中華小廚師

2

小川悦司

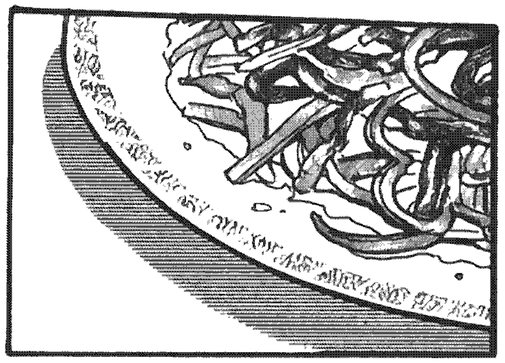
Wonderland Scanning Group
scanner: HMM

中華小廚師

這盤青椒肉絲有一個致命的缺點…

這樣丁油師傅還是不會原諒你的！

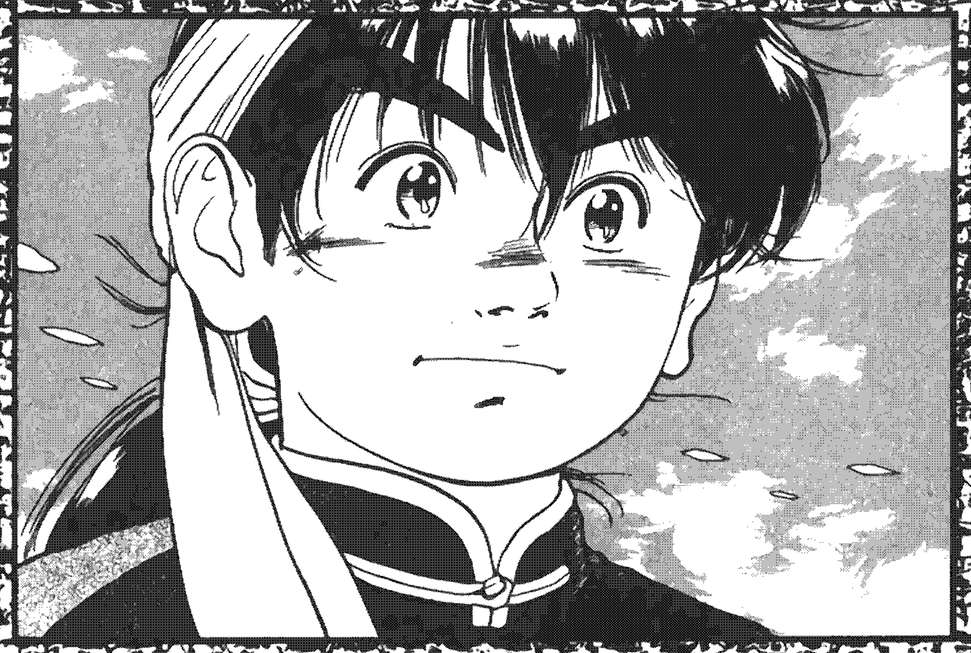
第六話　南鮮酒家的傳統



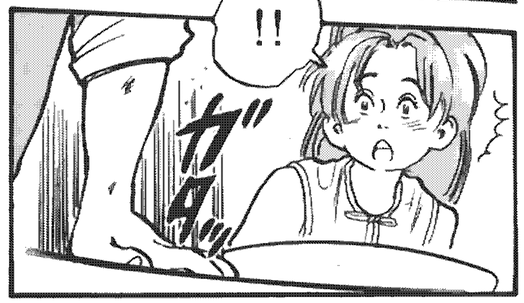
目　次

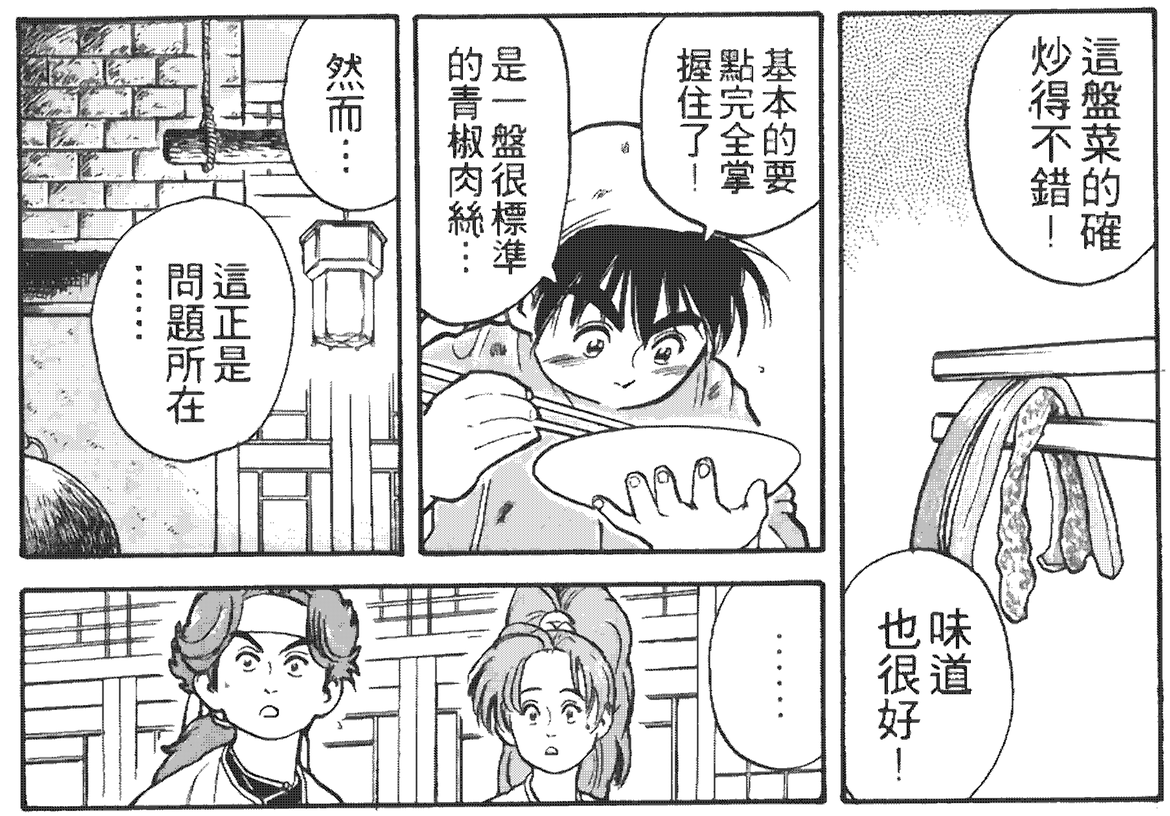
第六話　南鮮酒家的傳統 ——— 3
第七話　外國來的廚師 ——— 23
第八話　美味無國界 ——— 43
第九話　中國的魔術 ——— 63
第十話　天生的好舌頭 ——— 83
第十一話　廚師魂 ——— 103
第十二話　美食之都的規矩 ——— 123
第十三話　秋蘭的秘密 ——— 143
第十四話　鳳凰水晶 ——— 163

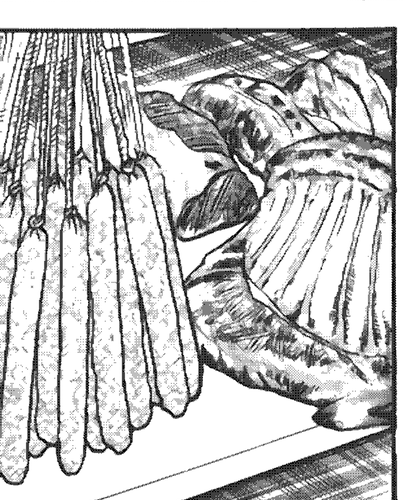
★本故事純屬虛構，與實際的人物、故事、團體無關。

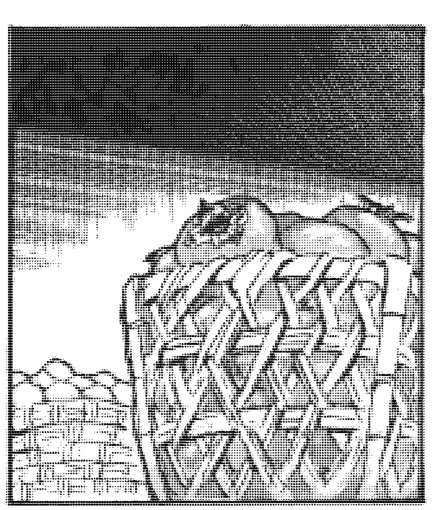


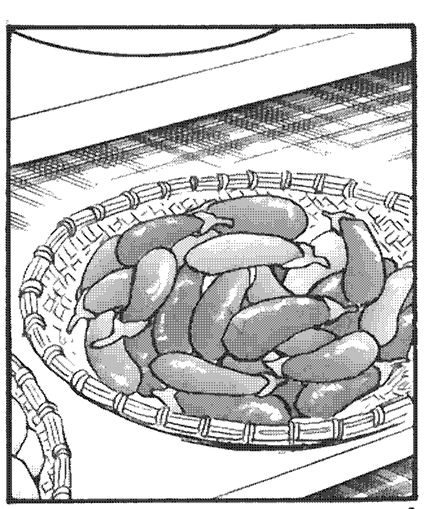
「不是『南鮮酒家』的青椒肉絲」？
你這話是什麼意思啊？阿昂！


!!
ガタ


這盤菜的確炒得不錯！
味道也很好！
基本的要點完全掌握住了！
是一盤很標準的青椒肉絲……
然而……
這正是問題所在……
……







!!
說不定……！

這——
並不是「南鮮酒家」的青椒肉絲！

ダンダンダンダン
ジャッ
ジャッ

是的！

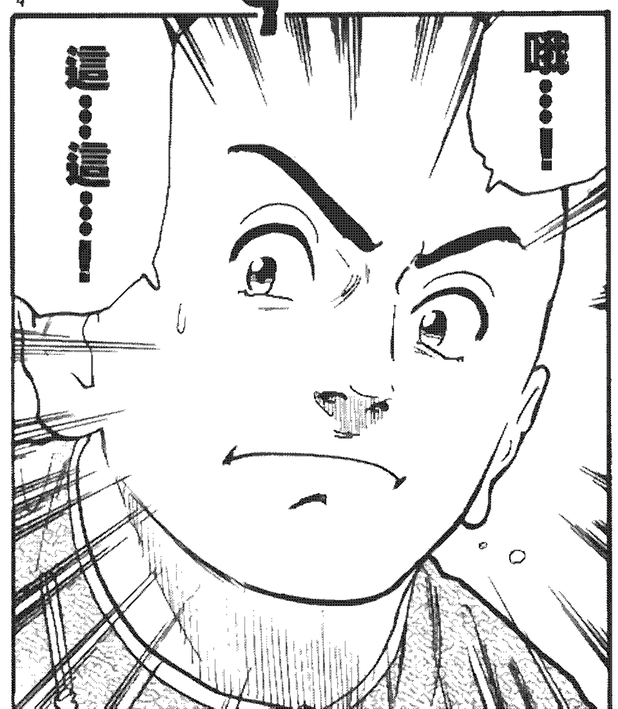
這個，梅麗啊，我就坦白講吧！
昨天的青椒肉絲味道實在不怎麼樣！
你們「南鮮」的菜該不會愈來愈難吃了吧！

什麼！今天中午又要吃青椒肉絲啊！

只要吃一口，如果不好吃，
我不收你的錢！
ずいっ

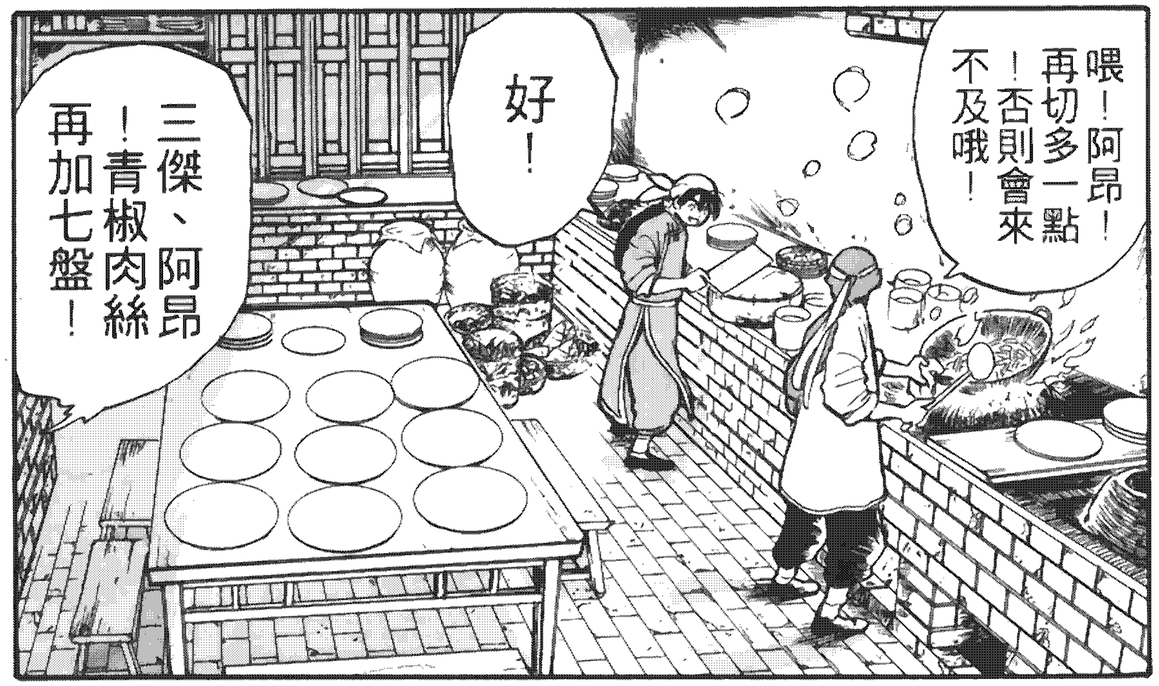
哎唷！妳饒了我吧！
人一生吃飯的次數是有限的……

昨天的事你就把它忘了！
反正你今天再試試看就對了嘛！


哦……！
這……這……！

パクッ
モグモグ

好……好吧！就吃吃看好了！


喂！阿昂！再切多一點！否則會來不及哦！
好！
三傑、阿昂！青椒肉絲再加七盤！

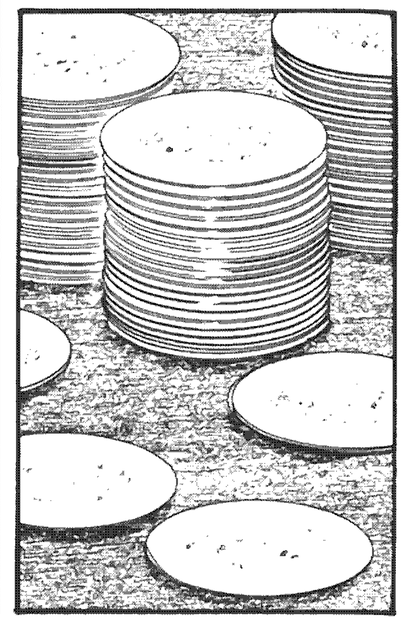
更正！再加十盤！
沒問題！

什麼？

在東廚房那兩個小鬼炒出來的青椒肉絲，
極受客人的歡迎哩！

丁油師傅！

累…累死了…
不過，我還是第一次像這樣累得很爽哩……
大大的成功……！



ドガッ
!?

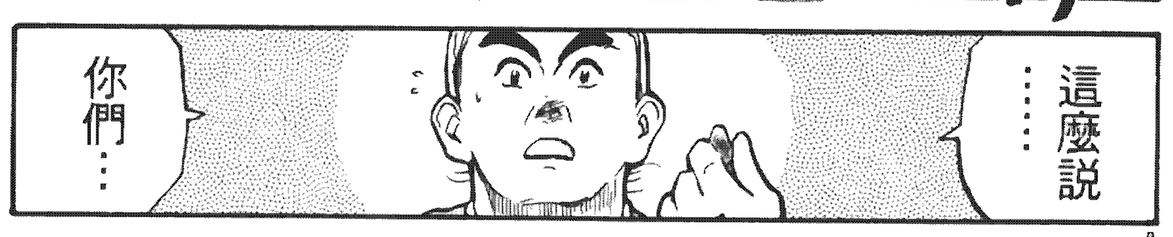
到底用了什麼法寶啊？

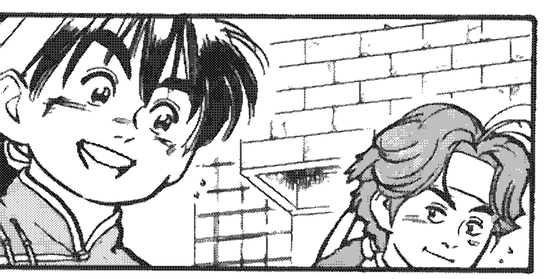
你們這兩個——和昨天簡直不可同日而語，情況好得不得了！

丁…丁油師傅！

這不是柿子的種子嗎？
啊……！這……這……

到底是怎麼辦到的！
!?
好好看看你的腳邊吧！
什麼？
コトッ


這麼說……
你們……



不過……也不對啊！
根本就看不到有用柿子的痕跡啊！
ゴソゴソ

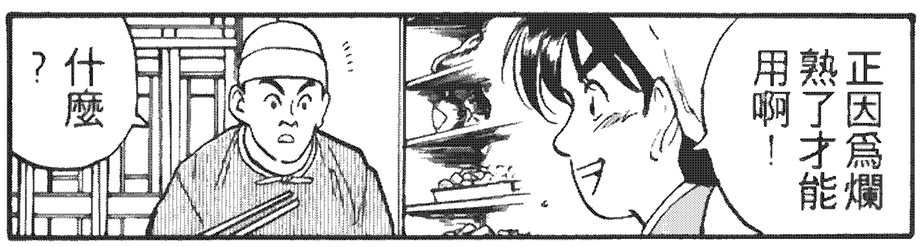
是把那些準備丟掉而擺在倉庫裡的——
那些熟到爛掉的柿子拿來用的嗎？

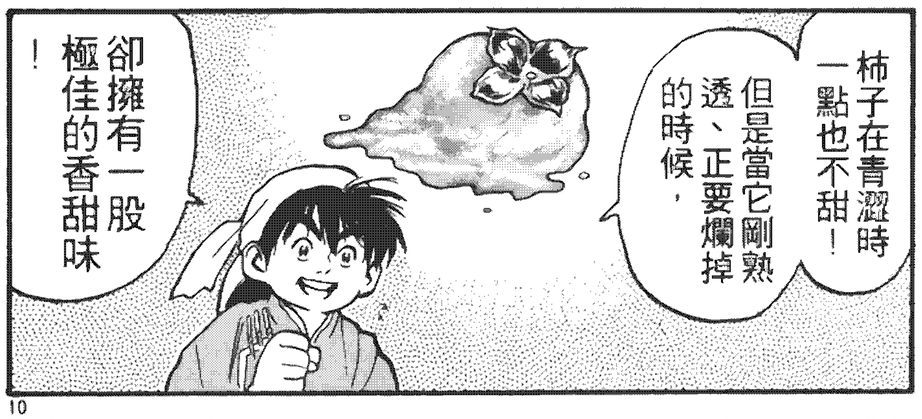
原來如此……
總……總之——
先吃一口看看再說！
パキッ

真……
真好吃！
這……簡直是全新的口味！
隱隱約約的甜味，使這盤菜吃起來更有深度！

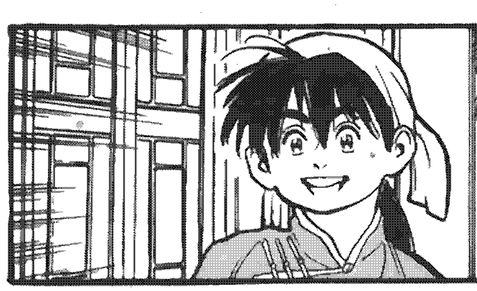
好一道
青椒肉絲……！

這種熟透的柿子自然而單純的甜味，正好與蔬菜本身的味道對上了味！
因此使得青椒肉絲「脆」而「嫩」的口感得以更加突顯！


正因爲爛熟了才能用啊！
什麼？


柿子在青澀時一點也不甜！
但是當它剛熟透、正要爛掉的時候，
卻擁有一股極佳的香甜味！

喂！三傑！阿昂！
你們到底把柿子用到哪兒啊？
而且用的還是爛熟的柿子……



……!!

