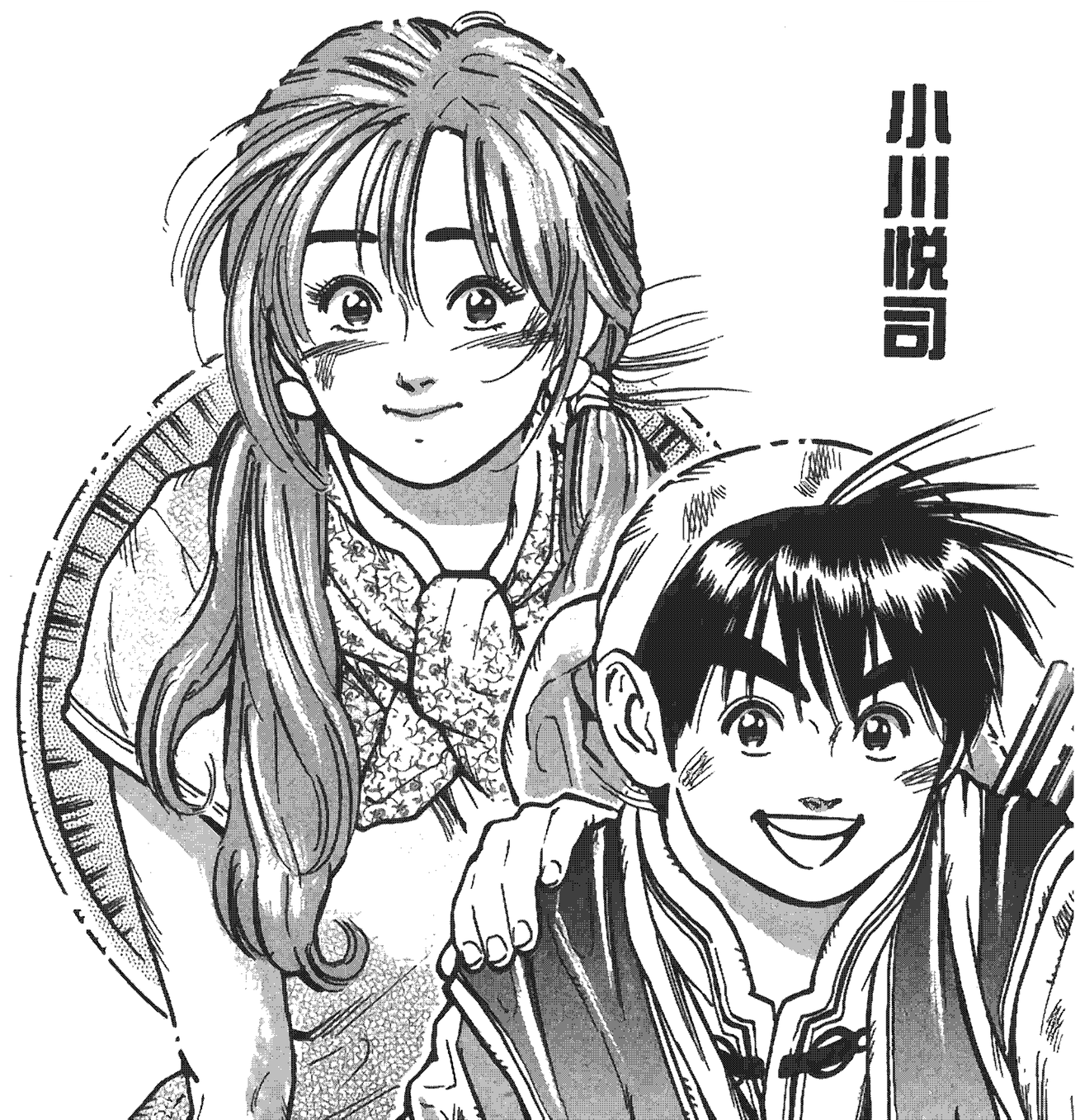
中華小廚師

9

小川悅司

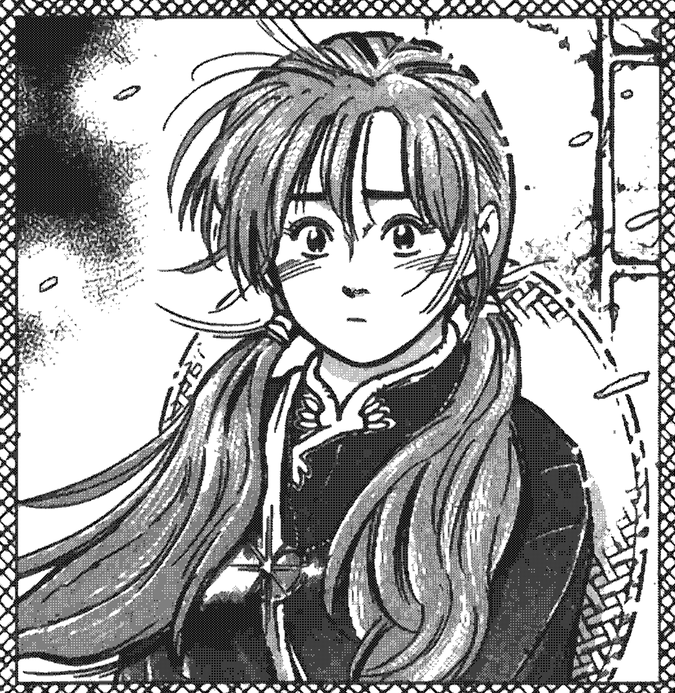


Wonderland Scanning Group
scanner: HMM

目　錄

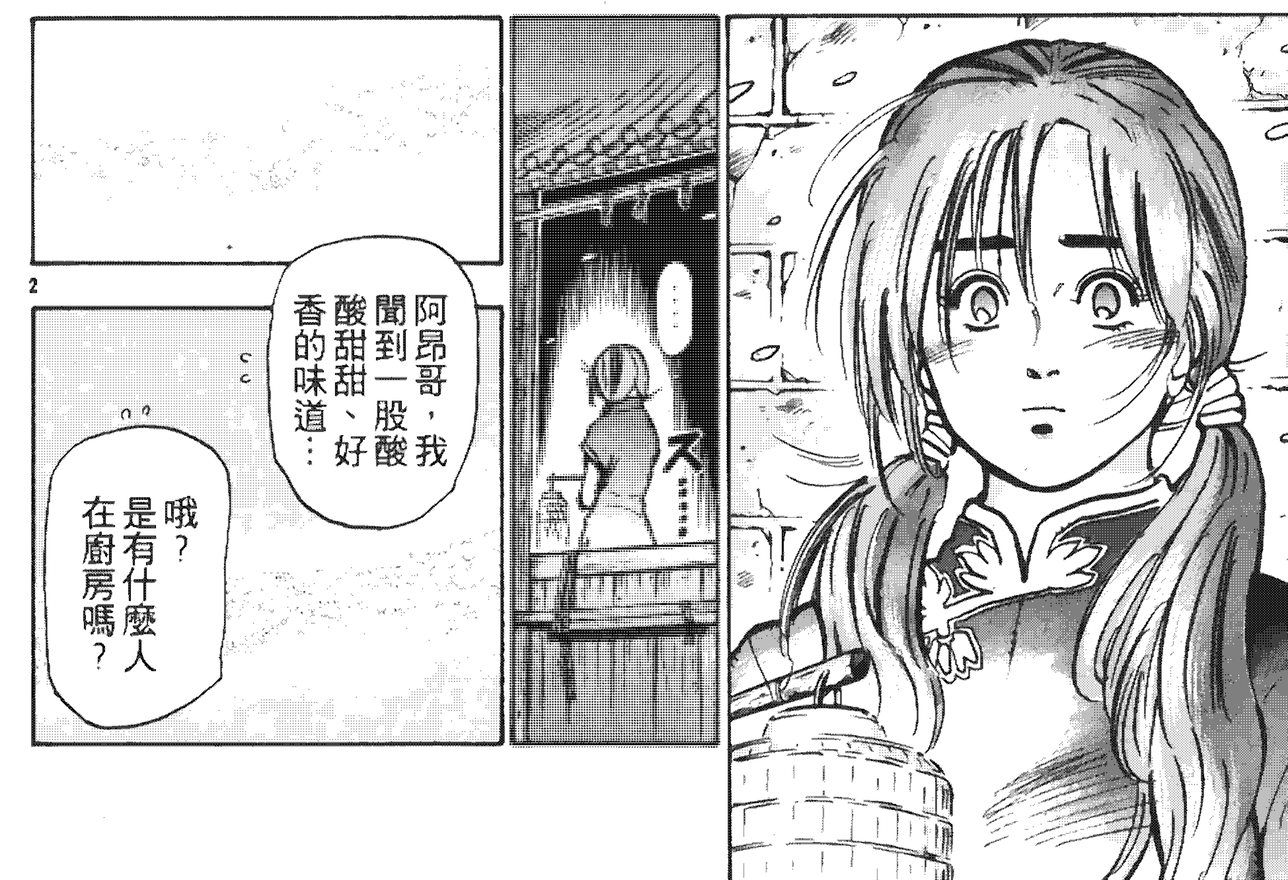
第25話 第五個伙伴 ——— 3
第26話 「魔人」現身 ——— 23
第27話 魚翅解禁 ——— 43
第28話 老天爺的恩賜 ——— 63
第29話 「大連合」集結 ——— 83
第30話 來自黑暗者 ——— 103
第31話 水上大樓閣 ——— 123
第32話 湯之皇帝 ——— 143
第33話 改變湯的東西 ——— 163

★本故事純屬虛構，與實際的人物、故事、團體無關。



ドキッ
丁……丁油師父！
這麼晚了，師父在做什麼菜啊？

無論如何我們一定要憑藉自己的力量，把那「傳說中的廚具」找出來……
控制的光
可是我想，「黑暗料理界」一定會不擇手段來和我們搶的。
雖然這是我自告奮勇要去的，
但老實說，如果我說我這趟旅途一點都不害怕，那是在騙人……
——再說……


阿昂哥，我聞到一股酸酸甜甜、好香的味道……
哦？是有什麼人在廚房嗎？

這、這個佐料醬……

原來就是酸酸甜甜的香味來源啊！

檸檬、糖、薑、果汁和醋……

不愧是廣東，有這麼棒的佐料醬。

切成一口大小的豬里脊肉，

蔥、青椒、紅蘿蔔還有鳳梨……

……!!

我知道了！丁油師父現在在做的這道菜是廣東料理中的王牌——

糖醋排骨！

丁、丁油師父的糖醋排骨……

ゴク……

真想試試看味道如何。

啊，四郎，你要看仔細喔！

丁油師父的「神奇火候工夫」要開始了。

知道了。

把打散的蛋和切成一口大小的豬肉一起醃一醃入味，

然後……

沾上太白粉……！

再用高溫的油來炸，

將切好的青菜炒一炒，

再把剛炸好的豬肉倒進去！

這、這麼快！

最後淋上剛剛的佐料醬……

就好了……！

哦哦……！

對了……記得我第一次來到「陽泉酒家」的時候，師父也是用這招，

把好幾十片的魚翅一下子就翻了過來，嚇得我目瞪口呆的呢……

……

那時，我所有的刀工和火候工夫都是丁油師父教我的呢。

菜是人用心做出來的，

不過，用心做菜是需要技巧的。

ダンダン

ダンダン

是！

在丁油師父面前，我不知道切了多少的菜，

甩了多少次的鍋……

……

拿大盤子來，阿昂。

咦……？

哦……好、好的。

咕咾肉（糖醋排骨）……

完成了！

丁油師父，您這該不是……

特地爲了我們……

ジャッ

ジャッ

ドキッ

……!!

快涼了。

我、我要開動了！

哇塞！你看看，這閃亮的光澤，把五顏六色的蔬菜像糖衣般裹起來的酸醋醬。

好像很好吃的樣子。

哦嗚……

外皮炸得酥酥脆脆，裡面則有一咬即嘶地一聲跑出來的肉汁甘味。

シュクワアアア

把肉味和青菜成功調合在一起的……

這個佐料醬，

看起來稠稠黏黏，但味道卻是出奇的好，帶有爽口的甘美和一點酸……

不愧是名聞廣東的超特級廚師，丁油大師傅！

多自然的口感啊！

那酸酸甜甜的醬汁，彷彿要把人帶向深不可測的秘境般。

水、

砂糖、

果汁、

……!?

把肉和青菜天衣無縫地調合起來，

再把加了糖和醋的甜醋醬澆上去，這味道……

蕃茄、

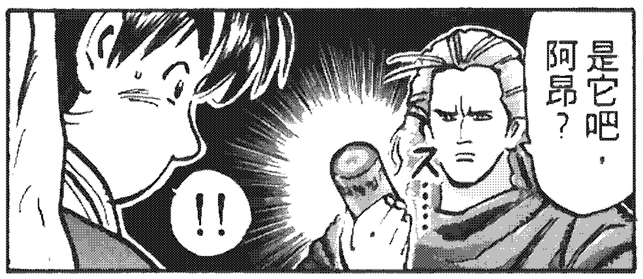
擰檬、

白醋、

黑醋。

只要你成為「山楂餅」，
其他就沒什麼好怕的了！

!!
發現了嗎……
這、這是……
「山楂餅」！


……!?
山楂餅……？
是它吧，阿昂？
!!

「山楂餅」……
這是把鮮紅的山楂果用糖一起煮，然後把它做成餅狀的一種小點心呢，四郎。

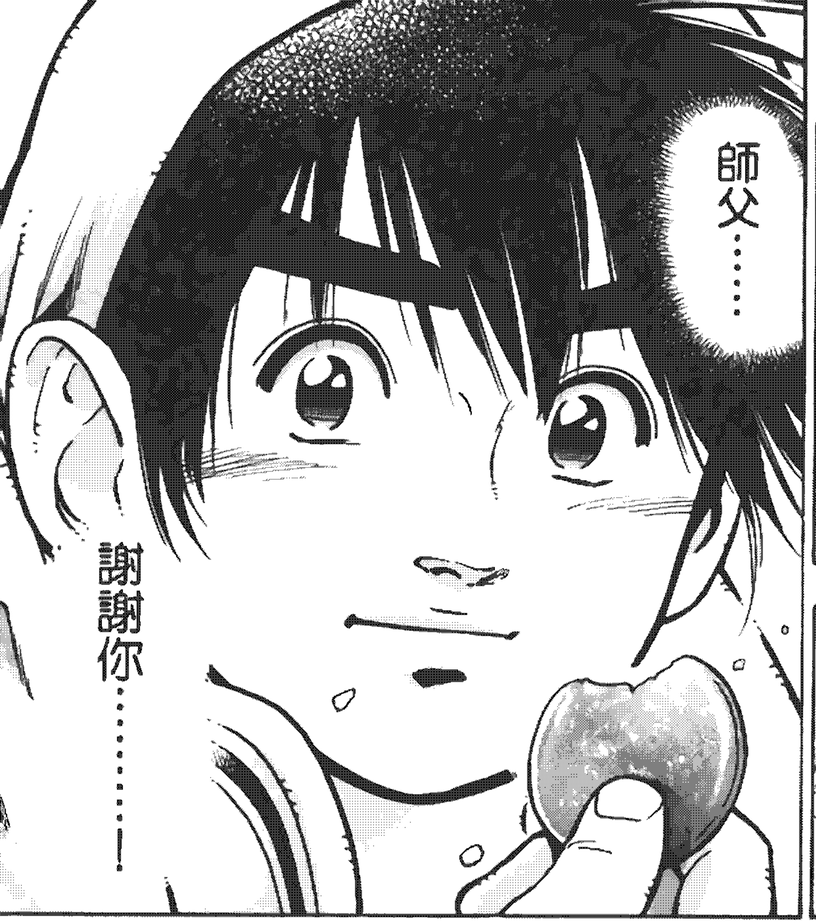
原來如此，只要把它融了，淋在菜上面，
就可以把「甜醋醬」的「甜味」和「酸味」巧妙地結合在一起了。
太棒了……！

阿昂！
!?

啊……

丁、丁油師父……
那是什麼意思啊？

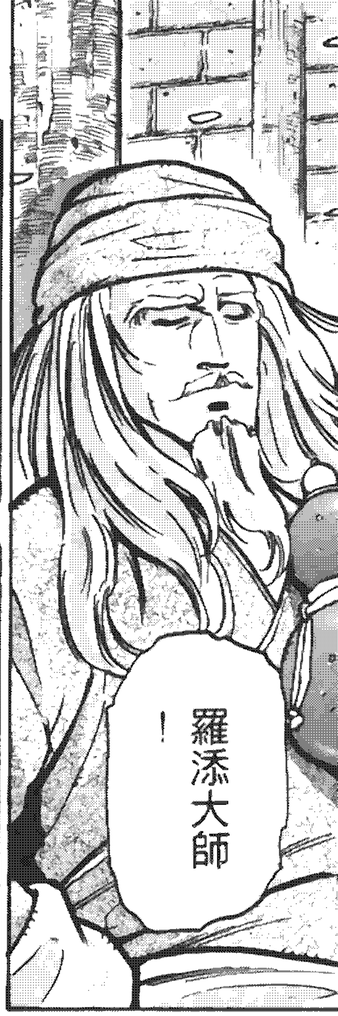
呵呵……「山楂餅」也就是在丁油的糖醋排骨中，發揮了決定性「味道橋樑」角色的東西哦。
!!


師父……
謝謝你……！

你們也知道，
他向來是個不善言辭的人……

……
師父為了抹去……我內心的不安而特地……

阿昂，你要負責架起那道「橋」！
一道能為廣大的中國大陸……
帶來幸福的「味道橋樑」！


羅添大師！

無論是炸豬排還是炒青菜，它們都是可以獨立食用的可口料理，
不過一旦用含有「山楂餅」的甜醋醬將它們兩者結合起來時，它就能發揮出好幾倍的甜味來。

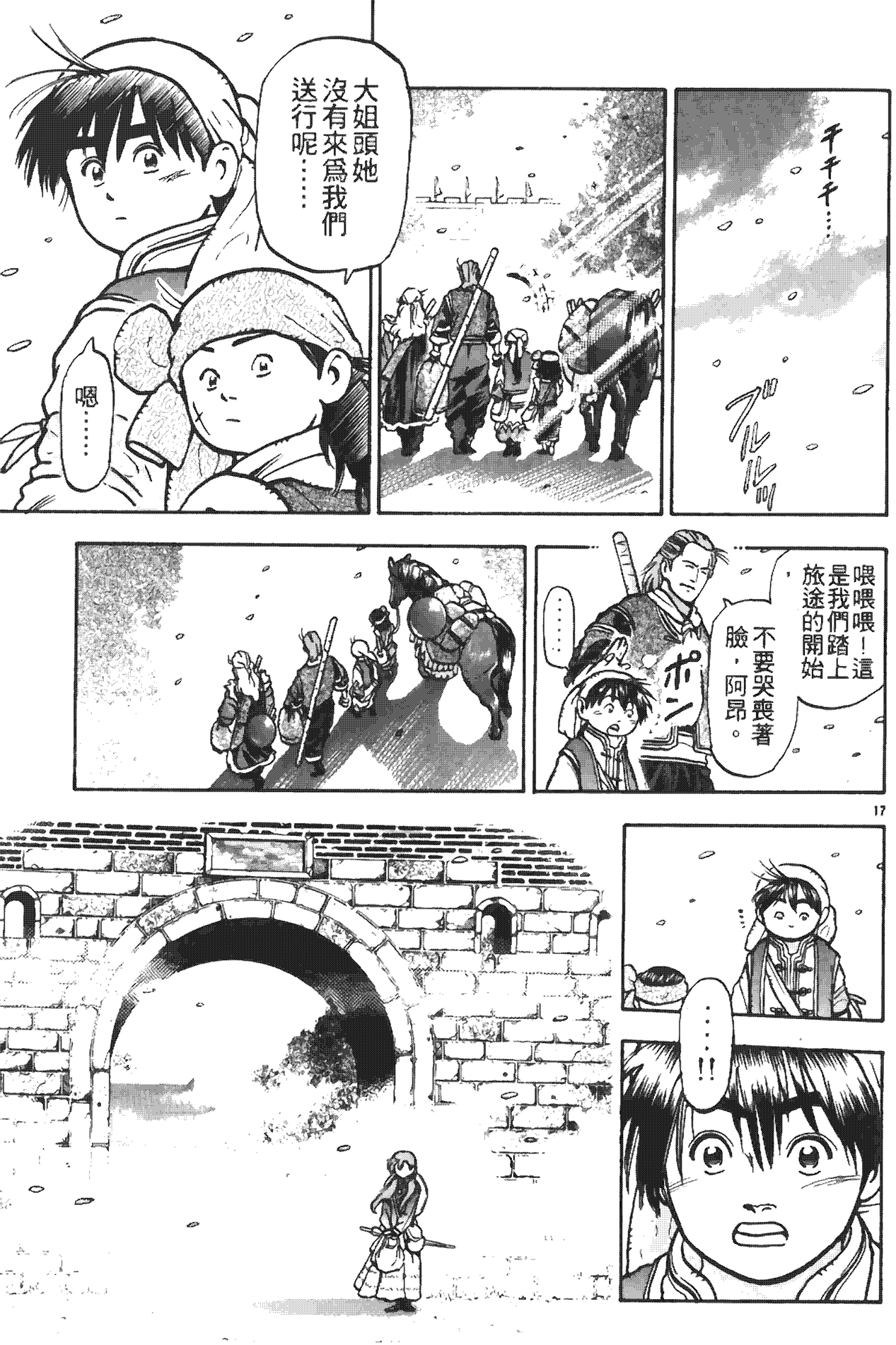
這譬喻，不也剛好可以用在你們身上嗎？
……!!

