




饮食文学

中篇小说选集

康熙宠厨

张东官

吴正格著



中国三峡出版传媒
中国三峡出版社

中篇小说选集

康熙宠厨张东官

吴正格 著

（节选版）

中国三峡出版传媒
中国三峡出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

康熙宠厨张东官/吴正格著. —北京: 中国三峡出版社, 2017. 4
ISBN 978-7-80223-986-9

I. ①康… II. ①吴… III. ①中篇小说—小说集—中国—当代
IV. ①I247.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 063634 号

中国三峡出版社出版发行

(北京市西城区西廊下胡同 51 号 100034)

电话: (010) 66112758 66116828

<http://www.zgsxcbs.cn>

E-mail: sanxiaz@sina.com

北京画中画印刷有限公司印刷 新华书店经销

2017 年 5 月第 1 版 2017 年 5 月第 1 次印刷

开本: 710 毫米 × 1000 毫米 1/16 印张: 21.25

字数: 301 千字

ISBN 978-7-80223-986-9 定价: 45.00 元



1		康熙宠厨张东官
51		御厨传奇
83		荷州厨人
122		八珍宴
161		袭人香酒楼
182		也门往事
211		爱情与新宿无关
256		下南洋
330		后记 半艺半文：我的写作生态



张东官 康熙宠厨



【上篇】

1 烟色的《乾清宫千叟宴图》

春根儿底下一个晌午头儿，我溜达一趟故宫里的乾清宫。二百八十八年前的今天，是康熙皇帝的六十大寿。就在这个季节这个时辰，他老人家在这里一下子摆了一千桌筵席，叫千叟宴，把全国各阶层六十五岁以上的老头儿代表，邀请来吃喝了一顿儿。我是特意捕捉这个历史感觉，寻觅这个历史气氛而来的。

当时，我站在乾清宫前面那片宽阔的大青砖地中央，自我感觉是庄重地昂起了头，举目环望历史，周围古意氤氲。这使我胸臆间荡起一股幽情，一股浓重的感怀。头顶上那轮太阳像满洲人盛白片肉的大铜盘子，一时变得昏耆起来，一骨碌滑下天庭，担在宫脊的瓦檐上。此刻，乾清宫、



大青砖地、天空和空间都染上了一抹的烟色。宫前的围墙边恍惚间浮现一排排的黄云缎帷子，成群的侍卫们抬着酒坛、端着碗碟进进出出。熙熙攘攘的游人倏然间都成了拄着拐杖的老叟，暖风吹斜了他们的山羊胡子。我看到，老态龙钟的王公和戴着红顶子帽翅的一品、二品大臣们鱼贯而行，在乾清宫的大殿里和殿外栏阶内两侧，依级傍着金云角宴桌坐下。戴蓝顶子帽翅的三品以下官员和来自民间的老叟们都坐到摆在大青砖地上的砂漆榆木桌前。每张桌上，火锅的炭口处冒着青白的烟气，旁边的羊肉盘子鲜红而丰实，那泌出的血浆快要溢到桌子上了。螺钿盒里盛着凉津津的冷馐，还有蒸食寿意和炉食寿意。什么叫寿意？就是蒸寿桃和烤寿桃。这时候，中和韶乐像深山寺院里的钟声浑厚而悠扬地响起。康熙乘着御辇从后宫缓缓而来，他步出黄绫大轿，升入宝座。赞礼官适时操起公鹅一般的嗓子，高宣“圣祖六旬盛典”的礼式。丹陛大乐随即奏起，把近处几株桃花树上的花瓣儿都震得瑟瑟抖动。管宴大臣崇玉一脸祥容，引导着全体赴宴者向康熙行了三跪九叩的大礼，以谢赐宴之恩。尔后，丹陛乐减，轻柔绕耳。只见崇玉走到御座前跪下，向康熙献过一碗红奶茶。康熙这时候一脸喜意，接过那碗红奶茶徐徐品咂。就在康熙品咂红奶茶时，早有茶膳房两位身手轻灵的侍卫将一张金龙大宴桌抬到御座旁边。随后，一溜小童子从黄幔子后面出来，将十六品各类寿意在宴桌上铺摆整齐。这时候，崇玉又捧起来一个金盘，金盘上覆盖着一方黄地金线桃花边儿的“五福上寿”的寿绸，内遮一个金鼎和一双玉桃。康熙起身下阶，展揭了宴幕，行了“奉觞上寿”的礼仪。赞礼官又一声公鹅噪子般的喝唤，丹陛大乐复起，四十名升平署的歌手齐唱寿歌。崇玉开始指挥上千名侍卫上膳，一时间人海攒动，嘈杂之音如隐沉的雷声。小龙盒上的海碗菜，五彩盒上的怀碗菜，热腾腾地冒着香气，从黄云缎帷子里往外传递不止。真的是菜味浸地，酒气熏天。一位月面风眼的六品尚膳蓝翎侍卫，光鲜夺目地站在出膳口处，口令手挥，肴军馐马便组成阵列……

