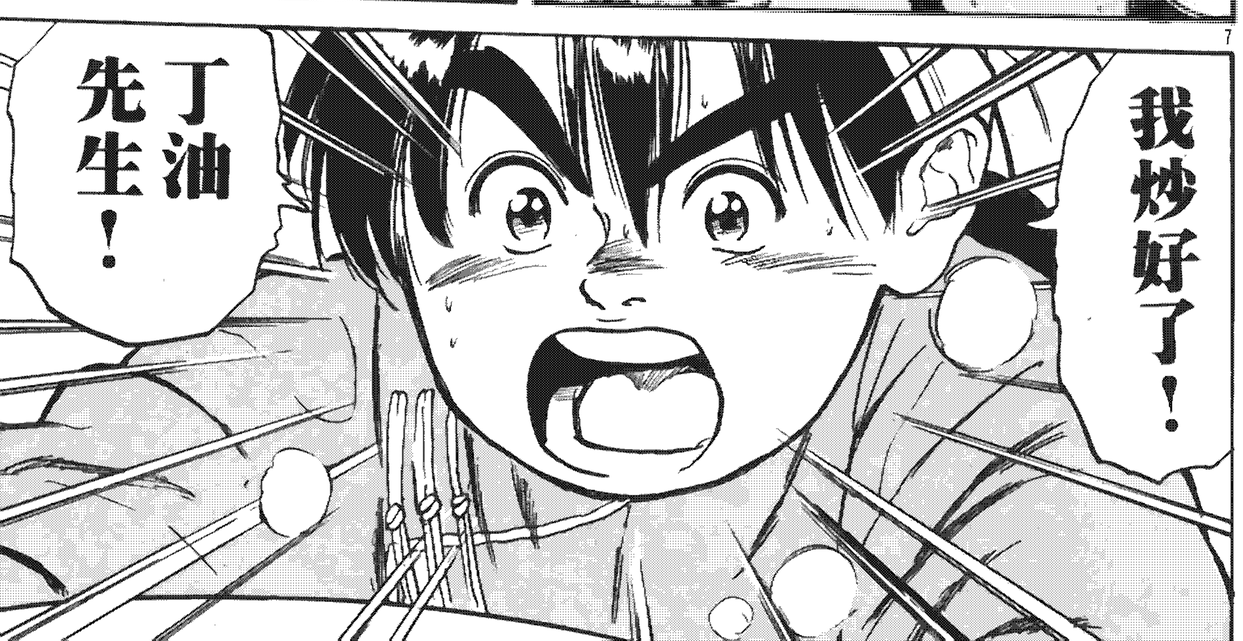
他在搞什麼啊！

接下來就只要把菜放進滾水裏迅速地燙一下！

然後再下鍋炒……


ジュアアアアア

請你協助我……
消除泥臭味吧！
ボコ
ボコ
ボコ
ボコ

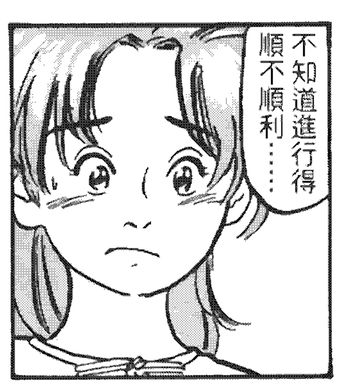

我炒好了！
丁油先生！

從現在才開始！
ボコ
ボコ
ボコ
ボコ
!?
那…那是啥玩意啊？
吱喳
吱喳
吱喳
吱喳
這是我……
最後的一張王牌……
ポン
那小鬼從懷裏拿出了一個奇怪的竹筒哩！
叶喂
叶喂
……
拜託！
神啊……！
「魔法之水」！
サァ

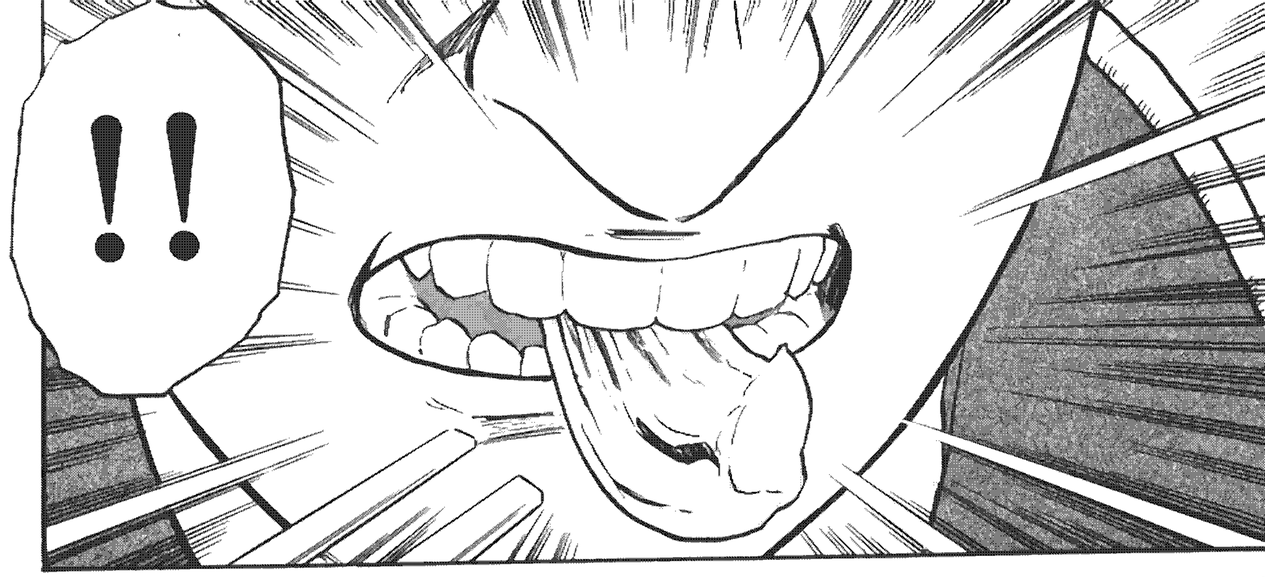
!?
ガッ
グイッ
今天你的鼻子，是活的還是死的啊！
哼……！
是……是活的！
唔……！