原本這趟旅途最想去參加的人是丁油……
但是為保護「食都」廣州免遭「黑暗料理界」的毒手，所以我和丁油只好留下。

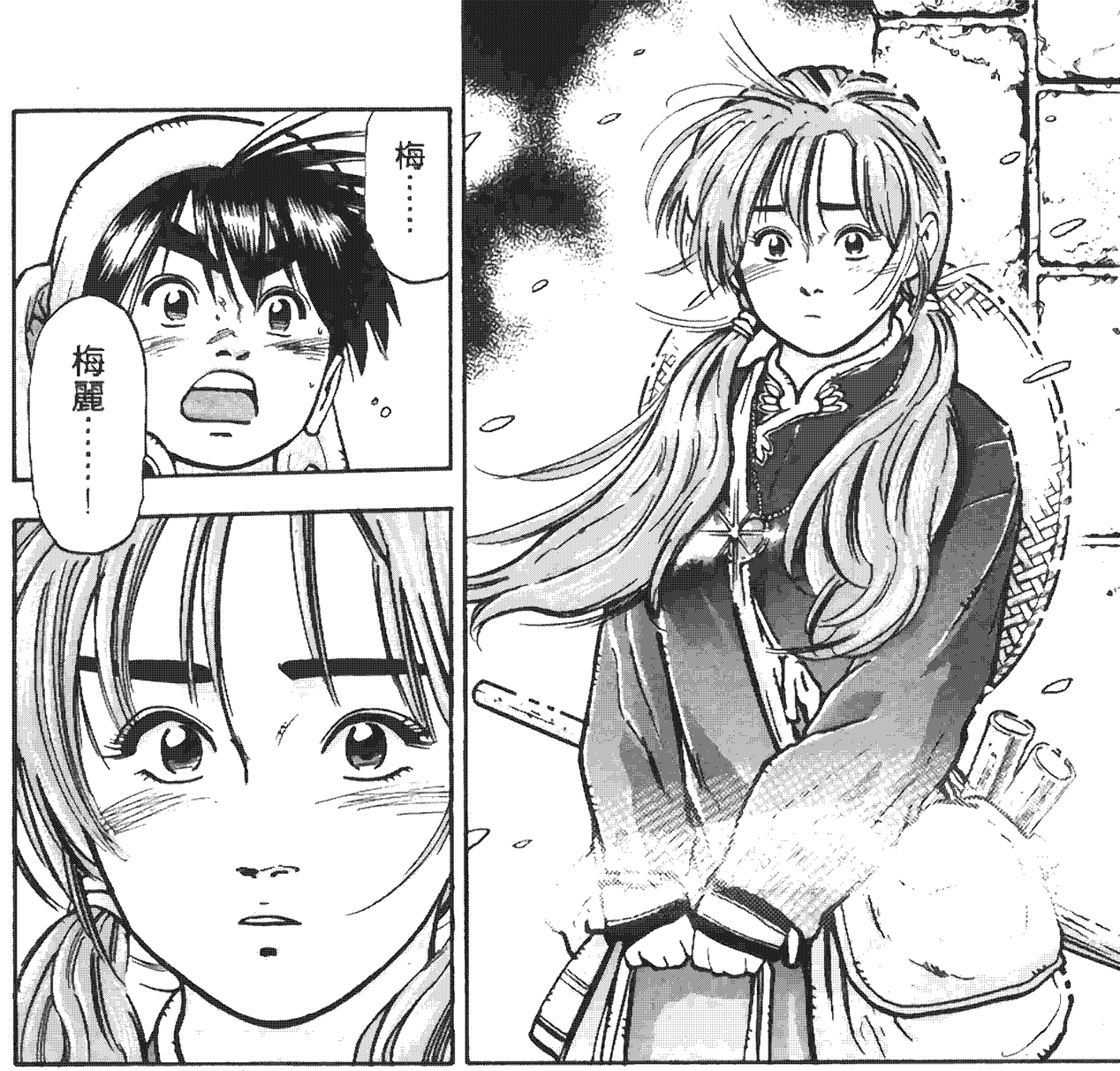
正因如此，這道菜正是丁油為臨出發的你們，卯足勁所做出來的「餞別」禮。

我、我成為「山楂餅」，
把大家的力量合而為一的話，就不用擔心「黑暗料理界」的威脅，這就是丁油師父的……

快來哦，出血大奉送！
全大陸最好吃的燒賣，今天通通不要錢！
唉呀，不要擠、不要擠！
喂！師父！感覺你不再開店了，這不是真的吧？
不要那樣啦！這樣我們就少一條菜題了。
不好意思啦各位，我只是暫時歇業而已，
以後我一定會再回來的，
請大家忍耐一下！
ガヤガヤ
ガヤガヤ
ガヤガヤ
ガヤ
ガヤ
チチチ……
チチチチ……
14
雷恩啊……
我只跟你叮嚀一句話，
……
15
千萬……
不可以太衝動。
不要因爲急著殲滅「黑暗料理界」，就大意地送上了自己的一條命。
……
你一定要活著回來，
我還有很多東西要教你……
師父，
謝謝您對我的關心……。


大姐頭她沒有來爲我們送行呢……
嗯……
チチチ……
ブルルル
喂喂喂！這是我們踏上旅途的開始，
不要哭喪著臉，阿昂。
……
ポン
……!!
17

你們就要啓程了……
チチチ……
ブルルル
千萬記住，
一定要再平安踏上廣州的土地，知道嗎？
是的！
那我們走了！
6



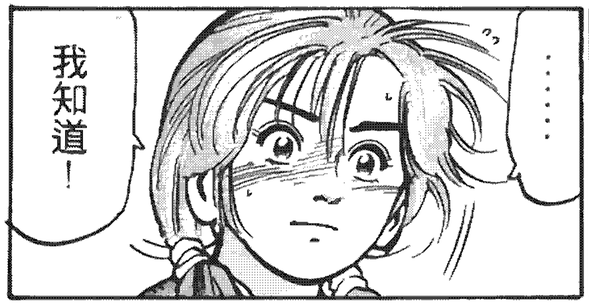
梅……
梅麗……！

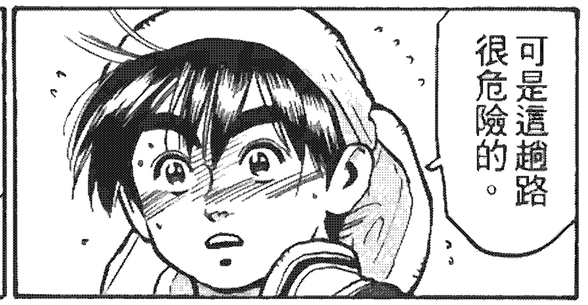
阿昂，我已經下定決心，這次說什麼都一定要跟你去。
別想再丟下我一個，我死也不依的。
因爲……
因爲我再也不要在那裡空等浪跡天涯的你！

剛剛……
我已經得到我父親的許可了。

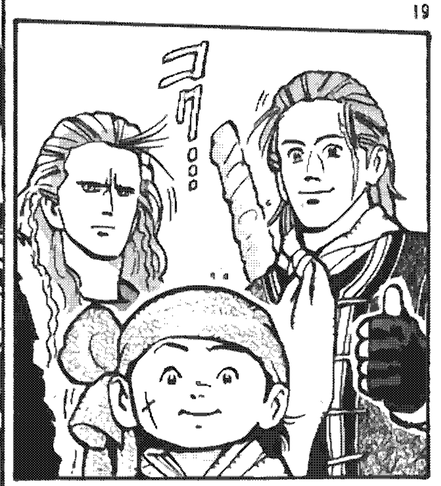
可、可以嗎？
妳可以離開『陽泉酒家』嗎？

喲，大帥哥，還不趕快搭句腔。


……
我知道！


可是這趟路很危險的。

……
チラ…


コワ…

那好吧，就這麼說定了，
我們一起走，梅麗！
……!!
阿昂……！

位於廣東省北部的福建省——

嘿嘿！大姐頭，妳是不是開始想念起廣州來啦？

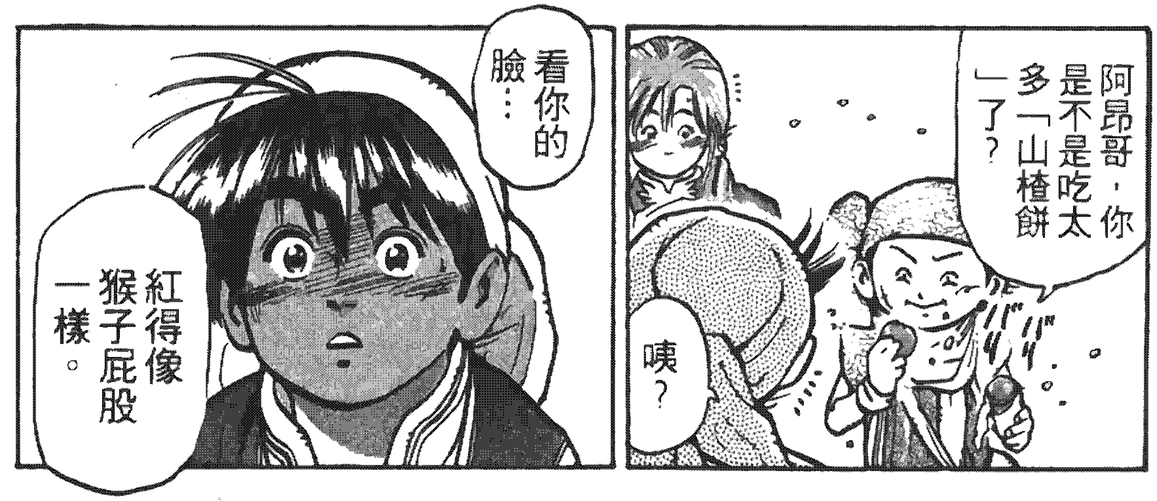
上海

福州

廣州

我才沒那麼沒用咧！

真是抱歉哦。



中華小廚師

第26話 「魔人」現身

哇啊！是海哎！好棒哦！

總算來到海邊了。

哇啊！我聞到海水的味道了！

嘿嘿！這個漁港的魚翅啊，

無論質與量，都號稱是中國第一喲！

魚……

魚翅……？

是啊！這裡隨時可以吃到又便宜、又好吃的魚翅，還可以吃到飽呢。

今天我們就到我知道的那家店，大家去吃一頓上品的魚翅，我請客！

太好了!!

晚上在這鎮上住一宿，明天再從泉州港往上海出發。

喂！解師傅，不是今天就該到泉州了嗎？

別那麼急嘛，雷恩。一開始就趕路的話，目的地還沒到就氣喘如牛了。

哇塞……！

ガヤ

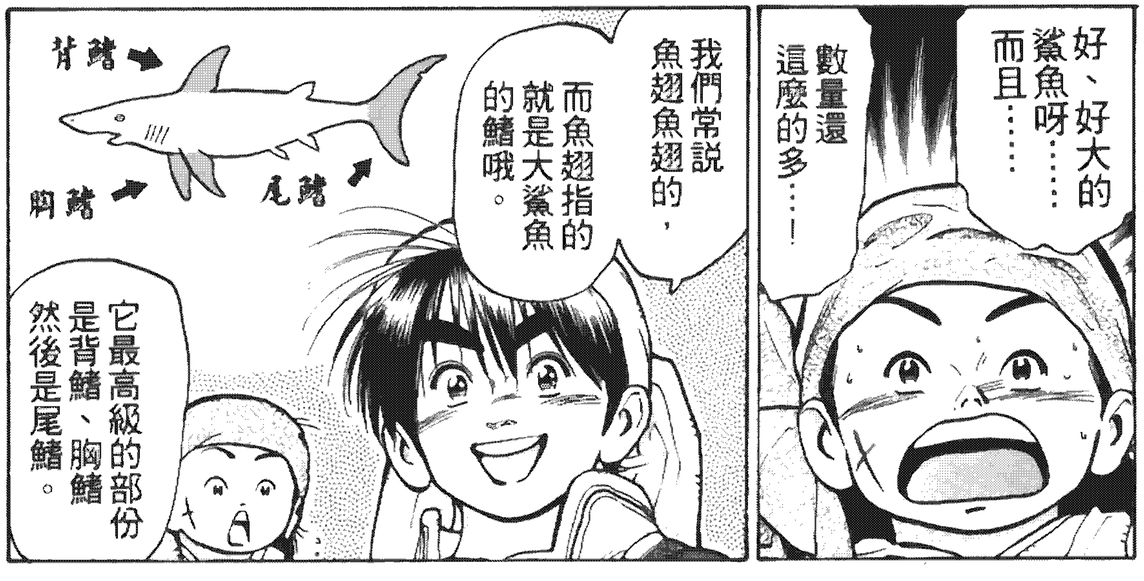
ガヤ

ガヤ

ガヤ

ガヤ

ガヤ



……

皇翅

6

『翅皇』……

這……這家店就是解師傅所說的，以魚翅聞名的……？

嗚……嗯。

奇怪……怎麼會變得這麼蕭條落魄的……

以前它是魚翅料理的名店，店門口還經常大排長龍，食客絡繹不絕……

喂！老板娘——！

好久不見！是我啊！「鐵棒」老解！

我來吃妳最拿手的「煮魚翅」了！

老板娘……

這到底是怎麼一回事啊？

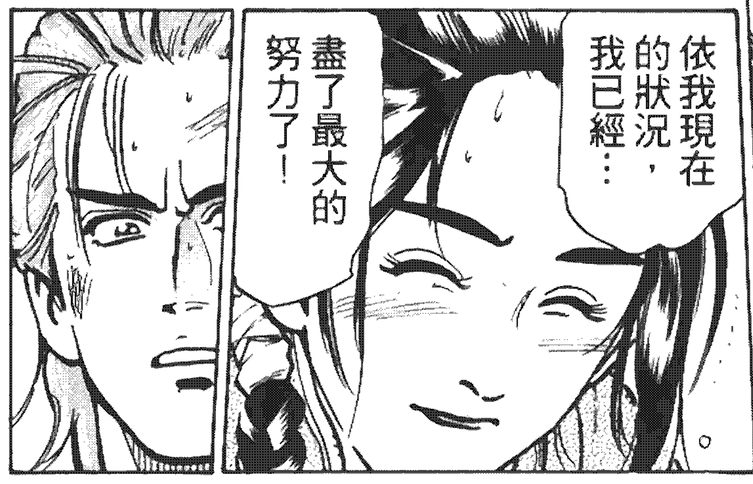
……

我、我的天……魚翅七零八落，散成這樣的，

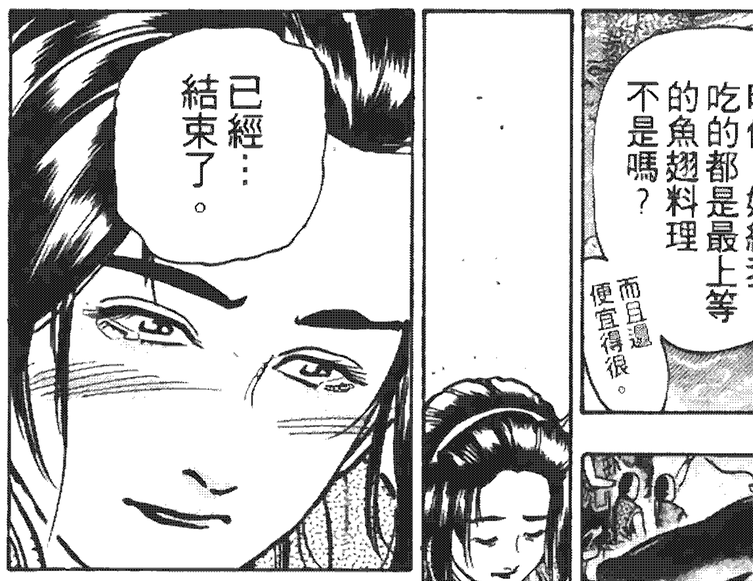
光是看就知道它吃起來一定沒什麼口感。

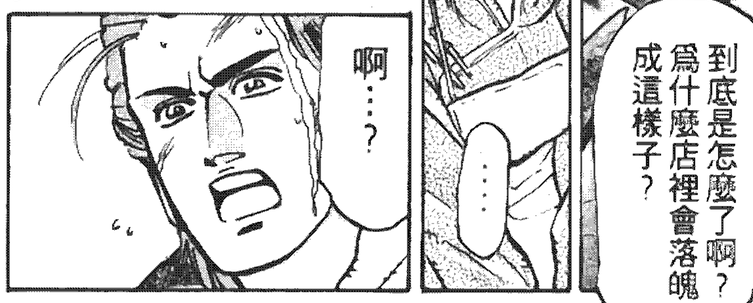
一家以魚翅料理聞名的店家，為什麼會用這種質地粗劣的「散翅」（零零散散的魚翅）……

實、實在很抱歉，解師傅！
虧你大老遠千里迢迢來到我這兒，可是…


依我現在的狀況，我已經…
盡了最大的努力了！

老板娘…妳看起來怎麼這麼憔悴？
快把頭抬起來，一張美美的臉都被妳糟蹋了。


已經…結束了。


啊…？

…

到底是發生什麼事了？
以前我來的時候，妳給我吃的都是最上等的魚翅料理不是嗎？
而且還便宜得很。

剛剛我在港邊看了一下，漁獲量並不像是不好的樣子，不是嗎？
到底是怎麼了啊？爲什麼店裡會落魄成這樣子？

不瞞你們說，這鎮上各菜館對魚翅的分配量，
是以每年舉辦一次的「魚翅料理審查會」的評比做爲標準的。

經由在該項審查會上大家互相切磋廚藝，
所以一直以來，我們鎮上才能持續保存號稱中國第一的魚翅料理水準。
可是去年……

有個唯利是圖，彷彿獵犬般的廚師…
叫翁聲譽的出現了。
他看準了這鎮上獲利可觀的魚翅市場，

便向獨佔魚翅市場的關鍵——「審查會」下手，
他無所不用其極地收買鎮上的廚師們，再將他們個別擊垮，
最後把「審查會」據爲己有，當成是自己所開的「佛跳閣」的護身符。
所以到最後我們能分到的，
就只有這種散翅而已了。