關於您要把三傑趕出去的事……
請您再重新考慮一遍！

你看！爹！
客人們對這道菜的評價就像這樣！

「最好的材料就是適時的材料」！丁油！

原來如此！
原來那種隱隱約約的甘甜味就是柿子的味道啊！

把這些熟透了的柿子加以擠壓——
把它們榨成糊汁狀！

用這種柿汁來取代砂糖，另外再加入高湯、醬油、太白粉做成綜合調味料來添加在菜裡！
如此一來便能將青椒肉絲這道菜本身圓潤濃厚的美味引發到極限！

是……
嗯……三傑、阿昂！我問你們一個問題！
『南鮮酒家』的傳統是什麼？
南鮮酒家的傳統——
就是——

「顛覆傳統」！

羅添大師傅！
即使是熟透到快爛掉不能吃的柿子，
只要用得其所，一樣能發揮極大的功效！
而廚師——
又何嚐不是如此呢！

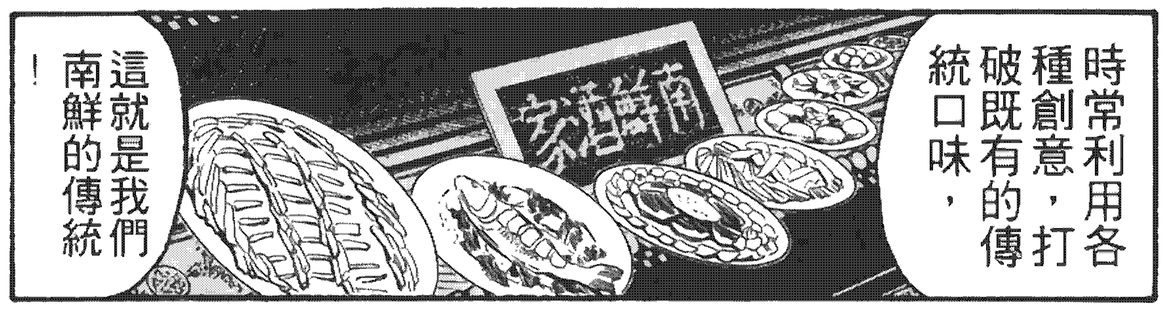
每個人——
都有他不同的「適時之處」……
能在一個晚上就創造出這種新口味，
這兩個人的「能力」，你應該再好好評估一下！丁油！
也許他們正要開始發揮他們的「適時之處」哦！

很好……！

ニヤ

在這家店裡——

沒有任何味道是一定要保留下來的！



時常利用各種創意，打破既有的傳統口味，

這就是我們南鮮的傳統！

14

因此，這盤青椒肉絲，

正可說是我們南鮮酒家的青椒肉絲！

原來如此……！阿昂所說的那句話……

原來就是這個意思……！

嘿嘿……那麼我——

也來「顛覆」一項傳統吧！

明白了嗎？丁油！

是……！

大師傅他剛剛……

決定廢除「定員制」了！

!!

三傑……從今天起——

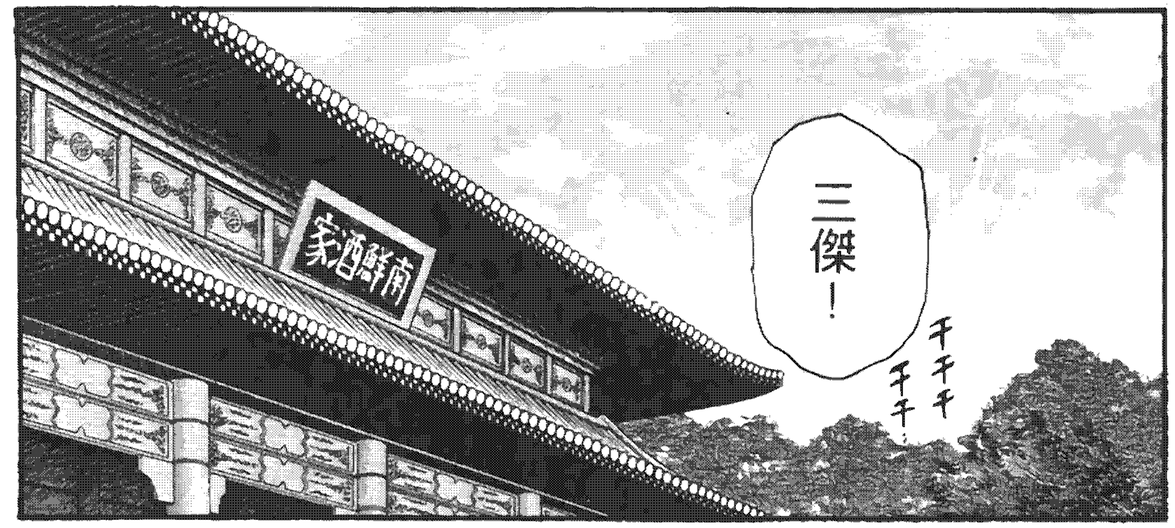
由我親自負責從頭開始磨練你的刀工！沒問題吧！

15

太好了！

太棒了！三傑——！

……

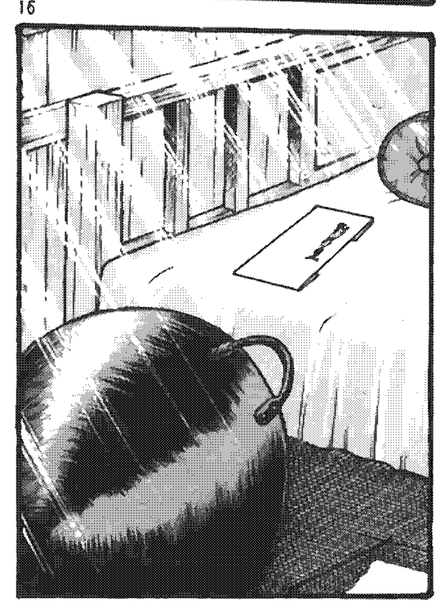

家酒酢南
三傑！
チチチ
チチ

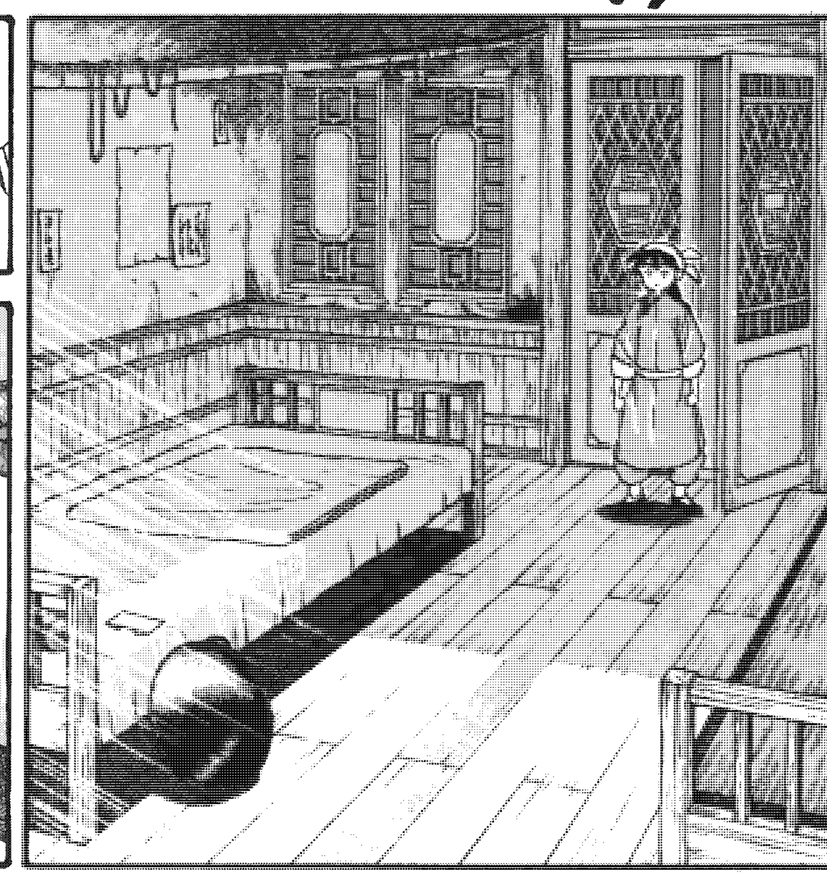
三傑！早！
我們去進菜吧……
バタッ

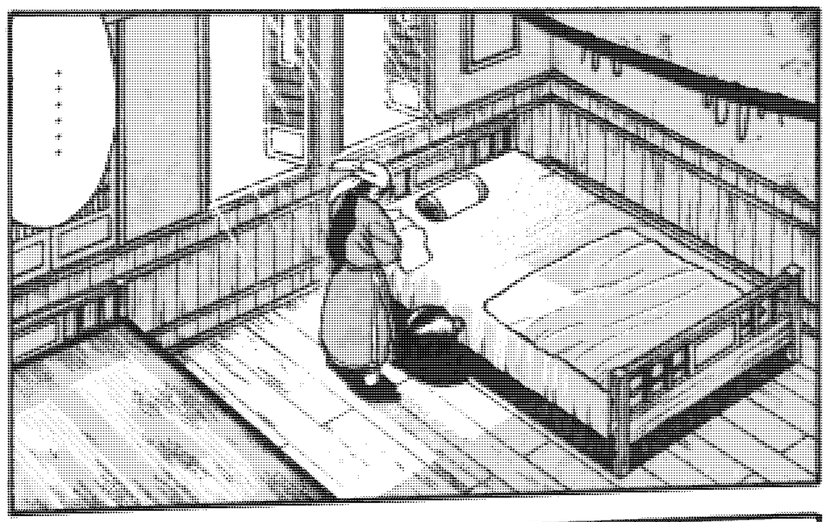
咦……
啊……？

嗯？

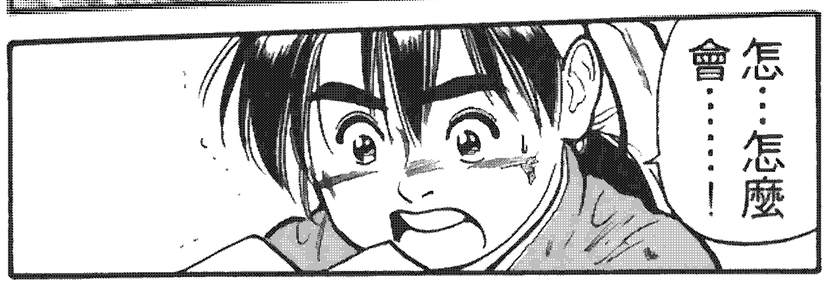
16






……

是……是給我的……！


怎……怎麼會……！

「阿昂……能認識你真好……」

17

在我和你一起做青椒肉絲的時候，
那種我第一次握鍋子的興奮心情，
和我剛對做菜產生興趣時的新鮮感，
似乎全都重新找回來了……

因此，
我必須
離開店裡！

哪有這種事！

我們好不容易才認識的！

ポロ

如果我再繼續待在店裡，

你們大家對我的盛情，反而會使我再度失去這種熱情，我不想見到這種情形發生！

呼、呼！

ザッ

!!

我打算回到自己家的店裡，從頭開始重新學起！

我要保留我現在的這種心情！

鍋子送給你！

就當作是謝謝你吧！」

三傑！

!!

……!!!

阿昂……！

中華小廚師
「吃在廣州」！
有人說廣東人兩隻腳的除了人，四隻腳的除了桌子，其它什麼都吃！
而最能滿足他們口腹之慾的市場就是這個清平市場！
吵嚷
吵嚷
吵嚷
熱鬧滾滾
第七話　外國來的廚師
這裡從應景的蔬菜、新鮮的活魚，到各種活生生的怪東西，應有盡有！
各種新鮮的菜肉，把每個攤位都堆得滿滿地！
而我今天則是跟著副主廚丁油師傅，來市場採購今年剛收割的新米！
東張西望
熱鬧哄哄

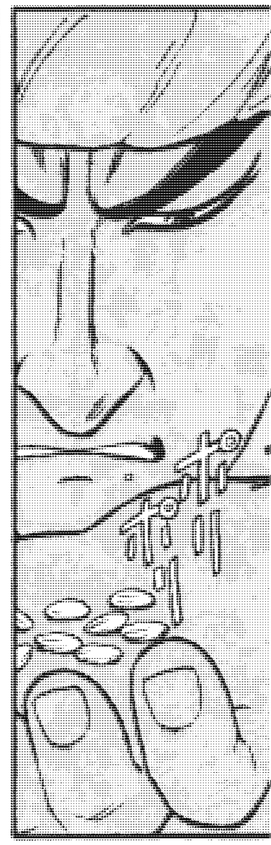
你離開南鮮酒家以後，
我一定會加倍努力的……！
下次你來上海……
我一定會做出好吃的菜讓你嚐嚐……！

你聽清楚，阿昂！選擇好的材料，
一道菜就已經成功了八成！
ぴくぴく

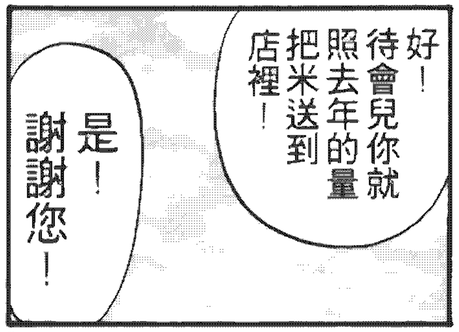
ぺしっ

跟好！
是！

歡迎歡迎！南鮮的丁油師傅！
請看！我們今年進了好多上等的好米哩！

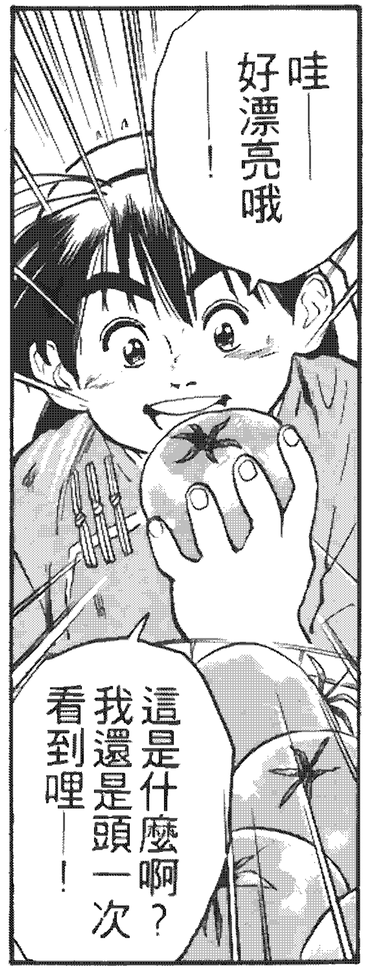


嗯…米粒的大小十分一致，也沒有殘缺的碎米！
在飽滿度和色澤上也無可挑剔！


好！待會兒你就照去年的量把米送到店裡！
是！謝謝您！

選米不能只選價錢，要用自己的眼睛和舌頭來評定好壞！
是！

啊？


哇——好漂亮哦——！
這是什麼啊？我還是頭一次看到哩——！

那是「蕃茄」！
吽嗄
吽嗄
吽嗄

最近那些歐洲人爲了吃飯要用，才把這種蔬菜引進中國！

不過我們中國人——是沒有人用這種東西來做菜的！

這個市場還是老樣子，一點也不美！

唉～～～！

パタパタ

外…外國人……！

叩哦 叩哦 叩哦 叩哦 叩哦

來吧…

巴傑魯先生！這邊請！

5

是因爲領事不斷地要求，我才來這裡看一看中國菜的材料……

怎麼樣？巴傑魯先生？

不過這…

這叫「蕃茄」嗎……

ガブッ

哇——

清爽自然的酸味充滿在整個嘴裡——

ジュワッ

嗯…不過那些洋人——

到底把這個用在哪一種菜裡呢？

別擋路！

!?

ドン

滾開！小鬼！

4

ザッ ザッ

你…你幹什麼…

!?

!

哇——！

ゴロン

ドガッ

哇！他身邊跟班的人還真多！那個外國人是誰啊？

叶嗅叶嗅

叶嗅

叶嗅叶嗅

他是上個月才從法國來到廣州的有名大廚師，好像叫約翰・巴傑魯吧！

法國的廚師……？

他是在目前巴黎最受歡迎的一家菜館裡掌廚！

許多大人物或美食家經常去品嚐他的手藝！

叶嗅

叶嗅

叶嗅

大家都說：「如果沒吃過約翰・巴傑魯的菜，就等於沒吃過法國菜。」！

那他到廣州來幹什麼？

新的法國領事指名要他來當他的隨身廚師！

6

當時中國的廣州就好像鎖國時期日本的長崎一樣，是唯一對外開放的都市！

因此由歐洲列強各國派遣而來的軍人、政治家和商人們就都聚居在這裡！

其中也有像這種講究美食的法國人把隨身廚師都帶來的情形！

你們自己看看……

沾滿泥巴的蔬菜！

切得一榻糊塗又堆得亂七八糟的肉塊！

甚至連像青蛙或蛇那種噁心的東西都有！

7

啊……啊……
醬……醬汁……我祖傳的醬汁……！
!!
哈哈哈……
這可不是我的錯啊！是這個市場實在太擠又太雜亂了！
唔！
哈哈哈哈哈哈哈哈哈哈！
什麼中國菜祖傳的醬汁！笑死我了！
等……等一下！你不要走！
我花了多少年才做出這麼一罐醬汁，你知道嗎？
ピュー
賠你錢總可以了吧！

!?
等一下！翹鬍子老頭！
今天就到此爲止吧！
哈哈……
哈……
在這種地方待太久，連衣服都會染上腥臭味！
我不許你——
瞧不起咱們中國菜！
到「南鮮酒家」來——
嚐嚐真正的中國菜吧——！
太可惡了～！
哈哈哈……
哼…！

當天晚上

人聲鼎沸

叶雜

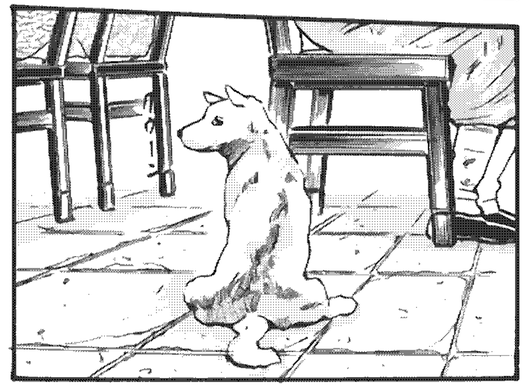
哈哈哈…

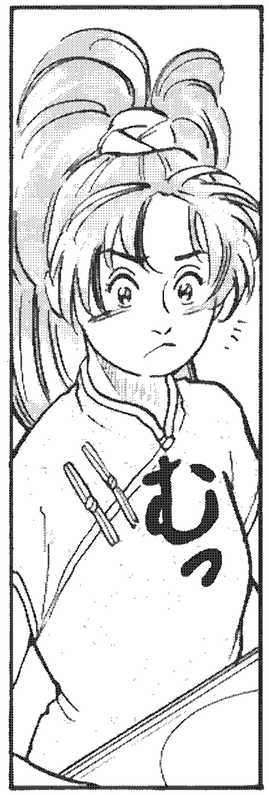
叶叶叶叶叶叶叶叶

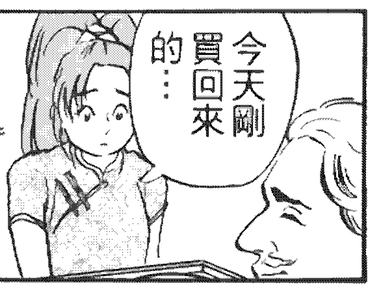
啊…那傢伙…

!!

真的來了耶…！



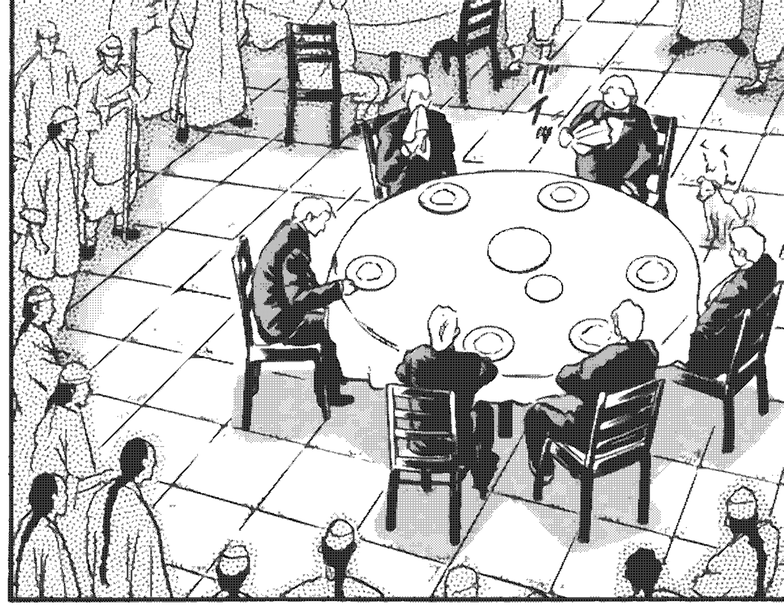


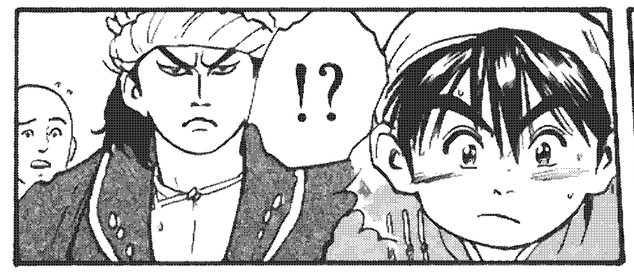


小姐，這是…？
這是炒飯！
哦……
把米炒熟的一種食物嗎…
裡面的材料倒是放了不少嘛！
呵呵呵……
快吃啊！你這個臭屁的法國佬！
味道究竟如何呢…？
不過……
哦…！
嗯…嗯…
啊…？

!!
給狗吃還差不多！

怎麼樣！翹鬍子老頭！
好吃就老實地說出來吧！

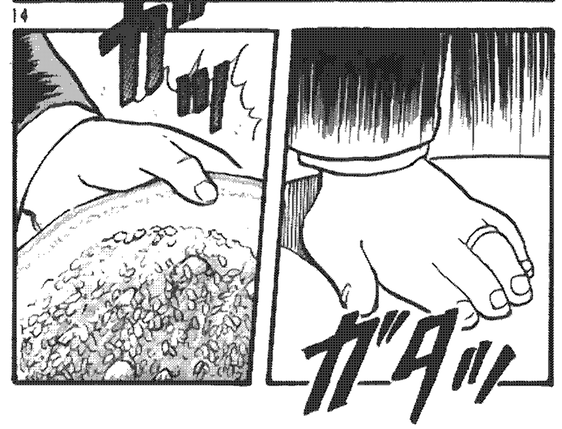



!?