上述，其实是幅烟色的《乾清宫千叟宴图》。没错，那是幅清代古画。我因身临其境，就联想到这画。于是，画中的场景便在思古幽情中幻



影般地活动起来。那时，千叟宴声势浩大，举国瞩目，在民间侃为热门话题，即使如今，在一些有知识的老年人当中仍有口传。千叟宴是个历史事件，容易被人们记住。而与千叟宴有关的幕后事情，人们就很少知觉了。就说承供千叟宴的主厨张东官吧，就是前面提到的那位月面凤眼的六品尚膳蓝翎侍卫，没听说有人侃过他。他是何等样子，恐怕鲜为人知。说实在话，我到乾清宫前搬弄千叟宴还不是目的，我的意图是借这个话题去侃张东官，以便引起读者的兴趣。小说上讲，这叫楔子。

2 康熙赐食

张东官在二十八岁那年从苏州入的宫，是江苏巡抚曹鼐举荐给康熙的。一个厨子从遥远的吴地来到紫禁城，专给康熙制膳，这就很有背景。分析起来，张东官得以入宫，有两个关节是至关重要的，一是与康熙的膳事行为有关，另是曹鼐的作用。包袱儿得一个个抖落，先就说说康熙的膳事行为，这是始因。

这得从康熙赐食说起。

康熙做帝后，他赐食于臣的行为是大为出名的。他曾立下一个志向，要与大臣亲如兄弟，与大臣饮同食和。他吃什么，就赏食大臣什么，一生如此，没含糊过。单这一点，就看出他是当皇上的材料，大臣们哪有对他不忠之理。就说康熙在承德避暑时听戏吧，听着听着，感到口干舌燥，就想喝八宝野鸡羹。当然不是自己喝，扈从的大臣们每人一份，那叫特赐御膳。喝的东西尽管一样，喝的方式就不同了。大臣们是坐在小木榻上喝，康熙独自坐在新砌的高台上喝，以示帝、臣有别。我就插嘴了，大热天的，干吗喝野鸡羹啊，那不越喝越冒汗吗？来个冰碗多好，凉滋滋儿地喝上几口，热汗立马能扎回去。但这样扯闲篇就有点儿不恭，康熙毕竟是皇上，他满脑子想的是国家的统一，帝、臣的意志统一，他自然将自己当成统一的中心，就是说他想干什么，别人得跟着干什么。长期以来，养成了