和昨天沒什麼不同嘛……

……

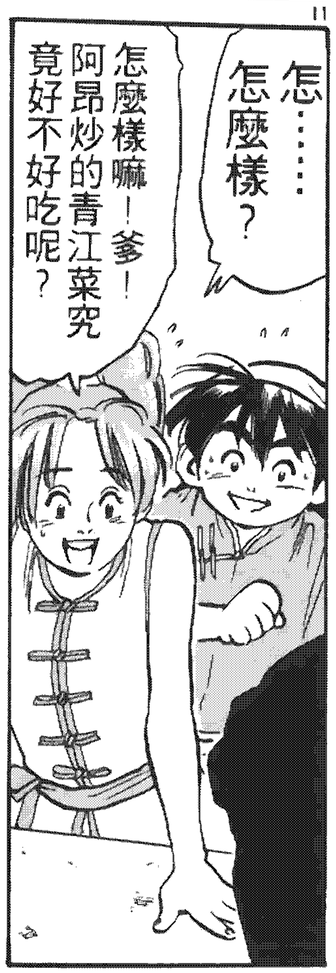

不知道進行得順不順利……

看起來……



10

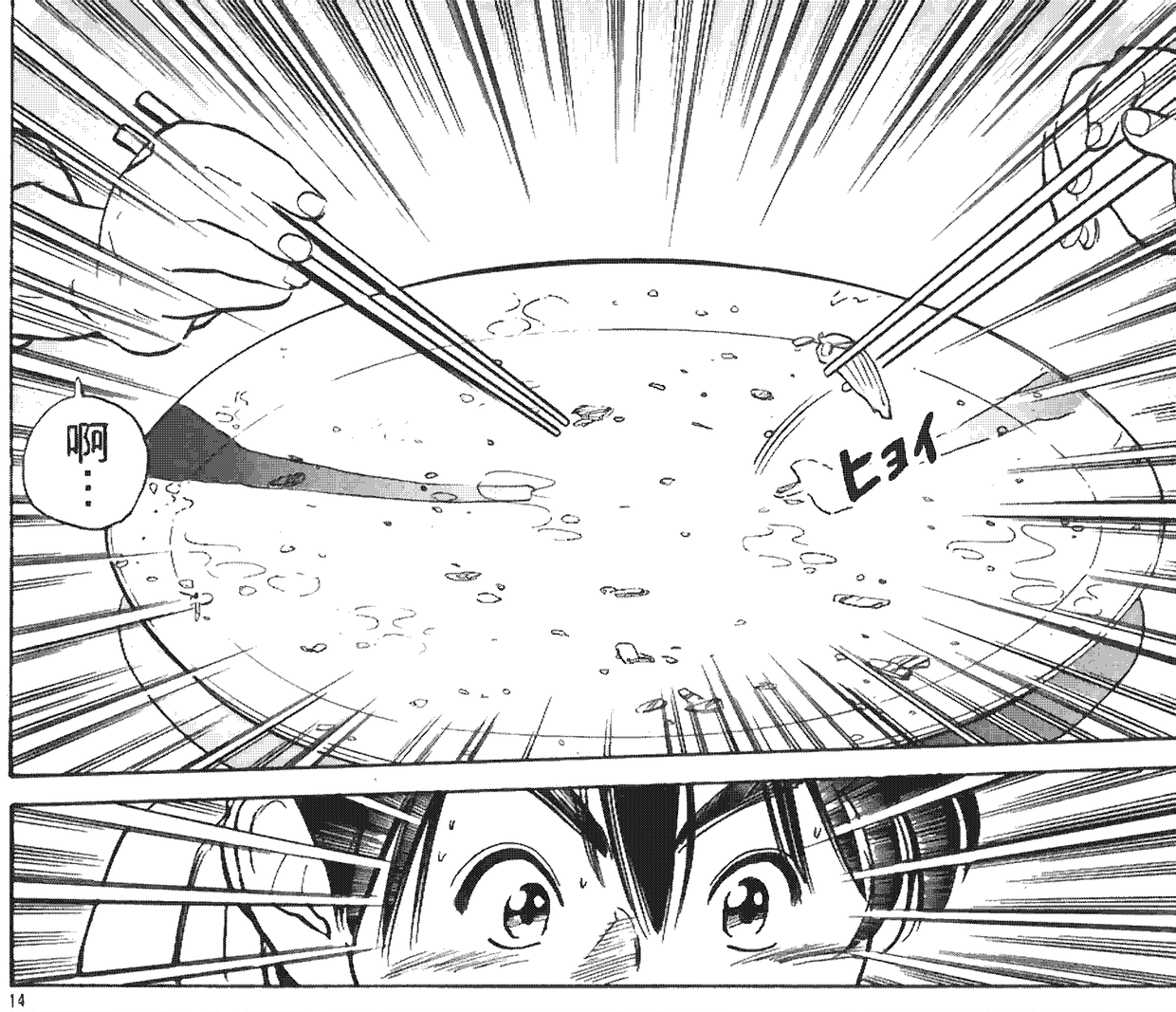
11



太……太棒了……

大家的筷子好像在跳舞似地，令人眼花撩亂——!!

這個盤子——
就是答案！
眞令人驚訝！昨天的那種泥巴味今天一點也沒了！
吱喳
吱喳
只不過是一盤炒青江菜，竟然能炒出這種香味！
吱喳
我本來還以爲四川菜就只是辣而已，沒想到味道還眞不錯！
吱喳
吱喳
!!


啊……
ヒョイ

太棒了！阿昂——！
我成功了！梅麗——！

我……我的盤子——
ピョン
我的盤子……
空了……！
スッ
カシッ
!?

對了！小鬼！

你倒進熱水鍋裏的「水」究竟是什麼？

那是油！

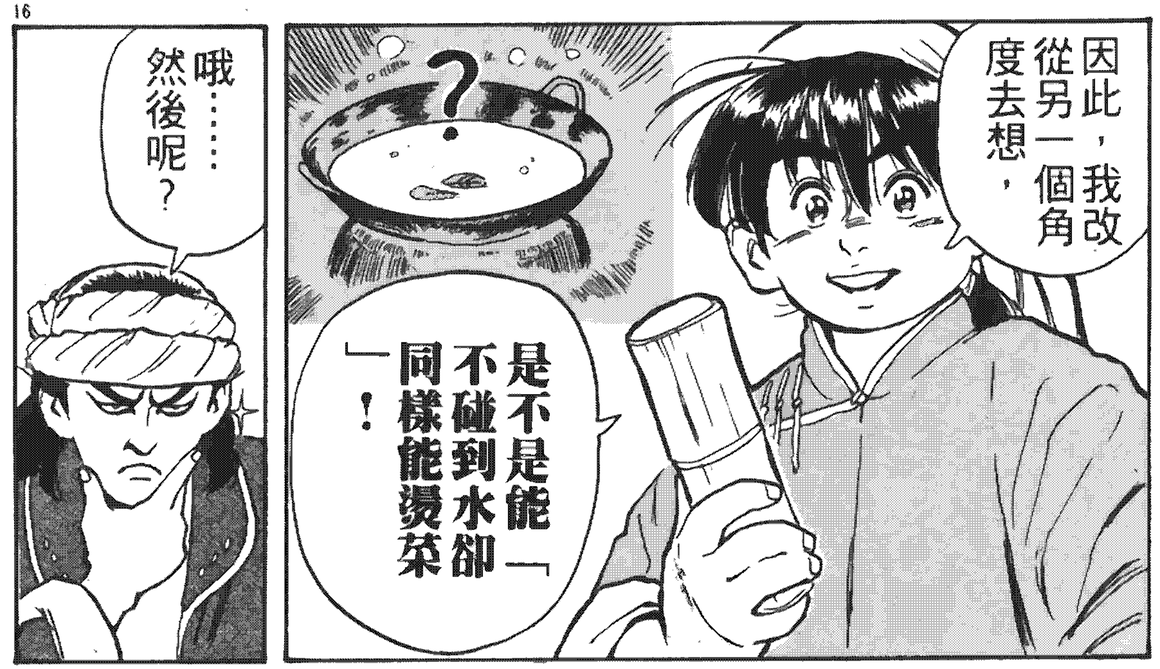
!!

什麼！油？

我試了一遍又一遍！

ゴソゴソ

始終無法完全消除水裏的泥臭味！



哦……然後呢？

我把油滴入鍋中，

油膜

讓水的表面形成一層油膜！

由於表面有一層油，

因此當我把菜丟進水裏的時候，油便會包住青江菜，在菜的表面形成薄膜！

如此一來，我便能在完全沒有直接接觸到水的狀態下燙菜！

也因此，菜上就不會像昨天那樣有泥臭味……

有泥臭味的水

原來如此……

不過你這種做法，

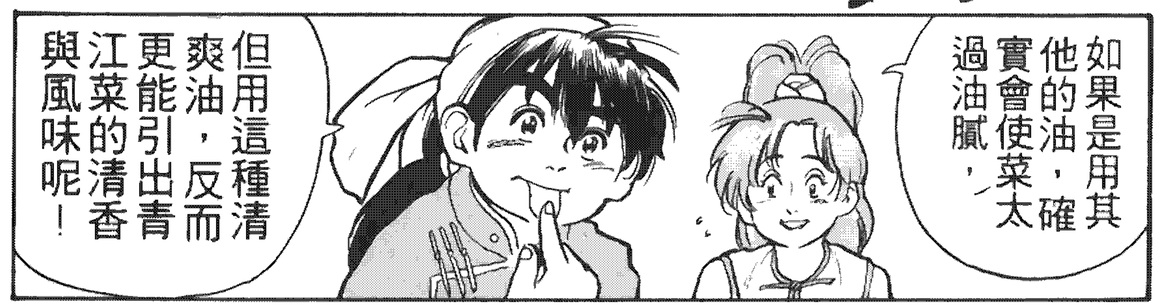
ズイッ

燙的時候用了一次，炒的時候又加了一次，一共用了兩次油，照理說，炒出來的青江菜應該是會太過油膩才對啊！

不……其實這個油是……

ぬるっ

這是一種將雞油與花生油以特定的比例混合所做出來的一種味道清爽的油！
我們做川菜時，常拿它來做最後潤飾之用！


如果是用其他的油，確實會使菜太過油膩，
但用這種清爽油，反而更能引出青江菜的清香與風味呢！

原來是這樣啊！難怪吃起來那麼清爽可口……！
叶嗅 叶嗅
連用油都如此用心，這小鬼眞不簡單啊！丁油師傅！
叶嗅
……嗯！
爹！阿昂一直都很努力！

他爲了要消除水的泥臭味，一會兒用酒試試看，一會兒又用油紙把青江菜包起來……
長途跋涉已經夠累了，然而他卻連闔眼都沒有，一直在廚房裏研究，才終於想出了這個辦法！

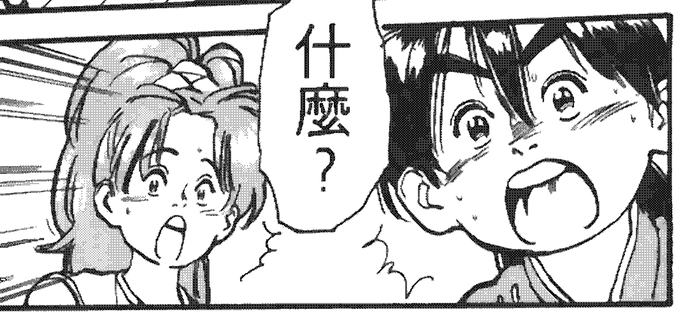
我求求你，爹！
讓阿昂留在店裏！

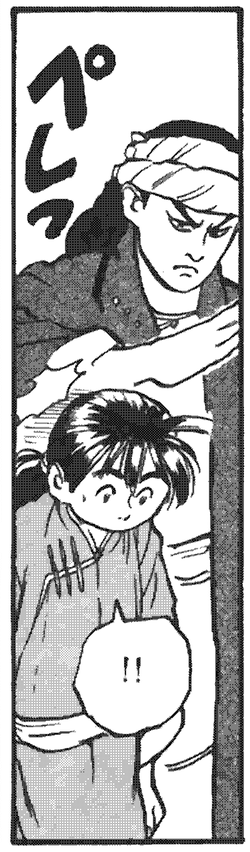
梅麗……

考慮看看吧，丁油師傅！這小子年紀這麼輕，
吱喳 吱喳
卻能在短短一天之內就找出克服泥臭水的方法！
吱喳 吱喳
你不覺得他挺不簡單的嗎？
吱喳 吱喳 吱喳

……
我…我求求你！
我一定會很努力地工作！

他就是『南鮮酒家』的主廚師羅添大師傅！


什麼？


ぺらっ
!!