今年的「審查會」就快到了，

就在後天。

只要有像以前一樣品質優良的魚翅，

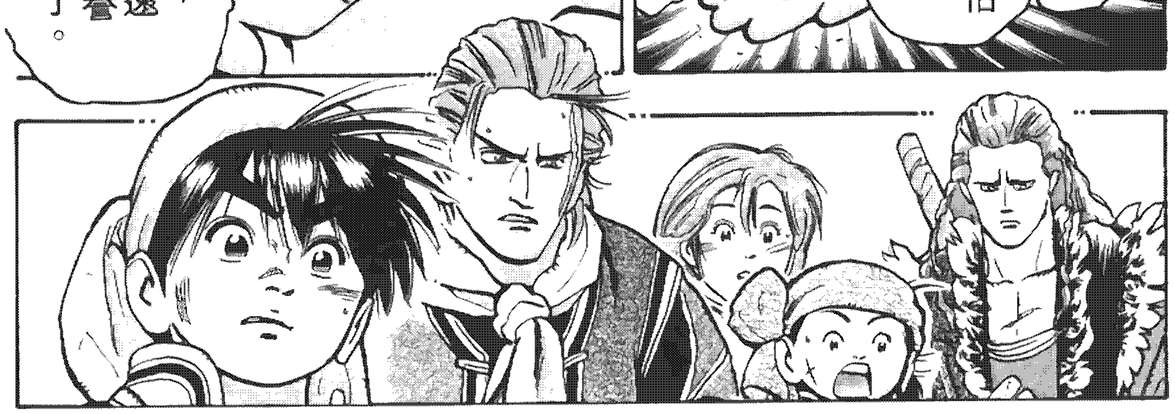
憑我的手藝，還怕不能做出最棒的魚翅料理來嗎？

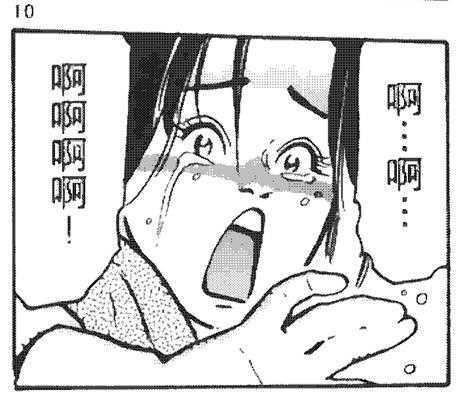
ポタッ

可是巧婦難爲無米之炊……

「魚翅」原本是我們鎮上百姓賴以爲生的財產，

可是現在，它已經永遠屬於翁聲譽一個人的了。





翁……

啊……？

這個長得像侏儒的傢伙就是妳說的那個翁聲譽？

翁聲譽……

啊……這啥玩意？

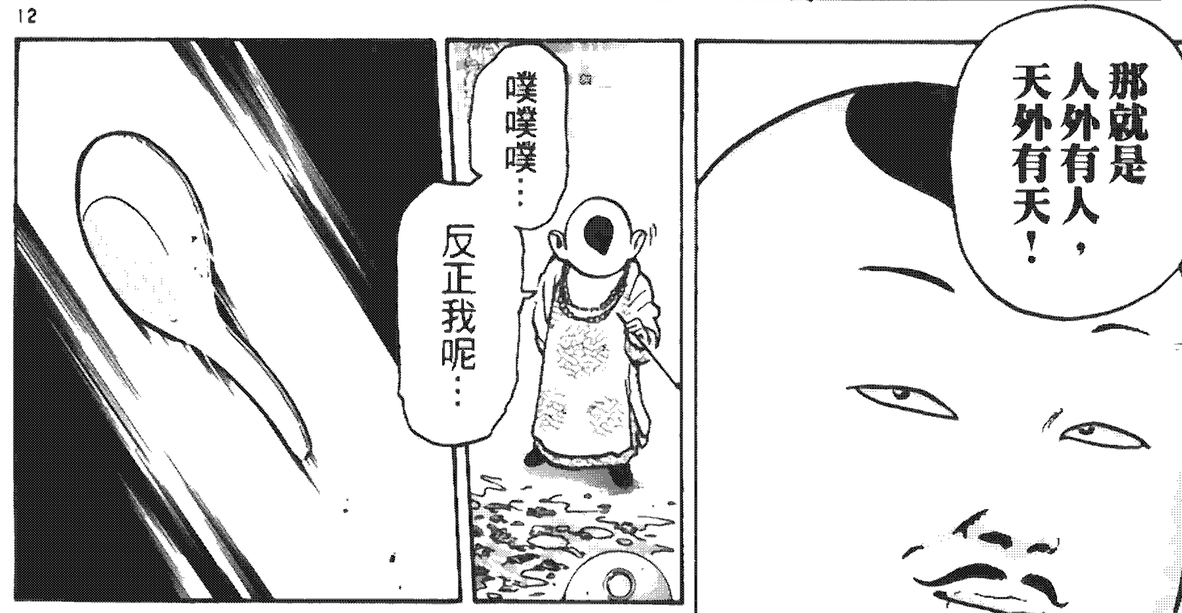
該不會是煮魚翅吧？

!!

這家店能以全鎮最有名的魚翅料理「翅皇」自居，

也只有在我來這裡以前而已。

你、你太過份了。
爲什麼你要這麼做！
你這個禿驢……
給我聽好來，你們這些低級廚師……
魚翅是中華料理中最高級的食材，
最高級的材料，就應該由等級最高的廚師來用，
像你們這種不入流的廚師，拿這麼高級的東西只是一種浪費。
有件事你們這些三流廚師必須知道，


那就是人外有人，天外有天！
噗噗噗……
反正我呢……

!?
你這是什麼意思？
……
阿昂……
兩天後的「審查會」，
我們會代表「翅皇」參加的。
……
年輕人，原來你也是低級的三流廚師之一啊？
不、不行的，期限只剩兩天而已，
再說我們手邊只有這種散翅，知道嗎？
這就夠了。

兩天後我要把這些「散翅」通通集結起來，

把你的魚翅一舉擊垮，等著看好了。

只有這一位才是國家認定的「特級廚師」，

「魚翅魔人」翁聲譽！

嚇得連話都說不出啦？

如果你們堅持要參加的話，那我們兩天後再見吧。

祝你們好運啊。

ガタッ

んぷぷ

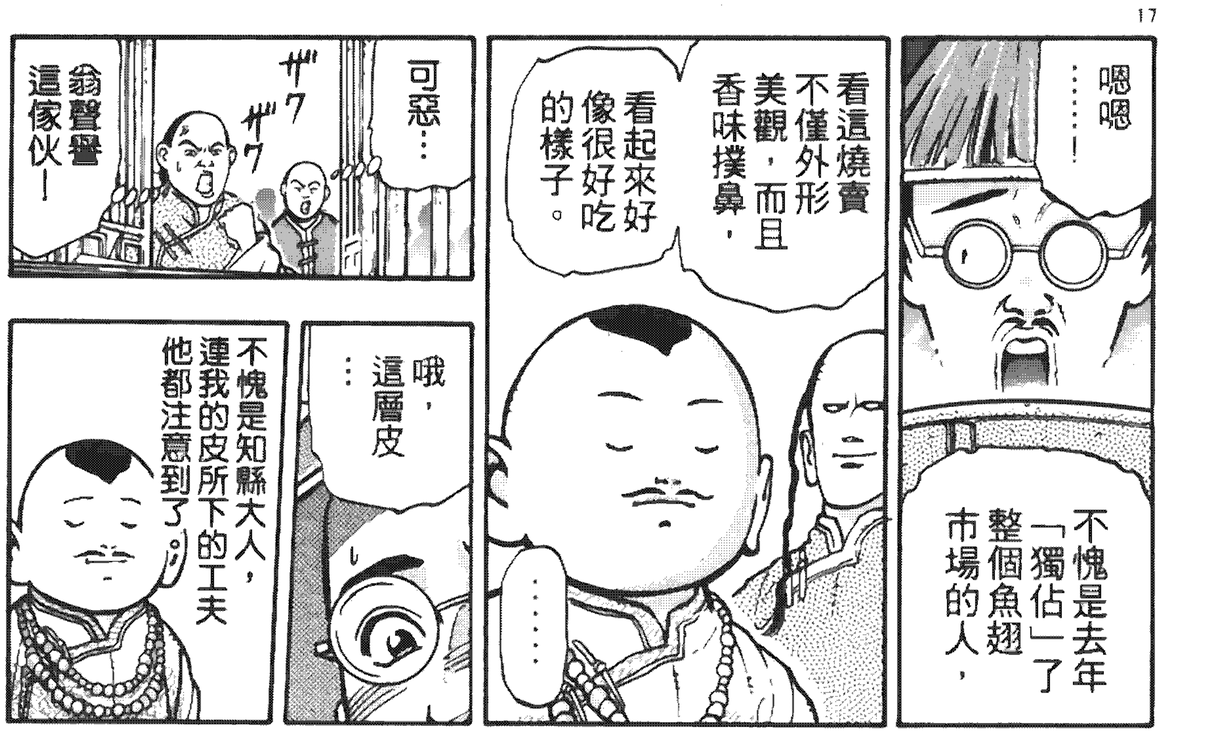
……

看來我們要先把垃圾掃一掃再去上海了，阿昂。

兩天後——
魚翅菜審查会
ガヤ
怎麼搞的？今年都沒人來比啊？
我每年都在期待這一天啊。
哈…沒想到會有這麼多店家棄權。
楊知縣

哼！在「翅皇」遇見的那幾個怪傢伙，
一定是害怕逃掉了。
宋人与
那麼，去年度的得主「佛跳閣」主人翁聲譽，
就從你的魚翅料理先品嚐起，
上第一道菜！
是！

哦……！
是「燒賣」啊……！
是的，楊知縣。
這是福建省特級廚師翁聲譽特製的「魚翅魔燒賣」，
還請知縣慢慢品嚐。


嗯嗯……！
不愧是去年「獨佔」了整個魚翅市場的人，
看這燒賣不僅外形美觀，而且香味撲鼻，
看起來好像很好吃的樣子。
……
可惡……
翁聲譽這傢伙！
哦，這層皮……
不愧是知縣大人，連我的皮所下的工夫他都注意到了。

這是「燕皮」！

就是把豬隻的瘦肉部份絞碎後，加上一點鯷魚粉，把它擀得薄薄的，是一種薄得不能再薄且無比珍貴的皮……！

沒想到在福州大門不出的你，竟也能學得這種的好本領啊？

呵呵……沒錯，燕皮……

!?

什麼？「燕皮」？

這、這種美味……這已經不是人類的手藝能辦得到的！

……!!

ハーハームシャムシャ

慢、慢著，不對啊！我哪有用什麼燕不「燕皮」的？

彷彿要在口中跳躍的魚翅，再加上美味的餡做陪襯，

這是由燕皮、魚翅餡所演奏出的富麗堂皇的味道三重奏啊！

嗚……！

不……

不對！

你怎麼了，翁聲譽？

這道菜不是我做的！

んぷう

是誰偷天換日換走了我的東西——？

是誰？誰敢對我這個廚藝精湛的特級廚師翁聲譽做的菜有意見？

太卑鄙了！

理智點，翁聲譽！

是誰？我要控告他！我要宰了他！

給我出來，是誰——！

令醫一驚，醫慈大人。

ザク ザク ザク

是我，大混蛋！

是誰——？
翁聲譽
大人！
理智一點啊！
誰這麼沒有良心做出這種偷天換日不道德的事情？
就是我，怎樣？
不、不對！這不是我做的菜！
不好意思啊，
翅皇
我們『翅皇』也來參加這項比賽。
第27話 魚翅解禁
中華小廚師

啊——！
你、你們這些傢伙——！
喂，矮冬瓜，
翅皇
不好意思啊，我們『翅皇』也來參加審查會了！

你、你們是前幾天…遇見的那些人！
大……
大人……！
這幾個人他們偷偷換下我做的菜，而把自己的端出來，
這種荒謬絕倫、卑鄙無恥的雞鳴狗盜之徒，
您絕不能答應讓他們參加「審查會」的！
而且您看他做的那什麼燒賣，
只不過是在皮上動點自以爲是的小工夫，所做出來的卑賤點心罷了！
裡面所使用的魚翅餡也是不足爲取的散翅，
他們哪裡做得出配得上「審查會」的上等名菜來呢？
「吃了就知道。」
!!

什麼「魚翅魔人」的，聽了就倒胃口。
如果你以爲我的燒賣只是在表皮上下工夫的話，那你就大錯特錯了。
你說什麼～～～？
一點也沒錯，翁聲響！
這燒賣可比我去年所吃的你做的魚翅餃子還美味好吃呢！
啊！
沒想到舌下工夫無人可比的知縣竟然會把他捧成這樣…
我才不信!!
嗚……
怎麼可能——！
這、這種味道——

咬在口中時，啪茲啪茲的那種瞬間爆開感，

和魚翅本身的膨脹感…這、這種口感，

這眞的是用不起眼的散翅所做出來的嗎？

而且，

吃起來味道蠻豐富滑潤的。

!!

原來是把豬的里脊肉擺中間，

再把散翅一圈圈圍起來，

一起紮紮實實包進柔韌的燕皮裡的關係啊？

※散翅：七零八落的魚翅

沒錯，這正是它能在口中蔓延開來的美味秘密所在。

即便是看來毫無用處可言的零碎散翅，

只要大量使用到平常所想像不到的程度，

就會因它豐富的膨脹力，而使人得到一種難以想像的滿足感。

因爲它讓在中心部份的魚翅發揮出最棒的味道來了。

這真是一種顚覆常人觀感的魚翅燒賣啊！

……!!!

懂了嗎，智障？

請等一下大人！這不是菜的味道的問題！

而是這個野蠻人的卑劣…他私自偷龍轉鳳把我的菜調包了！

那又有什麼關係呢？

啊？

我呢…只想吃到眞正美味的魚翅料理而已，

能多一家魚翅料理店，全心全意爲研發魚翅料理埋首苦幹，一心拔得頭籌，那種舒服的緊張感…

才是我唯一的最愛啊！

……

每年各店都規定要做兩道菜來競技，

5

既然『翅皇』重出江湖，那我就來評比它的第二道菜，

以及翁聲譽你的『佛跳閣』所準備的第二道料理，好決定優勝劣敗。

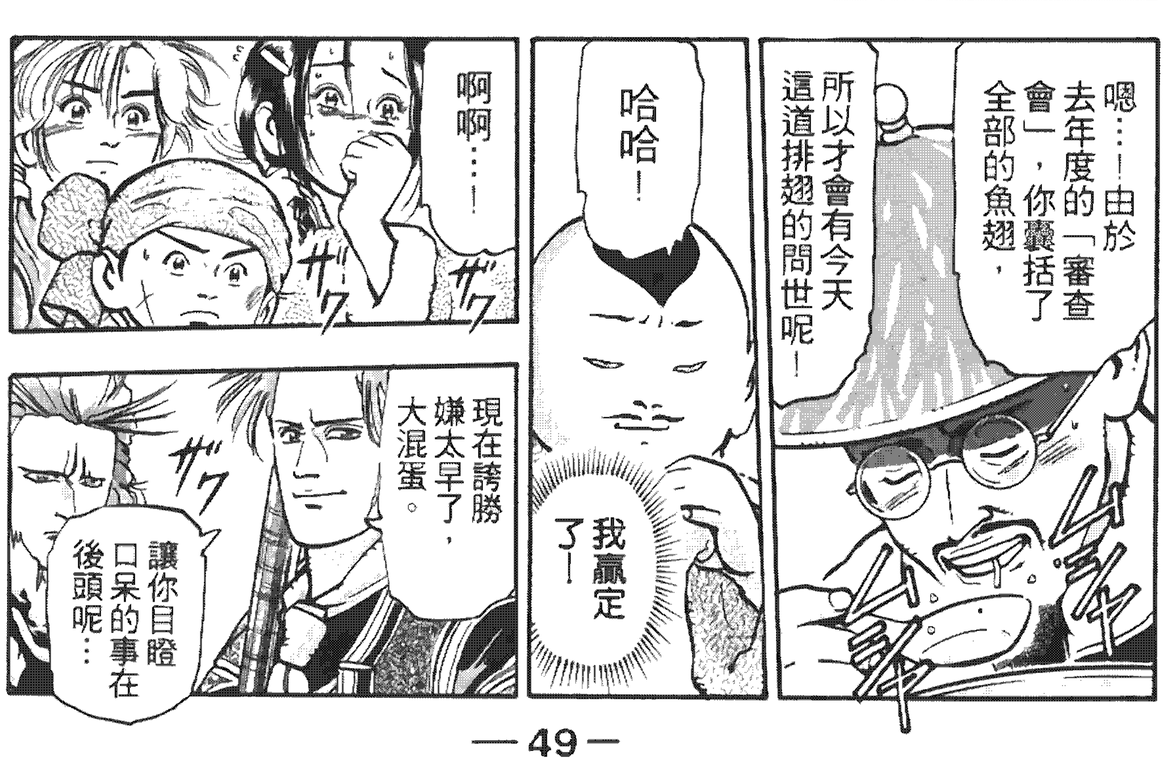
聽到了嗎，特級廚師翁聲譽？

哈哈！

對呀！我還有贏的機會哪！拿出我最厲害的那張王牌來…！

哦哦哦…看它光滑剔透的那種透明的感覺，還有它的厚實感…
簡直是把魚翅料理中的極品畫在一幅畫上，眞是太棒了！
啊啊…！

將上上極品的魚翅用足量高湯所煮出來的這種風味…
完完全全進到了魚翅裡，吃起來口感滑潤、又有餡的濃濃甘味在裡頭，
彷彿有條活生生的魚在口中生龍活虎般彈跳一樣。


嗯…！由於去年度的「審查會」，你囊括了全部的魚翅，
所以才會有今天這道排翅的問世呢！
哈哈！
我贏定了！
啊啊…！
現在誇勝嫌太早了，大混蛋。
讓你目瞪口呆的事在後頭呢…

哦嗚——！

※排翅：形狀完好的魚翅。

多、多麼美麗的魚翅形狀啊！
哪裡…。
你竟然可以把這樣的大排翅完全原封不動調理出來，不弄亂它的原貌。
眞是技藝驚人啊，翁聲響！

『翅皇』！把第二道菜端上來吧！

是！……

哼！你前天在我面前誇下海口，我倒要看看，

憑你一個乳臭未乾的三流廚師能做出什麼樣的玩意來？

ボン ボン

カパッ

什…什麼？

是「香腸」！

啥？香…香腸？

用魚翅來做香腸？打從出娘胎還沒聽過這檔事。

ザク ザク

喂！小子，你做這是哪門子的怪菜啊？

塞一堆沒用的散翅所做成的香腸，

就想向我挑戰？太不懂禮貌了。

……

我再跟你說一次，

要擊潰你所做的什麼排翅，只要用這些散翅就綽綽有餘了。

……

啐…我雖不知你的來歷如何，不過，

如果你還想當一名廚師的話，那就最好記住，

無論是一道料理或是一名廚師，都有它絕對超越不了的「位置」！

モグ

龍……「龍捲風」！
什麼～～～？
整個口中有一股巨大的「龍捲風」向它掃過！
『龍捲魚翅』！
成功～～！
口中有「龍捲風」掃過～～？
這是什麼意思啊？
當我咬下香腸的那一剎那——
哦，多麼的美味，簡直是極品。

阿昂！
大人請看吧！
什……
什麼？
這…這是？
……!!
裡面的魚翅就像「龍捲風」一樣，咻咻咻地迴旋起來，
把那無上的美味充塞在嘴裡，讓我感到前所未有的「幸福感」！
爲什麼？
區區「散翅」爲何有這樣驚人的力量呢？
我不信！
把散翅、金華火腿和切成絲的竹筍…
編成了一條辮子！
原、原來如此…所以才會在咬下的瞬間，
有那種爆裂感，原來是辮子一下子斷掉，
在口中狂亂擺動造成「味覺的龍捲風」狂掃的緣故啊！
嗚…！
飽富金華火腿特有甘味的魚翅，
還有咬來清脆爽口的竹筍絲，
這兩種美食合起來一起吃的滋味，創出了一種嶄新的食物味道！
了不起！能用散翅做出這等的料理來…！

一般人都以爲最上等的魚翅料理就是把排翅完整呈現不弄亂。

不過，哪怕是散翅，也是一種不錯的魚翅，

不不不，正因爲它是散成七零八落的散翅，

所以我確信，只要把它重新組合起來，它就是一種從沒有人感受過的「幸福」滿檔的食物材料啊！

嗯……！看來我們這次「審查會」的……

眞正精髓所在，就在這道散翅料理上呢。

太棒了！『翅皇』！

你們這兩道菜都是顛覆一般食客觀念，饒富鮮味，讓人驚喜不斷的好菜啊！

翁聲響啊！第二道菜，

也是『翅皇』略勝一籌哦！

……!!

大…大人，您竟然捨棄我這個特級廚師，而去相信這麼一個來路、身份不明的小鬼所做的菜？

那是兩碼子事。料理呢，就是要「好吃爲勝」，現在結果已經出來了。

嗯！這是我們福建省的烏龍茶是中國第一！

ズズ

……

喂！那位頭上幾根毛的禿老頭，

特

你不覺得自己臂上那徽章，和眞的不太一樣嗎？

怎麼看不見「龍」的頭和尾巴？

你…

你這個毛頭小子你懂什麼？

不想自己也沒見過眞貨還敢在那裡信口雌黃！

我說沒看過眞貨的人應該是你吧？

我啊每天——

都在看哪！

那個偉大的……

劉昂星的徽章。

原來是這麼一回事啊。

你就是大家爭相傳頌的廣州『陽泉酒家』天才少年廚師——

史上最年輕的特級廚師——

劉昂星！

什麼……？

這孩子……！

沒錯！還有這兩位——

一是「鐵棒」解師傅，

一是「七星刀」的雷恩！

哦哦！

唔……嗚……

嗚嗚嗚噗……

翁聲譽他逃走了！

!!