习惯。所以他想喝野鸡羹，就以为别人也想喝野鸡羹。殊不知，鹅吃粮糠鸭吃谷，各人自得各人福。人的膳食嗜好是不同的，康熙不去想这些，这就是康熙的粗心了。

康熙赐食粗心，就有出岔头儿的时候。岔头儿就出在那位举荐张东官入宫的曹莘身上了。

曹莘虽在江苏为官，可不是江苏人，是京都城北怀柔人。他出身豪门，家有膏腴万顷。前几年，康熙巡视京郊时，曾临幸其家。当时，曹莘的父亲曹铭为康熙设宴，竟进奉上方水陆珍肴百余品，随行的王公近侍，甚至抬轿的差役，皆供食饌，一宴耗费了二十万两银子（这是不是最初的满汉全席呢？有待考证）！这桩宴事轰动了朝野，曹铭后被朝廷呼为“本朝富民”。康熙每忆于此，都深为感慨。曹铭殁后，有一次曹莘返乡扫墓期间，正赶上盛京内务府为康熙进献一批细鳞鱼。康熙食鱼时，就想到正在怀柔的曹莘，便差近侍将鱼用春寿大鱼簪子装着，加了宝盖儿，乘车去怀柔赐予曹莘。您是不知，这细鳞鱼产于新宾苏子河。新宾是哪儿？那是努尔哈赤起兵建立后金国的地方。新宾离京都数千里之遥，那时没有现代交通工具，只能用铁箍车拉，说是鱼要活的进京。无奈细鳞鱼体小鳞细，命弱性娇，经不起折腾。于是沿途州县要备水池接应，养起这些鱼大爷。俟它们恢复精气，鲜活跳蹦，再请屈驾上车，一路如是。虽然这样，细鳞鱼入了京，还是囫圇着凉了，或是陈腐有加。康熙心知肚明，贡物不可弃，乃照令御膳房悉心烹之，分赏大臣。帝臣皆食腐鱼，心苦脸乐，谁也不便道破天机，幸好还都没出事儿。出事儿的就是曹莘了，曹莘怎么出事儿了？因为康熙赐鱼曹莘，那是御赐之食，近侍不敢怠慢，乘快车赶到怀柔，又差专人将鱼送到曹莘的乡里，这么一折腾就是一天。曹莘接鱼时，那鱼已经腐臭。可鱼是御赐，岂可不食？曹莘簪儿都没打，当即食下，旋而中毒，差点儿断送了一条性命！

康熙闻讯后，后悔不及，这真是好意没得好果。他也是很内疚的，同时感到曹莘这个人对他忠诚之至。

事隔十多年后，康熙五十九岁那年，作了一次南巡之行。这是他第六次南巡了。当时，他亲自登舟，实地踏勘河工，使他感到淮黄和永定河的





治理有了明显的进展，也耳闻江南百姓对此很是感激。他对老臣曹莘的印象加深了，觉得他政绩显赫，是个尽忠职守的人。想起那桩赐鱼曹莘的往事，心中又酸又热，涌出一股对曹莘的珍爱之情。回到苏州府行宫，他在赐宴江南各地督抚时，就当众宣布，颁赐曹莘之食要与总督相同，并解释说：“曹莘老臣年高，与众巡抚不同。传朕旨谕，将朕食豆腐之法传于曹莘厨子，为曹莘后半生享用。”康熙这样做是在弥补自己的过失，也是给曹莘一个安慰。曹莘当然受宠若惊。

康熙的食豆腐之法，显然是宫廷御膳房里的烹技秘方，这个秘方只有康熙的贴身御厨常三掌握。常三是个笃实憨厚的满洲人。当他知道皇上要把食豆腐之法传给汉人，就像自己的儿子被强迫过继给别人那样伤心地哭了。哭归哭，还得按皇上的意思办。当时，他闪着哀怨和无奈的眼神对曹莘的厨子说：“我做一遍，你在旁看着；你做一遍，我在旁看着，你就会了。”曹莘的厨子见常三脸色难看，心下就明白几分，忙说：“常师傅，你教了我一法，我会教你三法，不能让你白教。”常三一听能学到汉食，就乐了。两人通过这事儿，后来相处得还挺近便。

如今看来，康熙的食豆腐之法也不神秘，就是做起来绕手。做时，是用切成块的鸡、鸭、猪瘦肉加汤来熬，像将奶酪炼成酪干那样炼成鸡鸭汁儿，渗到捣成泥状的豆腐里，再用葱姜汁、盐、酒、淀粉和匀，装到方形模具中，上笼用小火蒸透。制时切成小块拿油一炸，炸成金黄色。然后是红烧啊、煨啊、炖啊、卤啊的，怎么都行。豆腐经这么一鼓捣，里外可都是浓浓的鲜味了，像放了味精和鸡精粉一样，很是超前的。