啊！
是昨天那位老爺爺！

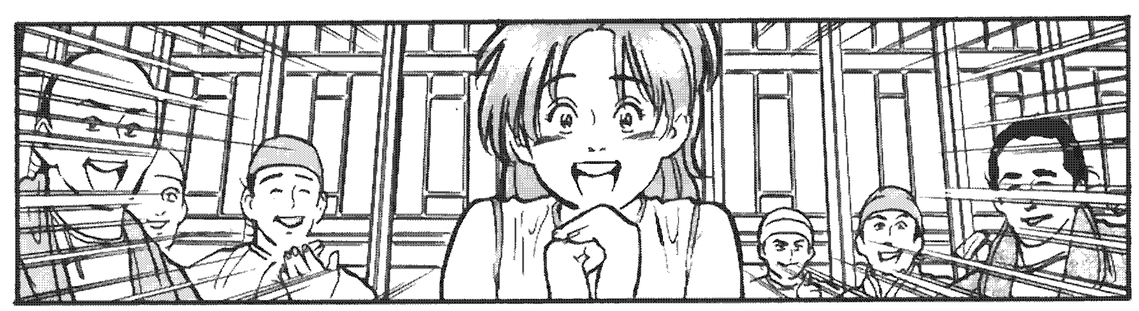
哦，你不是昨天那個小鬼嗎？
你怎麼會在這裏呢？
ちゅぽん

大師傅！
他是來這裏入門學藝的！

羅……
羅添大師傅？

!!
是……是！

在『南鮮酒家』學功夫，可不是件好玩的事哦！小鬼！



ガタッ
!!
ガタガタ

ちゃぽん
ヒック
倉庫裏的茅台酒已經沒了哦！
フラフラ

喂！丁油！
ヒック
フラリ

哦！這樣啊……！

我聽說過你的事，你就是那個李提督推薦的孩子嗎？

嘿嘿…丁油，從山裏來的這個小鬼，

是不是已經通過了「黃土洗禮」的考驗啦？

是……是的！

而且僅在短短一天之內，便漂亮地找出了解決的方法！

這都多虧了大師傅您給我的提示！

什麼……

什麼提示啊……

不過…在短短一天之內，

就能通過「黃土洗禮」考驗…

不愧是『菊花樓』川菜仙女的兒子！

有時候，黃土能將大地染成一片金黃，

又有時候，它能將東海變成一片黃色的海洋…

也因此，我們中國人做菜可以說就是一場和水鬥智的過程……

然而……

人說「智者樂水」……

你能在廣州的泥水中體會出一番道理，就証明你的確擁有過人的智慧！

丁油！

是……！

中華小廚師

第四話　做菜的熱情

我來到「美食之都」廣州最有名的菜館『南鮮酒家』入門學習，已經有二個禮拜了！

ゴオオオオ

ダンダン

ゴオオオオ

在（可怕的）副主廚丁油師傅手下，

擔任最低等的工作，負責蔬菜的處理，每天都過著忙碌的生活。

為了能早日真正做實際掌廚的工作，我每天都非常認真……

……

然而卻有一件事始終令我耿耿於懷……

阿昂！我任命你為四等師傅，負責蔬菜！

你最好先有心理準備，在我手下做事可不是件輕鬆的事！

ちゃぽっ

你就利用各種蔬菜不同的特性，好好練習一下你的刀工與控制火候的功力吧！

恭禧你了，阿昂——！

太好了！

太好了！

24

好！小鬼！今天晚上我們就開個歡迎會吧！

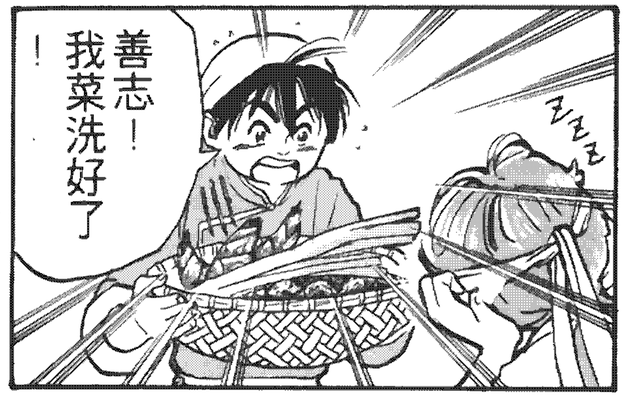
……!!

梅……梅麗……

喂……喂，梅麗，

不要抱太緊了！

叩嗅叩嗅
叩嗅
叩嗅
叩嗅
ボボ
すか

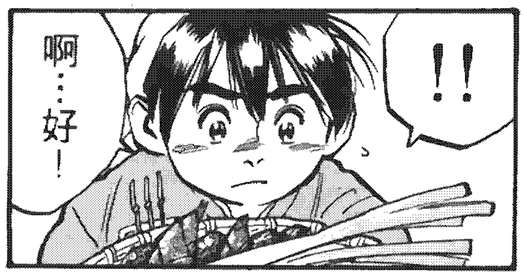

善志！我菜洗好了！
ZZZZ

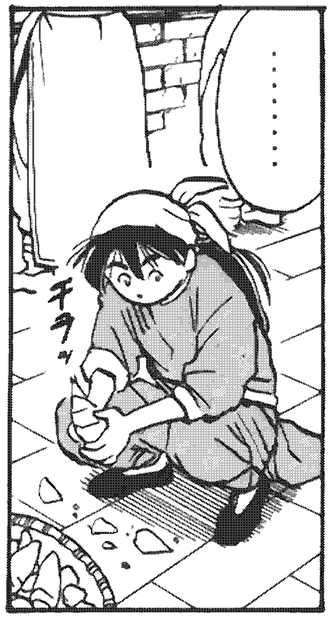
嗯……
ZZZZ

三傑——！

嗯!?
三傑，十四歲！
喔……喔！
和我一樣在丁油的手下學習，不過他算是我的前輩！

哦！菜洗好啦！
那就去把皮剝一剝！
叩嗅叩嗅
叩嗅
叩嗅


!!
啊……好！


……
キラッ

叩嗅叩嗅

……哼！

三傑！
我皮都剝好了！

是嗎……
ゴシ……
終於剝完啦……

那麼……
把竹筍全部切成細絲！

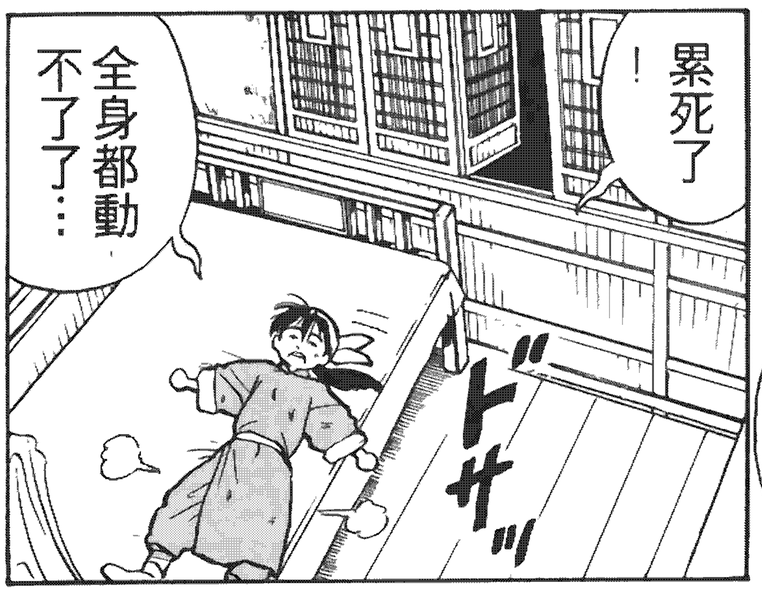
什麼……？

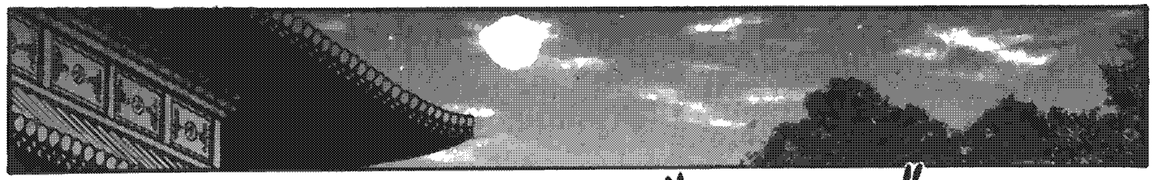
我…我還有很多其他的事要做耶……
切絲的工作應該是你自己做才對吧……
ピッ
ガッ
!!
我可是為你好，才叫你多練刀工的，你搞清楚！
……!!
グッ
好好切啊！
フラリ
我到外面去一下！
……又來了……
又不知道要跑哪去……！
可惡——
為什麼都沒有人注意到這件事呢——！
パシ

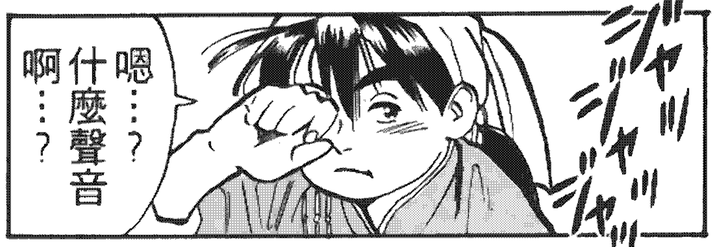
你也真倒楣！
剛好就被分配在那傢伙手下做事！
梅麗，三傑來這裡已經很久了嗎？
……
差不多一年左右吧！
他是上海一家大餐館老闆的兒子，
和你一樣也是來這裡學習的！
那傢伙簡直糟糕透了！
坑坑瘪瘪
哈哈連天
一點出息也沒有！
不管叫他做什麼事，都是懶洋洋地！
這裡的每一個人全都對他視若無睹！
フラリ
那種人你就少理他吧！
簡直欺人太甚……
真受不了！氣死我了——！