哇哈哈！哈哈！

哼哼哼…原來如此！
你們中國把米炒一炒，

做出來的是這樣的東西啊！
哇哈哈！哈哈哈哈…

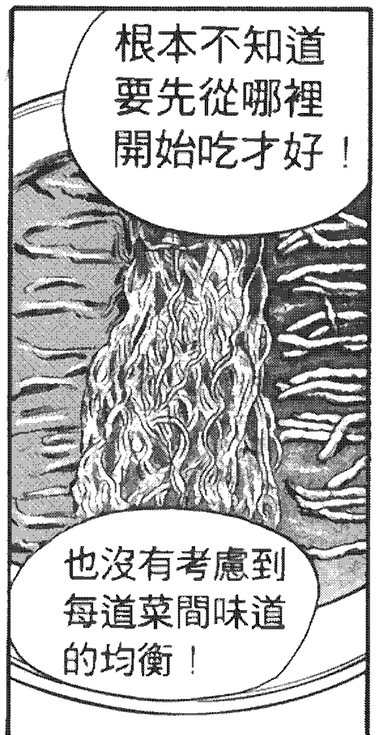

ガリ
ガタッ

哈哈哈哈哈哈哈哈哈哈！
哈哈哈哈哈哈哈哈！原來如此啊！

一大堆菜擺在桌上毫無秩序可言！

我們就先從那些人正在吃東西
開始看起吧！

因此結論是……
ハグ ハグ


根本不知道要先從哪裡開始吃才好！
也沒有考慮到每道菜間味道的均衡！

食物切得隨隨便便，
全部擠在一個大盤子上！

把一大堆亂七八糟的材料一股腦兒全放進去！
炒出來的飯油膩而帶有焦臭味，簡直讓人還沒吃就感覺肚子不舒服！

カシャッ
總而言之，該怎麼說呢？
就拿這盤炒飯什麼的來談好了！

而同樣是炒飯——
我們法國的畢拉夫什錦炒飯，可就美味得多了！

添加的材料都是經過精心挑選的蝦子、火腿和洋蔥等等！
調味也只用鹽和胡椒，因此口味非常爽口，可以說是炒飯中的傑作！

畢拉夫什錦炒飯，是先把米炒過之後才炊煮！
因此不會有這種難聞的焦味！

!?
畢拉夫？

完全不符合——
美食所需要的任何一樣條件！

首屈一指的菜館裡所端出來的東西也不過如此！

什麼世界第一的中國菜，笑死我了！
就連在中國號稱美食之都的廣州——

你……
你這個死老頭……！

中國菜——
根本就像是小孩子的玩意兒！

不許你小看——
我們中國菜！

阿…阿昂！
那傢伙！
啊——那小子怎麼又來了！

有趣！正好我在廣州每天晃來晃去也待膩了！
我就讓你看什麼叫做格調的不同！
到底是什麼畢拉夫的好，還是中國的炒飯好——
我們就來決個勝負吧！你這個翹鬍子混蛋老頭——！

看來我們法國菜——
才是世界上真正最完美的美食啊！
うひゃ
うひゃ
ぷるるん
可惡～！我們忍著不說話，沒想到他卻愈來愈囂張……！
丁油師傅！我實在忍不下去了！

!?
ガタ

原來是個渾身髒兮兮的小鬼！
什麼？

ぱん
嗯？

哦……
你不就是白天那位小兄弟嗎……

到底是「畢拉夫」好吃，還是中國的炒飯好吃！

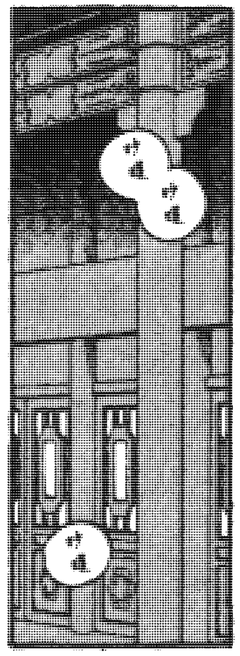
我們來決一勝負吧——！

有趣！正好我在廣州的生活也挺無聊的！

我就讓你看看什麼叫做格調的不同！

中華小廚師

第八話　美味無國界



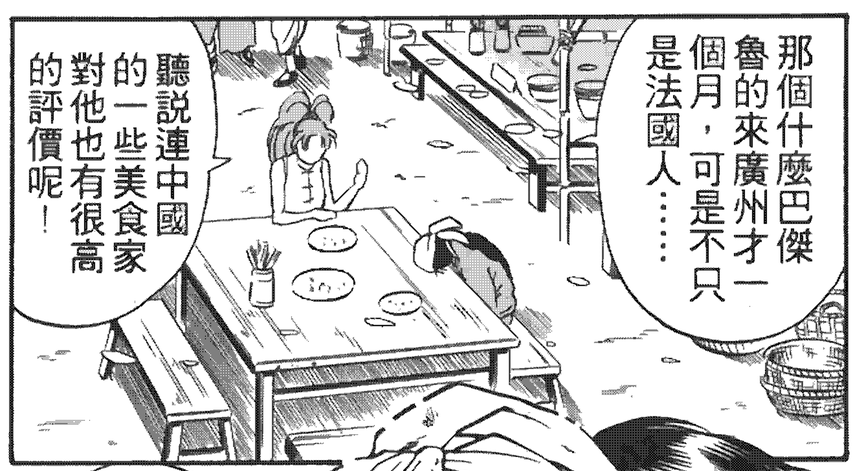
看看是你的中國炒飯好吃——
還是我們畢拉夫什錦炒飯美味！
叶嗅
叶嗅
!!
味道味
希望你能讓我看看——
中國菜眞正的精髓所在！
哈哈哈哈哈哈！
呵呵……敢向我挑戰的人……
相信手藝應該差不到哪去吧！

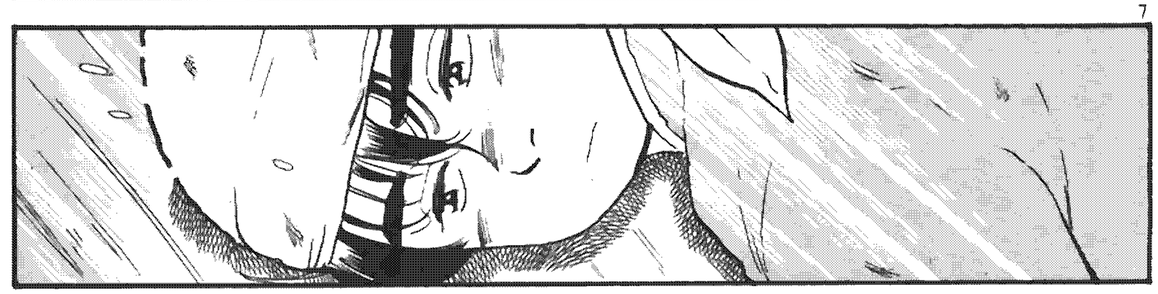
幹得好！
到時候好好殺殺那個惹人厭的法國佬威風！
阿昂！
叶嗅
叶嗅
叶嗅
叶嗅
是啊！中國菜才是世界第一！
阿昂！證明給他們看看！
喂！等一等！
你們到底知不知道事情的嚴重性啊——！
這麼一來，阿昂就等於是代表我們店裡了耶！
雖然他只有十三歲，但是萬一輸了，我們店裡的面子一樣會全毀了！
到時候你怎麼負責任！阿昂！
什麼……！
哼！你們這群沒種的傢伙！
難道像你這那樣，站在那裡看著那個紅毛豬放屁，卻一句話也不敢說就有面子了嗎？
你說什麼！

翌日——
法領事館。
今晚的主廚是？
就是那個約翰·巴傑魯啊！
哦…！
哈哈哈…
ムシャ
ムシャ

怎…怎麼搞的…
事情怎麼會變得這麼嚴重呢…！
像你們這種人能做出什麼好吃的中國菜啊！我才不信！
這句話應該由我來說吧！你這個孬種——！
わ！
わ！
わ！
わ！
わ！
わ！
!!
一定是因為我擅自做主，
丁油師傅在生氣了…！

宴會當天早上
清平市場外的
小吃街——





7

6

……丁油師傅……
一定生氣了……！
他一定很後悔讓我進了南鮮酒家！
現在一定在想辦法要把我趕回四川去……
哼——剛剛看你還嘻皮笑臉的！
現在怎麼一副要死不活的樣子！
眞是個「小孩子」！
做事都不考慮後果！
然後一有不順心就鬧彆扭！
反正現在也只有硬著頭皮一試啦！
就像你和三傑同心協力做出青椒肉絲一樣，做出好吃的炒飯來給大家看看吧！
沒有用的！梅麗！
我對法國菜一點也不懂！
什麼畢拉夫，我根本就不知道那是啥玩意……
喂！你到底想怎樣嘛！
今天就要比賽了，你有點骨氣行不行！
我討厭你～！你去死好了！
老闆！老樣子！
!?
!!

一大早就吃三大碗肉絲麵……！
好驚人的食量……！

ズズズ…

ズズズズ
ドキドキ

嘿嘿！多謝啦！
我就是愛聽您說這句話，生意才能做得這麼起勁！

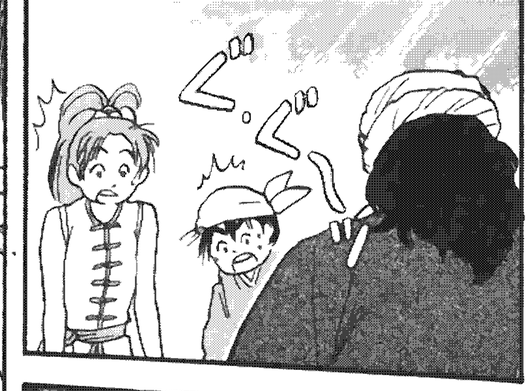
老闆…
你的麵還是那麼好吃…！

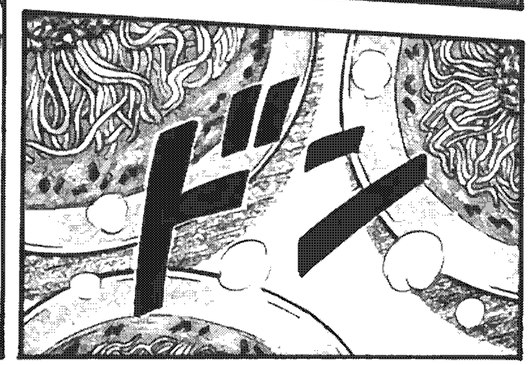
…唉……真尷尬……

チキキ

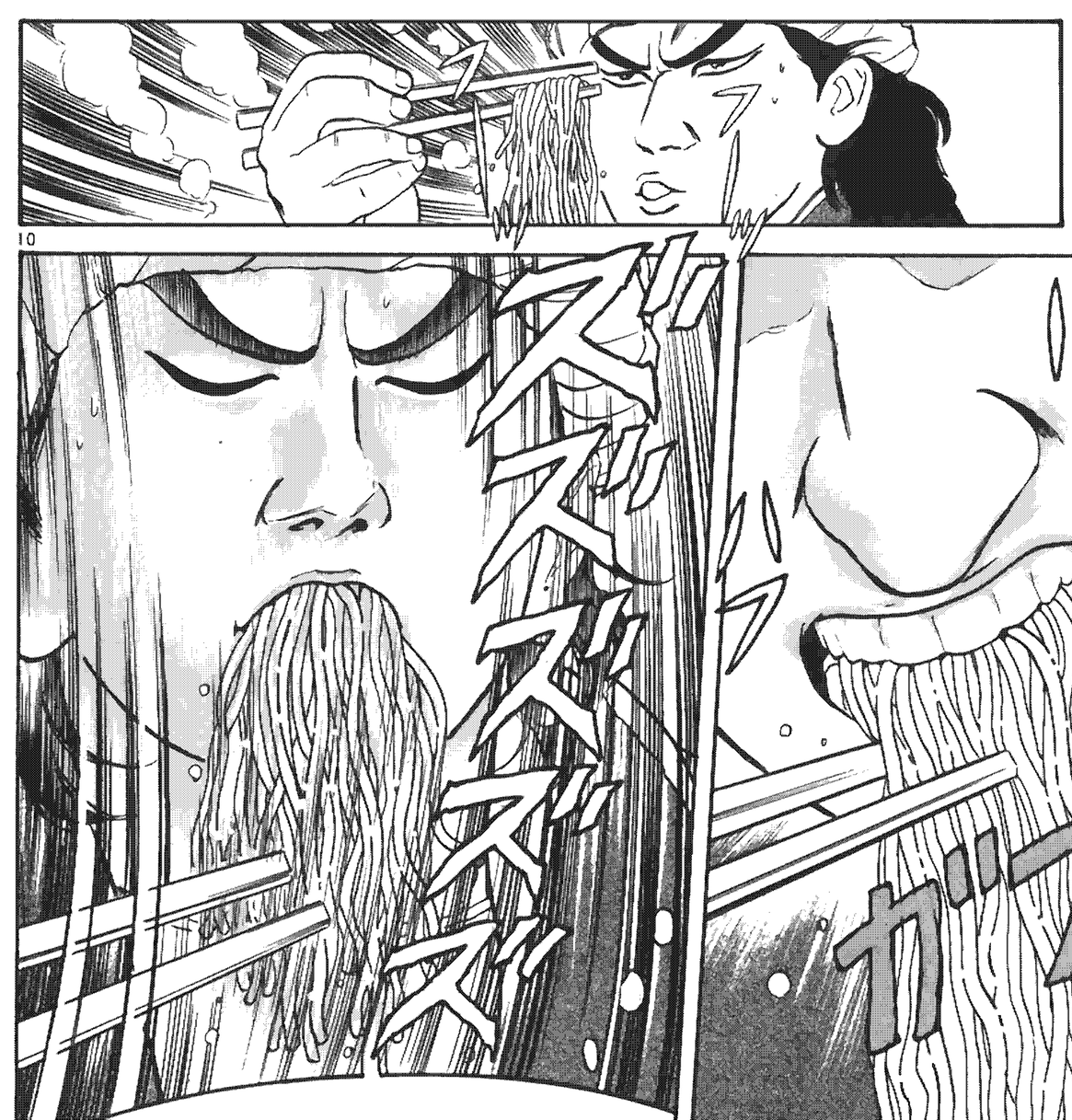
—阿昂，你在煩什麼？

ビッ




ドン

丁油師傅！
爹！


10
ズズズズズズ
カーフ

自古以來，美味是不分東西的！

好吃就是好吃！難吃就是難吃！

身爲一個廚師——

只要努力做出好吃的東西就行了！

就這麼簡單！

在吃到好吃的東西那一瞬間，

チキキ…

人都會感到十分幸福…！

這種感覺是不分國境的！

要想讓那些法國人體會到幸福的滋味——

只有靠你自己的一雙手——

才有可能辦到！

當時……

要不是你搶先一步……

ピタッ

丁…丁油師傅…！

我絕對會親自出馬——

向那個巴傑魯挑戰！

丁油師傅……！

太棒了！阿昂！

ぱしっ

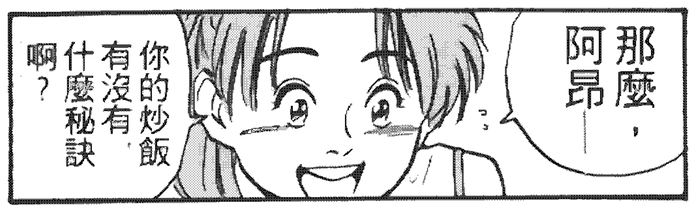
爹不但沒生氣，

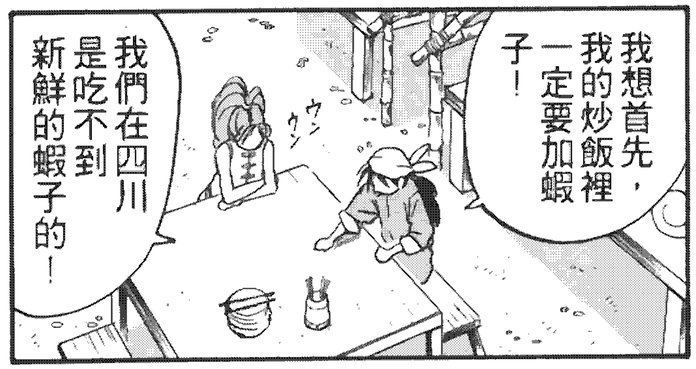
反而還誇獎你哩！

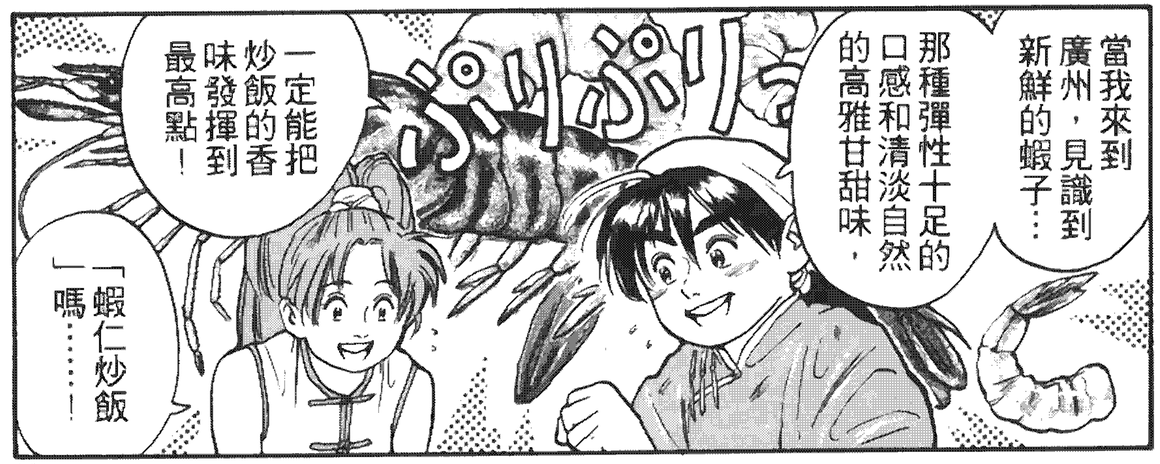
你管他法國菜是什麼鬼！

只要你自己做出超級好吃的炒飯來就行了！

好！我一定要做到！
耶——
你總算恢復幹勁了！


那麼，阿昂——
你的炒飯有沒有什麼秘訣啊？


我想首先，我的炒飯裡一定要加蝦子！
ウン
我們在四川是吃不到新鮮的蝦子的！


當我來到廣州，見識到新鮮的蝦子……
那種彈性十足的口感和清淡自然的高雅甘甜味，
ぷりぷり
一定能把炒飯的香味發揮到最高點！
「蝦仁炒飯」嗎……！

14

喂！兩位客倌，我們要休息了！請你們回去吧！
我們要吃飯了！

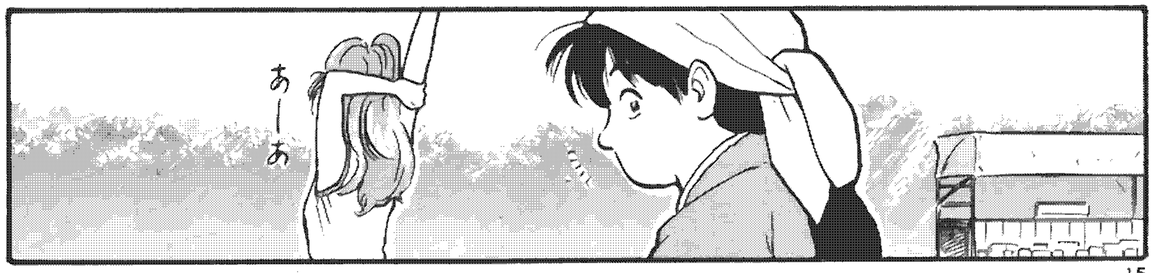
ぷりぷり
嗯——只有一樣蝦子……
腦子裡實在無法具體浮現出美味的影像……
「影像」？

ポワー
蝦仁炒飯！
蝦仁炒飯！

トロローン

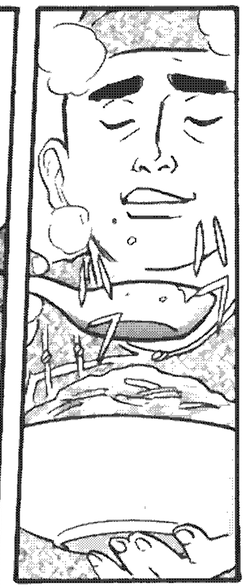
終於能吃早飯了……
トロロ

サァ——


あーあ

15

老闆！
你這道炒飯叫什麼名字？
カリ



……!!
ハッ

名…名字？沒有什麼名字啊！
嚇我一跳！
只是把剩下的炒飯淋上剩下的菜肉燉汁罷了！
在我福建老家，大家都是這麼吃的！
味道還挺不錯的哩！
老闆！給我吃一口好不好？
啐！只能吃一口哦！
ハフハフ
嗯……嗯……
グチャグチャ
唔！
好……好吃……
只不過是炒飯淋上燉肉汁而已，沒想到竟然這麼好吃！
炒飯的味道和燉肉汁的美味在嘴裡巧妙地合而爲一！
ガブガブ
啊！你這小子！說好只吃一口的啊！
深深地表現出了味道調合的和諧感！
16
梅麗！妳也吃吃看！
嗯！
哦！哇！
這招值得一試哦！
好！就做「鮮燴蝦仁炒飯」！
我的早餐……
謝了！
等一等！美味的影像……
漸漸浮現出來了……！
ピキーン
17
我想做的炒飯需要的材料有……
蛋、
米、
蔥、
海帶、
草蝦仁、
太白粉、
麻油！
嗯……？還有一道口味是……？

差一道材料到底是什麼呢…？

實在是想不出來……

過去我曾經吃過一次…

這種味道到底…是什麼呢…

而且還是…

最近才吃到的……

唔唔……！是什麼…到底是什麼…！

如果想不出來，就做不成我想做的炒飯！

阿昂！什麼叫「美味的影像」啊……？

到底是什麼？我是什麼時候在哪裡吃到的？

哎呀！髒死了！阿昂！你怎麼坐在地上！

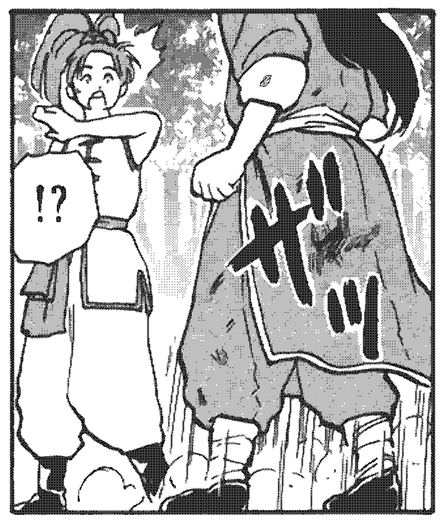
一定要想出來啊…！

18

チチチ…

對了！

!!