啊——！
三
三……
「三級廚師」……？
「三級」……？
ザワ
ザワ
可惡的翁聲響，竟打著「特級」的名號到處招搖撞騙！
聽好來，翁聲響，
偽稱「特級廚師」的罪是很重的……
嗚嗚嗚嗚！
喂！知縣，
那個禿子的罪狀還不只那一條而已，
他用盡卑鄙齷齪的手段，獨霸全城裡的魚翅，害得老百姓吃足了苦頭，這傢伙的罪啊——
您可要好好從這些他用錢僱來的人身上，一一算清楚才行哪！
……!!
通通給我帶走！
啐……
喂，三流廚師，還有一件事你最好要記住！
!!
嗚噗！
那就是人外有人，天外有天……！
給我好好走路，大白癡！
嘻嘻。
哇啊哈哈。白癡。
活該啦，禿子。

第28話 老天爺的恩賜

ザザ……

ガッ

中華小廚師

我說老兄啊——

我們現在遇難了！你懂嗎？我們遇難了！

嗯……

那你怎麼還能夠一副若無其事的樣子呢？

我們不知道什麼時候才到得了上海耶！

搞不好在那之前我們就要被餓死了！

啊！

四郎——！

呼！

呼！

呼！

你竟然把我準備在最後緊急關頭時候吃的蘋果給——

給我吐出來！你——

嗚喔！

哼嗚嗚

轟哩啪啦

……

我們一行總共五個人在泉州港搭船前往上海——

到中途為止，一切還算順利，但在距離上海只剩一天航程時，我們被捲進了暴風雨當中。

在船長和以下的船員大家奮力合作下，我們好不容易將船成功地重新駛向往上海出發的航線，但……

因為船的帆柱被風吹斷了，因此前進的速度變得非常緩慢，停滯不前的，

就這樣我們這艘船已經在海上漂流了一個禮拜……

水缸終於也都見底了……

船……

船長……

……

哇哦哦哦哦……

都、都是我的錯！一切都是我的責任，都是我不好！

船、船長！

這不能怪你的！實在是因爲暴風雨太厲害的關係！

喂！船長！

我們還有剩下什麼食物嗎？

米、芋頭、牛蒡、都是一些不煮過就不能吃的東西。

也對！因爲我們都把一些可以直接拿來吃的東西，都先吃掉了！

用、用海水不能煮東西嗎？

不能！用鹽份含量這麼高的水煮東西，會讓喉嚨更乾渴，使人感到更難受……

解師傅……就算你們是再優秀的廚師，可是沒半滴水，就沒有辦法「調理」了！

這倒是……

眼前空有這麼多食物，卻沒一樣能吃的……

這是什麼世界啊……

難道我們就只能這樣坐以待斃了嗎？

……

不可以啊！船長！

我求你讓我死吧！

一切都是我的錯！請你們至少讓我以死謝罪吧！

要是沒有了船長，那你叫我們怎麼辦呢？

不要那麼衝動嘛！大哥！

不！你們讓我死了吧！

!?

!!

船、船長！

這是？

啊…啊啊！那是以前一位客人忘了帶走的東西，我也不知道那是什麼。

因爲他一直沒跟我們連絡，所以我想把它給扔了…

……!!

解師傅、雷恩，這是…！

嗯…沒錯！

怎麼會這樣！沒想到竟然可以在這種地方碰到它！

船長！

這是老天爺賜給我們的寶貝！

只要有了它，就算沒有「水」，也可以做出最棒的料理！

就用這些材料嗎？

嗯！希望你也能來幫我的忙！船長！

你在說什麼傻話啊？沒有水能搞出什麼東西來？

再說就算吃了一頓飯，也不能改變我們這種「現況」啊…

……

我們要『死裡求生』！

哪怕是在「死亡深淵」，只要能多活一秒鐘，說不定那裡就有無上的「幸福」未來在等著我們啊！

所以說你快來幫忙吧！船長！

……!?

哇啊……！

很不巧，都抓不到魚，弄得到手的只有這些而已……

好多海扇哦！看起來好像很好吃的樣子！

太棒了！船長！

是……是嗎？

好！最令人驚異的「神秘道具」終於要登場了！

我從來沒見過長這麼奇怪形狀的鍋子呢！

這個凸起來的東西到底是什麼啊？

咦？那原來是個「鍋子」啊！阿昂？

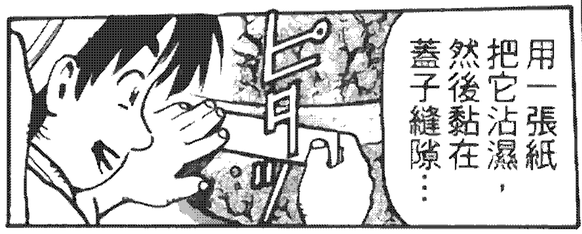
嘿嘿……

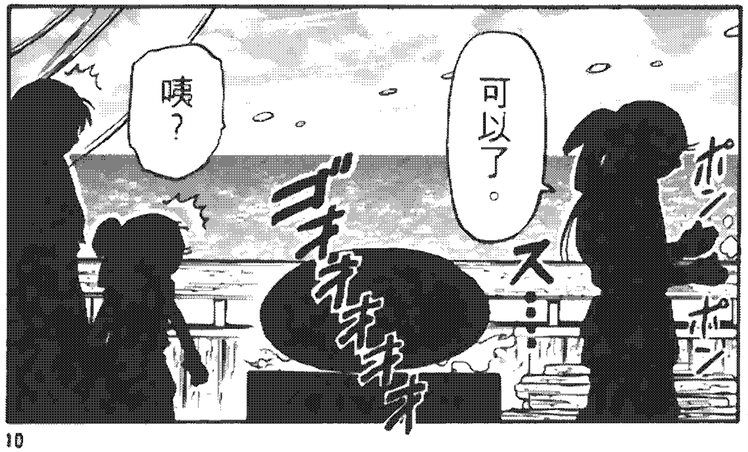
自從出現那個怪東西後，他們三個人就動手做菜了。

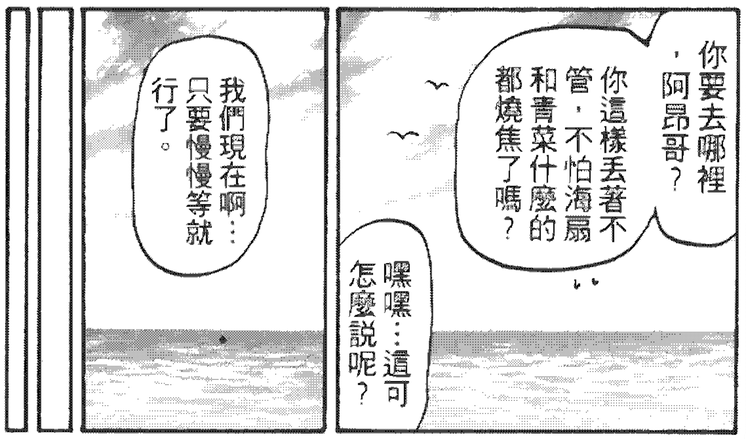
是啊……不知道他們打算做什麼？

又沒有半滴水可以滋潤那些切下來的材料……

咦？你們當眞要這樣沒半滴水就把它拿去煮了嗎？


用一張紙把它沾濕，然後黏在蓋子縫隙…


可以了。
咦？
ポン
ポン
ゴオオオオオ


你要去哪裡，阿昂哥？
你這樣丟著不管，不怕海扇和青菜什麼的都燒焦了嗎？
嘿嘿…這可怎麼說呢？
我們現在啊…只要慢慢等就行了。

再用最大的火候！
ゴオオオオオ

四郎！阿昂呢？
還在船艙裡睡覺呢！
啊…我肚子都已經快餓扁了說…
嗚嗚…
我完了…我還是只有死路一條！
……
嗯～…
嘻嘻嘻…

啊！不行！四郎！阿昂不是交待過千萬不能碰的嗎！
可是妳知道都已經過了幾個小時了嗎？
沒水還用大火煮這麼久，裡面的東西早變成黑炭了！
差不多可以把它打開了，四郎！
!!

ガパ
ザワ
ザワ
!?

阿昂哥！
嘿嘿……
阿昂！

什……什麼……？

明明沒放半滴水在這鍋裡，可是現在——

竟然一大鍋滿滿的湯……！

這……這根本只能說是魔術而已！

到底這一鍋子的湯是從哪裡冒出來的呢？

先別管那些，你先喝碗湯再說吧，船長！

哇塞！多麼清澄的湯啊！一點雜質都沒有！

※呼——

兩、兩天沒有喝到半滴水了……

這湯裡不僅有干貝和牛蒡熬出來的甘美味道，

而且還有一種說不出的甜味在裡頭！

它既沒有井水、河水的鐵銹味，也聞不出泥土味道，

和全是鹽味的海水相比，更是差遠了……

感覺它像是從所有的不純物質當中，抽離出來的水一樣……

我說啊，搞不好這才是眞正的「甘露水」呢！

太好喝了！

因爲我已經好久沒吃到這麼正點的東西了！

感覺這美味好像也甜到腸子裡去了！

好吃！太好吃了！阿昂哥！

不愧是長時間蒸出來的東西，把食物的美味一點一滴通通蒸了出來……

哈！……

……

太幸福了……我總算活過來了！

你是「神的孩子」嗎？

快告訴我吧！小天使……

那個像變魔法般的甘露水，到底是從哪裡來的呢？

……

這個湯，
是海水做的！
什麼？

在這個簡單的爐灶上，放進這個圓桶，就像這樣，
ズ
然後在裡面裝滿海水，

之後把那些海水轉變成「湯」的，
就是這個有個孔的驚奇鍋。

哦！原來是這麼回事啊！
圓桶的底部果然有一堆鹽的結晶在裡面！
還有這個鍋子之所以會是圓的，
就是爲了把往上跑的熱對流方向引導得更順暢，蒸得更透徹的緣故。

這鍋子叫「汽鍋」，是雲南的秘密炊具，
它誕生在五十多年以前的雲南省建水縣，是一個讓人驚奇不斷的廚具呢！

現在的我——

心裡充滿了哪怕是眼前一絲細微的光線也要相信它的感覺！

但如果一直繼續等下去，

竟可以換來這種無上的「幸福」美味……

謝謝你……！

連毫無用處的海水，你都能從中找出它的「未來」，

是你過人的廚師魂，拯救了我和所有這艘船上的人……！

嘿嘿……在特級廚師劉昂星的字典裡，

是沒有「絕望」這兩個字的！

劉昂星？原來如此……你、你就是那個……

你神氣什麼啊！四郎？也不想想是誰怕得要命咧！

妳還不是一副快哭的樣子！

你說什麼？

啪！

哈哈哈哈哈！

喔喔！

喂——！

是陸地耶！看到上海了！

我……我們得救了!!

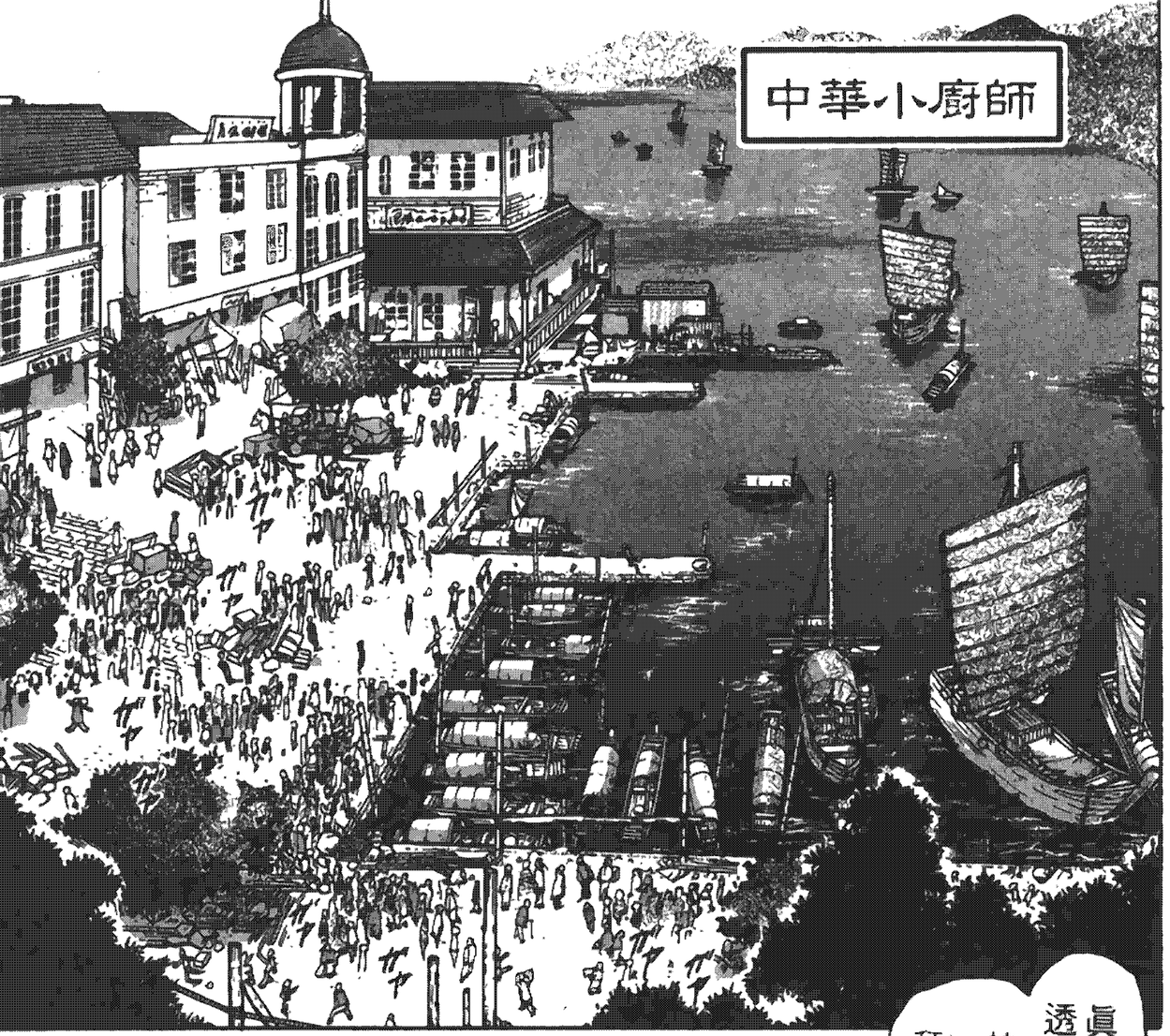
……!!

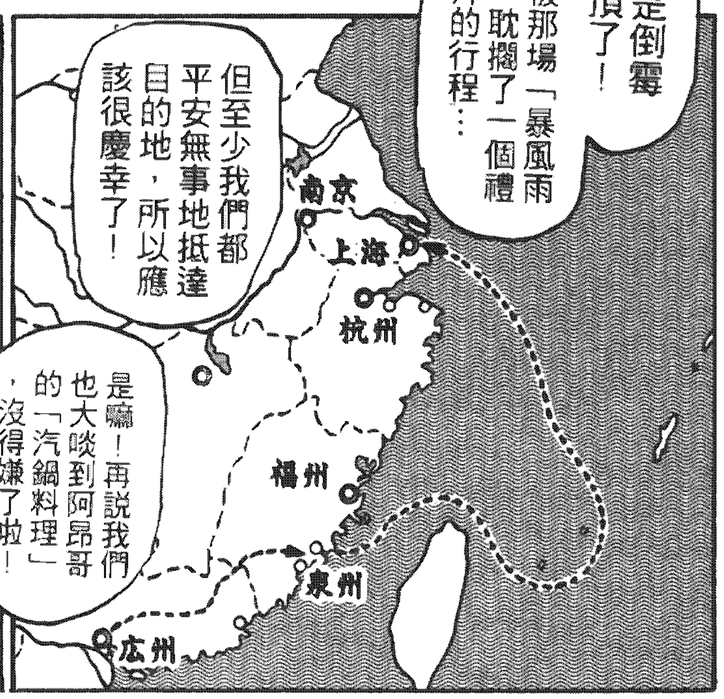
『死裡……

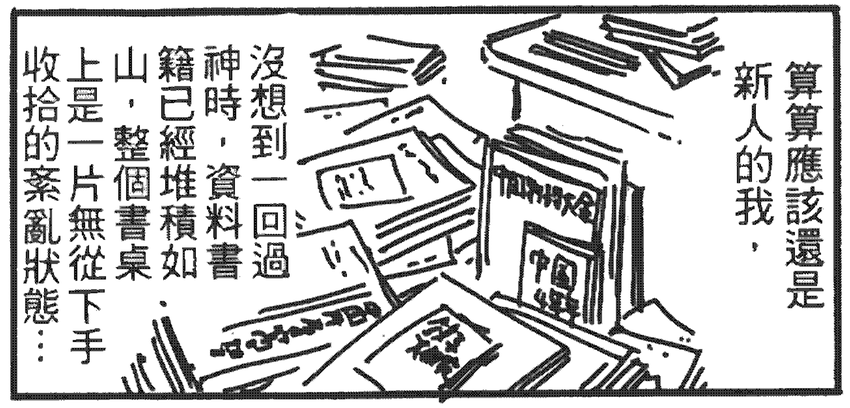
求生』！

好！掌滿舵——！

了解！


中華小廚師

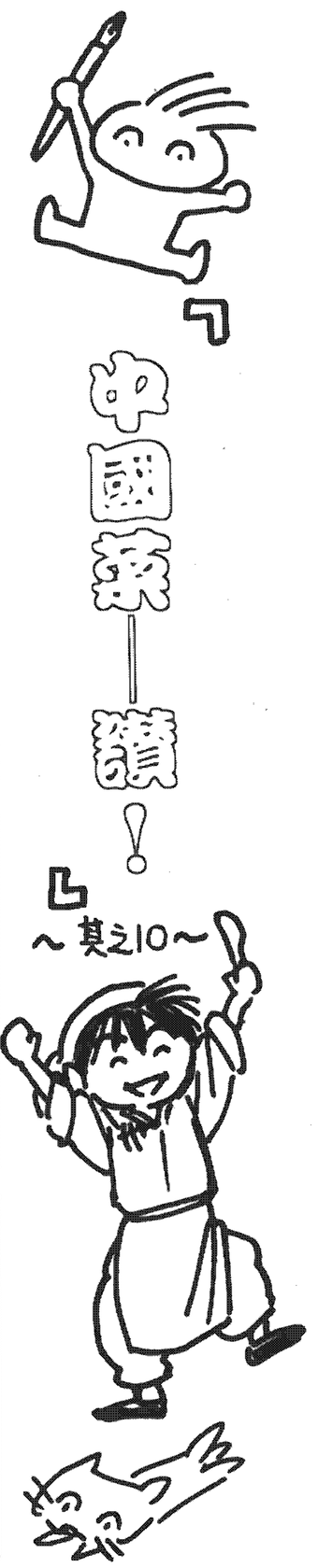

眞是倒霉透頂了！
被那場「暴風雨」耽擱了一個禮拜的行程…
但至少我們都平安無事地抵達目的地，所以應該很慶幸了！
是嘛！再說我們也大啖到阿昂哥的「汽鍋料理」，沒得嫌了啦！
南京
上海
杭州
福州
泉州
広州