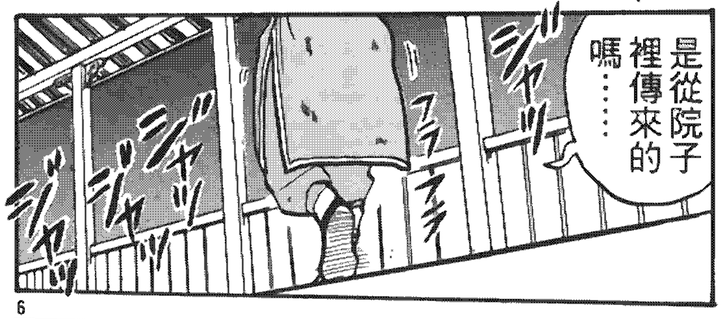
啊……那是！
ジャッ
ジャッ
ジャッ
ジャッ
ジャッ
ジャッ
ジャッ
ジャッ
ジャッ
ジャッ

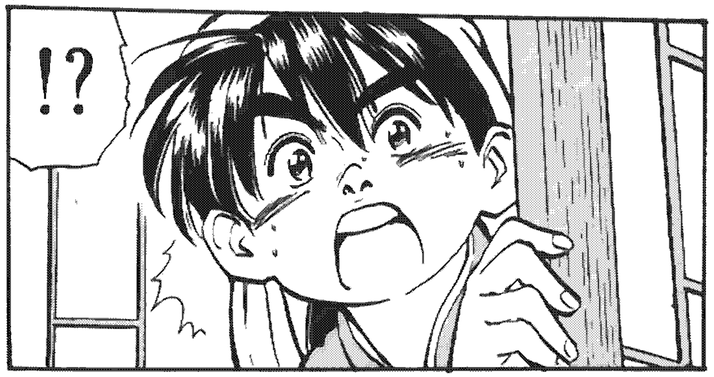
南鮮酒家
宿舍
「中山居」！
呼——
終於結束了……


累死了！
全身都動不了了……
ドサッ




嗯……？
什麼聲音
啊……？
ジャッ
ジャッ
ジャッ


是從院子
裡傳來的
嗎……
ジャッ
ジャッ
ジャッ
ジャッ


!?

ジャッ
ジャッ
ジャッ

スカー……

ジャッ
ジャッ
是三傑！

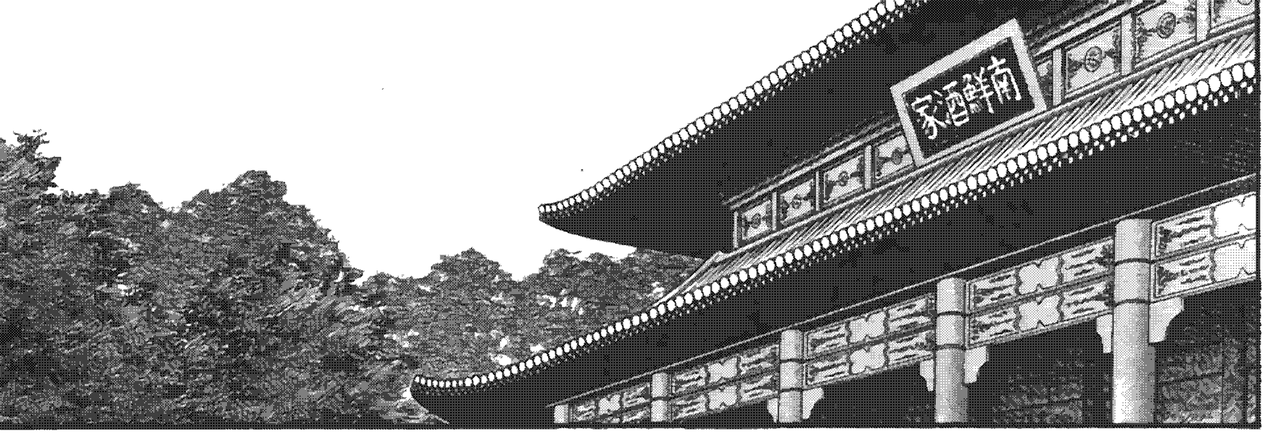
這麼晚了，
他還在做甩鍋的練習……！

而且看起來是那麼地認真……
嗯？
那個鍋子好亮……！
還有……鍋子裡面跳出來的黑黑的東西是什麼呢……？

！！
ジャッ
ジャッ
是……是米！
一定是因為反覆地甩鍋練習，使得裡面的白米都被磨得變了色！

是啊！那只鍋子之所以會那麼光亮……
也是被米粒給磨擦出來的！
如果只是偶爾練練，鍋子和米絕不會變成那個樣子！
他一定是每天晚上都在練習！
！！

而且再仔細一看，
鍋裡的米每一粒都呈現均勻的黑色！


南鮮酒家

這証明了每一粒米的每一個部位都平均地與鍋子接觸！

甩鍋的技巧是決定一道菜好吃與否的關鍵之一！
如果甩得好，就能使鍋中的每一樣材料全都受熱均勻！

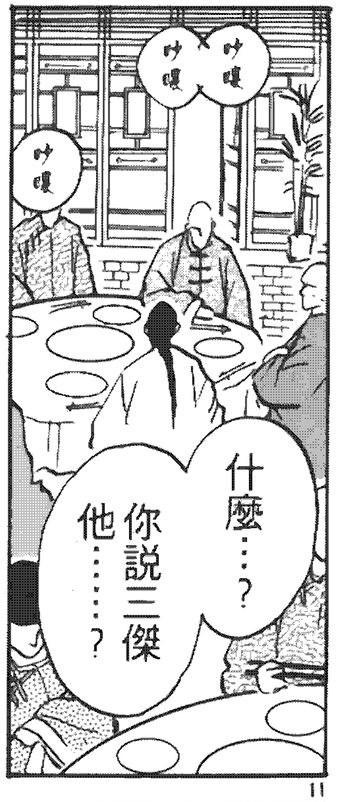
而且他在那麼重的鍋裡，又放了那麼多米進去，
卻從剛才一直練習到現在，絲毫沒有休息…

這種事……
我根本就做不到……！

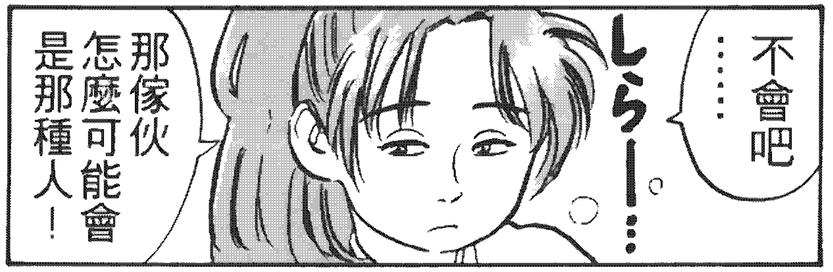
沒想到白天哈欠連天的三傑，

竟然——
竟然是個對烹飪懷有無比熱情的人……！

10


叶嗄
叶嗄
叶嗄
什麼……？
你說三傑他……？

叶嗄
叶嗄
叶嗄
叶嗄
是真的！我昨晚親眼看見的！
他一個人三更半夜自己起來做練習呢！

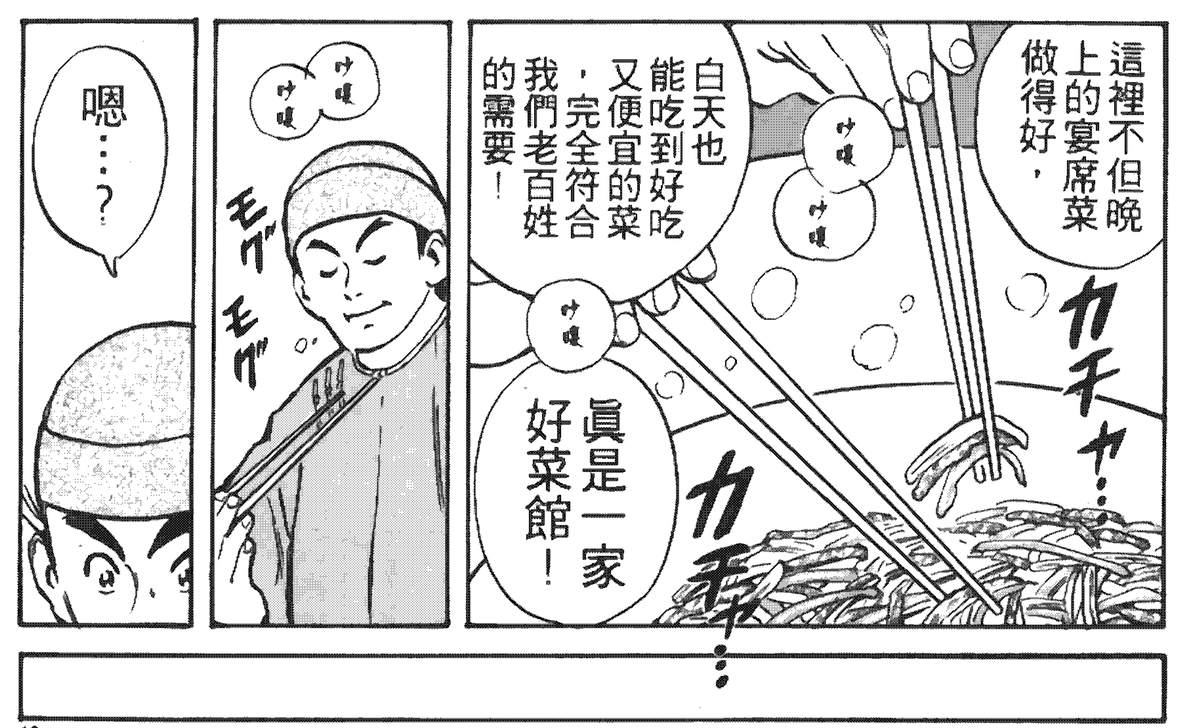

不會吧……
しら——……
那傢伙怎麼可能會是那種人！

11

你一定是作夢看見的吧！
我現在很忙，你不要說那種話來尋我開心！
スタスタ
梅麗…

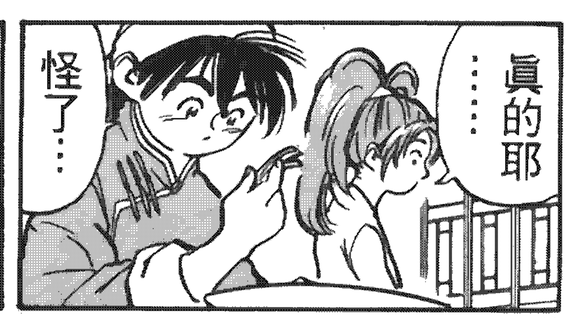
來！上菜囉！
「青椒肉絲」——讓您久等了！

哇！我等好久了！青椒肉絲！
這是我最愛吃的東西！
ウ嗯
ウ嗯
請慢用！


這裡不但晚上的宴席菜做得好，
白天也能吃到好吃又便宜的菜，完全符合我們老百姓的需要！
眞是一家好菜館！
カチャ…
カチャ…
ウ嗯
ウ嗯
ウ嗯
ウ嗯
ウ嗯
モグモグ
嗯…？