怎麼了，阿昂？

梅麗！菜市場還沒收吧！

什麼？

!?

啊…喂！阿昂！

沒問題！我一定能做出讓人讚不絕口的好吃的炒飯…！

中華小廚師

第九話　中國的魔術

法國領事館中庭園遊會會場——

從下午開始，法中「米食料理大賽」的各項準備工作正積極展開！

梅麗！這裡這裡！

カチャ

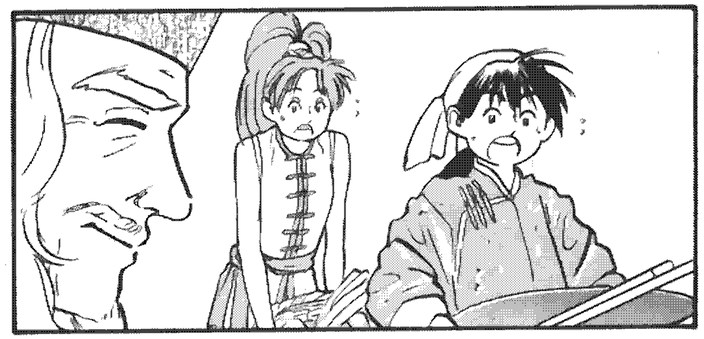
カチャ

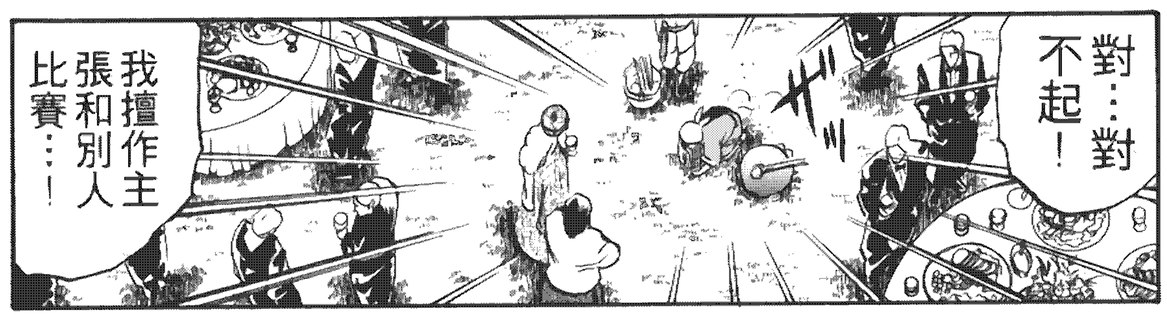
哦！

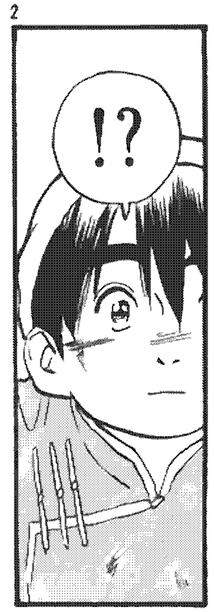
呵……沒想到事情會弄得這麼大！

啊！

羅添大師傅！

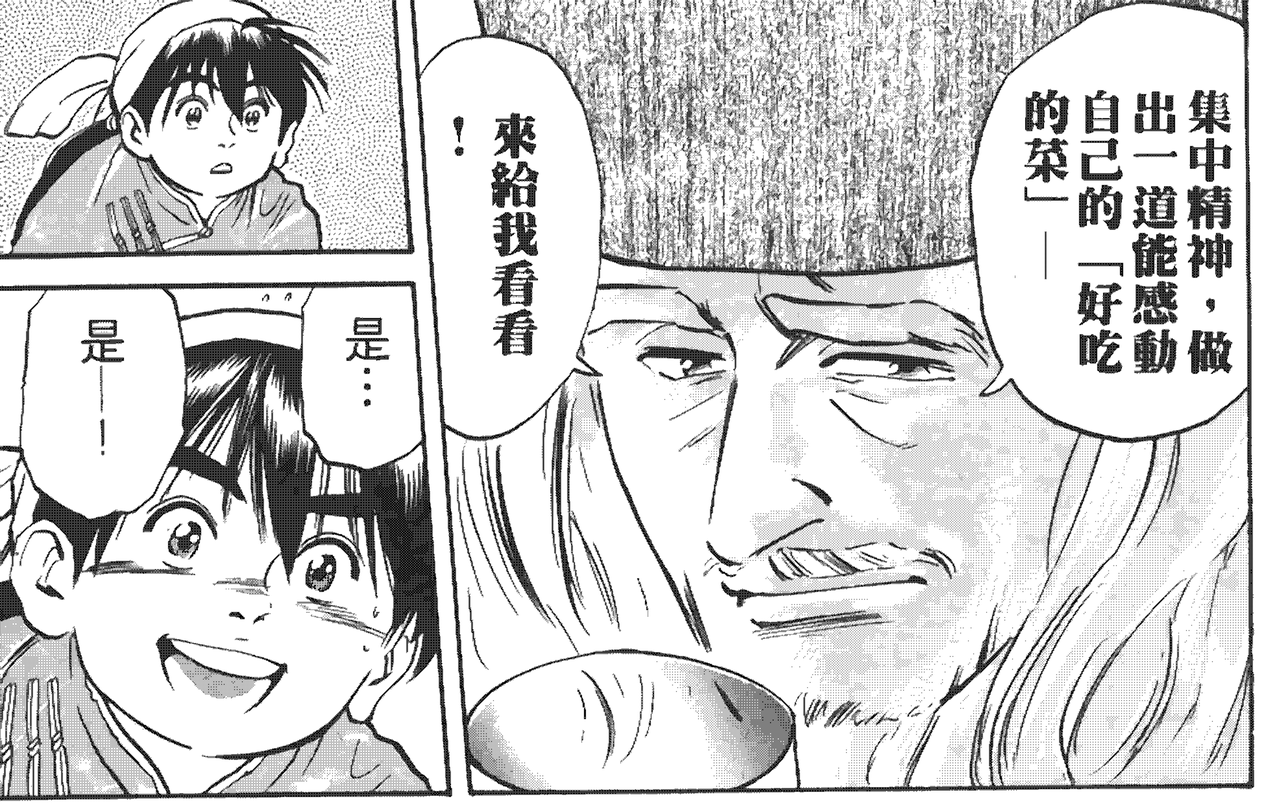


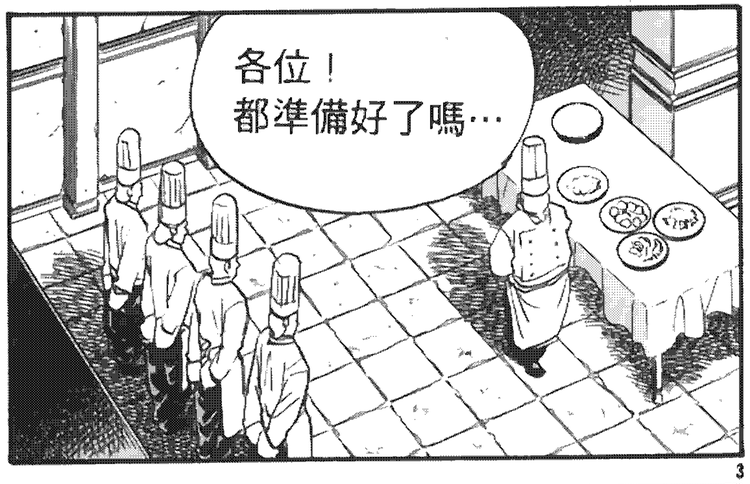




集中精神，做出一道能感動自己的「好吃的菜」——

來給我看看！





哼哼哼…託那小鬼的福，
令我意想不到的好運
就要降臨到我頭上來了…！
今天的5位評審
都是世界各國有名的美食家…
這正是我巴傑魯向全世界
擴展名聲的大好機會啊…！
我希望各位能
用心面對今天
的比賽…！

眞想早點嚐到巴
傑魯所精心烹調
出來的食物！
眞令人期待啊！
領事先生！
的確……
是啊！一點也不錯
！像今天這種高水
準的試吃會，再多
我都願意接受！
法國領事布朗

不過話說回來
，中國菜的實
力也是深不可
測的！
這個嘛…印度的「
咖哩」給我留下了
很深刻的印象…
不過，我還是覺得在
巴黎吃到的由巴傑魯
大師所烹調出來的美
食，最讓我難以忘懷
……
艾力克，你身爲一
個貿易商，走遍了
全世界，
有沒有吃過
什麼讓你印象深
刻的菜啊？

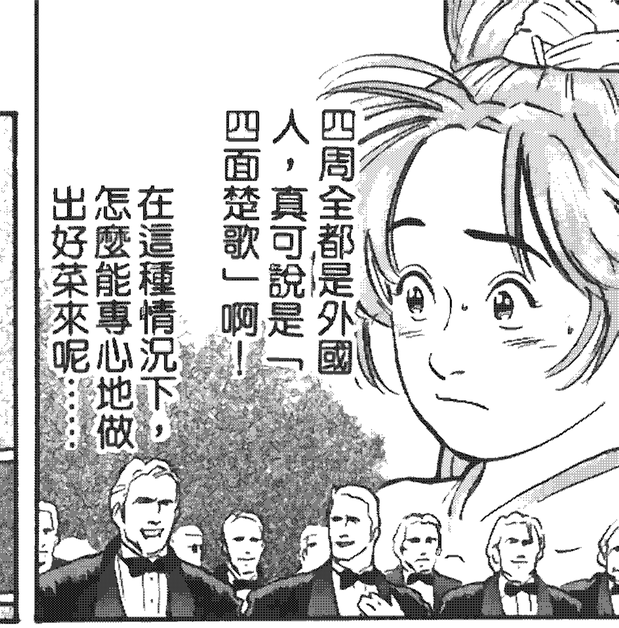
他到底會用什麼東
西來向法國菜挑戰
呢……
好的！
讓各位久等了！
現在就讓我們
以熱烈的掌聲
來歡迎今天的兩
位英雄出場！
パチパチ
おお
不管怎麼說，
這場法國對中
國的烹飪大賽
，還眞是讓人
興致高昂啊…

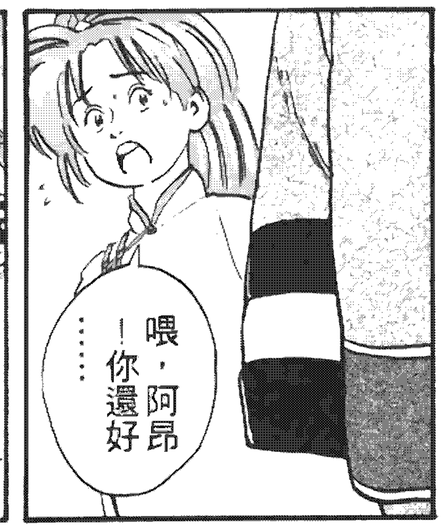
在領事館中庭已經準備好了特別設計的廚房！
中國與法國一都將秉著本國料理的榮耀，來展開這場前所未有的米食料理大賽！
ザワ
ザワ

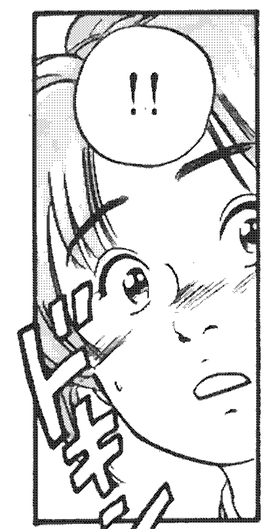
中國的代表是來自廣州首屈一指菜館的明日之星
劉昂星！
法國的代表則是來自巴黎最高級餐廳的稀世名廚
約翰・巴傑魯！
ザワ
ザワ
ザワ
ザワ

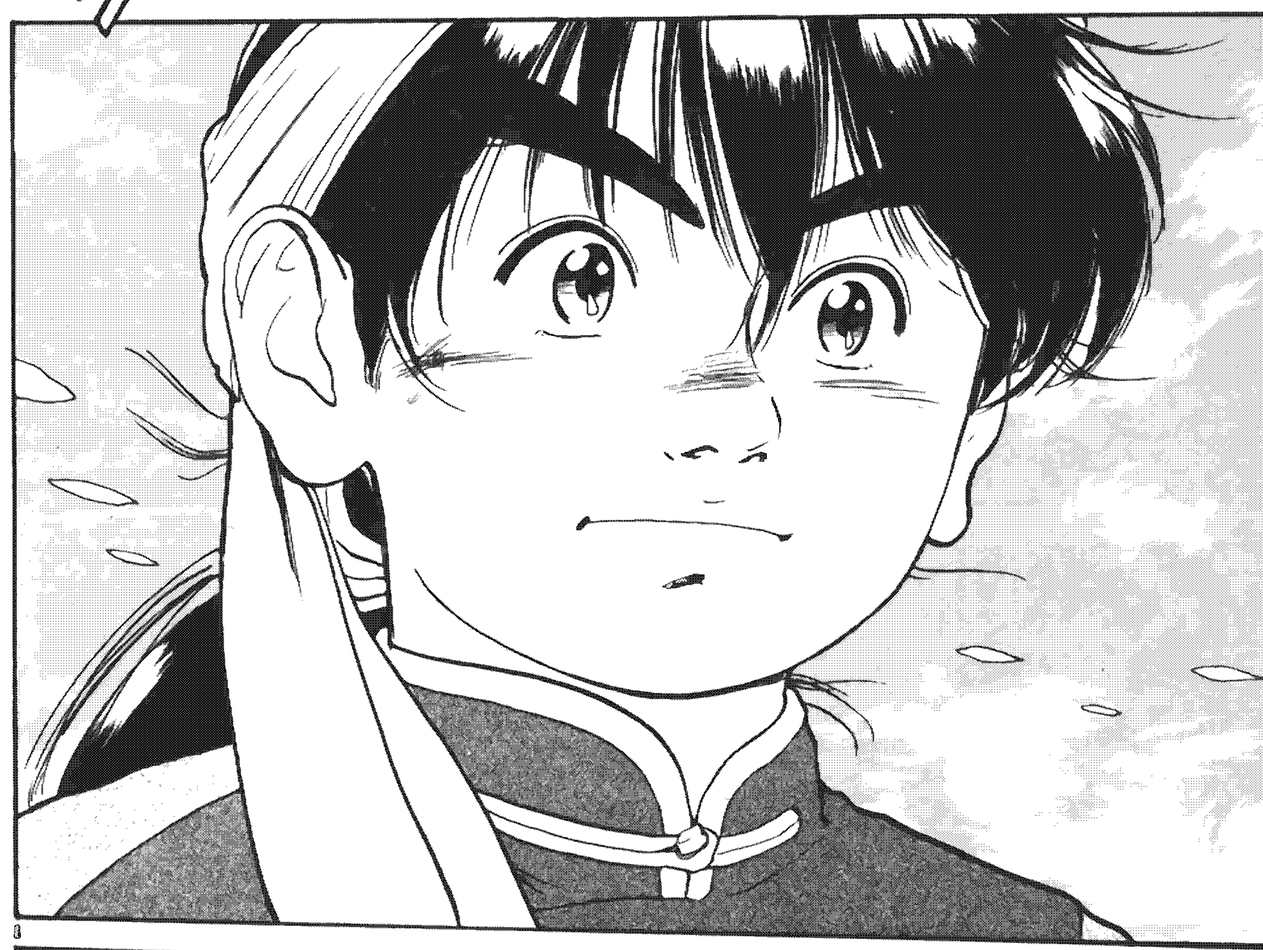
7
你們看！評審席坐的全都是西洋佬！
這對阿昂不利啊！
ザワ
ザワ
ザワ
チラッ

6
喂！中國隊怎麼派個小矮冬瓜出來比賽啊？
眞讓人吃驚！那種小孩子有可能贏嗎？
ザワ
ザワ
ザワ
ザワ
ザワ


四周全都是外國人，真可說是「四面楚歌」啊！
在這種情況下，怎麼能專心地做出好菜來呢……


喂，阿昂！你還好……


!!