常三将康熙的食豆腐之法传给的那位厨子是谁？就是张东官。张东官这时已是曹莘的厨子了。这个关节儿很重要，没这个关节儿，张东官到不了清宫。

3 曹莘的韬略

当康熙还在南巡途中，曹莘就想到张东官了。那时候，大清朝像早晨



的太阳腾跃而升，国力日强，国库丰足，万尊之上的康熙对膳食的需求也水涨船高。曹莘很清楚，宫里的御膳仍是满洲食风显重。皇上成年累月地吃那些烧烤的狍鹿、大肉片子或或黏或甜的满洲饽饽，一定很腻歪了。乘着皇上南巡之机，请他饱尝一番吴地美食，会使他脾胃大开，这有助于调解皇上的消化功能，弥补和增助因远行巡视而带来的心力消耗。另外，也显得他护驾尽心。更深一层的用意，他是想使吴地美食进入宫廷御膳中。他认为大清朝虽然是满洲人的天下，但不等于是满洲饽饽和满洲煮白肉的天下。满洲饮食只是塞北的游牧风味，而清宫御膳是代表朝廷的国食。皇上赐宴外使内臣，国食就应该满汉合璧，南北皆宜，尤其要体现出汉食博大精深的风采。吴地傍黄海、接淮黄、拥太湖、临洪泽，而且长江横贯腹部，大运河纵流南北，物产丰饶，资源广集，饮食上馨香多味，绵邈多姿，乃为南食之冠。这样的饮食如不能登上宫廷的大雅之堂，不能为皇上御用和朝廷的礼宴尽益，岂不是太可惜了吗？也愧对祖宗，又显得皇上和朝廷不尽民族交融和饮德食和之仪。但他这些想法又不能向皇上明奏。他知道朝廷为了巩固政权地位，各方面都在强化满洲的礼制习俗。何况光禄寺的宴制中已经有了“汉席”的分类了。如果再主张将吴地美食融入宫廷御膳中，就显得外味压了本味，容易引起猜忌和非议，这是个敏感的事情。多年的官场经验告诉他，这样的进谏不可直露。因此，他采取了曲线利国的方式，让皇上在南巡期间全方位领略吴地的饮食风貌，再借机诱导，让皇上自己去感悟这个道理，说出他曹莘不能明奏的话来，那他的夙愿就算奏效了。

于是，苏州魁星楼炒头火的厨子张东官便被曹莘紧急召见。曹莘熟知张东官，每凡酬宴之事，他必到魁星楼，席上之肴还必得张东官做出来才称意，否则便蹙眉不悦。曹莘也是极有品位的人，张东官烧的菜能将他吃住，可见其俎技之精。

当时，张东官正在膳房里当垆，为街对面聚兰斋点心铺的女掌柜肖手美煨制母油正鸭。只见他斜倚在灶旁，一条腿支撑着身子，另一条腿提起来，弯扭着脚尖，用脚趾上的鞋面处反勾着那只腿儿的小肚子，像鹤一样



站在那里，目不转睛地观察釜中的火候。魁星楼的少掌柜拿着曹萃的帖文招呼他，他好像根本没听见。急得少掌柜跺着脚骂，“你个鳖鱼头子，掉到肖手美的裤裆里去啦！”骂归骂，但又无奈。他知道张东官在操俎之时，任何人不能打扰。就是当面骂他，他也听不着，他完全沉浸在鼎中之变的境界中去了。只见他一会儿说，要文火！那烧火的人便迅速减柴。他说一声儿，暂且停烧！烧火的便弃柴不烧了。他说一声，鸭定！旁边的下手厨子就去端来青花盘子，准备盛装。那下手厨子将青花盘子端得迟了，张东官的眼睛里就喷出一股怒火，闪动着像对待仇敌那样的眼神儿，把那个下手厨子祖宗三代好顿骂。少掌柜的忙说：“就别骂了，巡抚爷急请你呢。”说着就把帖文递给了张东官。张东官接过帖文，嘴里仍骂声不绝，“你再乜痴痴地走鸭子步，就拿你当鸭子煨了！”骂完这句，这才看了帖文。一看就纳闷儿了，自语道，“巡抚爷每次都是传我呀，这回是请，还送来帖子？”少掌柜的又催：“还棍似的作甚？快些去吧，迟了，我这传帖子的也担着过呢。”张东官说，“去楼上？”少掌柜的说，“巡抚衙门”。