唉——這麼多碗盤，又得洗到半夜才洗得完了——！
雖然是每天都如此，還是覺得很累——！
別抱怨了！
咦…？
眞奇怪，梅麗！
什麼…？

青椒肉絲的盤子裡——
全都剩下好多哦！而且剩的全是蔬菜…


眞的耶……
怪了…

吃看看…
モグモグモグ
パク

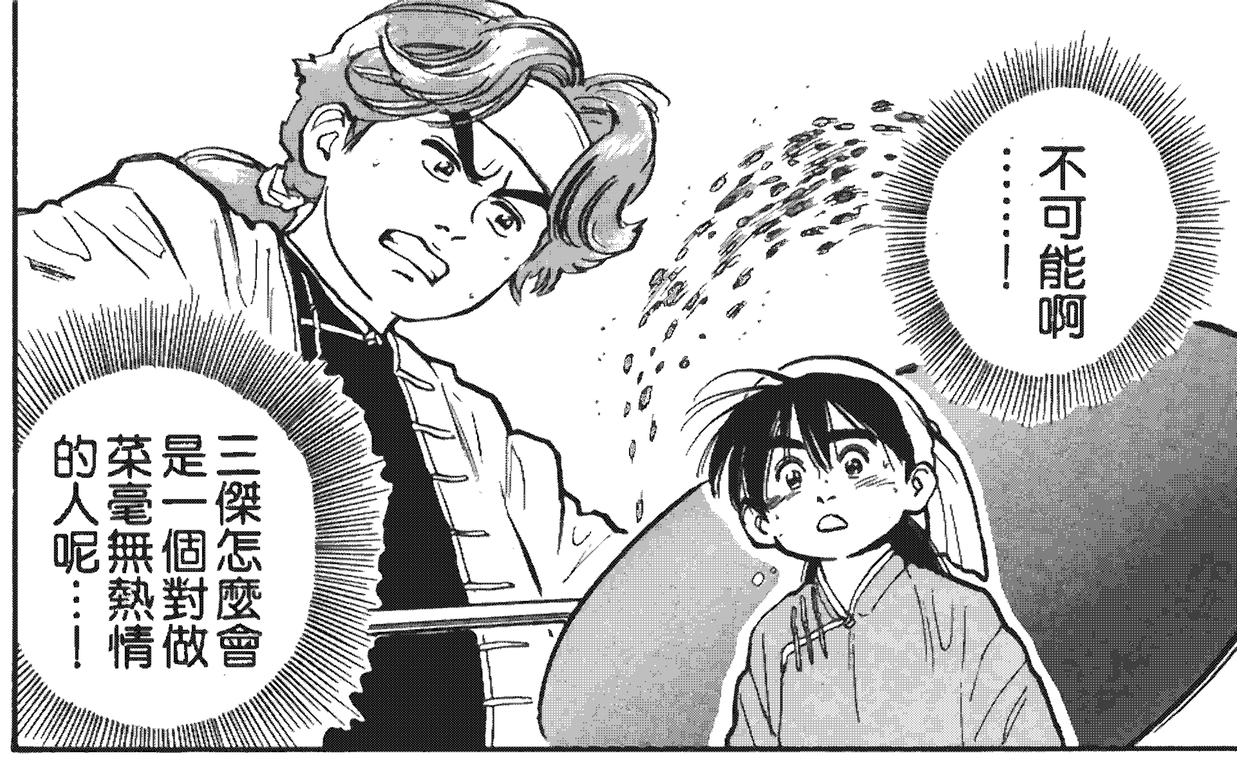
啊…？
不好吃！這……
這連我都吃得出來！
這道青椒肉絲連最基本的要求都沒有做到！
最基本……？

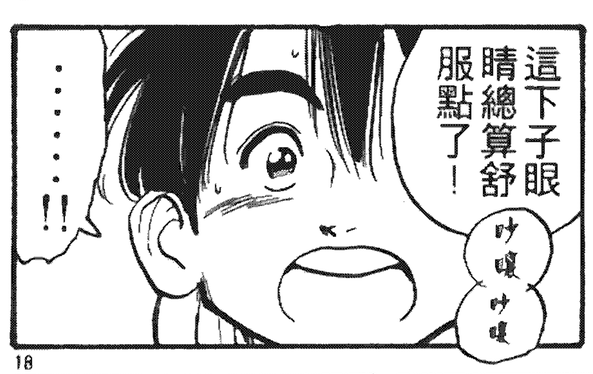
青椒肉絲
是以青椒絲以及肉絲，再加上筍絲來炒的一道菜！
是很基本的一道炒菜！
它的重點很明顯！
一在於蔬菜要……
脆！
也就是吃起來的口感要清脆鮮爽！再來就是……
肉要……
嫩！
就是軟硬度要適中！
是一道將兩種截然不同的口感結合在一起的菜！
然而妳看這盤裡的蔬菜！
不但一點也不鮮脆，
簡直就是軟軟爛爛地……
照理說，南鮮酒家的師傅們，
應該沒有人會把菜炒成這個樣子才對啊……

!!
……
可惡……！
……!!
就是我炒的！
你不服嗎！
什麼？
這是三傑炒的？
他每晚練得那麼勤，怎麼可能會……？
你應該明白了吧！三傑！

丁…丁油師父…！
爹——！
我……我明白！
？？？
怎麼回事啊，爹？
我們『南鮮酒家』有個規矩
那就是「定員制」！
「定員制」？
16
只要有一人入門，就必須要有一人出去！
這是我們店裡流傳已久的老規矩了，梅麗小姐！
什麼？
阿昂入了門，四等師傅之一的三傑就必須離開！
今天這道青椒肉絲是丁油師傅給三傑最後的一次機會！
17
怎……
怎麼會……！
沒辦法！
這小子對做菜毫無熱情，這也是必然的結果！
對——做菜毫無熱情…？

可……可惡
三傑……！
我……我不能坐視不顧……
請……請等一等！丁油師傅！
請你再給他一次機會！
明天以前，我和三傑一定會妙出一盤好吃的青椒肉絲讓你嚐！
你……
!!
什麼……？


不可能啊……！
三傑怎麼會是一個對做菜毫無熱情的人呢……！


他現在走正是時候！
叶嗄
叶嗄
反正他從來也沒好好學過！
叶嗄
叶嗄
這下子眼睛總算舒服點了！
叶嗄
叶嗄
……!!