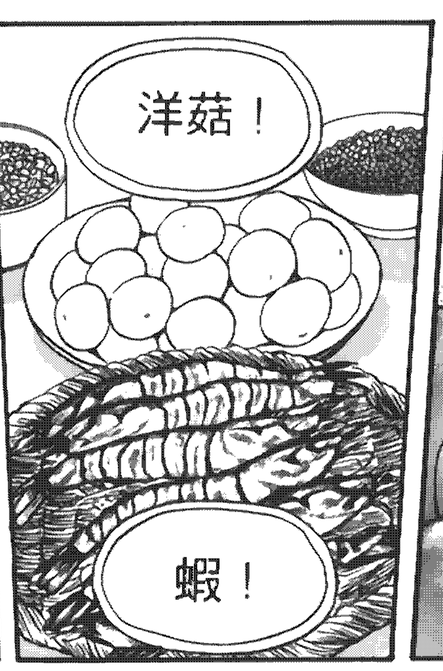


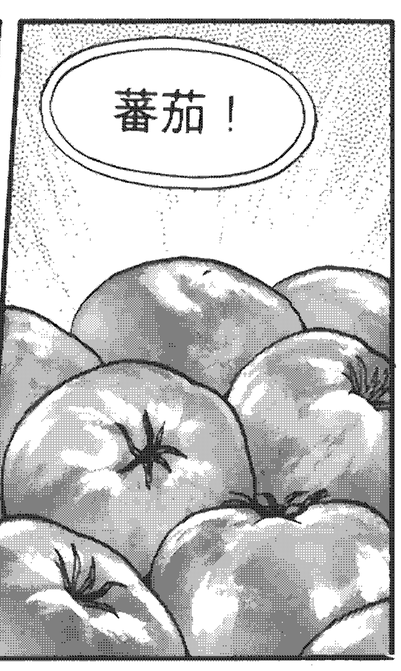
哦……
那小子的表情倒挺堅定的！
是啊……

首先是巴傑魯所選擇的材料！

現在就讓我們來公開—
兩位參賽者所選擇的材料吧！

橄欖！
慈蔥……


洋菇！
蝦！

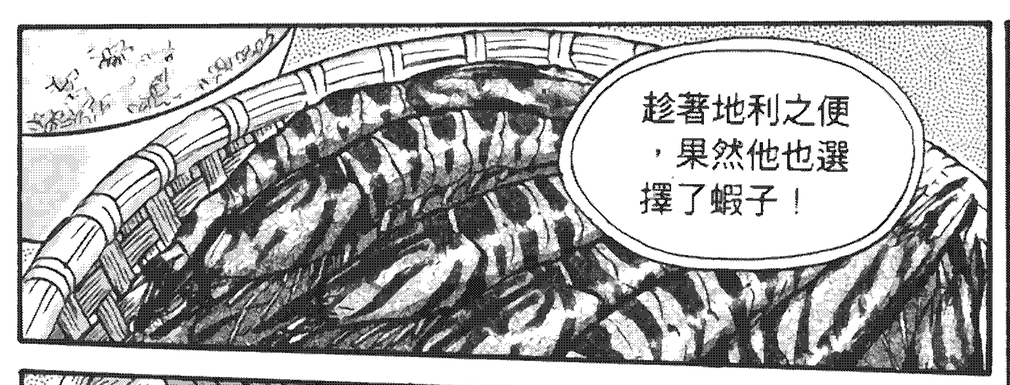

蕃茄！

全都是一些稀奇古怪的東西！
歐洲人就吃那些玩意兒嗎？

看來巴傑魯是想做那道畢拉夫什錦炒飯囉…！
啊…穩贏的了啦…！

哇！眞多…！
全都是些熟悉的西洋蔬菜……

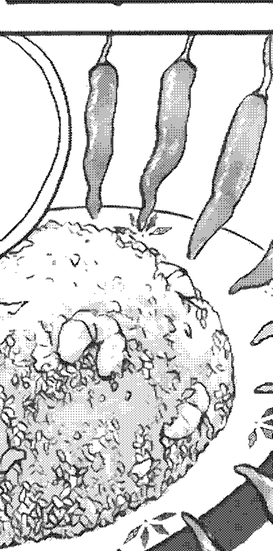
不愧是名廚巴傑魯！
即使對手只是個小鬼，他仍然一點都沒有放水的意思！


趁著地利之便，果然他也選擇了蝦子！

雞蛋……
蔥……
辣椒！

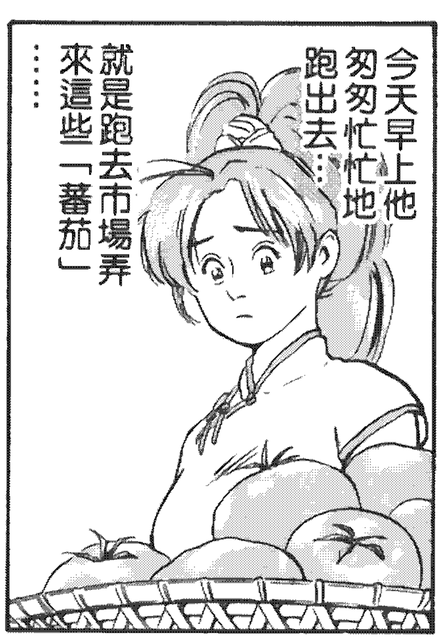
接下來是阿昂所選的材料！

啊！這…這是…！
還有……


他是不是想做一道四川風味的蝦仁炒飯呢…？

什麼！蕃茄！這是蕃茄！
身爲中國人的阿昂，所選擇的材料裏，竟然有西洋蔬菜蕃茄！

哼…為求勝利還真是不擇手段啊！為了討好西洋人的口味，特別去找來蕃茄…你以為你很聰明嗎…
只不過是像猴子一般有樣學樣地賣弄小聰明罷了…！


今天早上他匆匆忙忙地跑出去……
就是跑去市場弄來這些「蕃茄」……

可是，這種東西…
要怎麼樣用在炒飯裏呢……

今天這場烹飪大賽的比賽規則很簡單！

在規定的時間內，兩人分別完成自己的料理！

然後由五位評審來試吃，再選出比較好吃的一方做爲優勝！

12

你們兩個都準備好了嗎？

開始！

巴傑魯讓我們親眼證明了他絕非浪得虛名！

又粗又大的手指，所施展出來的卻是細微的神技！

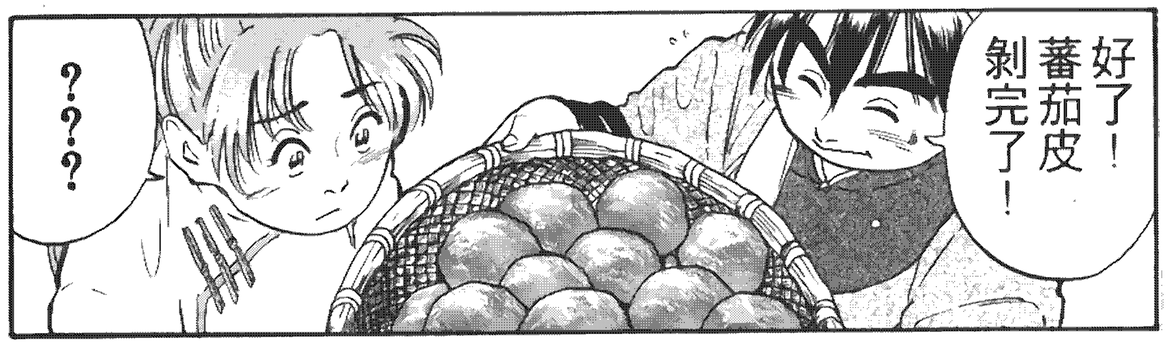
19

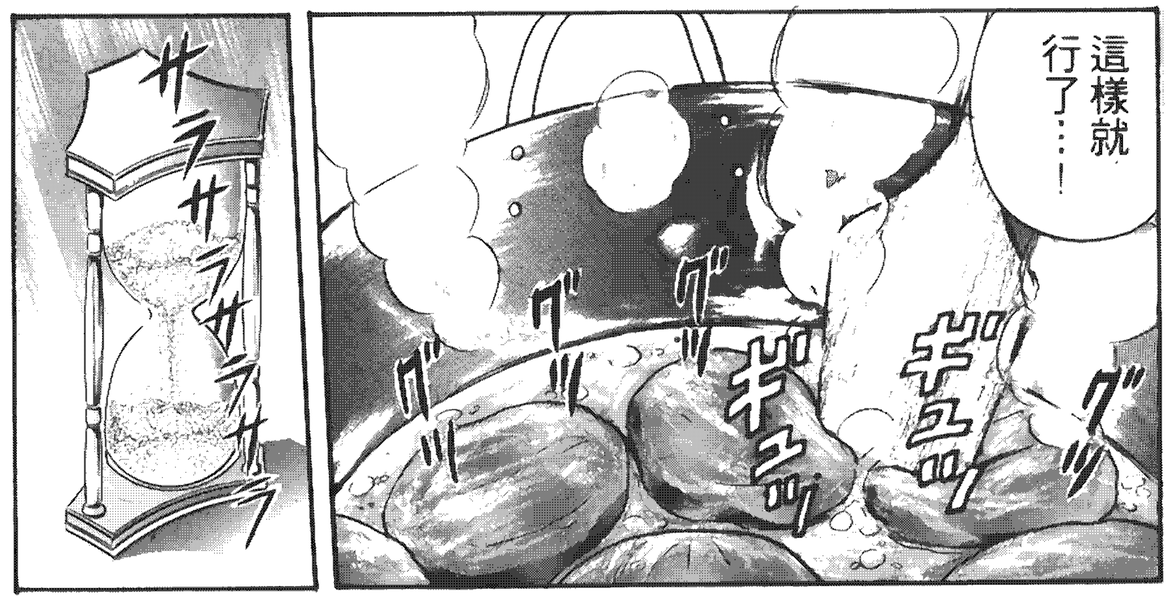
我們再來看看阿昂！

……咦…什麼？他還在剝皮啊！他從剛才開始就一直一聲不吭地在剝蕃茄的皮……

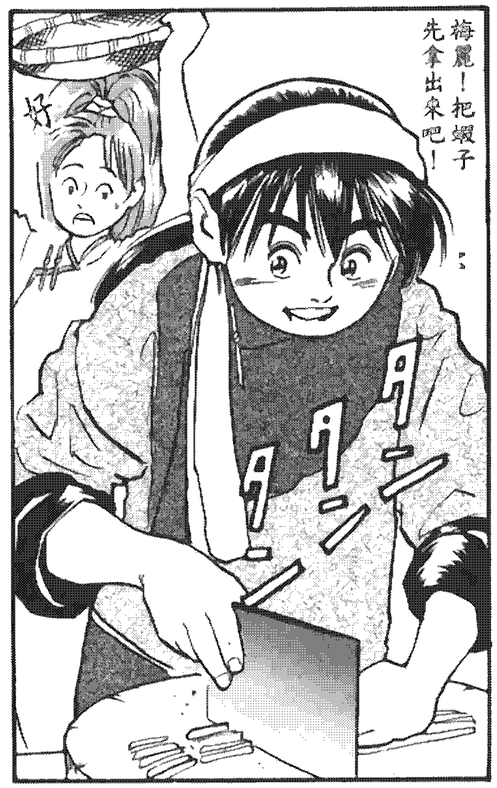
眞不愧是巴黎第一流的名廚巴傑魯！

在他那雙華麗的巧手之下，材料一樣樣經過處理，並且開始加熱！


好了！蕃茄皮剝完了！
？？？

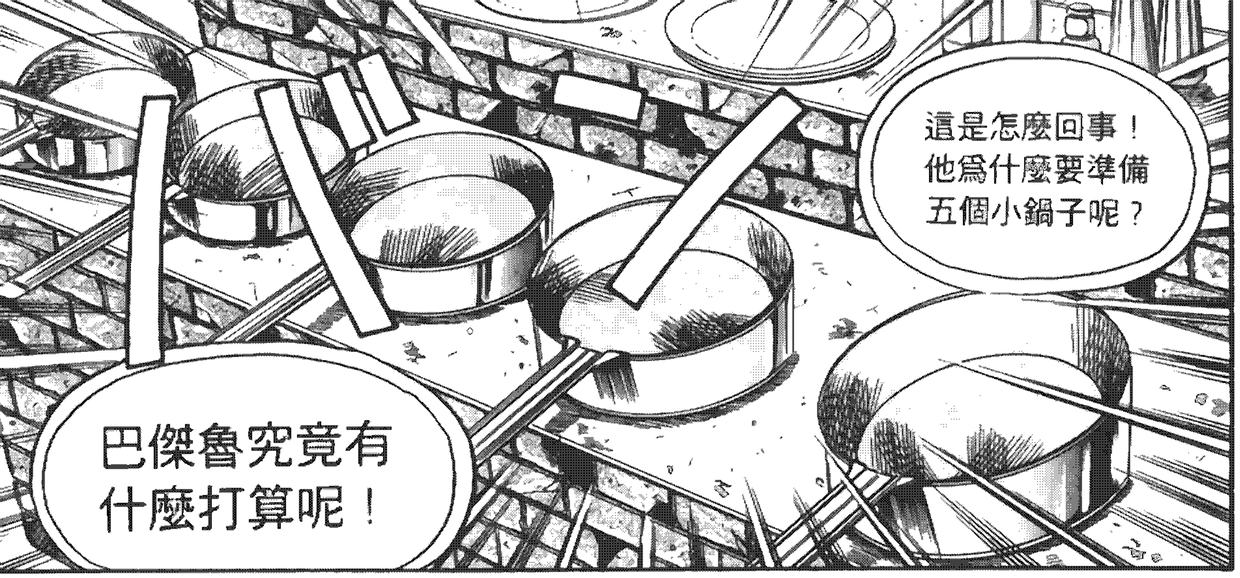

サラサラサラサラ
這樣就行了……！
グツ
グツ
ギュッ
ギュッ
グツ

呵呵呵…
他還在做準備工作啊…


梅麗！把蝦子先拿出來吧！
好
タタタ

14

啊，巴傑魯他…
ザワ
ザワ
ザワ
已經差不多開始要進行最後的炊煮工作了……


這是怎麼回事！他爲什麼要準備五個小鍋子呢？
巴傑魯究竟有什麼打算呢！

馬索將軍喜歡清爽的口味，我就把他那一盤弄得清淡一點！
至於喜歡厚重香料味的艾力克，就要用大量的香料來征服他！
五位評審的口味我全都知之甚詳！
ザワ
ザワ
ザワ

15

サラサラサラサラ
哼哼…你故得到嗎？慢吞吞的小鬼…！
你有我這種一流的技術和從容的態度嗎…！
世上並沒有所謂「萬能」的口味存在！
有五個人就有五種味覺！
而去滿足這五種不同口味的需求，就是烹飪的精神所在！

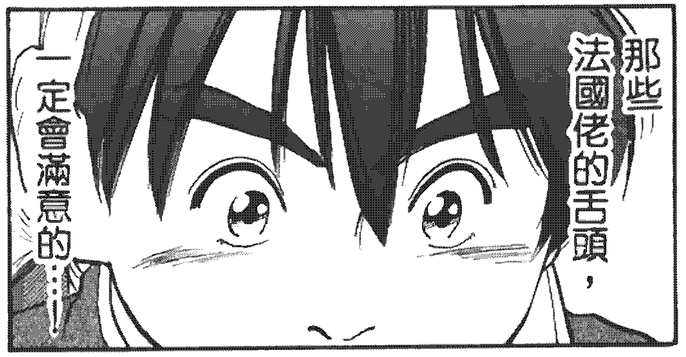
サラサラサラサラ
巴傑魯的畢拉夫什錦炒飯！在限定的時間內從容不迫地完成了！
完成了！
おぉ
好了……
跟我腦海裏的影像一模一樣！
ゴロ
チャポ
還有他煮的那鍋蕃茄到底有什麼用啊？
可惡——！阿昂這小子眞讓人著急！
比賽時間都快到了，他的材料卻幾乎全是生的，連動都沒動——！

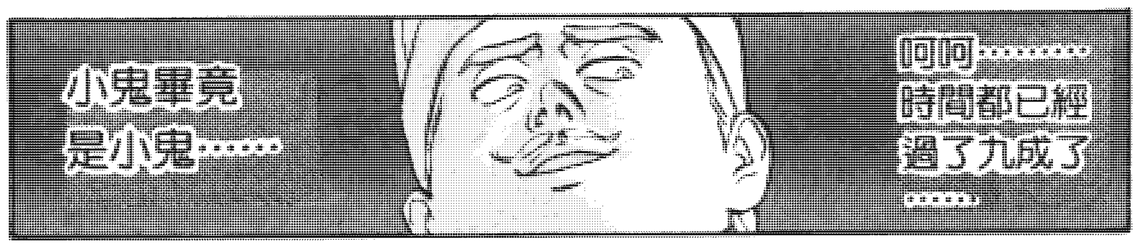
眞是的——！他們說話怎麼那麼不客氣——！
實在太過分了……
還是早點回去，找媽媽吃奶吧！
哈哈哈哈哈
是啊！回去！快回去吧！
他到現在還在慢條斯理地剝蝦殼哩！
我們可不是來看小孩兒玩辦家家酒的啊！
中國隊的人全都是一群笨蛋嗎？
ザワ
怎麼會派個十三歲的小鬼出來參賽呢！
……
?

在時間已經過了九成的時候——

才剛要剛始呢！

!!



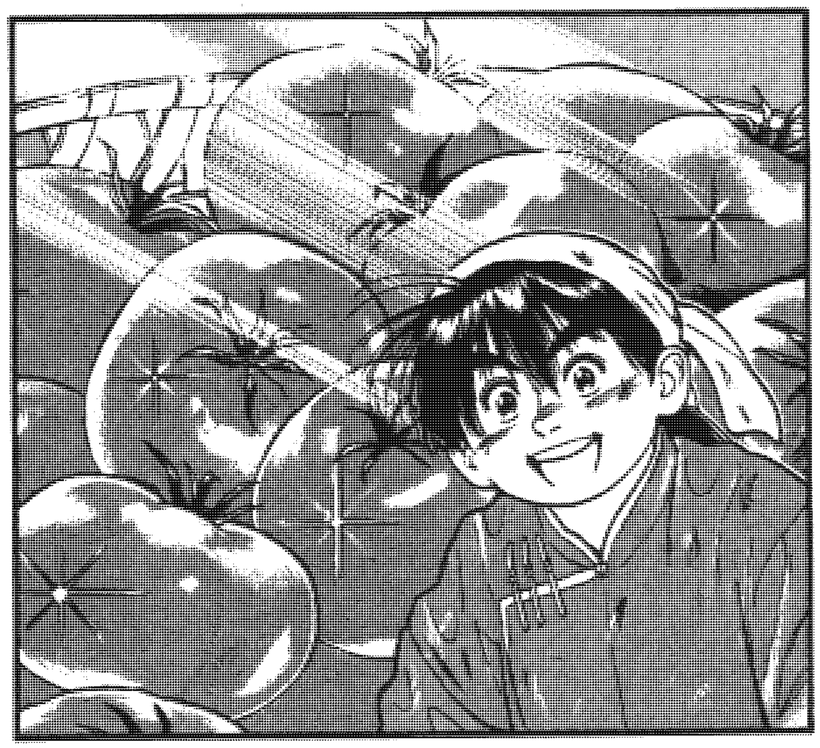


我們中國菜——

是在最後十分之一的時間裡方能見眞章！

中華小廚師

第十話　天生的好舌頭



喔喔！

阿昂終於開始動手了！

呵呵…現在開始，

才是「中國菜的魔術」眞正的精髓之處……！

好耶好耶！阿昂——！

先把蛋稍微烘一下！

ジュオオオオ

笨蛋……！

現在才開始動手，怎麼可能來得及呢……！

再下飯…

ババババ

喝——！

首先——

蛋炒飯完成了！

バラ

梅麗，準備爆香！

好——！

在另一只鍋裏，

用蔥、蒜、薑及豆瓣醬先爆香！

ジュウオオオオ

放蝦子！

天…天哪！
好驚人的速度……

他的動作簡直快
得讓人看不清…！

「中國菜」能利用大火快炒將食物的美味與香味在瞬間引出並立即保留！

所以被稱爲「火的菜餚」！

用太白粉勾芡！

這只鍋裏的東西也已經煮得差不多了！

從剛才就開始，一直燉得爛兮兮的蕃茄，

終於派上用場啦！阿昂！

…這小鬼……

竟然懂得做蕃茄醬汁……！

這些「蕃茄汁」——

正是美味的關鍵所在！

把它和鍋裡的蝦子加在一起，

稍微燉煮一下…！

「辣炒蝦仁燴汁」——

完成！

把這個淋在飯上…

首先送上評審席的是巴傑魯的畢拉夫炒飯！

阿昂正好在比賽時間到的時候完成了！那麼我們現在就請評審開始試吃！

哦……這是——

充滿法國東南風味的畢拉夫海鮮炒飯！

我迫不及待想嚐嚐味道究竟如何…

哦…蕃茄則是生切成薄片做擺飾……

讓人看起來賞心悅目！

上面還用洋菇和橄欖葉做裝飾！

他用了許多在中國很難找到的材料來突顯歐洲的風味！

阿昂！快！快啊！

時間到——!!

好！完成了！

唔…！

清淡鮮爽的好滋味，正好是我最喜歡的典型！

咦，可是我這盤卻用了許多我最喜歡的香料…

我酷愛濃醇的味道，所以他還在我這盤裏加上了許多牛肉丁及肉汁…！

名廚果然不同凡響！我終於明白他爲什麼要準備五個鍋子了！

他先以極佳的美味爲基調，再根據每個人不同的口味做適度的調配以符合眾人的喜好！

這種發自內心對食物的細心處理，比什麼都能感動品嚐者的舌頭與心靈！

四周蕃茄的清涼口感更是清爽地去除了口中殘留的油味！

簡直是無可挑剔的一道傑作…！

好！接下來輪到阿昂的炒飯！

鮮黃色的炒飯與大紅色的燴汁—形成完美的對比色…！

這東西—看起來還眞特殊！

在色澤上倒是頗令人食指大動…不過味道究竟如何呢……

パラパラ

黃色的炒飯……

什麼……

這只不過是普通的蛋炒飯而已嘛！毫無特別之處…

モグモグモグ

辣死了…

你到底在搞什麼鬼！阿昂小兄弟！

這些紅色的蝦仁燴汁又怎麼樣呢？

モグモグ

11
喂！我們也來試試看！
ハフ
モグ
モグ

請各位將炒飯與燴料一起送入口中！
ズズズ
原…原來要這樣吃啊！好吧！就試試看…
10
ハフハフ
グーグー

以太白粉做出的濃醇「味海」中充滿著各種香辛料與豆瓣醬的絕佳滋味！

而香Q帶勁的米飯與彈性十足的鮮蝦則有如在跳著一場激情的熱舞！

均勻裹著醬汁的米飯滑溜得讓人無話可說！

一旦開始咀嚼，卻又有另一種絕妙的美味迸裂而出—！

真幸福…

ふ—…

啊…啊…啊…啊…

tres bien！

（棒極了！）

燴料辛辣中所暗藏的鮮味與蛋炒飯清爽的口感相互烘托！

簡直是一場精彩絕倫的美味二重奏！

令人欲罷不能！

美味簡直像是突然爆裂出來似地！

然而勝負的關鍵，
卻使得以上我所說的一切優點全都顯得黯然無光！而這項關鍵我們能在阿昂的炒飯裏發現！
巴傑魯的畢拉夫炒飯，不但細心地顧慮到個人口味的不同，
在整體的色香味各方面也都有極高的水準！
那麼，各位評審，
不知道你們是不是已經做出了判決…
那就是「味覺的爆發力」…！
因此獲勝的人是——

不過…把炒飯和燴料結合在一起的卻是……
!?
分別吃時平凡之極的炒飯與燴料，一旦合在一起，竟然能迸裂出如此具有深度的美味……！
ザワ ザワ
蕃茄！對吧……？
阿昂…這就是神秘之國中國的「魔術」吧！
答對了！
在「中國的魔術」之中擔任「味覺橋樑」的正是——
米飯與雞蛋的甘甜味和蝦仁燴料的辛辣味，正好以蕃茄清爽自然的酸味巧妙地中和了起來……
就是這一點使你想到要用蕃茄的吧…！
西洋的蔬菜「蕃茄」！
原來如此！阿昂想得還真週到！
阿昂…這小子真了不起…
ザワ ザワ

わ
太棒了！果然跟我料想中的一樣！
這種口味連法國人都能接受！

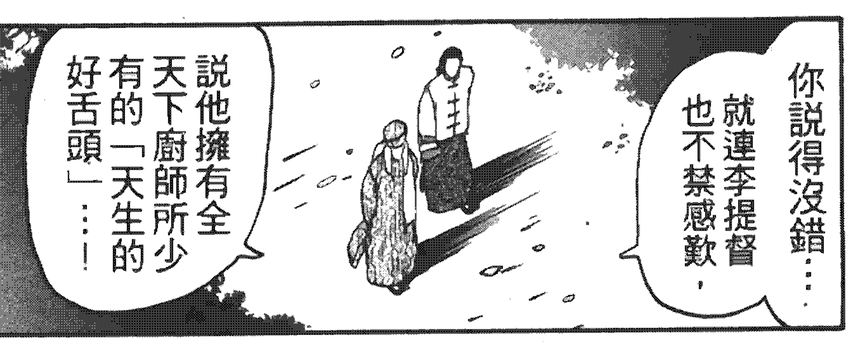
哇——！
喂！別擋路！閃邊閃邊！
ドーン
…在中國菜裏使用蕃茄……
那小鬼只不過是運氣好，瞎貓碰上死老鼠讓他碰巧賭贏了而已，他對做菜懂個屁啊…！
わー
可～～惡！
バッ
走啦！還看什麼好戲啊！
スタスタ
わー
啊…是……

阿昂——！
太好了!!