算算應該還是新人的我，
沒想到一回過神時，資料書籍已經堆積如山，整個書桌上是一片無從下手收拾的紊亂狀態…

想從彷彿戰場般的書啊、剪報堆裡，
不是這個！也不是這個！
嗯…
找出好題材，或合用的資料來，能找得到的機率非常低…。

找啊找，找到後來都忘記自己在找什麼，隨手拿起書堆裡的漫畫來看，看得忘了時間的流逝…
嗚嘻嘻嘻
TRRRRR

請問，劇情大綱大概什麼時候會好？
編輯
我、我想，大約再過一小時吧！
會好才怪！
空白


中國菜——讚！
～其之10～

中華小廚師

第29話「大連合」集结

江蘇省
上海——

哇！這裡就是「上海」？

好熱鬧的地方！

長江
上海
黃浦江

一個位在與長江河口匯流的黃浦江岸之港灣都市——

你們看！

有好多外國人喔！

廣州和它比起來，簡直就是小巫見大巫！

KOWLOON
ALMA
HOTEL
BAR

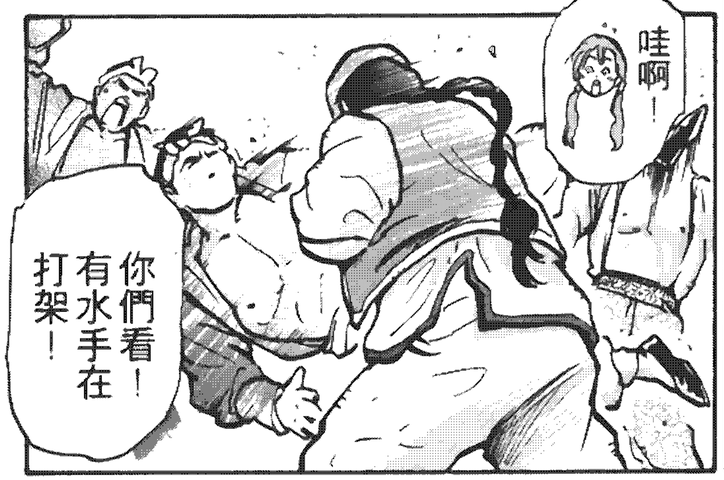
從前只不過是個鄉下偏遠地方的漁村，

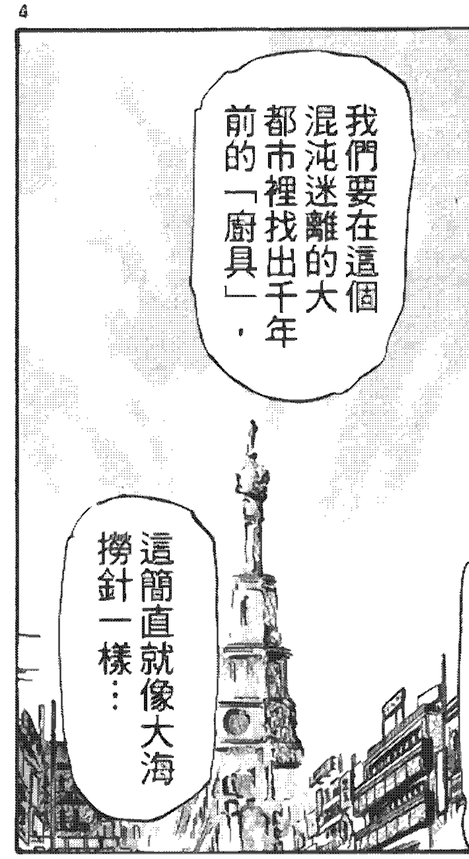
自從「南京條約」開放港口以來，由於海外資金流入和地理位置的優異，它快速地發展成世界性國際貿易港的新興都市。

話說回來，新式的洋樓多到這種地步，還真特殊……

上海以貿易港之姿得到大大的發展，是最近的事，
它還是個新都市，新得就像個剛初生的嬰兒般。

和廣州以及其他大都市比起來，在傳統和風格上都還不如它們，
不過論起最具年輕朝氣活力的，它卻是中國第一…


哇啊！
你們看！有水手在打架！


我們要在這個混沌迷離的大都市裡找出千年前的「廚具」，
這簡直就像大海撈針一樣…

正因爲這是個年輕、未知的城市，
所以血氣方剛的傢伙也不少。
除此之外，還有從國內外到這裡來做「上海夢」…
以及來歷不明的奇怪傢伙也在這流連不去。

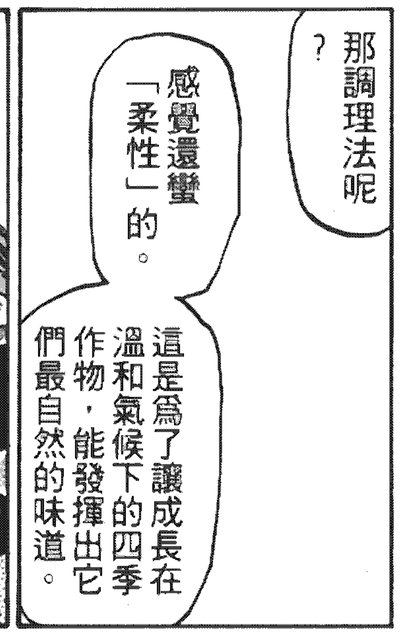
南京
上海
杭州
有大河、長江、和大小數不清的湖泊、運河等—
江南的確是個水資源豐富的地方。

對了！「上海料理」到底是怎樣的料理？
「上海料理」是一種包含上海的江南地方（長江下游流域）料理的通稱。

上海大飯店

炒鱔糊
冰糖甲魚
清蒸鮰魚
多虧這點，才有鮰魚、甲魚、鱔魚等…
各種爲數眾多、家喻戶曉的海鮮類食品。

在肥沃的大地上，農作物的收成也很豐碩，
所以自古以來這個地方就被人稱做是「魚米之鄉」。


那調理法呢？
感覺還蠻「柔性」的。
這是爲了讓成長在溫和氣候下的四季作物，能發揮出它們最自然的味道。

各位久等了！
!!
ゴトッ
說了一堆話，其實最重要的還是這個——

上海螃蟹！

肉又肥又甜，道地的上海螃蟹吃起來果然格外好吃！

嗯！因爲他們絕不會用死螃蟹！

就這樣直接把它蒸熟，再放上一點加有薑絲的醋醬油，這種口感，只有在上海才嘗得到！

對了！阿昂！我們第一次見面的時候，記得你就是用上海螃蟹蛋做成的燒賣請我。

還有四郎那道炒得爛透了的……

我們說好不提那個的！老大！

哇哈哈哈

羅添大師說第二個「傳說中的廚具」，

的確是存在於上海的某個地方……

……

「傳說中的八個廚具」散落在中國大陸的八大地方，

守護著中國料理界，

在「八個廚具」被「黑暗料理界」搶去以該力量來為非作歹之前，

我們一定要先把它們收集過來不可！

可是……我們手邊有的，

是一張連半個字都沒有的神秘「局部地圖」，

唯一有的線索就是昨天船長說的——

「大聯合」而已！

!?

嗯……

我來上海好幾次了，可是光靠這張地圖，實在是什麼也看不懂…

總之，要知道有關「上海料理界」的事，就一定要去拜訪「大聯合」才行。

大聯合？

是的！位在南京路偏遠處的「上海廚師大聯合會」，

上海廚師大連合會

舉凡所有上海吃的事情，全都由他們在管理。

阿昂…我相信你們一定可以有志竟成的！

我衷心祝福你們成功！

謝謝你！船長！

8

「大聯合」就像廣州的「廣廚聯」一樣，是由廚師們所組成的同業工會。

有一點不同的是它比「廣廚聯」更富於機動性，能夠發揮更強大的權力。

爲什麼？

知道嗎？它和歷史悠久的廣東料理不同，上海料理是一種新的東西，

它可以說是江南各地料理的「大雜燴」所發展成的「開發中料理」。

不僅聚集在上海的菜館歷史很淺，而且有很多店面對異鄉人和外國客人時，不知如何是好。

再說，有許多來自國外的食材經由長江、或是海路進到這裡，

爲公平分配這些東西，大家無不迫切希望能有一個機能很強的同業工會的組織。

……

9

走吧！我們沒時間了！

我猜「黑暗料理界」一定也會找上那裡！

他們就是那種人！

喂！等一下！雷恩！

就是嘛！等吃完螃蟹再走也不遲啊！

……
10
我們已恭候多時了。
結果如何？
「第一階段」的計畫已經完畢！
現在的「大聯合」是一片混亂！
11
爲了不重蹈在廣州奪取「永靈刀」失敗的覆轍，
無論如何我們要設法把在這裡的上海「廚具」弄到手！
這是爲了達到最終目的必需手段！
對了！大人！
今天早上我們收到消息說，上次「陽泉」的那些傢伙已經來到上海了，
我們該怎麼做？

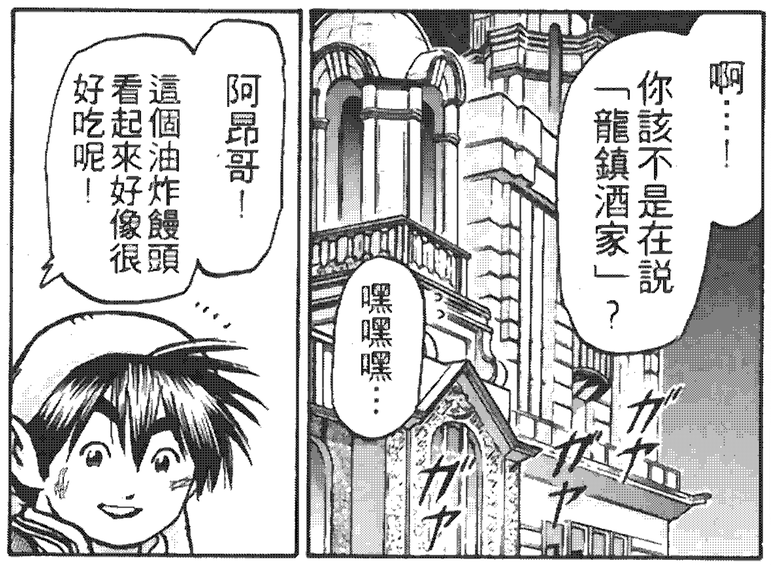
我看…不把他們先擊垮是不成的…

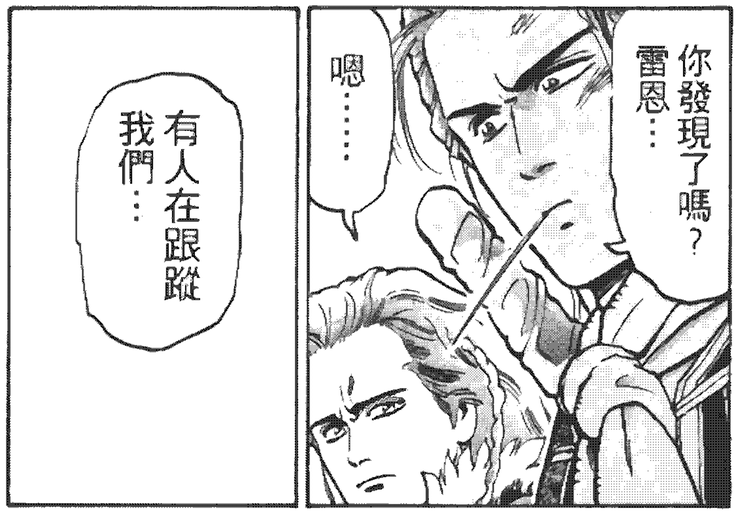
再說我和那個臭小子也有很深的仇恨！

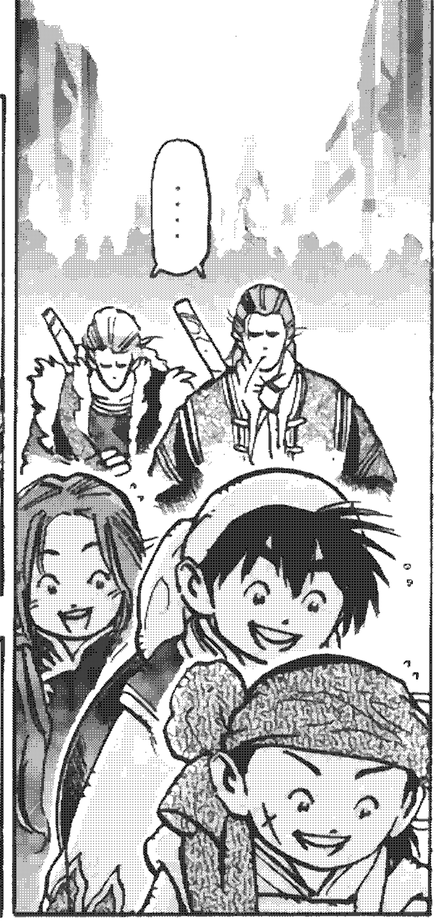
是…！

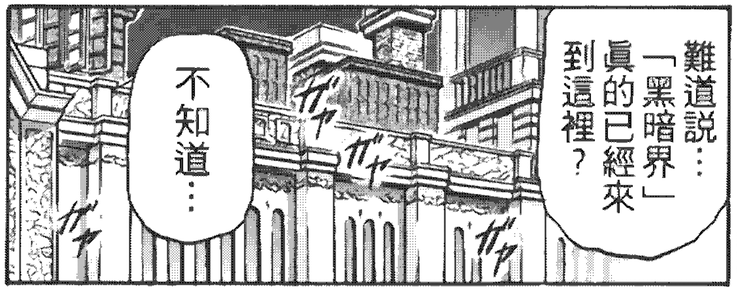
……

12





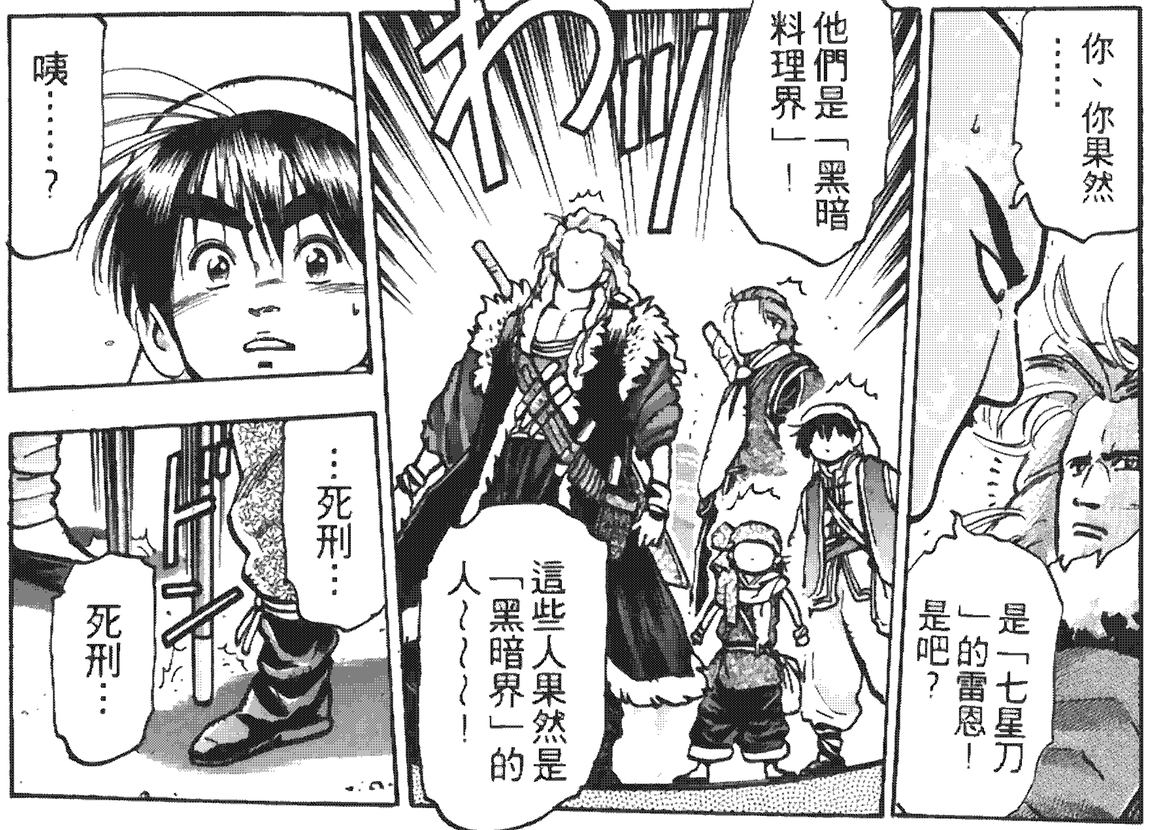




13

怎、怎麼搞的？
這些人是誰啊？
ズーン
!?

ドーン


你、你果然……
是「七星刀」的雷恩！是吧？
他們是「黑暗料理界」！
わっ
這些人果然是「黑暗界」的人～～～！
咦……？
死刑……
死刑……
ドーン

死刑……
死刑！
死刑！
死刑！
死刑……！
死刑！
死刑！
死刑！
ドーン
ドーン
ドーン

你……

你是……！

死刑！

黑、黑暗界？

這些人好像有點怪怪的…

死刑！

死刑！

死刑！

死刑！

幹嘛啊？我們又沒有做什麼事？

死刑！

死刑！

死刑～～～！

不～～～！

18

慢著！

那些人，

並不是「黑暗界」的人！

……！！

他、他們是「黑暗界」的……

他們果然是「黑暗界」的人～～！

死刑!!

死刑!!

死刑!!

死刑!!

死刑!!

中華小廚師

等一下！

他們不是「黑暗界」的人！

咦……？

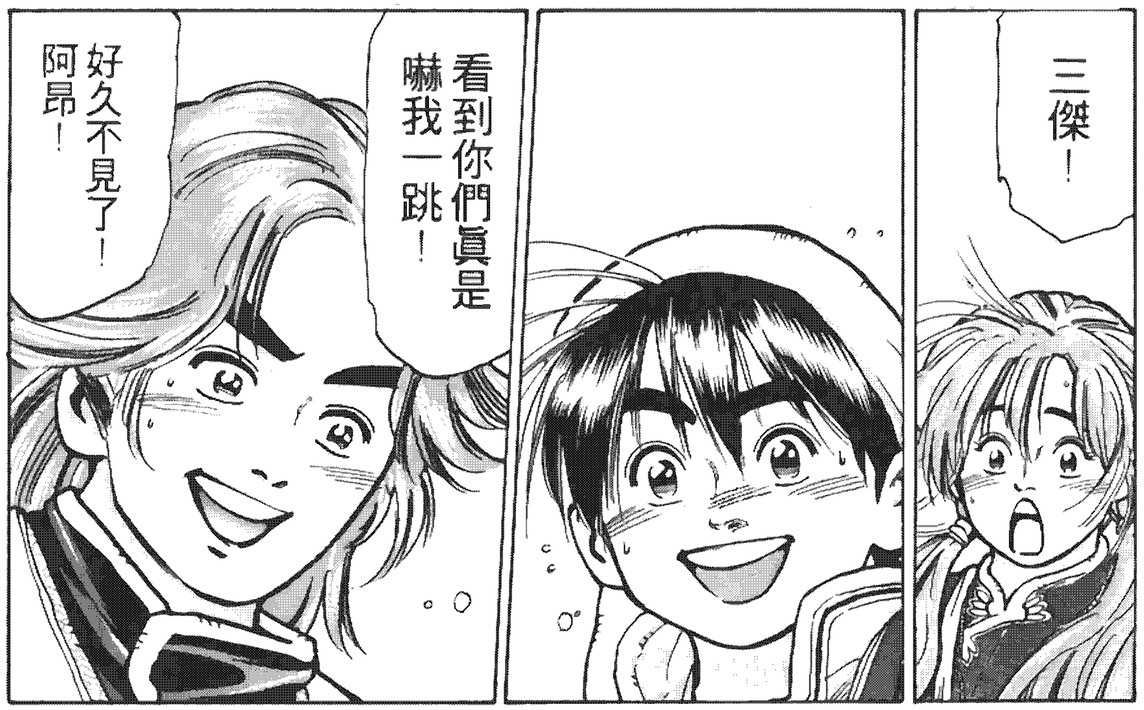
你、你是……！

三……

中華小廚師

三傑！

第30話 來自黑暗者



少、「少爺」……

您認識這些「黑暗界」的人啊？

大混帳！

!?

他們怎麼可能會是「黑暗界」的！

告訴你們，他啊——

4

就是廣州名聞遐邇的史上最年輕的特級廚師，

劉昂星！

……!!!