有三袋烟的工夫，张东官赶到巡抚衙门前，被侍卫引到后堂中，叩见了曹萃。曹萃唤他起身、入座，张东官不敢坐。曹萃说：“本官下帖子请你，你就是客人，如果不坐就是本官无礼了。”张东官这才坐下。往日，曹萃传过几次张东官，是在魁星楼楼上，他吃乐了，赏过张东官银子，还令下官赏他喝酒，但并没有留意注视过他。现在，他倒要仔细端详一番了。张东官虽然长相富态，面如满月，但气韵雄强。天生的吊边眼儿，就像戏子的眼睛那样。本来就年轻，眼角儿还向上倒耸，就显得童气十足，而且，眼神儿里闪烁着活鲜鲜的东西，流动一股少有的机敏劲儿。这人能长寿，这是曹萃的第一个印象。他又感到，此人虽为肆厨，看上去却没有肆俗之气。坐在那里，让人潜意识地感应到那股雄强之劲隐隐外溢，透着旺盛的生命活力。看到这里，曹萃私下里会意地笑了。

曹萃与张东官闲扯几句，才话入正题。先是问张东官每月柴薪是多少？张东官如实答了，是纹银二十两。曹萃“嗯”了一声，捋起垂须想了想说：“你到本官这里司膳，每月柴薪四十两纹银，如何？”张东官听后，



脑子一下子涨开了。事情来得突然，他的神情有些局促。他既不敢当面拂了巡抚大人的面子，又不能草草应承，就站起来躬身答道：“能为大人效劳，是小厨的福分。柴薪的事多少无妨，随大人赏。只是魁星楼那边离不开小厨，对掌柜的也不好交代。”曹荤说：“本官既有此意，自会通禀，这你不必多虑。”张东官又说：“小厨在市肆上散漫惯了，野鸟一只，怕是变不得大人府上的鸚鵡。”曹荤就笑了，说：“你只按本官之意制膳，别的不受府制所束。”话说到这儿，张东官再不能借故推诿了。巡抚爷是好随便得罪的吗？再说，能为巡抚爷当厨子，纹银赚得又多，别人求之不得呢。想到这里也就应允了。随后，他又被侍卫引到医官那里验了身。就这样，在康熙赐曹荤食豆腐之法的时候，张东官已是曹荤的厨子了。曹荤将张东官聘来，自然另有用意。他是先让张东官纳入府衙供差之列，正了身份，再由张东官的生花妙手，将吴地美食进膳给康熙。

4 秦淮南院子的情缘

张东官出了巡抚衙门，深呼吸了一口气，让神经松弛些。他不急着赶回魁星楼向少掌柜的辞行，要等巡抚大人通禀后，再去不迟。想到在魁星楼做了整整十六年，说离就离了，未免恋恋不舍，眼圈就潮湿起来。这时候，他的脚步不由自主地朝着聚兰斋糕点铺迈去，他得将这事情先告诉肖手美。

张东官祖籍江宁。他生来早熟，十二岁那年身子板儿就挺硬实了。那时民间有习艺之风，张东官的父母便托苏州的亲属在魁星楼为他找个杂缺。“魁星”是人名儿，也是店名。王魁星的绝技是做苏造肉，菜点也制得极精。他见张东官童颜贵相，人又机敏懂事，颇为喜爱，便收他做了关门小弟子。张东官刚学徒时，在砧板上切菜。王魁星闲着时，悠搭搭地来到他旁边，看着他切。张东官心就紧张，一紧张手就哆嗦，手一哆嗦刀没准儿，手指甲就被削去一块。王魁星哈哈大笑说：“你小子，慌甚？早哪，