而是在他的舌頭上所出現的炒飯「影像」中，
正好需要蕃茄的味道！

不！
阿昂他並不是「想要」用蕃茄來做菜……

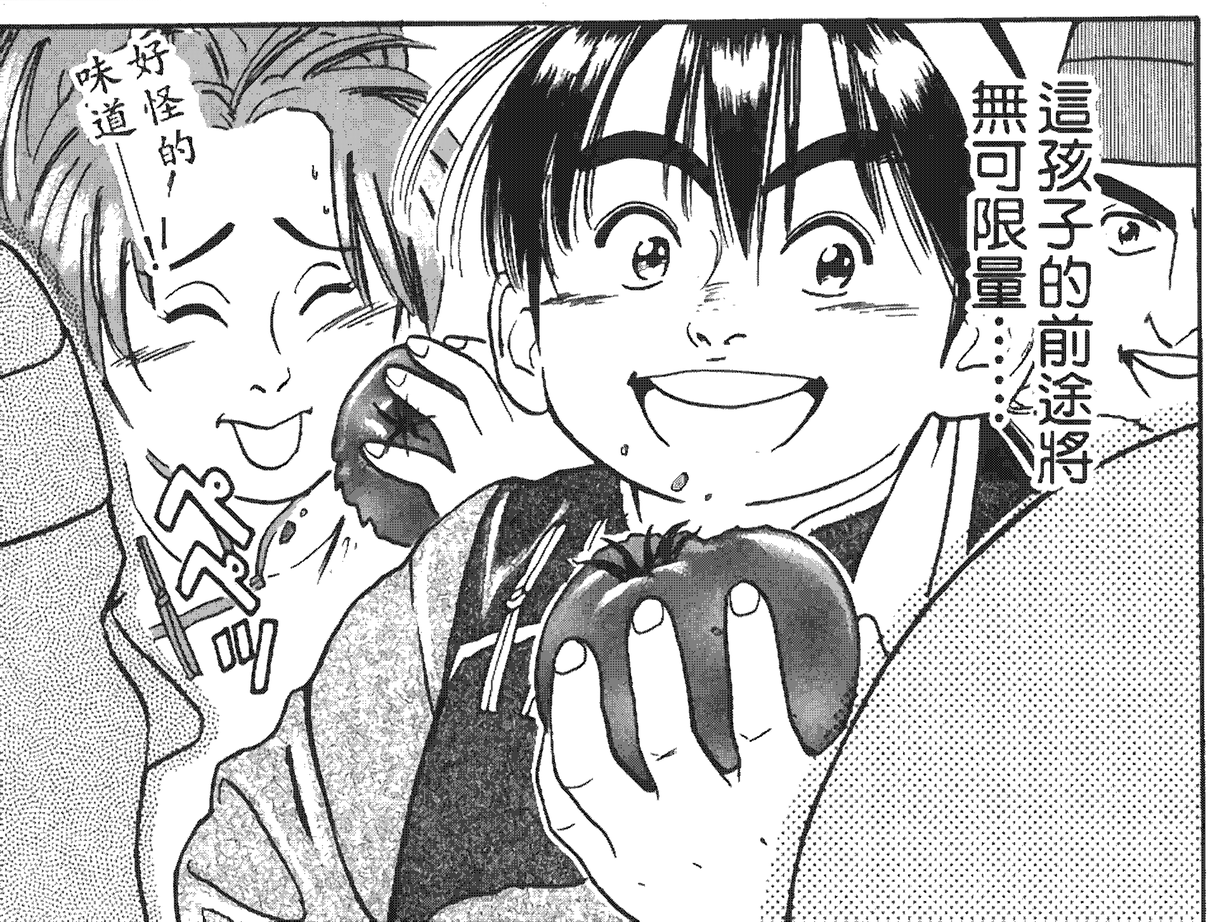
耶哇——
呵呵……那位領事說阿昂是贏在他創新的精神……
真的是這樣嗎？丁油……


你說得沒錯……就連李提督也不禁感歎，
說他擁有全天下廚師所少有的「天生的好舌頭」……！

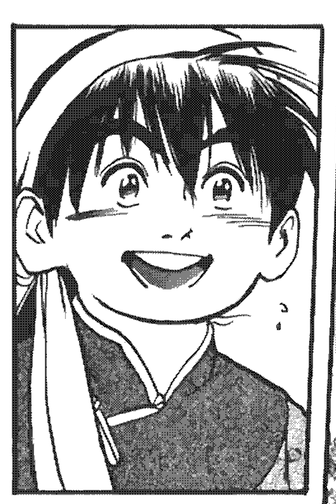
好吃的東西是不分東西的！好吃就是好吃……！

老實講，吃慣了高級法國菜的我，
其實對中國菜一直有點鄙視！

不過今天我總算明白了…！


這孩子的前途將無可限量……
好怪的味道！！
ぱっぱっ

最讓我佩服的是，你那種敢於利用新材料——蕃茄——做菜的創新精神！



下次我一定要到你店裏去品嚐一番！
パチパチパチパチパチパチパチパチ
わー
讓我的舌頭再度體會一下那種「幸福」的感覺！

中華小廚師

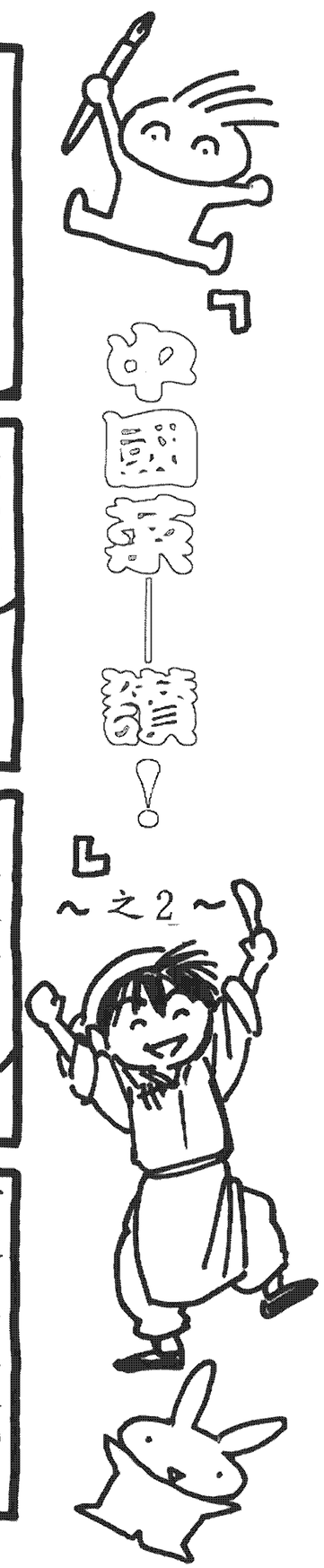
因爲一時氣憤，我貿然開口向法國廚師…

約翰．巴傑魯挑戰「米食大賽」！

最後我以一道香辣蝦仁炒飯贏了巴傑魯的畢拉夫什錦炒飯……！

第十一話　廚師魂

待續



阿昂！
我有話跟你說！

什麼？

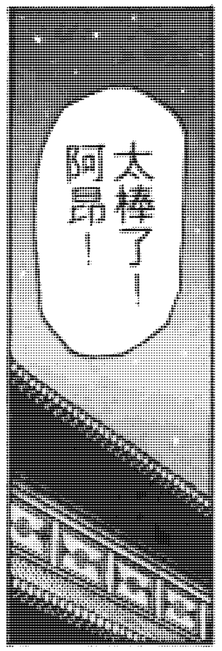
上次米食大賽時，擔任評審長的法國領事布朗先生，
十分欣賞你的手藝！

2

嗯！明天的主菜——
就交給你負責！
!!

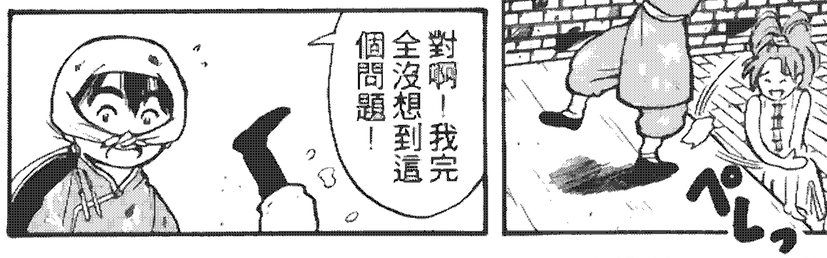
他已經和店裡約好，明天晚上要過來吃飯！

什麼……？
那麼……

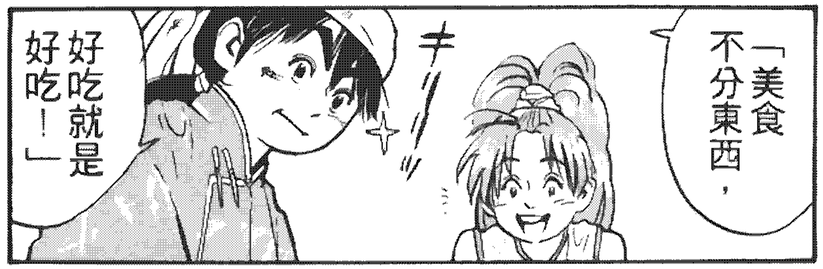

太棒了！阿昂！

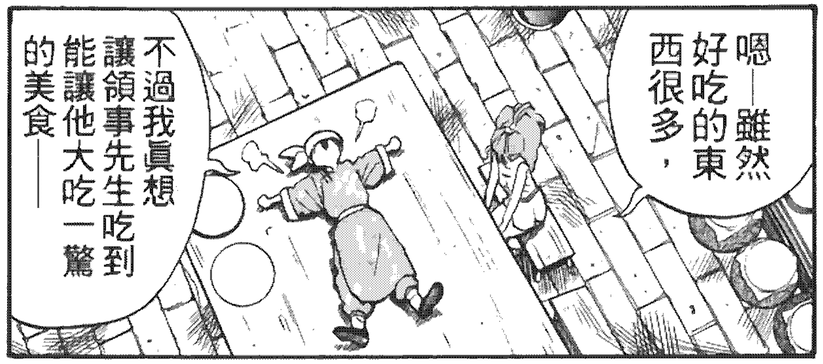
好了啦！看你得意成這副德性——！
わーい
ぺしっ

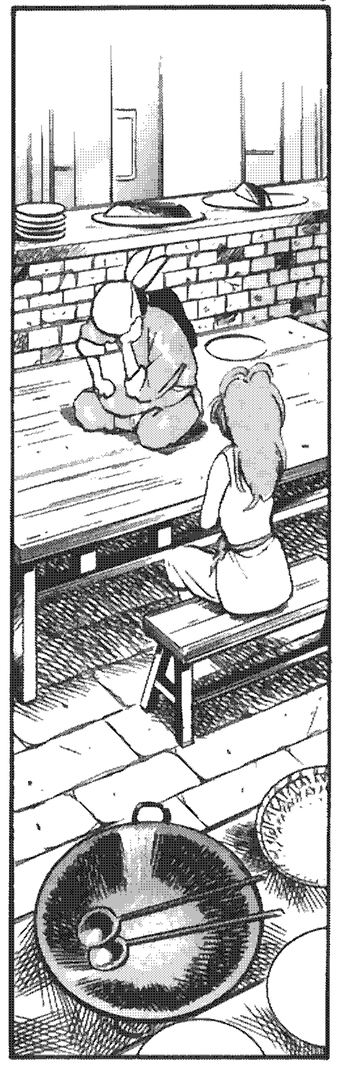
對了，對了！那你這次要做什麼呢？
!!


對啊！我完全沒想到這個問題！

3


「美食不分東西，好吃就是好吃！」


嗯——雖然好吃的東西很多，
不過我真想讓領事先生吃到能讓他大吃一驚的美食——



嗯——我該做什麼好呢——

隔天早上——

クックッカカカクッ

チチ…

チチチ

バタバタバタ

你幹嘛啊！阿昂——

ふぁ～ッ

一大早就追著雞在玩！

我是在鍛練雞肉！

バタ

啊！這麼說，你今晚要用那隻雞來做菜囉？

答對了！

哈哈哈！你臨時才想鍛練雞的肉是沒用的！

……

チャポッ

哼哼哼…不過我不會就此善罷甘休的…

小鬼…因為你的緣故，我竟然被領事解聘了！

Big

我巴傑魯響亮一時的地位與名聲全都毀了，如今落得必須回國的下場…！

無論如何我都想再吃一次阿昂你所做的菜……

就連作夢都想吃哩！

期待今天——

能再次享用到你的好菜！阿昂！

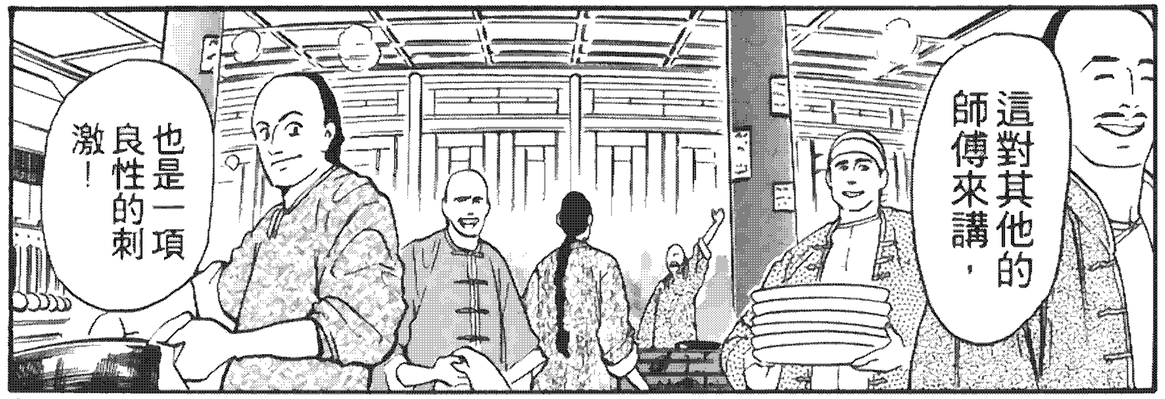
ドン

ダダダ

ㄎㄧㄎㄧㄎㄧㄎㄧ

阿昂切菜的聲音聽起來愈來愈像那麼回事了……

是啊！我從來都沒看過——
領悟力像他這麼強的傢伙！


這對其他的師傅來講，
也是一項良性的刺激！

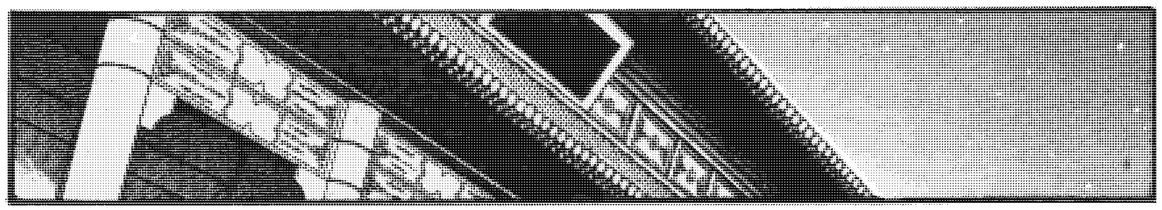
6

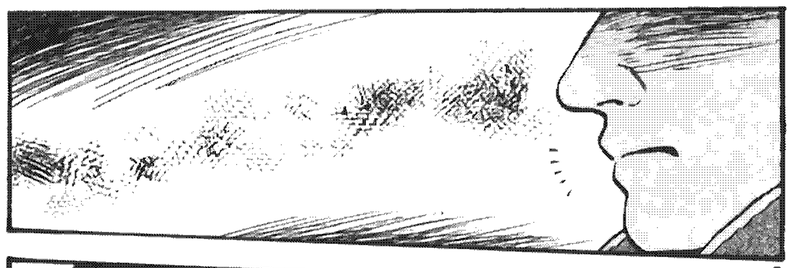
如果只是擺飾，是不可能讓領事先生大吃一驚的！

答錯了！

竹筍、青椒、香菇都切成細絲……
我知道了！你要用這些東西來做雞肉旁邊的擺飾對不對？阿昂！

到目前爲止，阿昂一直進行得很順利…可是……





7

嗯……？奇怪……
怎麼會有一股燒焦的味道？

丁……丁油師父！
不好了！

嘿嘿嘿！

哈哈哈哈
哈哈哈哈！

失火啦！

什麼！

怎麼會……！

火好像是從倉庫燒起來的！

而且火勢一發不可收拾，已經蔓延開來了！

糟了！火燒到主樓來了！

已經來不及救火了——

丁油師傅！你也快逃吧！

快把法國領事和其他客人帶到外面去！

是！

!!

你還在幹什麼！阿昂——！

啊…可是，這隻雞馬上就要完成了耶…！

笨蛋——！如果你被燒死在這裡，那以後就再也別想吃好吃的東西了——！

啊！

不行啦…！

我好不容易才快要完成的——

快啦！阿昂——

快啦——！

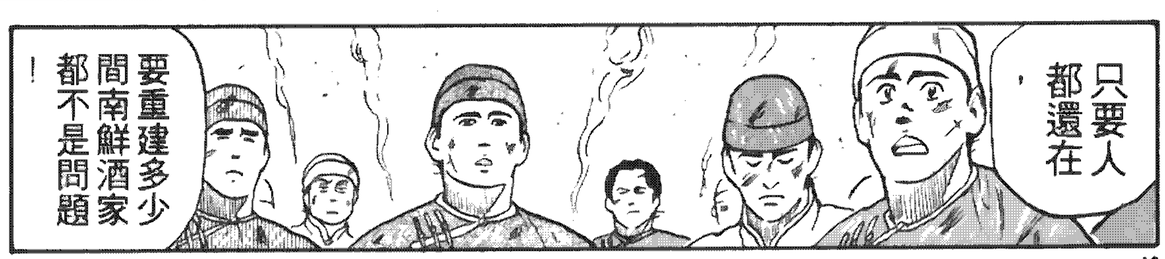
……

大家快逃啊——！

萊……萊館……
我們的萊館……！
怎…怎麼會這樣！

大師傅！
大師傅！
你沒事吧！大師傅！
羅添大師傅！
大家都平安無事，
眞是太好了……

チチチ……
チチ


只要人都還在，
要重建多少間南鮮酒家都不是問題！

呵呵……一切重新開始，從頭再來……
……
話雖如此，不過……
眞有點遺憾……
吃不到阿昂做的雞，

我……我們大家的菜館……
チチチ……
變成一堆垃圾了……
怎麼會發生這種事呢……

呵呵……怎麼都一副無精打彩的樣子呢……
只搶救出幾只鍋子而已……
這樣要怎麼過冬呢……
我們該怎麼辦才好……

想吃雞的話，
應該已經做好了！

ザワ
ザワ
!?
你是什麼意思？阿昂……？
什麼時候了還在開玩笑！

ザワ
ザワ

……？
ガラ
ガラ

我記得……
應該是在這附近才對啊……
ゴーゴー

啊——找到了，找到了，還好好的！
!?

你在幹嘛啊——阿昂——？

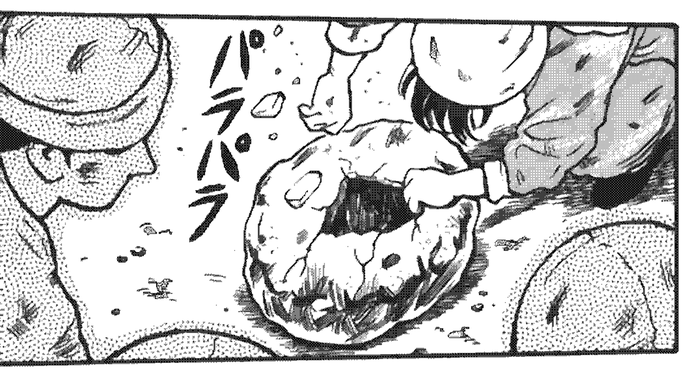
那傢伙在搞什麼鬼啊……

ニュウウウウウウ
阿昂，你搞什麼把戲啊！這個又黑又焦的石頭是啥玩意？
這也是一道菜嗎？

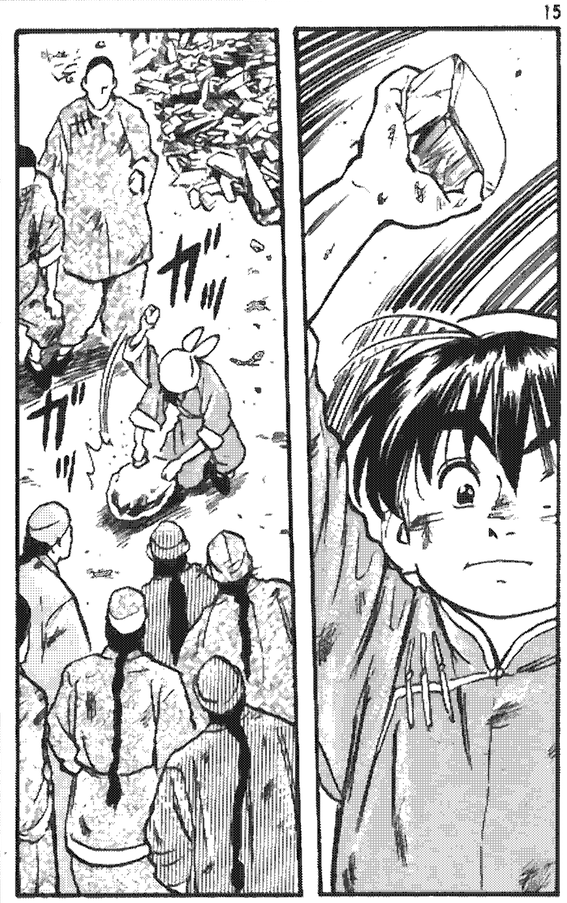
ミュウウウウウウ
好燙……

ザワ
ザワ
ザワ

ピュー
好了……！


パラパラ

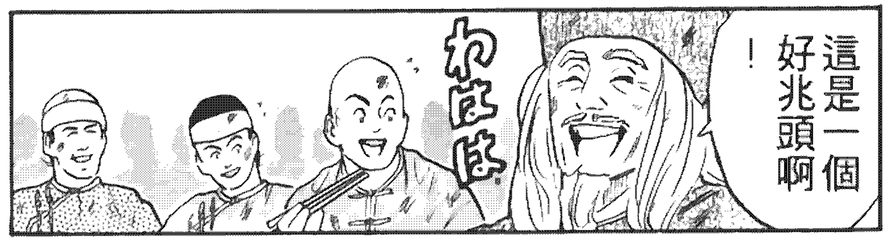
啊啊！


ガ
ガ

裡…裡面竟然有一隻……
ガバッ
悶熟了的雞……！
ザク
ザク
喔——雞裡面——
還塞有經過調味的香菇、青椒等佐料……！
哇啊…！
大家請吃吃看吧！
請用！這道菜可是爲領事先生做的哦！
啊…好…！
哇～～悶得眞香！
雞肉好嫩哦！
悶在裡面的香味整個都散發出來了！
サク
16
哇！眞好吃…香甜美味的雞肉在口中自然地就散了開來……！
tres bien…！（太棒了）
可…可是，怎麼能在那場大火中…？
呵呵呵……原來如此…
眞服了你！這次連我都不禁要拍掌叫絕……！
竟然能利用火災來做菜…！
わはははは
利…利用……
火災……？
17
我把料都塞進雞裡，
正想拿去蒸的時候就失火了——
於是我立刻用剛好擺在旁邊的生麵糰把雞包起來，然後埋在地下！
熱 熱 熱
生麵糰
我是想利用火災時的熱來把雞給悶熟！
這不就是「叫化雞」嗎…！
「叫化雞」？

他擁有極難能可貴的——

「廚師魂」……



雖然店沒了，但我們還有雙手啊！

阿昂的「富貴雞」大家也都吃到了！

一切重頭再來吧！

中華小廚師

第十二話　美食之都的規矩

!?