……!!
グ
グ

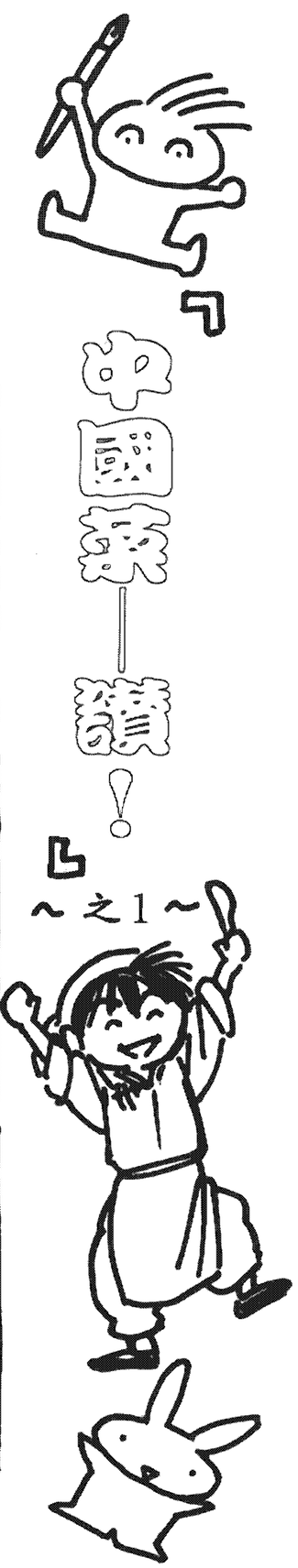
你……你真的毫不在乎嗎？三傑！
バー

第五話　三傑的秘密

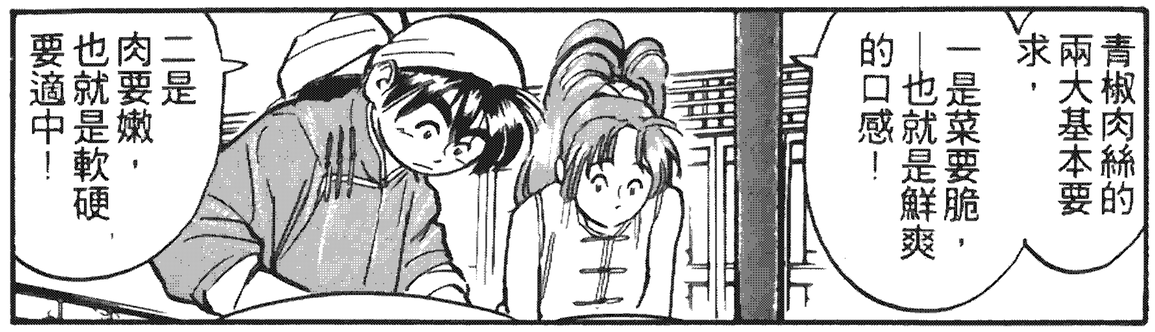
青椒肉絲

是將肉、青椒、以及竹筍切成細絲後快炒的一道佳餚。重點在於蔬菜要脆、肉要嫩，是一道代表性的廣東菜。

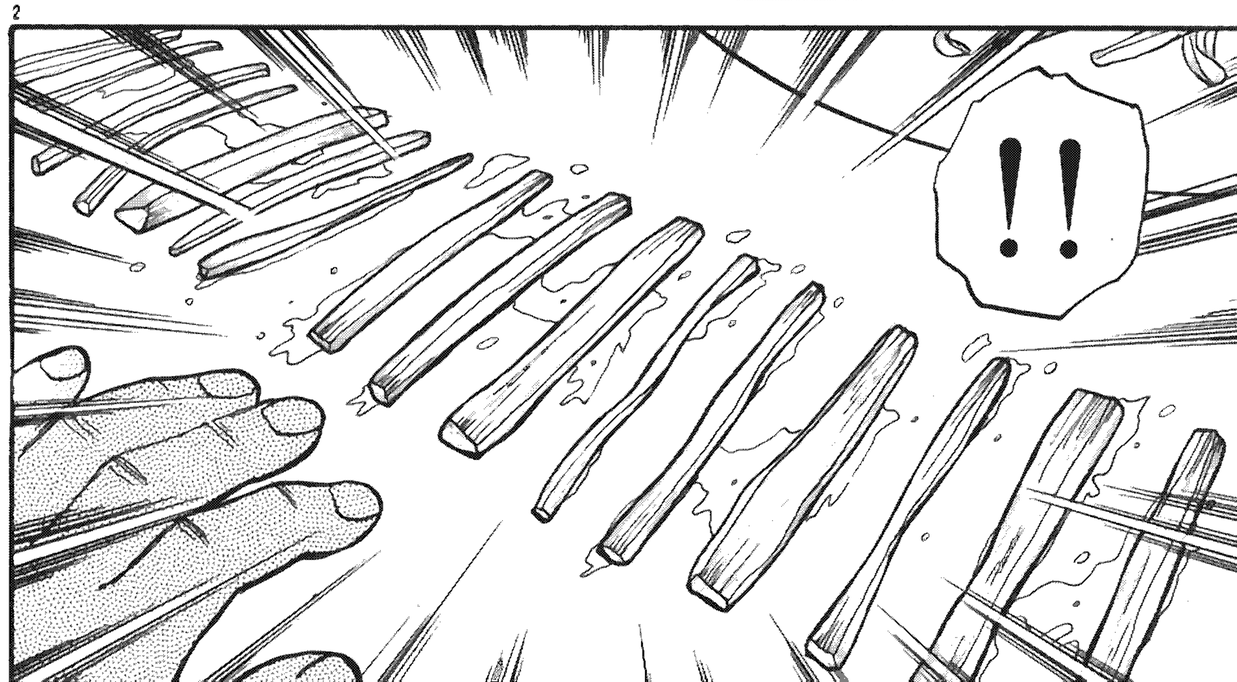
待續



這……
切得好糟糕……！
蔬菜如果切得不均勻，那麼受熱就會產生無法統一的現象！
爲了要使切得粗的菜能充份受熱，往往會使得其他的菜太熟而軟掉……
不好意思！
那是我自己切的！
把竹筍全部切成細絲！
啊！
對啊！說起來……
什麼……？

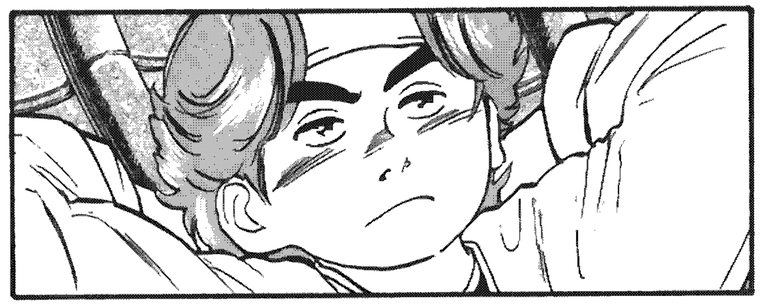

青椒肉絲的兩大基本要求，
一是菜要脆，也就是鮮爽的口感！
二是肉要嫩，也就是軟硬要適中！

而三傑所炒出來的菜，
卻完全沒有鮮脆的口感……
南鮮酒家向來是以材料新鮮而聞名，因此問題不可能是出在材料上……
調味也沒有什麼不對的地方……所以……
!?
你在幹什麼啊！阿昂？

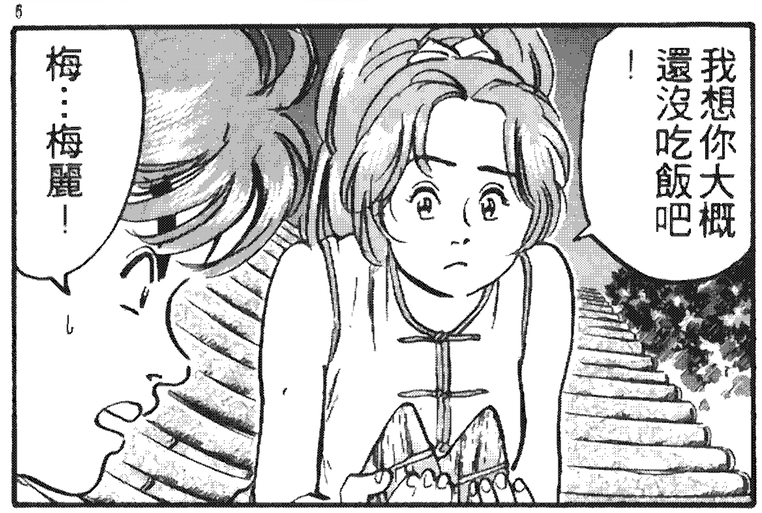

!!

切菜的事，他總是交給我做……
我還不曾看過他好好地切過一次菜呢……！
三傑！
！
再切一次試試看！
……!!
你好了吧？
阿昂……
你又不是不知道！
我可是「南鮮」有名的懶鬼，所以丁油師傅才會對我死了心！
不！
我都看見了！
半夜裡，你一個人偷偷地在做甩鍋子的練習！
你對做菜的熱情絕對不會輸給任何人的！
閃開！
三傑！
……

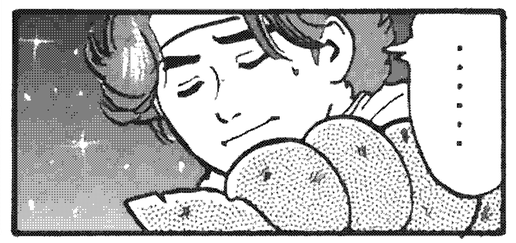
阿昂到處在找你耶！
干我屁事！
你正經點行不行！
雖然你是因爲阿昂才會被趕出南鮮酒家，可是……
不……我的事跟他無關……
啊！
三傑！
!!
阿昂……
原來你在這裡啊！
我還跑到街上去找你哩！



!?
沙！


我想你大概還沒吃飯吧！
梅……梅麗！

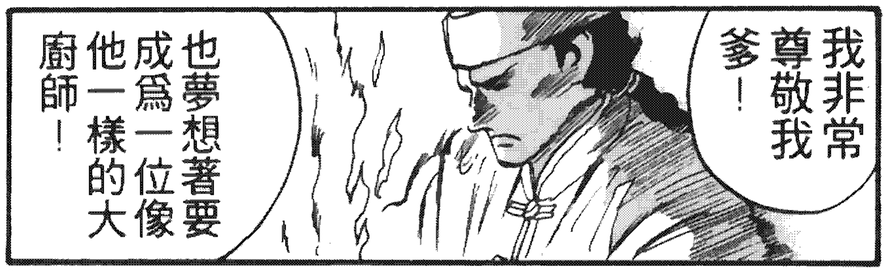
給你吃！很好吃哦！


……

在上海，
有一家叫做『龍鎮酒家』的大菜館！

我爸爸是老闆……
龍鎮酒家

就像你小時候在菊下樓一樣，
我也是在我爹的廚房裡從小玩大的！


我非常尊敬我爹！
也夢想著要成爲一位像他一樣的大廚師！

希望有朝一日，能使『龍鎮酒家』的名聲響徹整個中國！
所以我從小就接受各種訓練……
可是，有一天……

唔……！
ボタ
ボタ
ボタ
啊……
啊·老爺！三傑他！三傑他把手……
三傑！

每當我看見這個傷疤，
那天的恐怖感就會再度湧上心頭！
那把菜刀深入我的手掌，直到見骨！
當場鮮血狂湧，劇痛難當！
我只要一想起當天的光景，就無法好好地握住菜刀切菜！