我、我們眞是太失禮了，沒想到你竟然就是我們少爺的大恩人！

知道了就快回店裡去準備酒宴，還愣在這幹什麼？

是、遵命！

來來來！阿昂！到我店裡來吧！我要實踐我當初的諾言，辦一桌好吃的料理讓你吃個夠！

三傑！

……？

『龍鎮酒家』？那不是少數名聞上海的歷史悠久的百年老店嗎！

而且它的後繼者，還是個小有名氣的「名士」！

龍鎮酒家

今天包租

5

不知阿昂和梅麗，

跟那麼一個公子哥到底什麼關係來著？

……

喂！我先走一步往南京路的「大聯合」去！

唉呀—別急嘛！等吃過三傑的料理再走也不遲啊！

三傑他是以前曾經來到『陽泉酒家』學習廚藝的、

阿昂的同門師兄呢！

師兄？

嗯！

也不想想自己私底下，其實懶得要命，

還每次都喜歡欺負阿昂！

而且他小時候因爲受過嚴重的精神打擊，所以連菜刀也拿不好，

是個非常無藥可救的富豪廢！

喂！我可是聽得一清二楚！梅麗！

啊！

6

後來家父認爲他根本無心向學，就把他逐出師門，

所以三傑他那時心灰意冷的，認爲拿不動菜刀的自己也沒有未來可言，就想放棄當廚師的夢想呢！

可是身爲師弟的阿昂，

卻硬是把走投無路的師兄給拉進廚房，

後來在阿昂的「刀工協力」下，

三傑完成了家父給他出的那最後一道廣東名菜課題！

他才終於實現了當廚師的夢想，衣錦還鄉回到上海的。

啊…竹筍我來切就好了。

不！殺雞焉用牛刀？

哎呀！三傑？你行嗎？

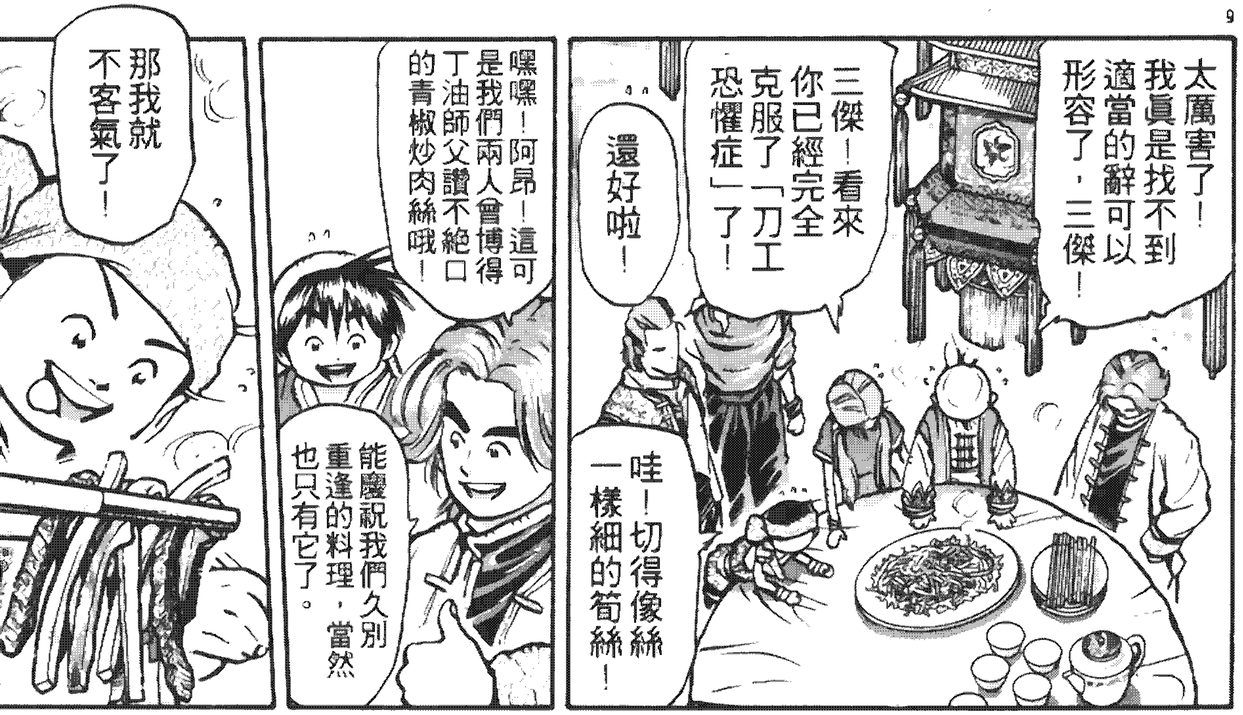
你的「刀工恐懼症」已經好啦？

7

你看著，阿昂！看看我的成果！

這些全都托你的福！

青椒炒
肉絲！


太厲害了！我眞是找不到適當的辭可以形容了，三傑！
三傑！看來你已經完全克服了「刀工恐懼症」了！
還好啦！
哇！切得像絲一樣細的筍絲！
嘿嘿！阿昂！這可是我們兩人曾博得丁油師父讚不絕口的青椒炒肉絲哦！
能慶祝我們久別重逢的料理，當然也只有它了。
那我就不客氣了！

清清脆脆、滑滑嫩嫩，我從來沒吃過這麼好吃的青椒炒肉絲！

而且還有一點點在喉嚨裡擴散開來的甘味…

那種甘味是來自「柿子」！

用一種熟透了的柿子，所做出來的柿子醬，

把青椒肉絲的精髓「脆」（喀茲喀茲的口感）和「嫩」（有咬勁）充分地發揮出來了！

……

不！我覺得把「脆」和「嫩」的口感發揮到最淋漓盡致的，是整齊劃一的刀工切法！

10

你說你叫三傑是吧？了不起！年輕人！

有這種精確無比刀工能耐的人，

我倒還沒有見過！

嘿嘿！我們少爺現在可是上海料理界的明日之星！

只是還比不上阿昂就是了。

11

這個柿子醬的味道讓我想起從前那段酸酸甜甜的往事！

自從你離開之後，我好寂寞呢，三傑！

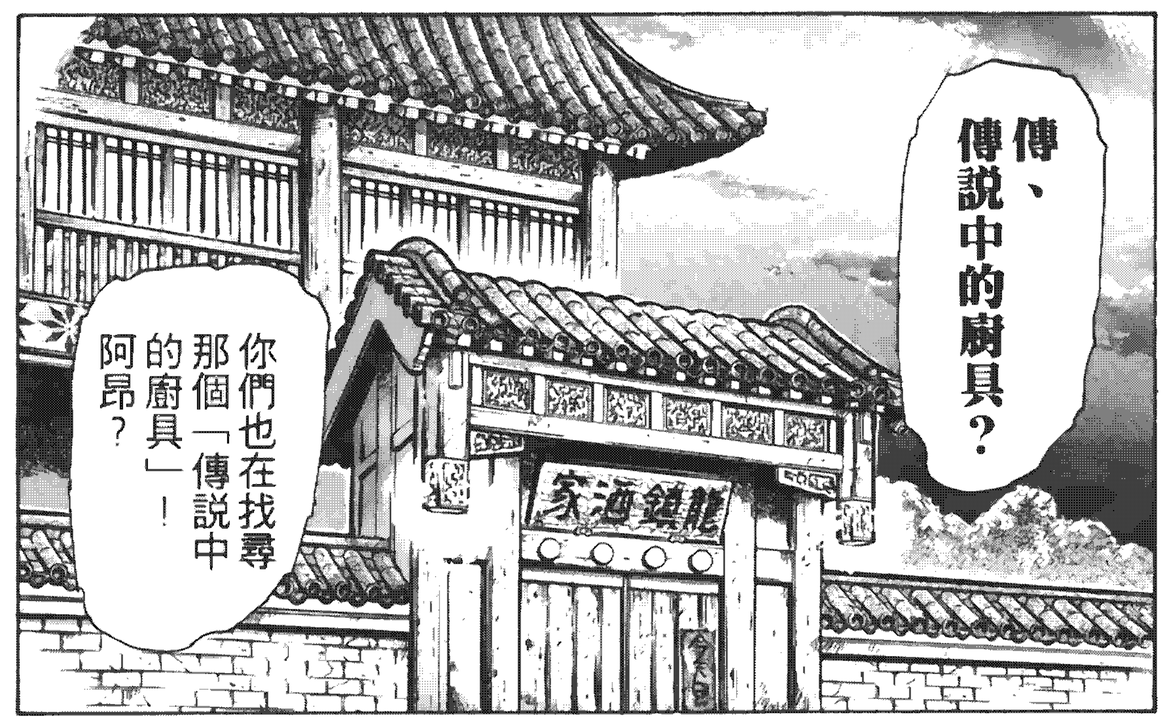
嘿嘿…我第一次打從心底感到作菜的喜悅…

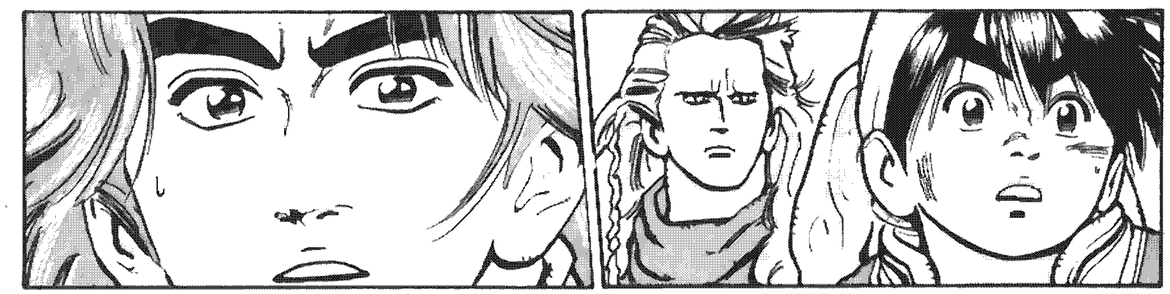
想想那時和你一起煮過堆得像一座山的這道青椒肉絲，就是我邁向廚師之路的起點！

……

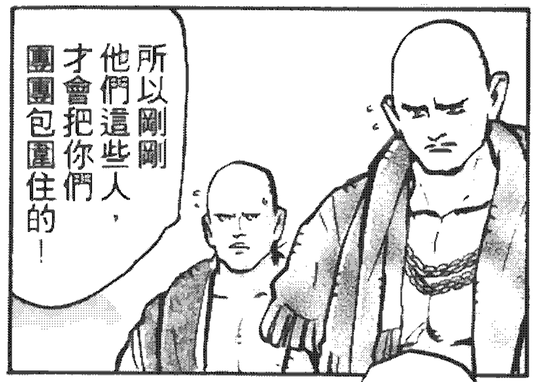
對了！你這次到上海來是有什麼事？阿昂？

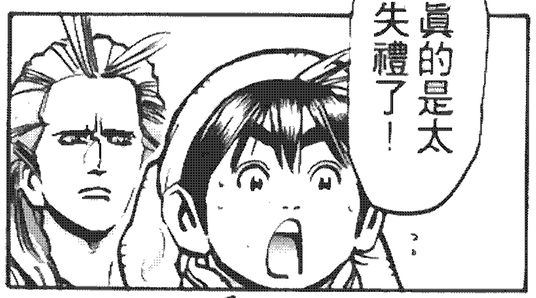
……


傳、傳說中的廚具？
你們也在找尋那個「傳說中的廚具」！阿昂？
龍鎮海家



不瞞你說，爲了「傳說中的廚具」這檔子事，
現在整個上海料理界簡直亂得不得了！
咦……？
有一個署名「黑暗料理界」的神秘集團，
他們每個月都會寄一封恐嚇信到「上海廚師聯合大會」，脅迫他們交出「傳說中的廚具」……
!!


所以……
所以剛剛他們這些人，才會把你們團團包圍住的！


大家現在都變得很神經質……
眞的是太失禮了！

就在此刻，包含家父在內的「大聯合」幹部，也正在黃浦江的船上……
召開圓桌會議，商討如何對抗那些「黑暗界」的人……
恐怕在明確的方針定下來之後……
!?

呀啊啊啊！！

嗚……

嗚嗚……

啊！這是『錦江飯店』的辛奇長老……！

不會吧？他應該在黃浦江開船上會議的！

嗚嗚……

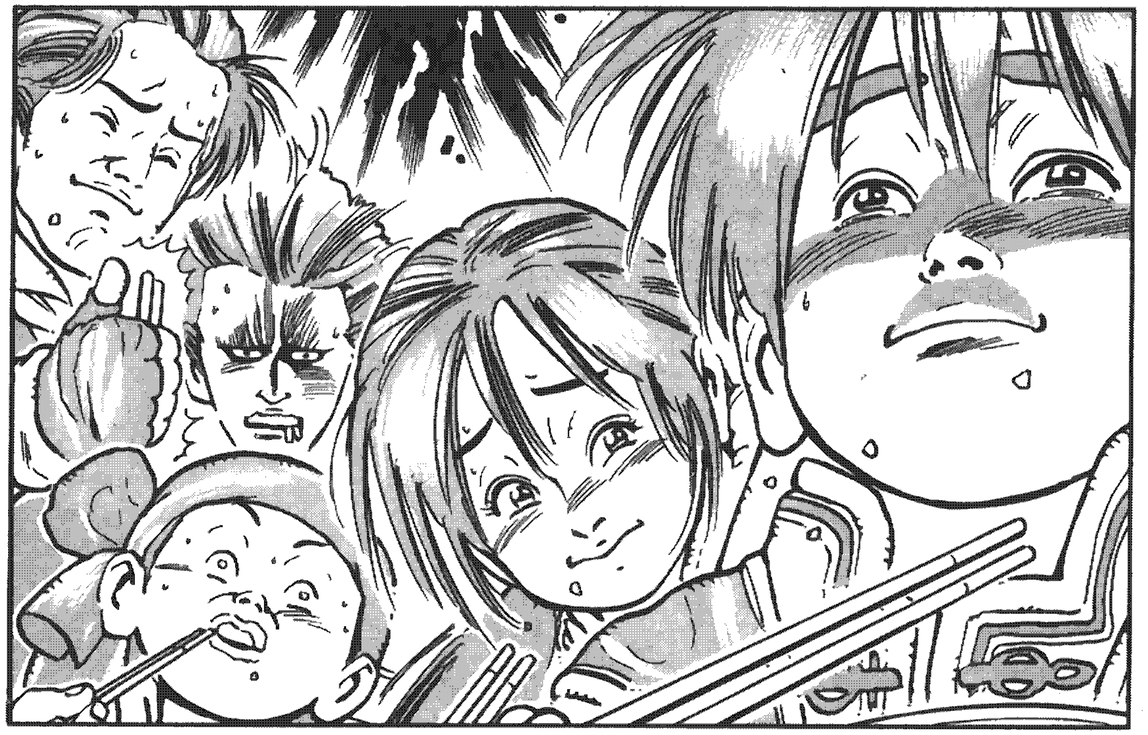
嗚……！

你……
你們是誰？
雷恩你看！這是……
嗯！錯不了！這是「黑暗料理界」的徽章——
「黑雲麒」！

!!
……!?
唐三傑！
三天後我在黃浦江上等你！
這次，要你以廚師的身份前來！
18
勸你最好別想逃！
否則「大聯合」那些幹部們，就一個個都別想活命！
嗚……
父、
父親他……！

上海郊外與黃浦江相通的碼頭——

中華小廚師



第31話 水上大樓閣

久等了！

中華小廚師

我帶各位到約定的地方去。

三天前，在三傑的酒店——龍鎮酒家，

真正「黑暗界」的廚師終於找上門來，對他們下了戰帖！

派出四名廚師，

要手藝高明一點的……

你別想逃！唐三傑！

包含你父親在內的「大連合」幹部，他們的死活全操在我們手上！

三天後，在黃浦江上，

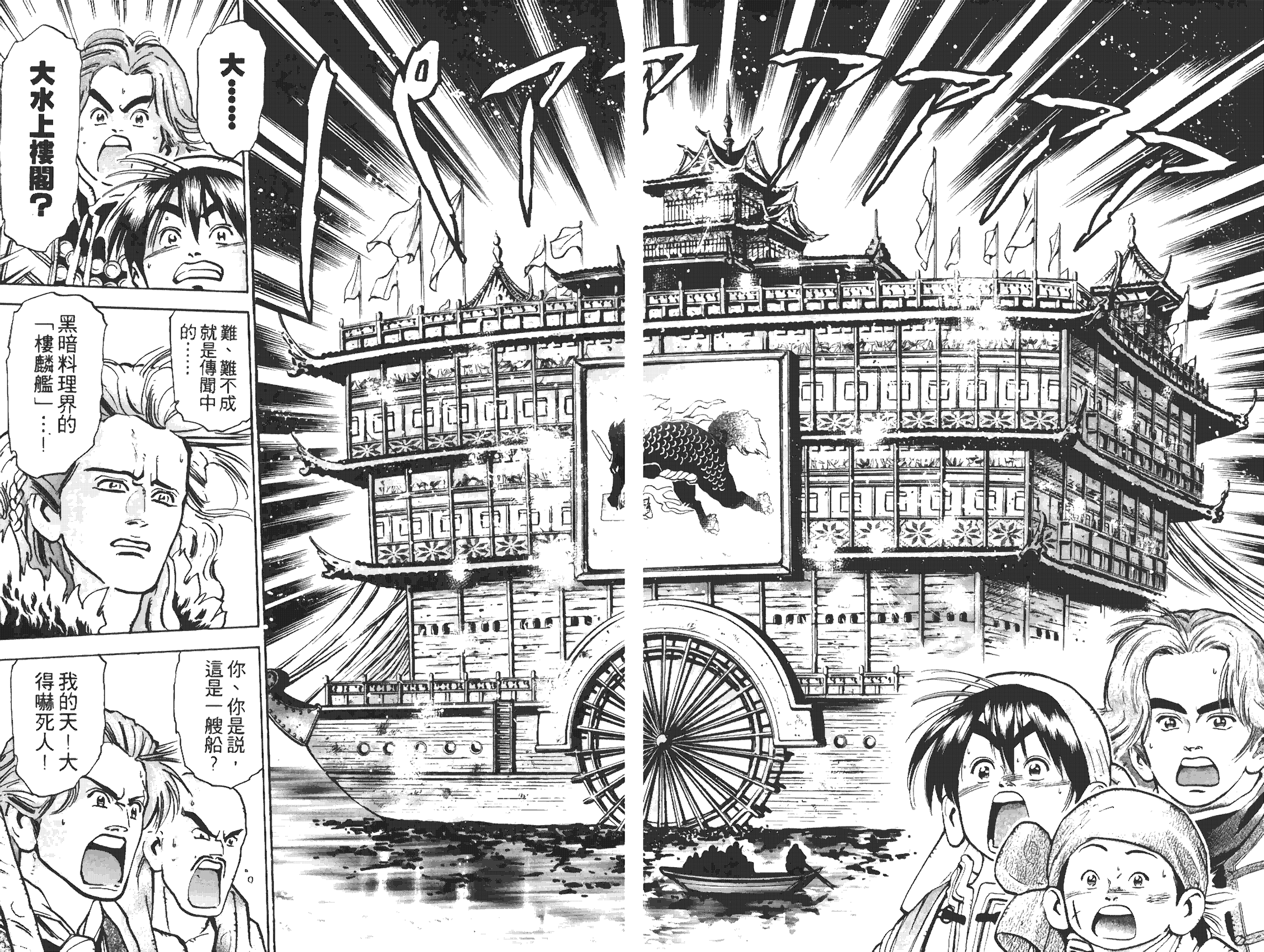
我們把「廚具」的秘密揭開吧！

ハハ

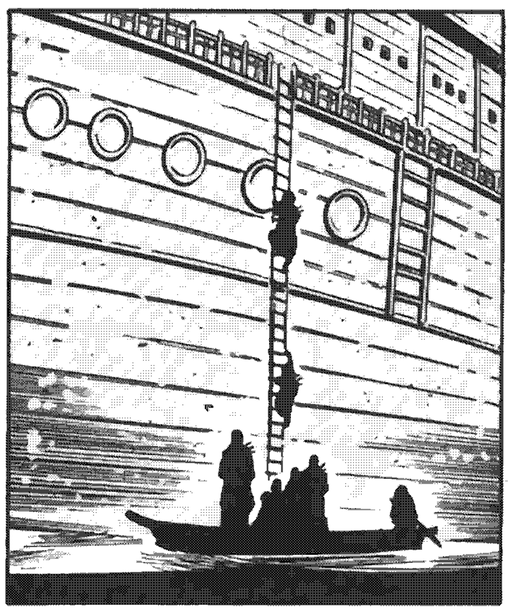
你該明白我說這話是什麼意思！

呵呵呵呵……

キ……
キキキイ……
他們還眞是不改一貫抓人來當人質的作風……
我想他們的目的恐怕是在——
我們這張廚具封印地圖上！
……!!
為了「傳說中的廚具」，他們不惜抓人來當人質、或是動手傷人……
簡直就是把人推入不幸深淵的惡魔廚師集團!!
不能原諒……
我以特級廚師的榮譽發誓，一定要粉碎他們的陰謀！
請拿下遮眼布吧！
……!?
河面上好像有個很龐大的東西……
暗暗的，看不太清楚……
呵呵呵……
咦……？
這、這是……！