你們這裡面——
有個叫劉昂星的人嗎？

劉昂星……
就是我啊！

幹…幹什麼？

什麼…？

你有放火的嫌疑！
我要把你帶走！

我們是——
「廣東廚師聯合會」的人…！
廣
廣
廣

喂！喂！等一等！阿昂怎麼可能會做出那種事情來呢！
就是說嘛！你們到底是誰啊？
看起來也不像是官員啊！

什麼…
廣…廣…

「廣廚聯」……！
廣廚聯……？

所謂「廣東廚師聯合會」就是由廣東所有菜館的代表所組成的同業協會。

凡是在廣州發生的與「吃」有關的事，全都必須受到「廣廚聯」的支配！

你別想推卸責任！

我有証人！

4

你們一定是搞錯了！

發生火災的時候，我正在南邊的大廚房做菜啊！

什…什麼！怎麼可能…！

你們只要去問丁油師傅或梅麗就知道了！我沒有騙人！

閉嘴！

你想反抗我們「廣廚聯」嗎？

長老！判決呢？

唔…！

廚房是廚師的「性命」…！

用火不小心就已經是很重的罪了…！

5

而你竟然敢放火！

不管你年紀再輕，犯了這種重罪都沒有任何轉寰的餘地…

根據美食之都的規矩，

只有唯一死罪！

廣東廚師聯合會
太…太過分了…阿昂怎麼可能會放火燒店嘛！
吵喂
吵喂
吵喂
我眞不懂！這到底是怎麼回事！
嗯……這下事情可麻煩了！
只要是廣廚聯所做出的判決，我們誰都不得提出異議…
羅添大師傅！您不是「廣廚聯」的副長老嗎？
爲什麼您不列席呢？
我是當事者，他們不讓我列席，我也無話可說！
阿昂被他們帶走這件事，從頭到尾都是一個謎！
現在……
我們只有等了…
……
阿昂…
嘿嘿嘿……
6

巴…
巴傑魯——！
啊——！
這種會放火把自己店裡燒掉的人——
恐怕精神有點不太正常吧……
7
巴…巴傑魯！
是你去亂告密的對不對！
我知道了！火也是你放的對吧！
什麼？
你們有証據嗎？
可惡…！

我只給你——
一次機會！
!!
長……長老……！
莫非您……！
難道長老想用那道無理難題來考他嗎……
吵喂
吵喂
吵喂
吵喂
……？
嘻嘻……看來長老仍然沒有想讓那小子活命的打算……
9
ギギ
!!
有本事就接受挑戰吧！你叫昂星是吧……
您……您說的「機會」到底是……？
你馬上就會明白……
廣

等……等一下啊！你們搞錯了啦！
你們應該調查一下吧——
ズルズル
ガガガッ
等一下！
8
如果你也算得上是個廚師的話，
廣
就用你的手藝改變你自己的命運，怎麼樣……
ザワ
ザワ
ザワ
小子！聽說……
你是四川省『菊下樓』的主廚，是嗎？

這……這不就是……

傳說中皇帝要花三天三夜來吃的——

「滿漢全席」嗎！

……還合您口味嗎？

秋蘭小姐……

モグ……

!!

カラン

パラパラ

!!

難吃死了……！

給我拖下去！

小…小姐，這是爲什麼？

這道滿漢全席有哪裡不合您的口味——？

趕快給我拖出去！

求…求求您，不要啊！

我家裡還有老婆孩子，還有好幾個徒弟啊！

……!!

我…我不想死啊！請再給我一次機會——

シーン

うおおお

モグ
モグ
モグ

啊……
有了有了！都還在！

唉——結果這三天我要被軟禁在這裡嗎？

うまそう
哇啊——！

嗯…好吃！真是人間難得的美味啊！
真沒想到我能在這種地方吃到這種如夢似幻的滿漢全席……！

!!
可是…那位大小姐……
竟然連這麼好吃的東西都不吃…

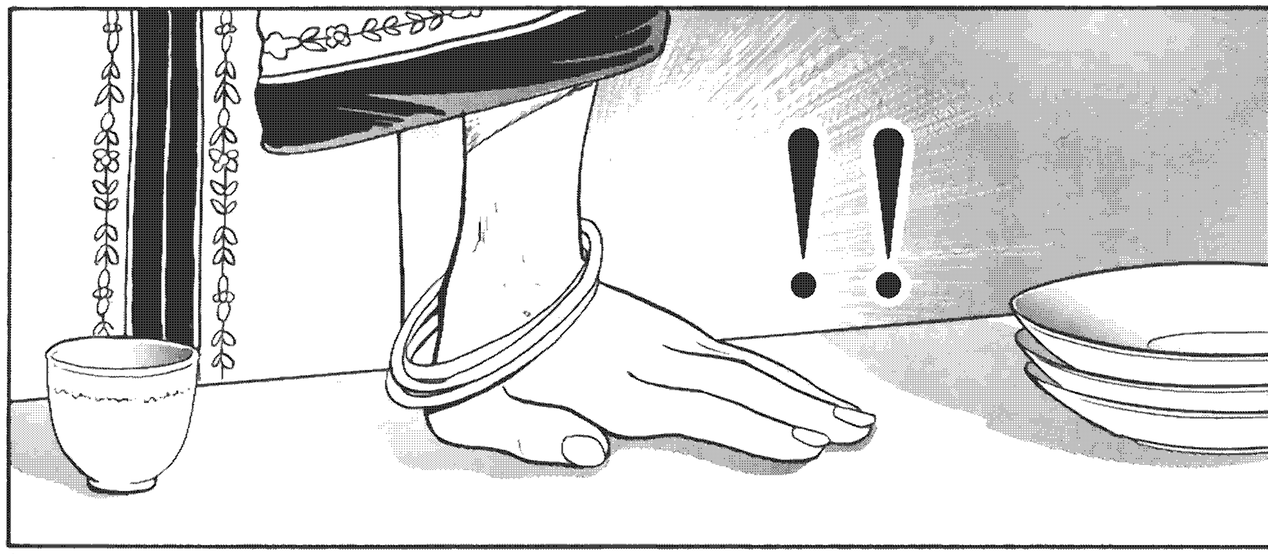
那位小姐……
雖然任性又有點可怕……

……

什麼！爺爺？
你這次打算叫這傢伙做菜給我吃嗎？
ドキッ

哼…那種髒兮兮的小鬼，
……
他能做出什麼東西來……？
グビッ

看了就礙眼！我要他馬上消失！
……


!!

……

哼……
我好像有點喝醉了……

チャリン

吵喂
吵喂
吵喂
吵喂
秋蘭小姐連滿漢全席都看不上眼了！
我想世界上應該已經沒有任何東西能讓她滿意了……
!!
好像出來了……
!?

不過還真美……
嗯？
三天後——
喂！梅麗！阿昂出來了嗎？
好像還沒耶——

昂星……這是什麼？難道這就是你所精心做出來的東西嗎……？
什……什麼？
哧？

我所做給秋蘭小姐吃的東西——
就是這碗粥！
……!!
什……
什麼……？
什麼……？

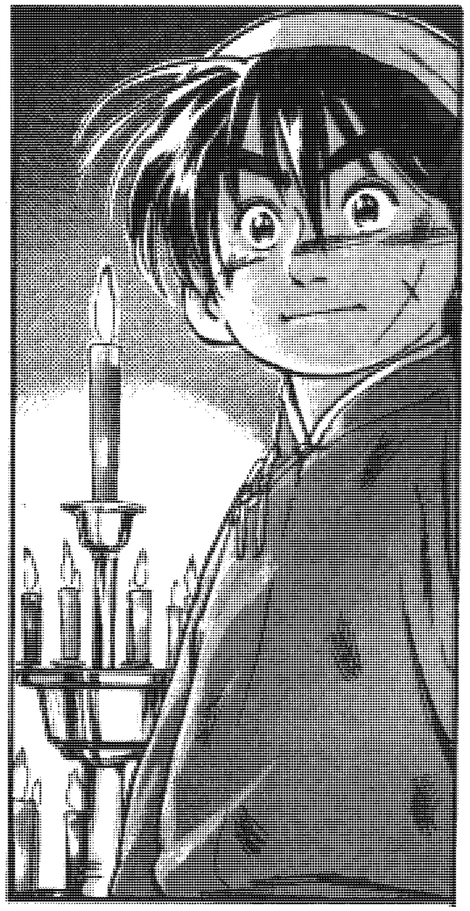
中華小廚師

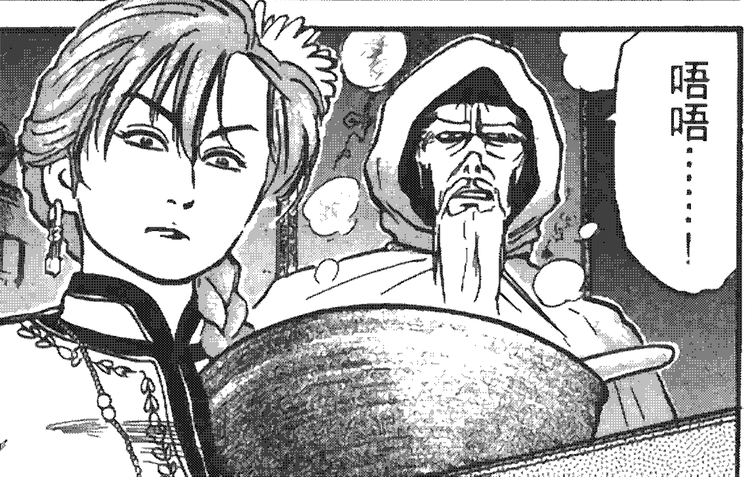
什…什麼？

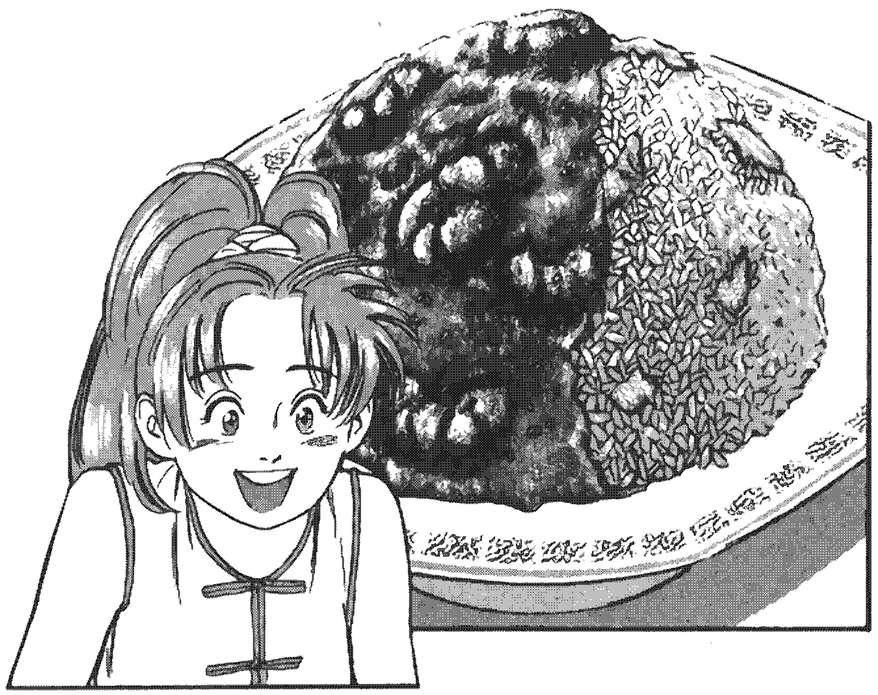
連滿漢全席都不吃的秋蘭小姐，

會吃一碗粥？

第十三話　秋蘭的秘密

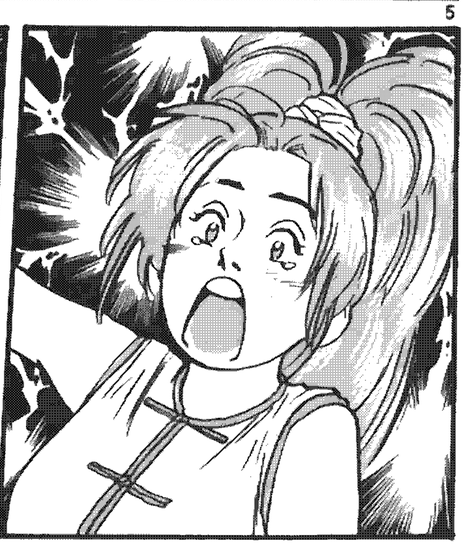




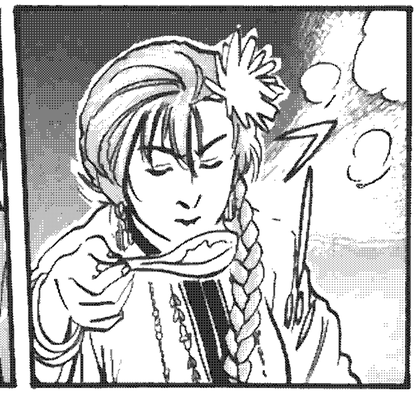


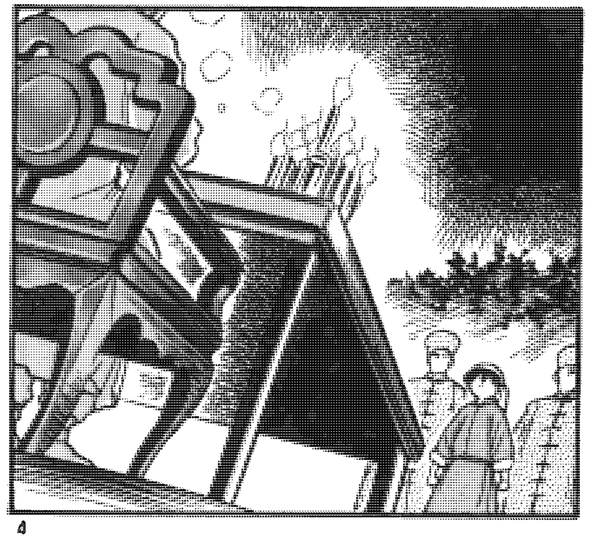
カッ
カッ
你這是什麼意思！昂星！
如果你說不出個道理來，我絕不饒你！
小子！你眞有膽！竟敢拿一碗窮酸的稀飯來給秋蘭小姐吃！
我看你大概是不知道我們「廣廚聯」的厲害吧！
饒不了他！這分明是在侮辱我們嘛！
我請求立刻把他斬了！長老！
……!!

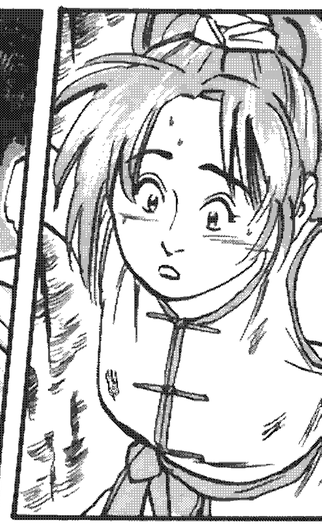
只要吃了就能明白！
哼……
ズ
カチャ



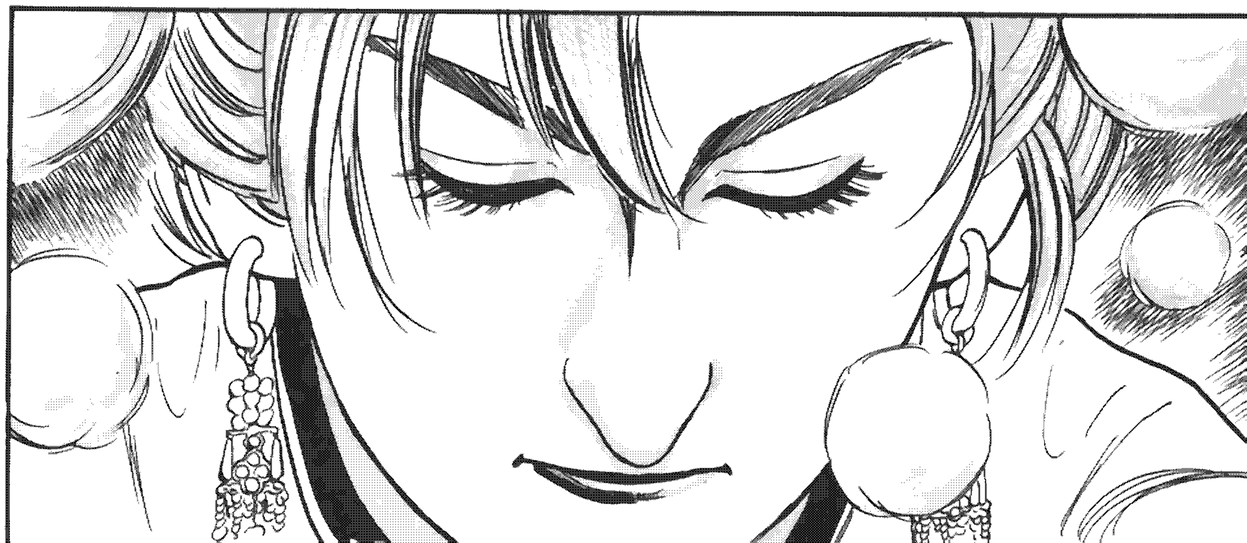
5

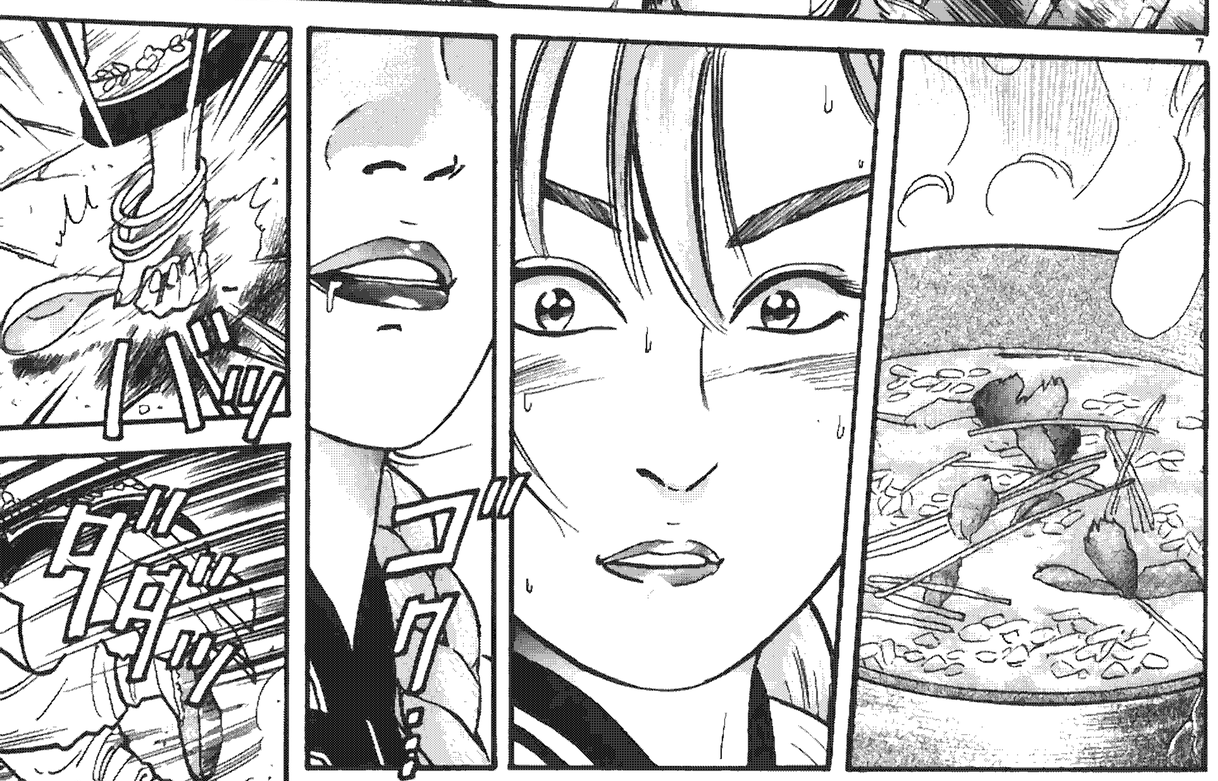






4




ドドッ
ゴクッ

ズルズル
ズルズル
吵喂吵喂
吵喂
ブラブラ

ドクッ
!?
……!!
等一下！

啊……

啊啊……

ガ

ズズズ

妳……妳在幹什麼，秋蘭……？

身……身體……

ザワザワ

スス

我的身體……！

秋蘭——！

ガッ ガッ ガッ

我一喝了這碗粥……

全身就舒暢不已……

她好像恨不得把整個碗都吞下去似地……！

只不過是一碗粥，這是怎麼回事？

啊……

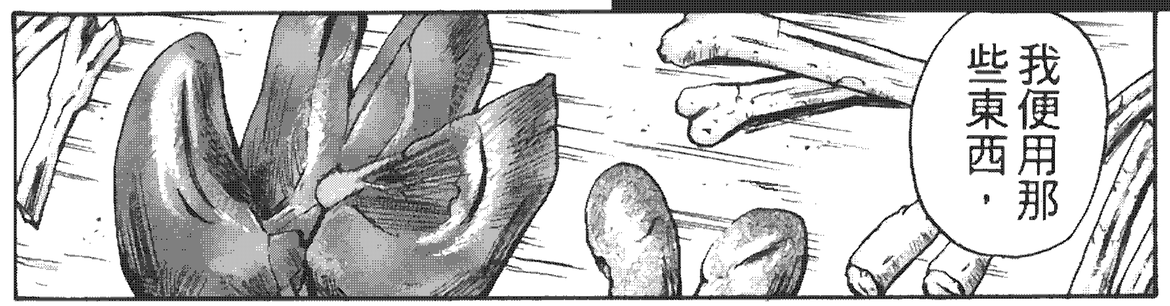
這碗粥就好像流過我全身的每一個角落，
使我的體內再度充滿活力……！
ゴゴゴ
ゴゴゴ
カラン
10
呼！……
ドサッ
真好吃……
あぁ……
怎……怎麼會……！
秋蘭她拒吃一切山珍海味……
11
卻把一碗粥……
吃得精光……
果然沒錯！
什麼？
這到底是怎麼回事？劉昂星！