一個連菜刀都不敢拿的人，

有可能成爲什麼大廚師嗎……

我又慚愧、又著急，眞不知道該怎麼辦才好……

可是我又不想放棄！

於是我就像是被鬼附身似地，每天晚上瘋狂地做著甩鍋的練習！

我好不容易才有機會來這裡學藝，

沒想到到頭來，一切全都白費了……

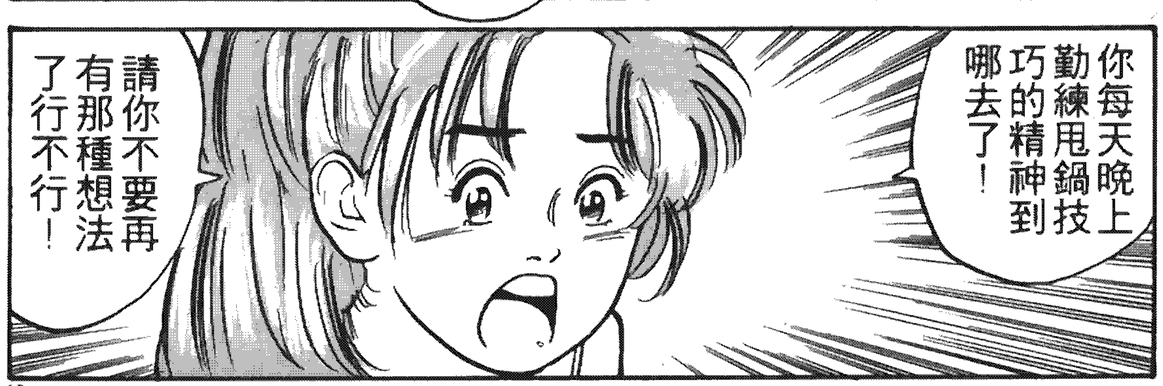
阿昂……

這裡是一家很棒的菜館……

所以我才說要合作啊！
我來切，然後你就負責炒！

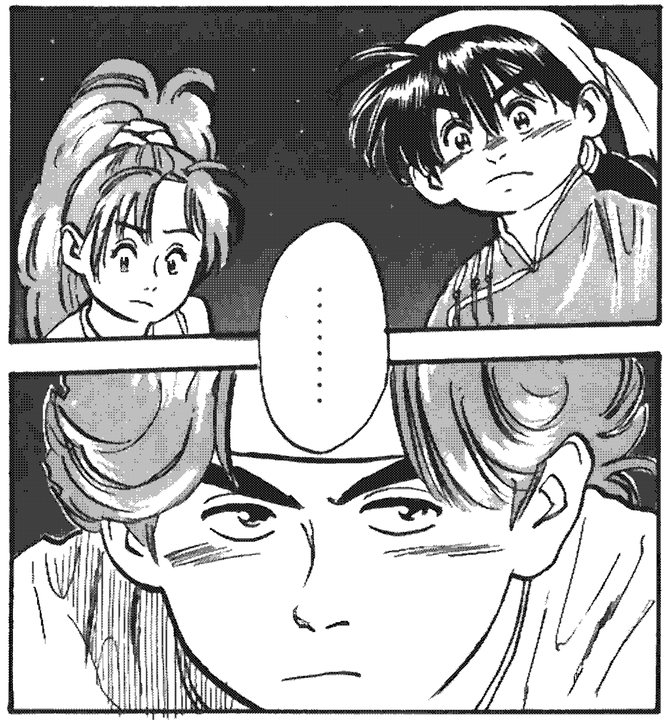
可是那樣根本就不算是我做的菜！

到現在你還在說這種話！


你每天晚上勤練甩鍋技巧的精神到哪去了！
請你不要再有那種想法了行不行！

12

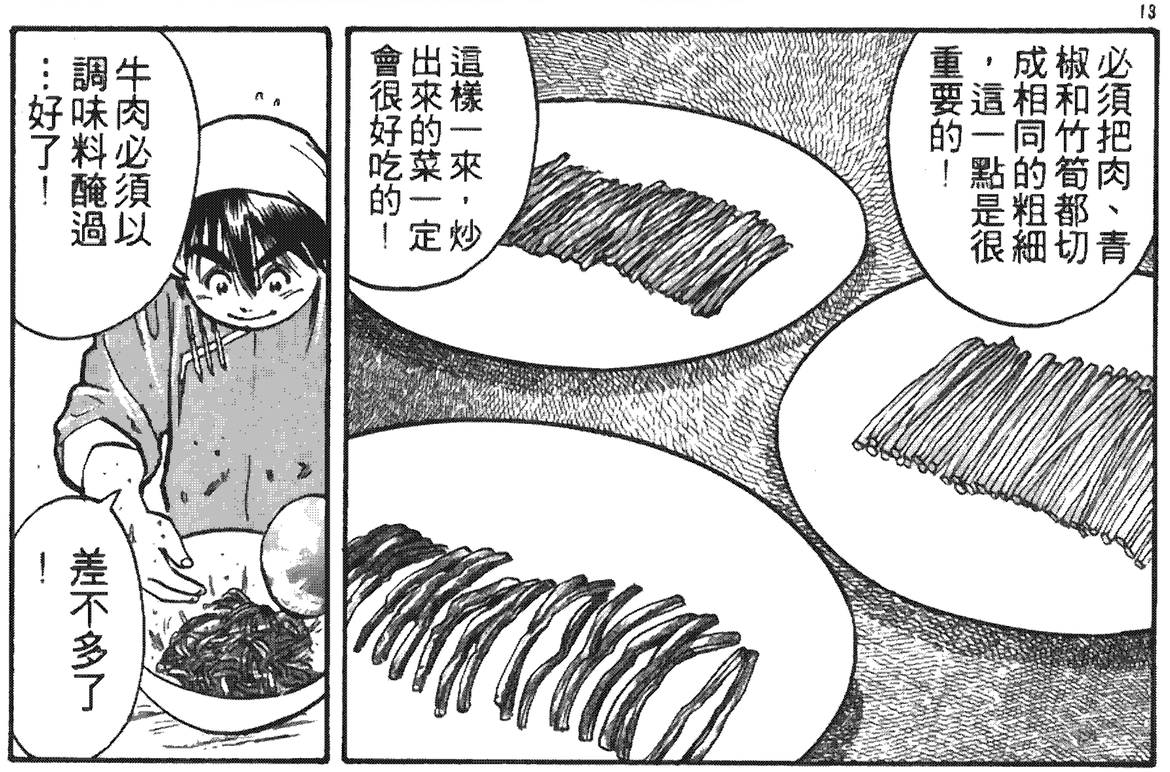
我們到廚房去吧！

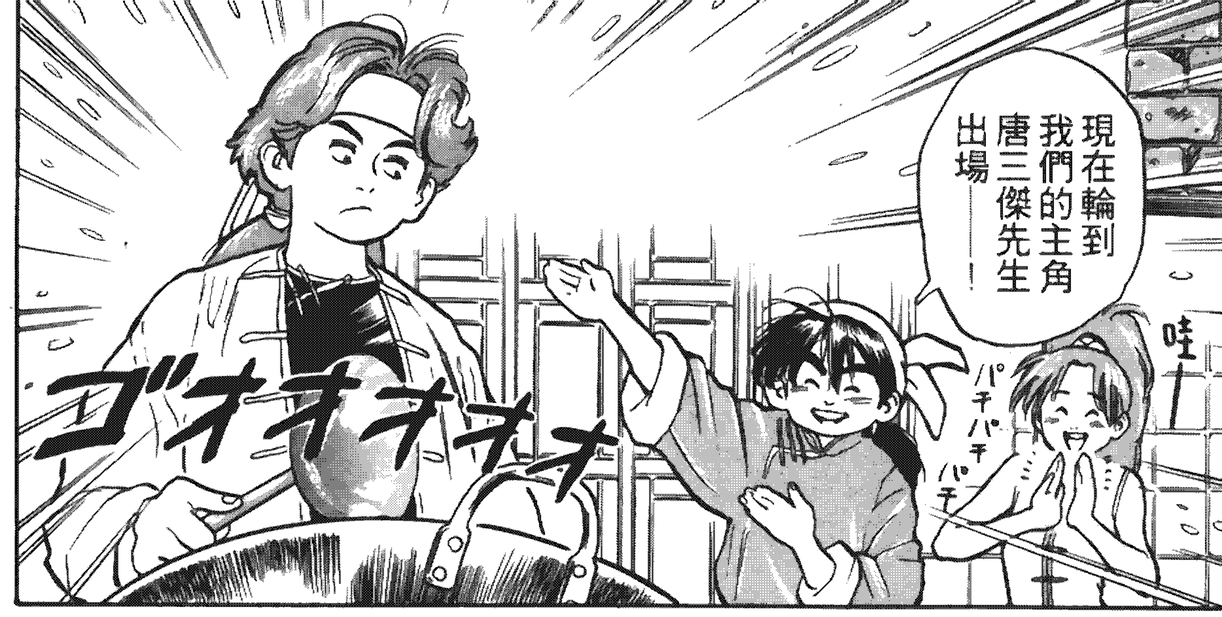

……

只要炒出來的菜好吃，
我相信爹他一定能諒解的！

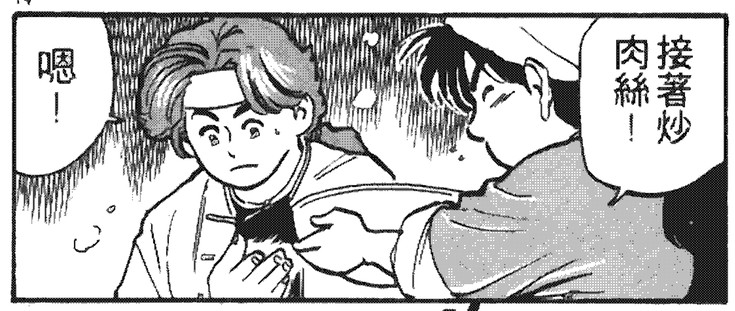
竹筍——
必須切成粗細相同的筍絲！
至於青椒，三傑是以直切的方式來切，
但若以橫切，更能精準地掌握粗細度，而且形狀也比較漂亮！