大水上樓閣？
大……
難、難不成就是傳聞中的……
黑暗料理界的「樓麟艦」……！
你、你是說，這是一艘船？
我的天！大得嚇死人！

請往這裡來。



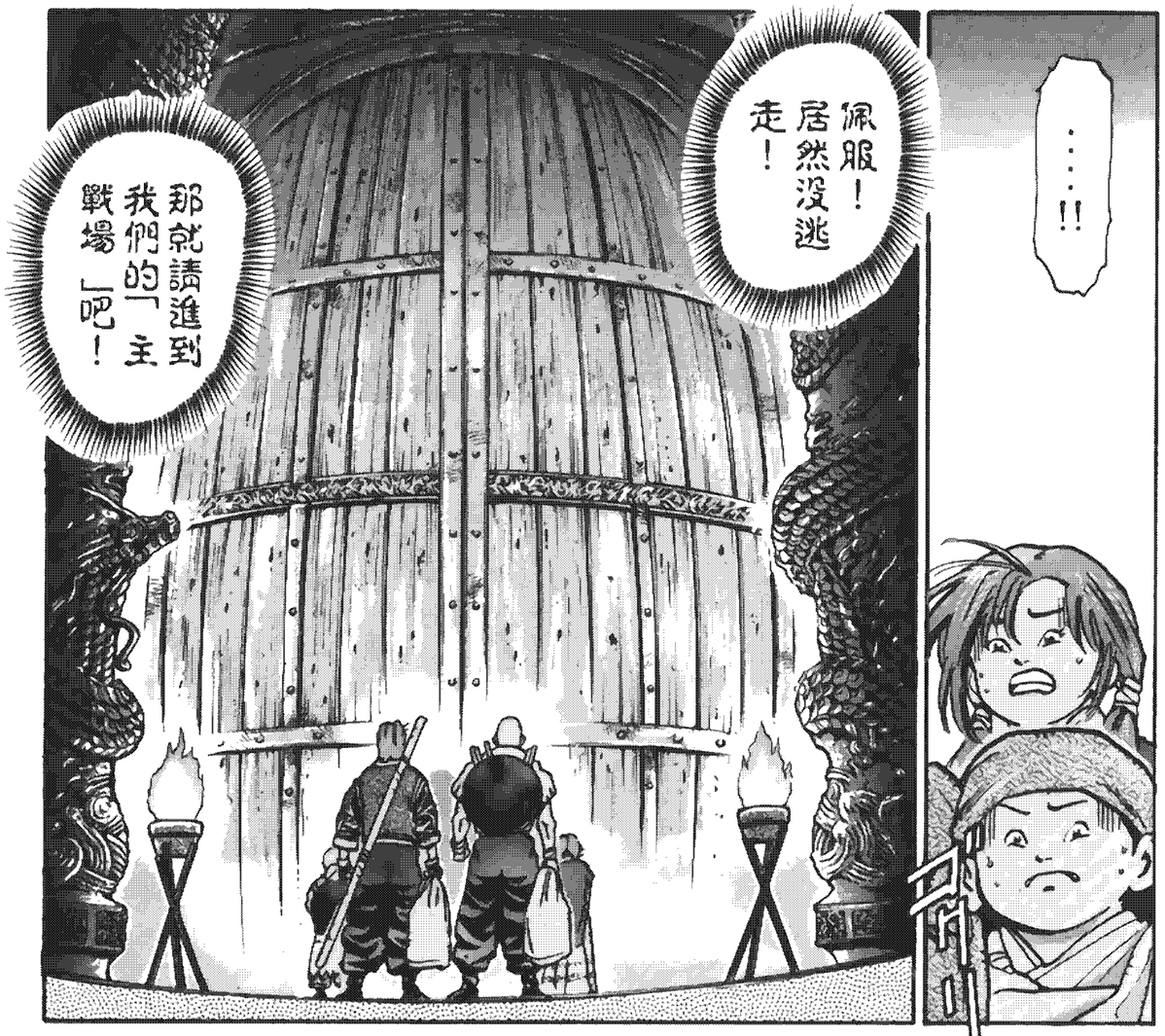
船上四周一定全是我們的敵人呢，雷恩！
我們只有抱著四面楚歌的心態，卯足勁比賽了！

黑暗界……
無時無刻不在找尋機會，企圖用料理來折服「陽光界」廚師。

8

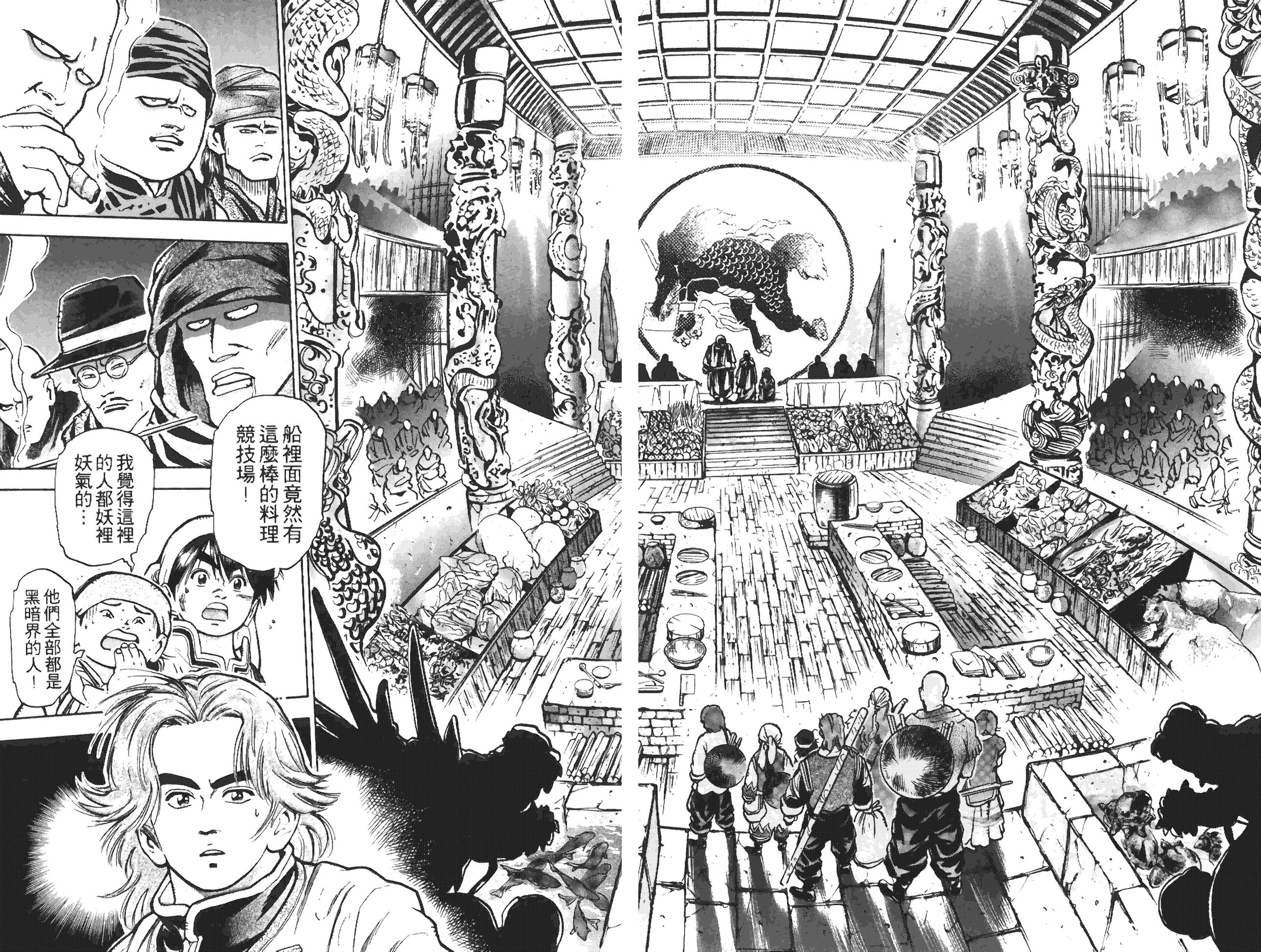
驅使他們出動的，
就是那扭曲的「自尊」與「正義」！

至於他們爲什麼想得到傳說中的廚具之原因，
我想我們很快就可以知道。
……


……!!
佩服！居然沒逃走！
那就請進到我們的「主戰場」吧！

9

哼！在這扇門後面等著我們的，
該不會是地獄的閻羅王吧？
ギギギ
……!!


船裡面竟然有這麼棒的料理競技場！
我覺得這裡的人都妖裡妖氣的…
他們全部都是黑暗界的人！

我們的目的，你們該知道，

就是得到「傳說中的廚具」！

但我們也不能平白無故就要上海料理界，無條件把傳說中的廚具讓給我們，

因此，我們才光明正大主辦這場比賽，讓贏的人能獲得廚具所有權！

你們把人抓來當人質，還敢說是光明正大？

快點把我父親他們放出來！

講得太難聽了吧？什麼「人質」？

那些長老我們早請他們在另一個地方休息，等比賽結束後，他們就可以和你們一起走了。

哼……！

唐三傑！你父親很爽快地……

就把這類似廚具封印地的地圖給了我們，

但是這上面寫些什麼，我們根本看不懂！

聽說要解開這暗號的關鍵，就在你身上！

……

我看你們好像誤會了！

掌握關鍵所在的，不是我！

是我的盟友，廣州特級廚師劉昂星！

!?

原……

原來是那個！

!?

啊……！

嗚……！

……!!

暗號、地圖兩樣都得到的，只有贏家而已！

我們來一決勝負吧！

沒問題！

現在就展開「黃浦江樓麟艦宴席料理決戰」！

雙方各派出四位廚師主廚湯、點心、主菜兩道，合計一共四品的料理，

……

誰得到的星星數最多，那一方就算勝利！

可以！可是你們說各派出四位，那你們不是少一個？

不用擔心，

另一位，他隨後就到。

第一戰是——

湯料理決戰！

看來，

我該上場了！

!?

開工了！

媽呀！

他、他直接用手就…

嗯……
今晚的湯，
也煮得不錯！
我是黑暗料理界的……
「錦毛虎」駱可！
誰要——
跟我一較高下！

妖…

妖怪啊！

他竟然用手在攪…

在攪那鍋煮得滾燙的湯！

中華小廚師

ガーー

是誰啊？

誰是我賭可的對手？

第32話 湯之皇帝

黑暗界的先鋒部隊好像是那個怪胎耶！

我們要派誰先上陣啊？

眞有趣！

解師傅，還是讓我上場吧！

三……

三傑！

傳說中的廚具，是上海料理界掌龍頭的證明，

這場攸關廚具落誰家的比賽，也是保護上海料理界的一場硬仗，

在開戰前，

我先介紹一下評審委員吧！

!?

就讓我來打頭陣吧，阿昂！

哼！名店『龍鎮』的小夥子，是我的對手啊？

不……不會吧！

你們這些人……！

ドー

天啊…不敢相信……

他們是誰啊，三傑？

那是市場的龍頭老大——

張大人…

船員們的船老大——

胡大人…

商店界的工會長——

何大人…

換句話說，就是位居上海各階層工會的——

頂級人物！

由於在新都市上海，還有許多制度未臻成熟，因此，

市民們爲了守護自己的街道，便發展出同業工會這樣的組織。

廚師們的工會「大聯合」也是其中之一。

……!!

爲什麼！你們爲什麼要和黑暗界連手？

一直以來，你們不是都和大聯合一起走過來的嗎？

……

喂！三傑！你要搞清楚，

對我們來說，管他主宰上海料理界的…

是黑暗界也罷、是大聯合也罷，我們是一律不過問的！

呼

!!

沒錯！誰擁有的力量比較強，就由誰來領導，

只要他能維護好上海的秩序，那就夠了！

我聽說，在黑暗料理界裡面，多的是凌駕「特級廚師」的廚師，

說不定他們可以給我們這上海帶來許多利益，不是嗎？

……

今天我們就要用我們挑剔的嘴，

來好好品味一下他們的實力。

三傑！我事先聲明，只有讓我們覺得眞正美味好吃的東西，我們才把票投給他，

你我雖然熟識，但也不會手下留情！

……!!

看來在上海……

誰有力量，誰就是正義了……

三、三傑……

原來如此…黑暗料理界…

果然想隨著得到廚具，進一步主宰整個上海料理界！

喂！大姐頭！我已經迫不及待要開始動手了，

妳就快點讓我們開始吧！

第一戰——「湯料理」競賽，

食材、道具可以自由使用。

比賽開始！

那、那個巨漢，

他戴上一種像指甲一樣的怪東西！

啊啊……

好、好厲害！
他靈活運用了「鐵爪」，
把五隻雞的羽毛在轉瞬間通通拔光了！
而且連細部的雞毛，
也都拔得乾乾淨淨！
哼！
拔雞毛、挑骨頭、切肉……
不用刀光用爪子就可以運用地這麼巧妙！
果然是好手藝！
眞是人不可貌相啊！

喝啊啊啊啊！
羅漢虎爪技！

哇哈哈！讓你們知道我用銳利「虎爪」所切出來的材料，

煮出來的極致菜湯是怎樣的味道！

啊啊！

把五隻雞全都——

放到大鍋裡！

ボッボッボッ

也太大手筆了吧？

在原先就煮好的雞骨湯裡，又把整隻雞給放了進去！

ザク ザク

這下煮出來的湯一定美味無比，錯不了的！

ザク ザク

怎麼樣啊？『龍鎮』的小夥子！

我看你打從比賽一開始，就動也不動地杵在那裡，你如果想投降，就趁現在快說吧！

少爺……

三傑……

他不會有事吧？

我看那些工會頭子和黑暗界來往，一定對他造成不小的打擊……

阿昂，你看你那是什麼表情……

現在的上海，

還是有許多人，每天都來到我的店裡想要吃我做的菜呢！

……

……

爲了他們的笑容，

我每天都在把弄鍋子，

這些全部都是因爲你的關係……是你讓我覺悟到「做菜眞好」的道理。

直到那時候，我才懂得如何微笑做菜……

用笑容創作料理，

以料理創造笑容！

三傑！

我一定要用自己的雙手，

保護上海料理界！

!?

咦……？

甲……

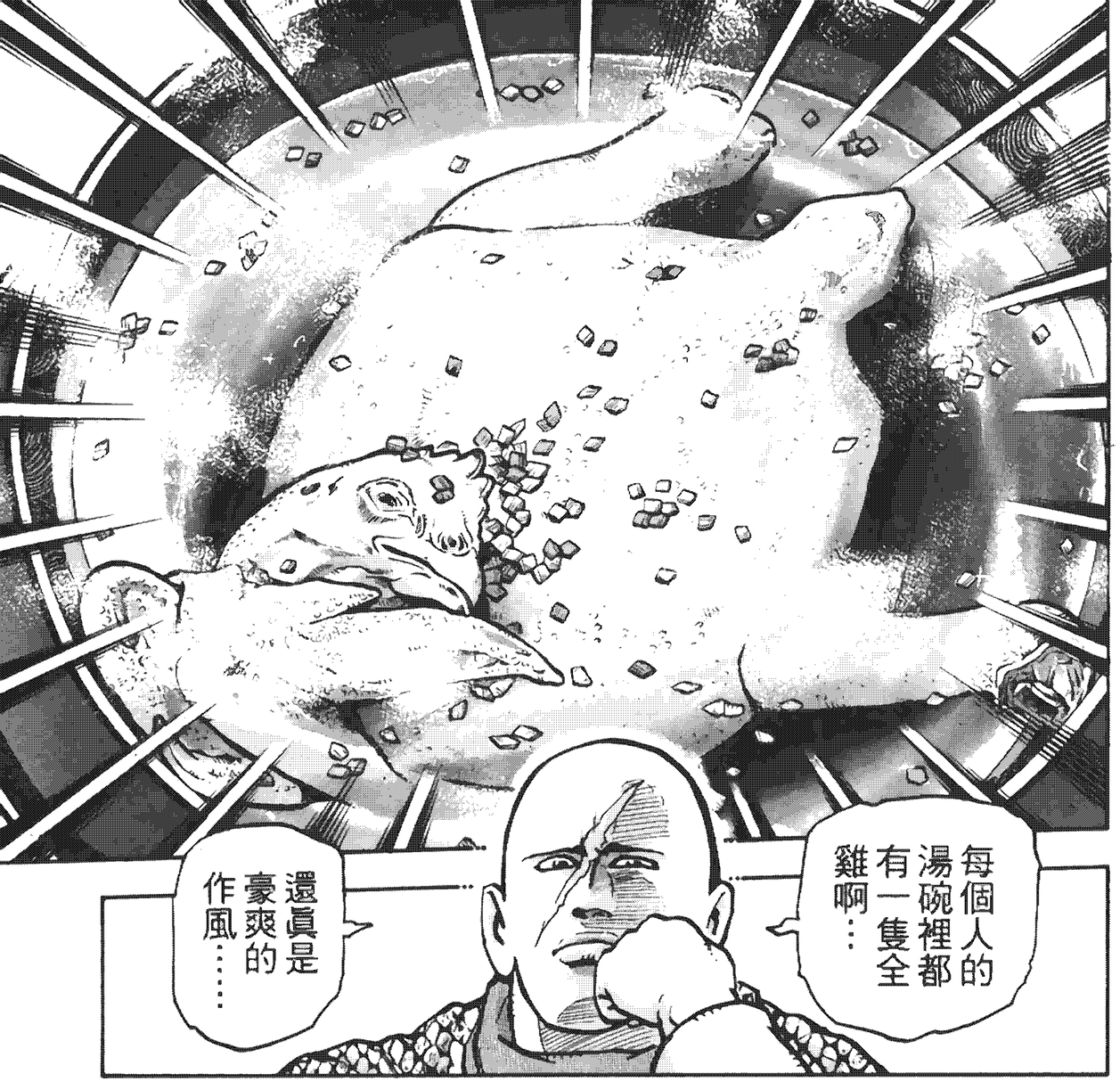
甲魚……！

哦！端出上海名產甲魚來啦？

甲魚哎……那不是很高級嗎？我從來沒吃過！

三傑！你用甲魚要做什麼湯啊？

……


每個人的湯碗裡都有一隻全雞啊…
還真是豪爽的作風……

看來雙方都已經完成，
首先由…
那就進入審查程序了。
駱克開始！

看這湯好像煮得很入味的樣子，
顏色卻清清如水，一點也不像湯的感覺？
嗯…？
裡面有香菇、樸草、金針菇等填塞食品…眞是精心的傑作啊！
只不過碰一下而已，它就自動裂了開來…
這證明它是花了一番時間、工夫煮出來的。

哼！不過，最重要的是它的味道！
平凡無奇的味道，是滿足不了我們的口腹之欲的！
這麼淡的湯……
嘶呼……清清如水……的湯……

這……這……
這混帳！味道不賴嘛！
明明這麼透明，
卻有許多高湯融在裡頭，兩相混合之下，味道濃極了，
眞是湯中極品啊！
還有，雞因爲有裡外的高湯充份入味，入口就化了！

沒錯！
是湯中極品！

呵呵！把蛋白加在鍋裡，讓它和澀液一起凝固，然後再把它完全拿掉，
這道美味又清澄至極的「頂湯」就完成了。
不！根本就是——

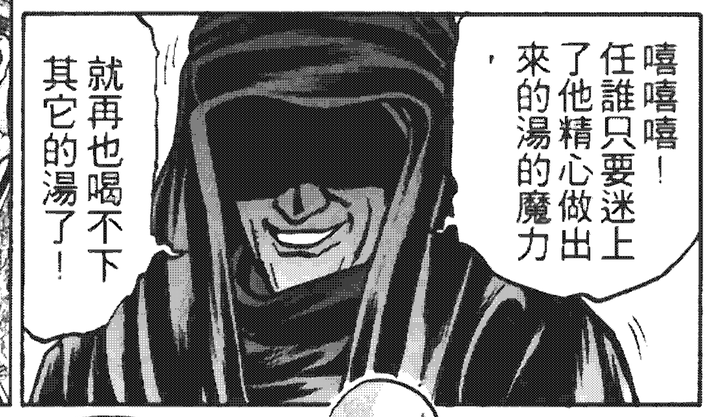
再來只要讓從高級素材流出來的湯汁，完完全全滲透到雞身裡，
那就成了極樂世界，
湯中的皇帝！

哇啊！

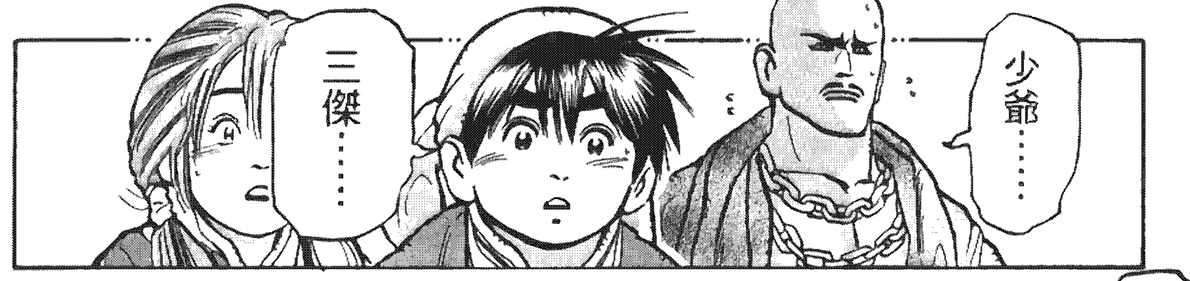
我說你根本搞不清楚，
煮湯最重要的事是什麼！

哈、哈密瓜？
!?
甲魚怎麼不見了？

駱克！你的手藝還是這麼巧……


嘻嘻嘻！任誰只要迷上了他精心做出來的湯的魔力，就再也喝不下其它的湯了！

這下不妙了！我們若要做出勝過那道猛湯的料理來，光靠一般食材的話……


少爺……
三傑……

哇哈哈哈！看見沒？沒膽的小子！
你如果要捲尾巴潛逃，現在正是時候！
大胖子！吠完了沒？
你說什麼！

你根本不懂煮湯最重要的事，

是要注意什麼，駱可！

……!!