請你們看看秋蘭小姐的手腕！
!!
臉上化了粧看不出來，
不過你們看她的手，又瘦又枯黃，皮膚連一點彈性都沒有！
雖然我不知道為什麼，
不過我相信她一定是生病了！
你……你說什麼？生病了？
中國菜是一種非常豪華豐盛的菜，雖然好吃，不過總嫌太油了點！
對身體並不太好！
我猜想秋蘭小姐並不是任性要脾氣而不肯吃東西，
而是她的身體根本就承受不了那些佳餚！
我在四川的時候，曾經有一位病人，每天都到菊下樓來吃飯！
那個人很窮，根本就沒錢看醫生——
我娘每天都特別做一道免費的菜給他吃！
結果過了一段時間，他不但臉色變好了，整個人也精神了起來！
娘！
爲什麼那個人吃了娘做的菜以後，身體就好了呢？
剛才那個人，
他的肝有問題！阿昂！
以前的人說，
「吃肝補肝」！
所以我就把做其他菜剩下的肝，燉煮成湯給他喝！
食物就像藥一樣！
它也能幫人治病呢！這個道理就叫做——

醫食同源！
你要記住這個道理！阿昂！

我想起我娘說的話，
因此才想做一碗適合秋蘭小姐吃的粥！

那個做「滿漢全席」的人剩了許多內臟之類的東西，
都還留在廚房裏——


我便用那些東西，

14

以小火慢慢地燉，煮出一鍋高湯來！

再以那鍋湯做底，適當地加以調味，
便成了這碗清淡的粥！

可……可是……
你說秋蘭有病，這……！

我想說這句話已經很久了……
!?

我的身體會變成這個樣子！
全都是你們害的！

!?

15

「廣廚聯」是一個非常可怕的團體！阿昂……
他們爲了追求美食，

甚至不惜把自己的家人，
當成試吃的實驗品！
「實驗品」……？

我不否認，那些豐盛的菜確實很美味……

可是，要我每天從早到晚都吃那些東西，

一天吃個四餐五餐，簡直像餵豬似地，誰受得了！

秋……

秋蘭……！

我們常常吃太多吃到吐，

不然就是因爲營養失調而病倒……

不知道從什麼時候開始，我的身心開始拒吃東西……

唯一能給我安慰的就只有酒……

但我愈是如此，

你們就愈想要我吃更多的東西！

而我的心也漸漸硬了起來……！

因爲我恨你們這種不顧吃東西的人的感覺，而盲目做菜的作法！

這是我對你們無言的抗議！

有許多廚師只因爲我不肯吃他們做的菜，就遭到了極刑！

曾幾何時，我已不再爲他們感到難過……

……

可是……

阿昂……

你今天所爲我做的……

這一碗粥……

卻解凍了我的身心……

溫暖和煦地溶化了我……

唔唔……！

啊……！

啊啊！

你是……

我說話算話……

劉昂星！

你縱火的罪名，我不予追究！

我已經說了幾百遍了！

放火的人不是我！

ドカッ

進去！

!?

18

!!

!!

ガシャッ

ゴロゴロッ

啊啊……啊啊……！

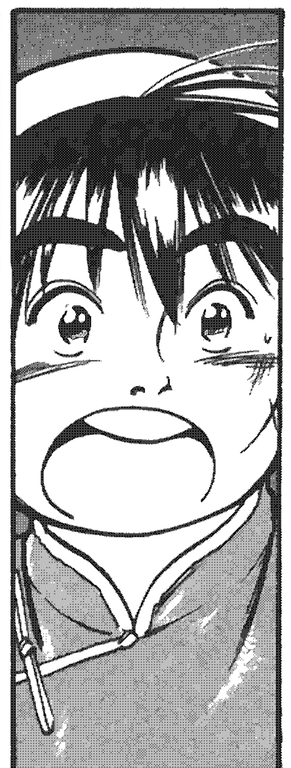
巴……巴傑魯！

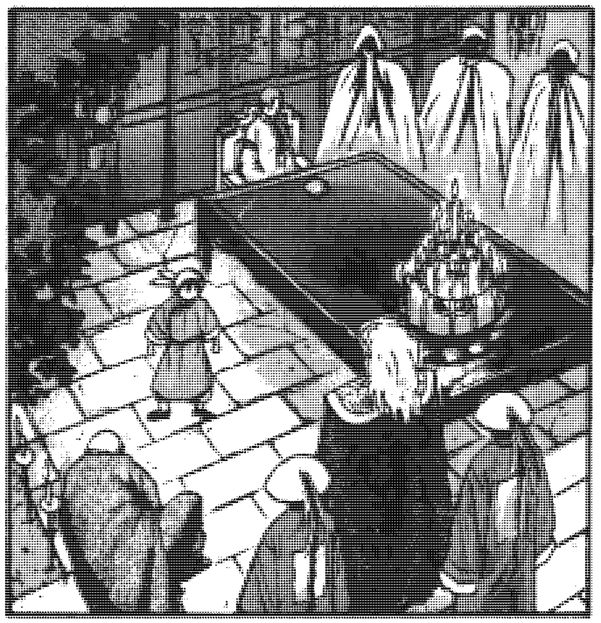
中華小廚師

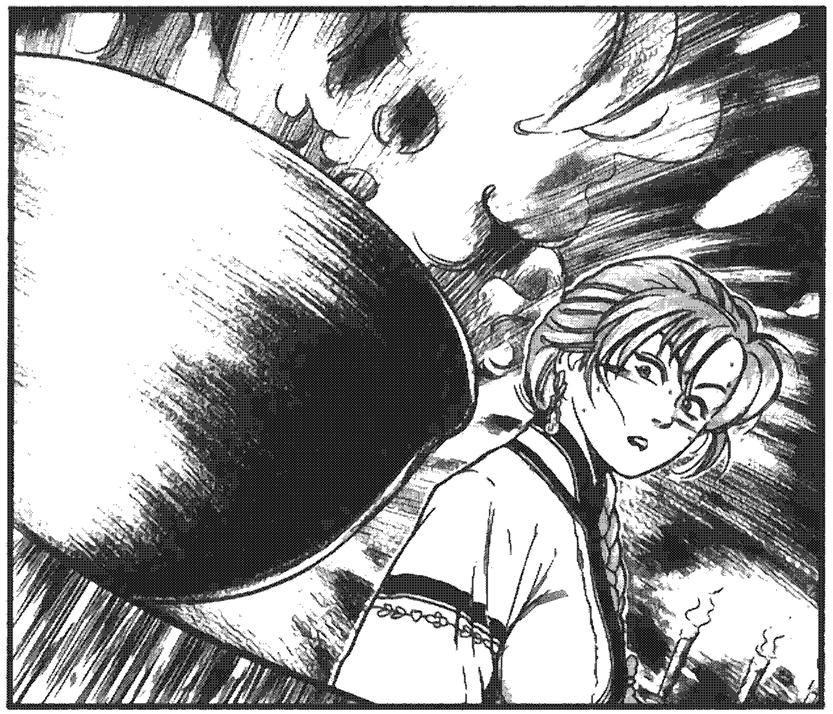
李…李……

李提督大人！

第十四話　鳳凰水晶







我想，在烹飪的世界裏，沒有人不知道他的存在，也沒有人敢忤逆他！

他曾經擔任宮廷中的司膳大臣很長一段時間！

他就是我們中國烹飪界最高的權威李提督大人！

他怎麼會突然到這裏來呢……

李……

李提督！

這……這是……

大豆嗎？

在這三個月裏，封介紹信去找他。

你帶著這封介紹信去找他。

給這個你就任主廚的特許吧！

在於

啊！

我聽說這裏失了火，

心裏感到非常焦急，所以就趕了過來……

9

你聽著！廣廚聯的長老總帥！

南鮮酒家失火一案，我已經都調查清楚了！

他還買通了廣廚聯裏的幹部，做偽証誣陷阿昂！

什……什麼……！

吵嚷

吵嚷

吵嚷

怎麼可能！我們廣廚聯怎麼可能會有那種人……

真正的縱火犯是這個西洋人，

約翰·巴傑魯！

……!!

2

看來……

你似乎遇上大麻煩了，阿昂……

你…你怎麼能見死不救呢！蛙翁的！

我可是給了你大把的鈔票啊！

什……什麼？

吵嚷

吵嚷

老翁……你……

吵嚷

不可能！老翁怎麼會被人收買呢……！

回答我！老翁！

是真的嗎？

……

事情已經很明顯了……

我……我饒不了你……

你竟然玷污了具有優良傳統的廣廚聯，這條罪太重了……！

把他們兩個給我押下去！

唔唔…放…放開我！你們不知道我是誰嗎？

唔唔！等…等一下啊——！

唔啊啊啊啊！我可是約翰·巴傑魯耶！

我是堂堂法國第一名廚——！

哇啊啊啊啊啊

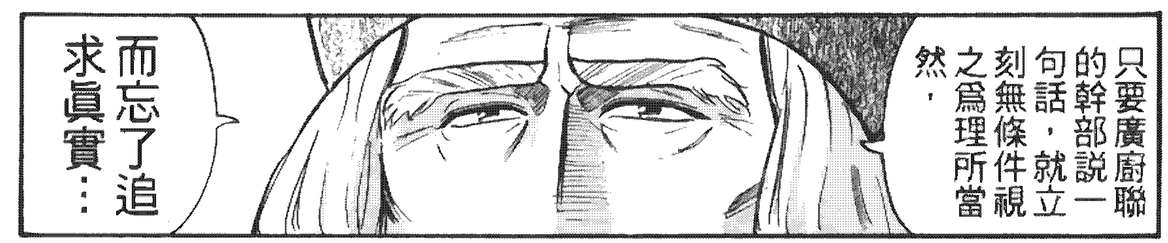
廚師應該是要能把人引向幸福的……

像那種人絕不能讓他們再出現在這個世界上……

提督所言甚是！

廣廚聯也應該要換點新鮮空氣比較好哦，關長老！

羅……
羅添！
!!


只要廣廚聯的幹部說一句話，就立刻無條件視之爲理所當然，
而忘了追求眞實…

廣廚聯受到這種桎梏思想的影響，因而滯礙不前……

忘了有時候…
一碗粥也能勝過滿漢全席……
廣
廣
廣

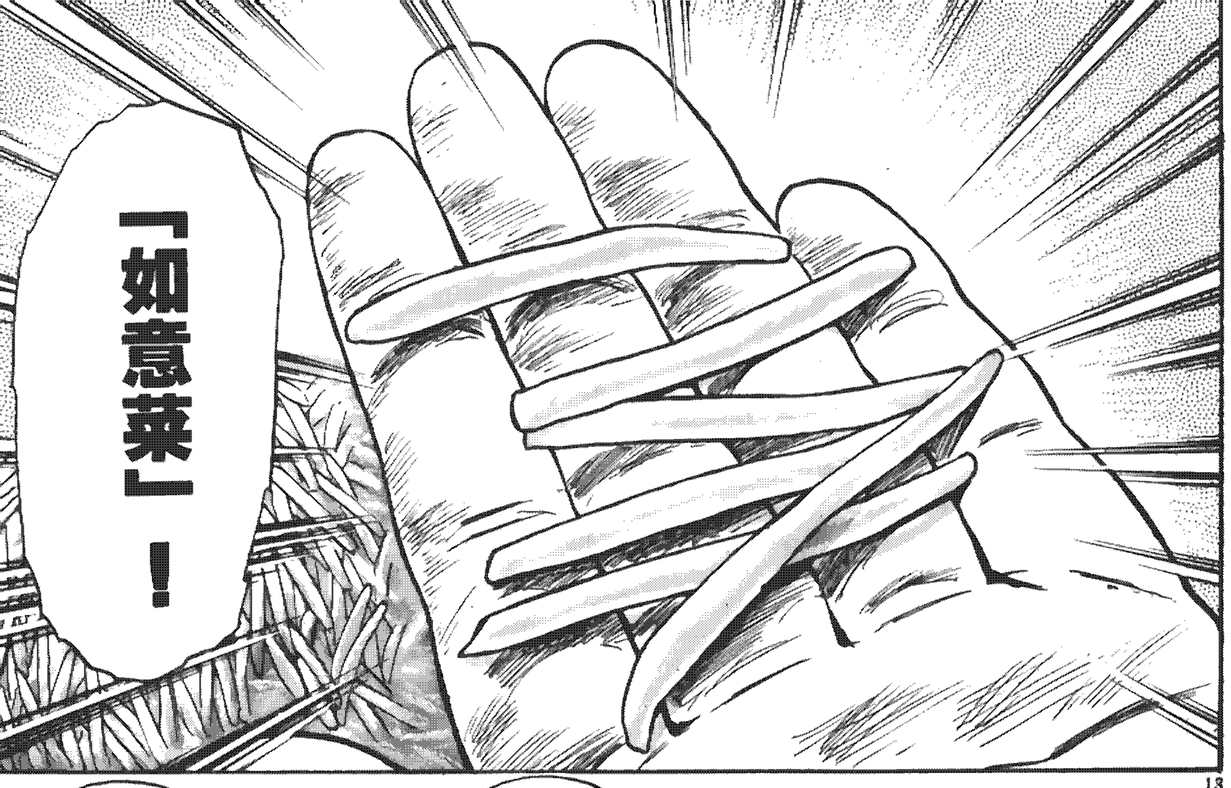
你…你住嘴！羅添！
這次的事只不過是秋蘭她剛好想吃稀飯而已！
像這種簡陋的東西，
怎麼可能勝過我們的精緻佳餚！
!!
我做的粥才不是什麼簡陋的東西！
什麼？

難道…你的眼力已經衰退到這個地步了嗎？老闆！
!?
…!?
您說什麼…？
你從阿昂做的這碗粥裏的——
清澄如水的湯汁中看到了什麼…？
……羅添師傅…
是…！
阿昂！

第二天
そ～～～っ
カチャ
カチャ
そっ
カパッ
快把那道所謂的「鳳凰水晶」——
拿上來讓我瞧瞧！昂星！

把你做的菜裏的眞實性，拿一點出來讓關長老瞧瞧吧！
調這些崇尚高級菜的長老們，嚐嚐我們店裏的傳統菜「鳳凰水晶」吧！
吵嚷吵嚷
什麼……？
「鳳凰水晶」……？
吵嚷吵嚷
……？
希望各位長老，都能嚐嚐敝店的這道菜！
只不過…準備這道菜有些費工，所以我希望能把時間訂在明天中午！
……！

哇！
好美的一隻鳳凰……！
就像水晶一般，全身都閃耀著光輝……！
這道菜究竟是……
吵喂
吵喂
吵喂
吵喂
吵喂
吵喂
吵喂
吵喂
等一下……！
什麼嘛！這是……！
名字聽起來倒挺像那麼一回事，
其實只不過是把炒過的豆芽菜排成誇張的樣子而已嘛！
這就是廣州名店的傳統名菜嗎——
簡直讓我笑掉大牙了……
這種簡陋的菜色，
唬得了人一次，唬不了人第二次的！小鬼！
……


「如意菜」！

讓豆芽菜有泥臭味，而且吃起來影響口感的東西，
就是它的根和芽的部分！

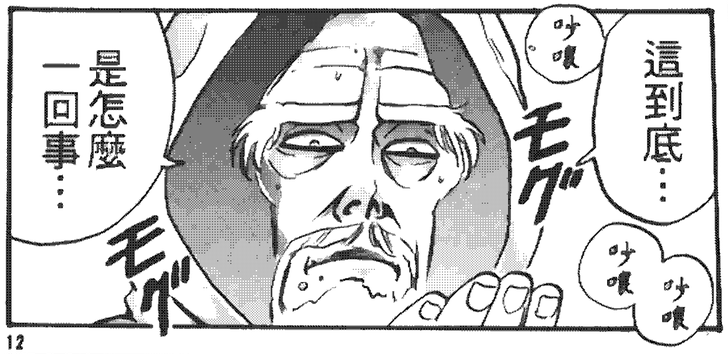
所以只要把普通的豆芽菜一根一根細心地除去頭尾，
就能創造出鮮爽的口感，並產生一種截然不同的上等風味！

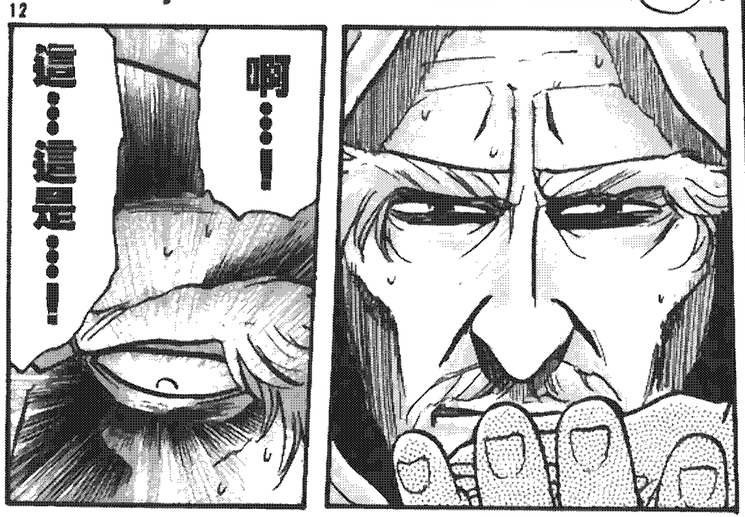
同時豆芽菜本身也幻化成如同寶石一般——
再加上細心的擺飾拼盤，就成了這道名符其實的「鳳凰水晶」了！

沒錯！因爲它很像孫悟空手中的那根如意棒，所以叫做「如意菜」！
也就是去除頭尾的豆芽菜！

天…天哪…
這種淡雅而鮮活的味道……

沒有任何泥臭味，吃在嘴裏的口感是那麼地鮮脆爽口…
吵喂
吵喂吵喂
這…這簡直不像是豆芽菜…


這到底…
吵喂
吵喂
吵喂
モグ
モグ
是怎麼一回事…


啊……！
這…這是……！

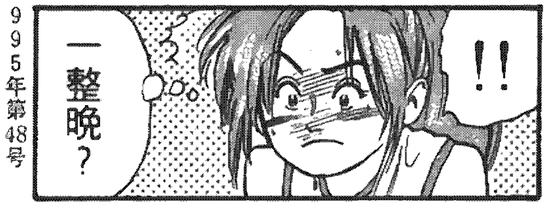
呵……
呵呵…原來如此…
的確，這些菜一點兒也不簡陋…
想想這「如意菜」……
我已經有幾十年沒看到了…
雖然菜色看起來並不華麗，
但是卻深深考慮到食用者的狀況，並花費極大的功夫去做出來的菜。
這就是……
昂星你的菜吧……
長老！其實這道菜並不是我一個人做的！
!?

可……可是……
這麼多豆芽菜，要一根一根地……
哪裏有……
這麼多閒工夫…
啊！
你終於明白了吧？
阿昂那碗粥之所以澄清如水的精神……
原……
原來如此……！
沒錯！我想阿昂爲了秋蘭小姐，
恐怕守在鍋旁，撈了三天三夜的浮渣吧！
用內臟和骨頭熬出來的湯，應該會相當混濁才對……
然而這碗粥卻清澄如水，一點也不污濁…
14
三……三天三夜……？

秋蘭小姐幫了我很大的忙哩！

什……

什麼？

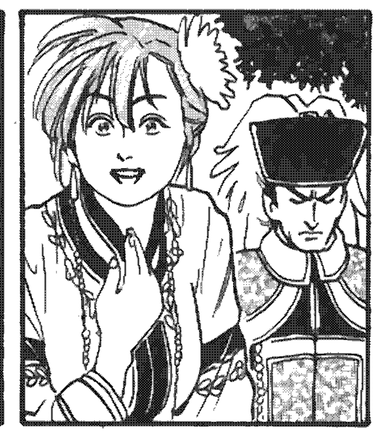


〈褐戰 週刊少年マガジン1995年第48号から1996年第5・6合併号まで〉

看來，我們……

都忘了身爲一個廚師最根本的心了……

我甘拜下風……



〔第2卷　完〕

KC17102

中華小廚師②

原名：中華一番！②

■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 12 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 957-34-4422-4　定價：NT80 元