13


必須把肉、青椒和竹筍都切成相同的粗細，這一點是很重要的！
這樣一來，炒出來的菜一定會很好吃的！
牛肉必須以調味料醃過……好了！
差不多了！


現在輪到我們的主角唐三傑先生出場——！
ゴオオオオオ
パチパチパチ
哇！

你們眞是的…
ひゅーひゅー
パチパチパチパチ
先從最不容易熟的筍絲開始炒起！
嗯！
炒筍絲的時候，油一定要夠！
ジュッ

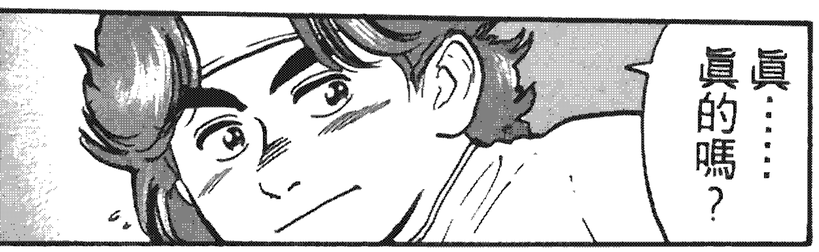

接著炒肉絲！
嗯！

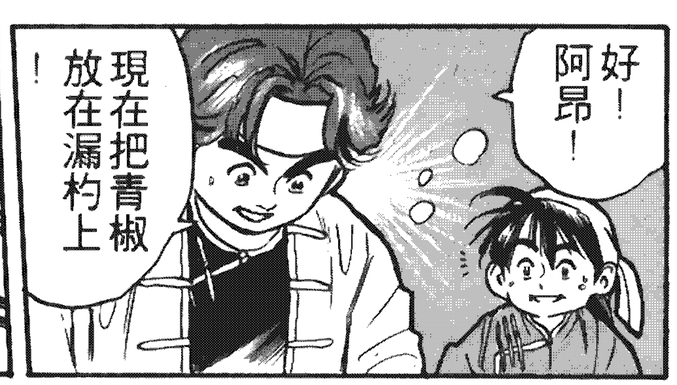
要趁肉還沒有變硬之前，
仔細地把它炒開！
ジャッ
ジャッ

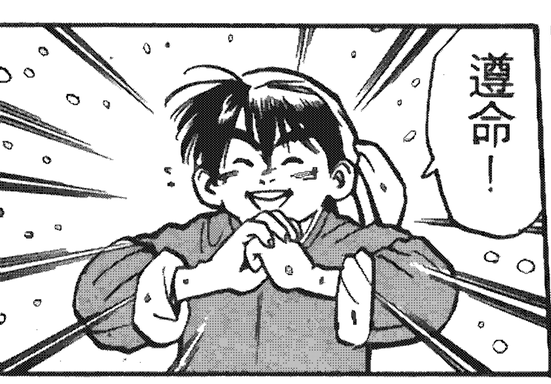
ジュオオオオ

功夫眞是一流！

連筷子都沒有用，就能這麼快把肉全都炒了開來！


眞……眞的嗎？


好！阿昂！
現在把青椒放在漏杓上！


遵命！

好！全都炒開了！
現在來把油稍微濾一下！阿昂！
是！
在濾除多餘的油同時，也等於加進了青椒！
然後再立刻——
ジャーッ

回鍋！
ジュオオオ

加入由高湯、糖、醬油、太白粉所調成的綜合調味料！

ジュオオ

然後快炒！

ジャジャ

使味道均勻滲入！

16

三傑看起來好高興！

我還是第一次看見他笑得這麼開心呢！

17

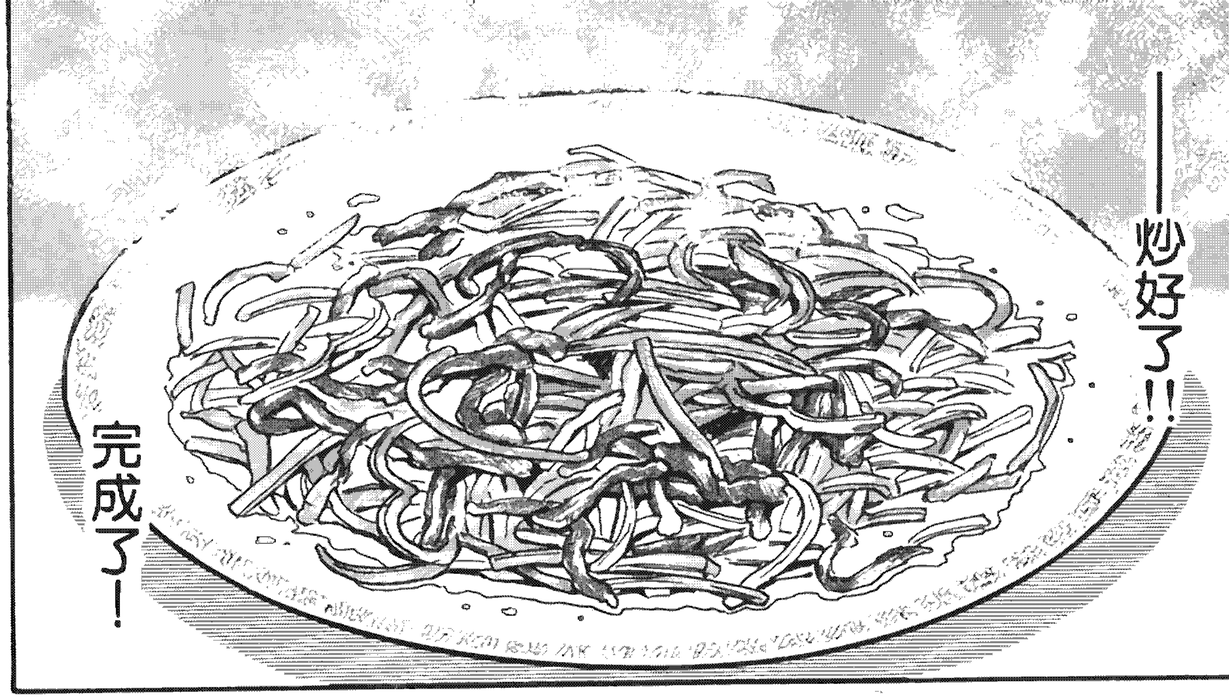
…

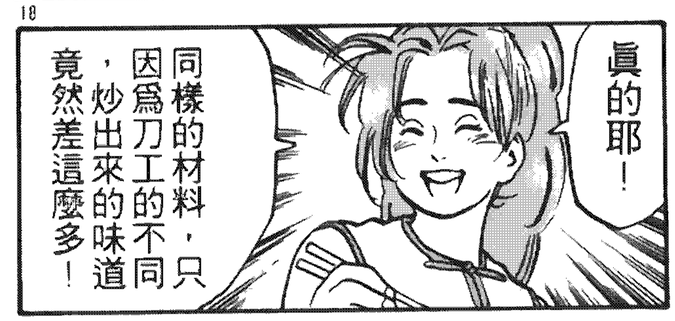
阿昂…

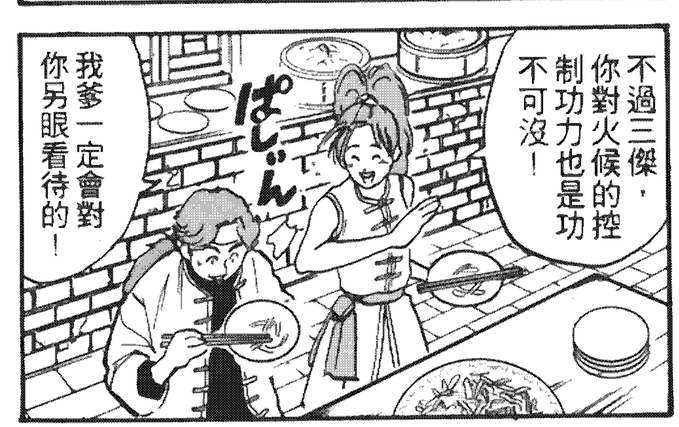
クスッ。

好了！阿昂！拿盤子來！

是！







〈掲載 週刊少年マガジン1995年第43号から第47号まで〉

什麼？失敗了！

怎麼說呢？阿昂！

這盤青椒肉絲裡有一個致命的缺點！

犯了這種錯誤，丁油師傅是絕對不會原諒我們的！

〔第1卷　完〕

KC17101

中華小廚師①

原名：中華一番！①

■作　　者　小川悅司
■譯　　者　傅國忠
■執行編輯　蔡幼瑟
■發 行 人　范萬楠
■發 行 所　東立出版社有限公司
■東立網址　http://www.tongli.com.tw
台北市承德路二段 81 號 10 樓
☎(02)25587277　　FAX(02)25587296
■劃撥帳號　1085042-7（東立出版社有限公司）
■劃撥專線　(02)28100720
■印　　刷　嘉良印刷實業股份有限公司
■裝　　訂　台興印刷裝訂股份有限公司
■法律顧問　曾森雄律師　　曲麗華律師
■1996 年 11 月 10 日第 1 刷發行
2005 年 6 月 10 日第 13 刷發行

日本講談社正式授權台灣中文版

(Chuka Ichiban!) © 1996 Etsushi Ogawa
All rights reserved
First published in Japan in 1996 by Kodansha Ltd., Tokyo.
Chinese version published by Tong Li under licence from Kodansha Ltd.

版權所有・翻印必究
■本書若有破損、缺頁請寄回編輯部

ISBN 957-34-4421-6　　定價：NT80 元