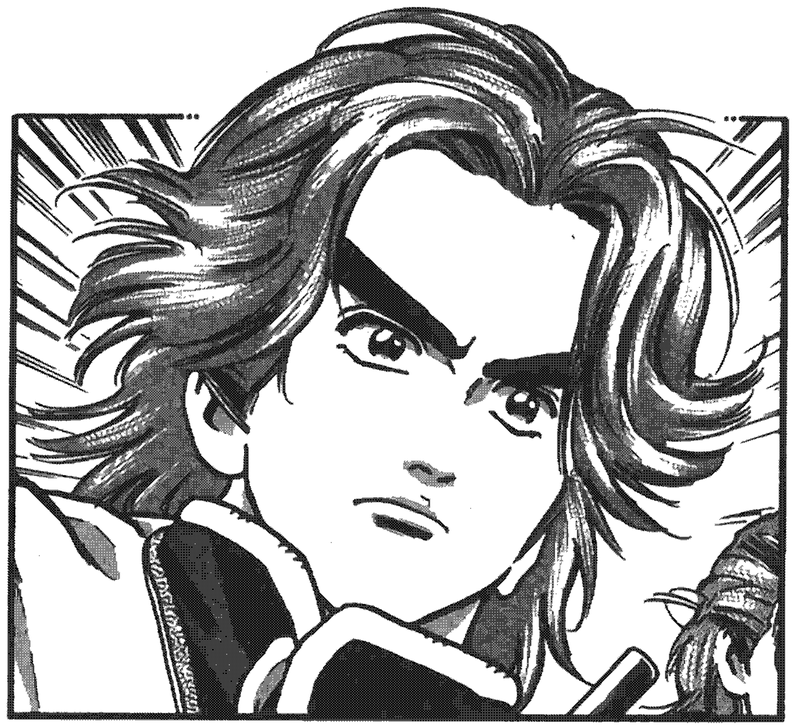
你是什麼意思！

中華小廚師

現在我就證明給你看！

這就是我的湯！

第33話 改變湯的東西



喂喂喂！你少在那裡胡說八道了！這只不過是個哈密瓜，
它哪裡有湯的樣子來了？啊——？
……
哈密瓜是他做的湯？
剛剛那隻甲魚到哪裡去了呢？
看！
這就是我的——
『彈跳甲魚湯』！
哦……！
原來是把哈密瓜掏空當容器用！
原來如此，的確像極了對食器也很講究的江南料理的手法！
……!!
「彈跳」……？
哇哈哈哈！
你在那裝模作樣的我倒無所謂，可是你那是什麼欺騙三歲小孩的手法啊？
根本只不過是把甲魚湯裝進哈密瓜殼裡，在那虛晃一招罷了！
啊哈哈哈哈！
……
好了，
各工會老大，我這就送上湯來。
嘿嘿！不好意思啊，梅麗！
眞是看不下去了！三傑！你做事總要讓人替你捏一把冷汗！
啊～～會灑出來，會灑出來的！
我來幫你忙，三傑！

啊……
呀啊！
嗚……喂！喂！
哧……？
湯、湯竟然……
沒有灑出來！
……

這……
別傻了……！
這是怎麼回事？
嗚……！
世上哪有不會灑出來的湯？
……!?
我……
我的湯匙彈走了！
沒錯！這就是——
『彈跳甲魚湯』！

這……
這是什麼跟什麼啊？
固、固體的形狀……
這道湯竟然是固體的！
一點也沒錯！
……!!
固……
固體的湯！

那根本就不能說是湯了嘛，阿昂哥？
不！我能明白那是一道……非常了不起的湯，四郎！
咦？
因爲那是「魚凍」！
也就是把由甲魚所煮出來的湯汁冷凍後，讓它固定成形的東西！
這個叫做……
くんくん
湯……？
ペロペロ
チュポン
嗯……
モム…
嗯……
モム

哦……

好冰涼……

原來是魚凍！

嗯……一邊咬，

它就邊在口中化了開來……

慢慢、慢慢的，

嘶的一聲……

什麼……？

淡淡的、略帶清雅的鹹味……

濃濃的、爽口的上等的甲魚湯的甜味，在嘴裡面慢慢闊散開來，那種感棒透了！

有哈密瓜淡淡的甜味，

還有不知打哪來的，吃起來感覺很舒服的酸味……

……

一種好吃得令人咋舌的味道……

……

……

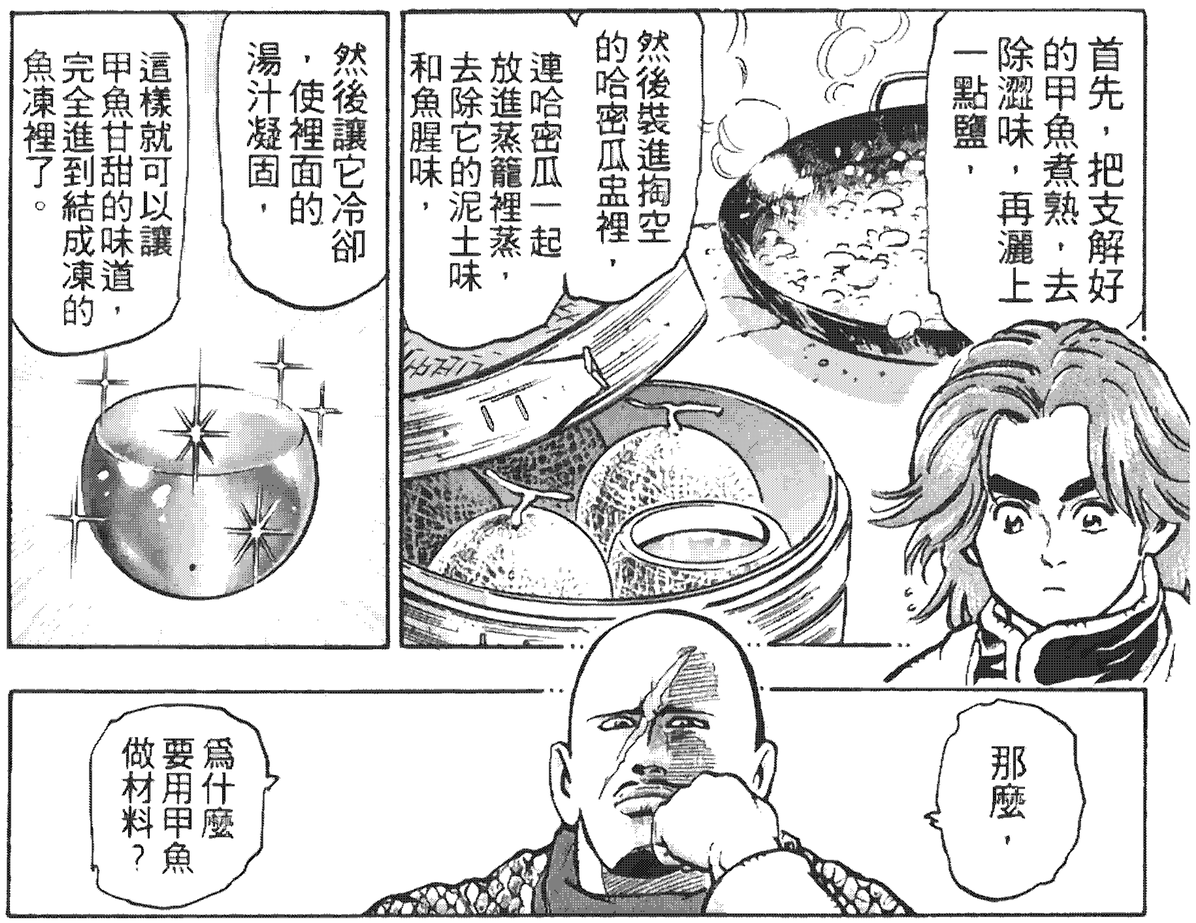
……

!?

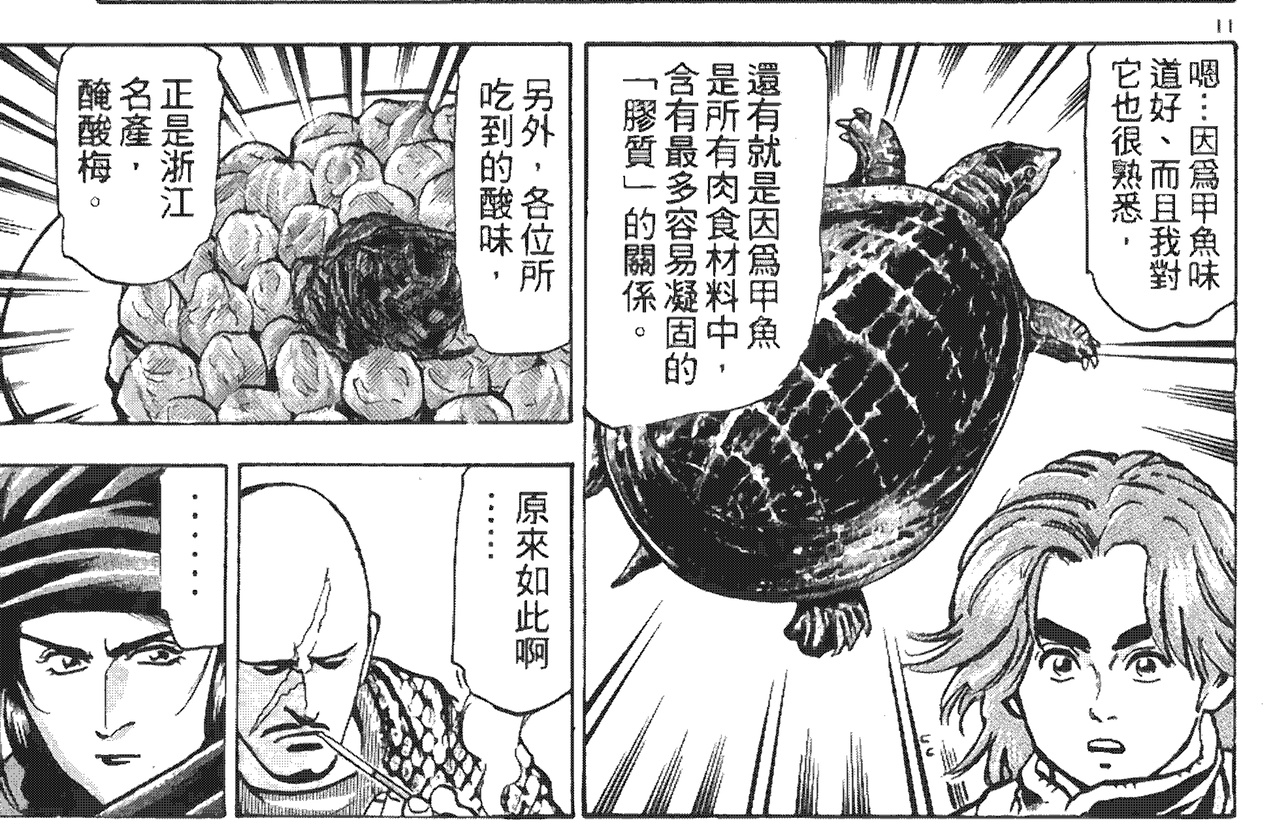
ア。

10

……!?
我說三傑啊，
告訴我們，
你是怎麼做出這道稀奇古怪的湯來著？
這酸味是怎麼來的？

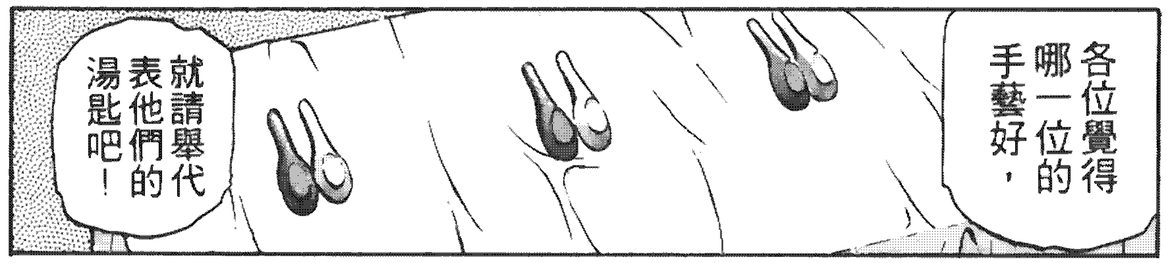

首先，把支解好的甲魚煮熟，去除澀味，再灑上一點鹽，
然後裝進掏空的哈密瓜盅裡，連哈密瓜一起放進蒸籠裡蒸，去除它的泥土味和魚腥味，
然後讓它冷卻，使裡面的湯汁凝固，
這樣就可以讓甲魚甘甜的味道，完全進到結成凍的魚凍裡了。
那麼，
爲什麼要用甲魚做材料？

11


嗯…因爲甲魚味道好、而且我對它也很熟悉，
還有就是因爲甲魚是所有肉食材料中，含有最多容易凝固的「膠質」的關係。
另外，各位所吃到的酸味，
正是浙江名產，醃酸梅。
原來如此啊……
……

現在——
請各位開始評審吧！

覺得駱可好的，請舉「白」湯匙，
覺得三傑好的，請舉「紅」湯匙，


各位覺得哪一位的手藝好，
就請舉代表他們的湯匙吧！

12

ザワ
ザワ
雷恩，你認爲誰會贏？
錦毛虎的駱可……
他是由煮湯起家的，
在黑暗界他是首屈一指的「湯男」，

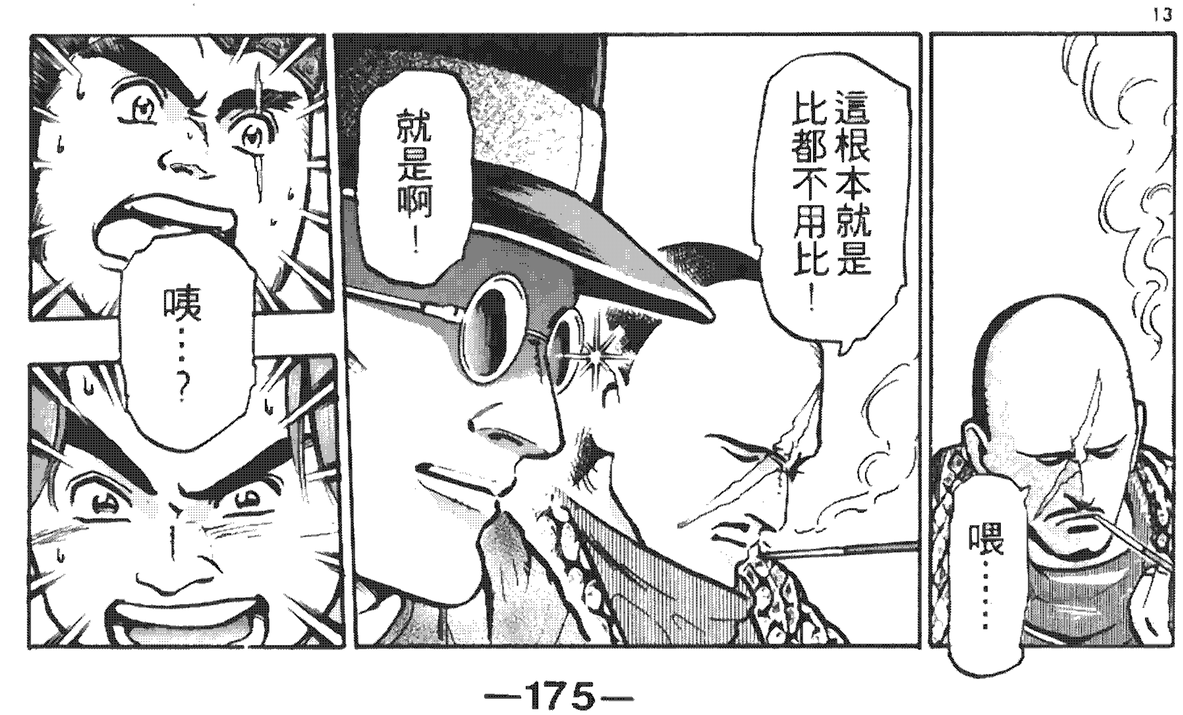
憑著高超的技巧與上等的材料，他料理出一鍋頂湯，
我想在味道上，三傑恐怕是望塵莫及！

不過三傑做湯的獨特創意，可說是獨樹一格，
因此他也可能有十足的勝算。

王道與獨創，
這簡直是呈對比的湯種……。

ザワ
ザワ
像這種難以比較的審查，是最叫人傷腦筋的。
你們不要急著下結論……

13


喂……
這根本就是比都不用比！
就是啊！
咦……？

當然是三傑！
ズザザッ
14
爲……
爲……
爲什麼！
你們幾個剛剛對我煮的湯，不是那樣狼吞虎嚥的嗎？
駱可……
你忘記一件最重要的事了！
什麼？
15

那就是…

這場比賽，是一種「宴席料理決戰」！

啊！

聽好…作爲「宴席」的第一道料理湯，它的任務不只是好喝而已，

最重要的是，它要配合緊接它而來的下一道菜的味道才行。

的確，你煮出來的湯汁是又濃又稠，

充滿了無可比擬的無上美味，

但是你知道嗎？那種第一口就讓人覺得「好吃」的湯，味道太強，

作爲宴席的第一道菜，你做的湯，味道重得讓人對其他的菜興趣缺缺！

!!

這、這怎麼可能！

我的頂湯竟然還剩這麼多…！

另一方面——三傑的湯，

第一口吃下去感覺好像有點美中不足的樣子，

但是，在你一口接一口咬著那滑溜溜的魚凍時，

甲魚它帶點薄鹽的高雅美味，就**嘶的一聲**慢慢地在口中散了開來，

把人的食欲，重新給引了出來！

同時，醃酸梅讓人吃起來倍感舒暢的酸味，

使你分泌更多的唾液來刺激胃。

作爲「宴席」的第一道料理，它是再適合不過的了。

我的肚子已經準備好吃下一道菜了！

食欲大振、胃口大開！

完……

完全吃得精光…！

「味道美極的彈跳甲魚湯」，它的甘美入口即化，在嘴裡蔓延開來，

簡直可說是打破傳統菜湯的極品！

了不起！三傑！

謝謝！

我們首先，打贏第一場仗了！

我……我不相信！我駱可竟然會輸給一個陽光界的毛頭小子……！

三傑……！

怎麼樣阿昂？我是不是算是稍有所長啦？

你太了不起了，少爺！

三傑，你一直沒有忘記，『陽泉酒家』的傳統！

那當然！『陽泉酒家』的傳統——就是……

『顛覆傳統』……！

嘻嘻嘻嘻！

比賽越來越有趣了！

〈掲載 週刊少年マガジン 1997年第31号から第40号〉

（第9卷　完）

KC17109

中華小廚師⑨

原名：真・中華一番！④

■作　　者　小川悅司
■譯　　者　莊麗玲
■執行編輯　王舒俞
■發 行 人　范萬楠
■發 行 所　東立出版社有限公司
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
■1998 年 3 月 25 日第 1 刷發行
2005 年 6 月 10 日第 5 刷發行

日本講談社正式授權台灣中文版

(Shin・Chuka Ichiban!) © 1997 Etsushi Ogawa
All rights reserved
First published in Japan in 1997 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 957-34-5875-6　　定價：NT80 元