不挨个三千六百刀，哪能学得好手艺？”张东官听后心想，三千六百刀？那手还不切成肉馅了！此后，这个带小肉把儿的就与那柄带木头把儿的较上劲儿了。他整天刀不离手，切起来没完。打烊了，膳房的人都走光了，他还在切。他先是挑着油灯切，切熟了，就摸黑儿切。最后，您猜他切到什么程度了？想睡会儿觉，打个盹儿，上边鼻孔里打呼儿，下边那手仍然运刀游刃，不耽误事儿。有一次，王魁星在灶上制膳，唤张东官去拿罐青酱。张东官背对着他，两只胳膊肘儿支着，正不停地切菜，也不应声儿。王魁星再唤，仍没反应。王魁星就火儿了，这就骂开了，“说你牛×大了，使唤不动你！”遂将大马勺“叭”地一摔，几步蹿到张东官面前，扬起油手就要扇张东官的耳雷子。可那手在空中扬起来就不动了。您猜怎么着？张东官双目合闭，鼾声均匀，竟他奶奶的睡着了！可那左手按着块肉，右手操着刀还刷儿刷儿地切着柳叶片儿。王魁星见状大惊失色，麻利将油手放下来，甩到屁股后面藏着，好像那手偷了张东官的东西，怕张东官看见似的。心想这小子有神气，日后必成大器。打那以后，他态度大变，怀着虔诚的意愿，一心要把自己的手艺附到张东官的魂体中。为师的有点儿走火入魔了，为徒的也是入魔走火儿。这两股内劲儿碰撞一起，火盐铸成琥珀光，张东官的厨技哪能不精？

张东官二十三岁那年，王魁星劳疾而终。王魁星临终前，攥着张东官的手，眼角挂着泪，嘴里“嘿嘿”笑着说：“官子，我操你娘！”张东官心就酸了，说，“师傅，你几年没骂我了，骂吧，我心里好受。”王魁星说，“我算对得起你，骂一句，和你小子扯扯平。”张东官就伏在王魁星胸前“呜呜”哭了。王魁星抚着张东官的头说：“你是有贵兆之人，这爿铺子不是你久留之地，为师是图你日后有个发达，也好厨业留名儿了。人就是要争……争口……”王魁星这口气就没顶上来，手就从张东官的头上滑下去了。张东官哭得昏天暗地。此后三年，他没返乡探亲，也没饮酒纵乐，更不染指女色，较着心劲儿往那釜鼎里用，算是对王魁星尽了孝道。直到他二十六岁那年，才回了一趟江宁。

张东官就在那个时候认识肖手美的。肖手美叫肖媚娘，原来的艺名叫



玲珑雀儿，本是秦淮南院子的风尘女子。她生得娇小艳秀，丽睛桃唇，但又不单薄。肩很宽，胸又隆，臀也凸，两条大腿曲线丰腴，摆起来就让张东官动了心思。年轻人耐不住欲惑，让他不动风月之念也是很难的，何况又是一个光棍儿。

这天夜里，秦淮河上橹声欸乃，月儿柔靡，从河面吹过来的风也爽人，隐约听得见乐坊的琴弦之声。张东官躺到了玲珑雀儿的软榻上。那时候江宁有狎妓之风。张东官久栖勤行，平日里对那些粉艳的故事听得不少，男女的房帙之事自然懂得。所以，当他趴到玲珑雀儿的身上时，那些间接的性知觉就起了作用。俩人风风火火了一夜，战战停停，停停战战。战时人马刀枪，酣畅淋漓；停时缠缠绵绵，互诉身世。在这个火候上张东官向玲珑雀儿说起了情话，就十分管用。玲珑雀儿见他人端艺绝，性力又好，对自己的情意真切诚挚，是个可以依靠的男人，就盯着张东官的风眼说：“那你发个誓，日后你要对我朝三暮四，受何报应？”张东官从软榻上爬起来，向南跪着，光着屁股朝天磕了三个头说：“我日后要有三心二意，扔到油鼎里炸死！”玲珑雀儿“扑哧”一笑，上前捂了张东官的嘴巴，另只胳膊揽着张东官的脖子将他放躺，趴在他的胸脯上问：“那我日后做甚？关在宅子里，不是闲死也得闷死。”张东官想了一想说：“魁星楼过街斜对面儿，原有只羊腊铺子，赔了本儿不做了，两间屋子正空着等着租赁。我帮你在那儿开个糕点作坊，你来当店主。”玲珑雀儿听后高兴地说：“那敢情好，我做糕点还不赖呢，都是平日里闲着跟南院子的厨子学的。又有你这师傅指点，再找两个佣工做帮手，还怕开不兴！”张东官说：“那就定了。回头我换套大些的宅子租下，等收拾停当，你就搬过去。”玲珑雀儿说：“你银子够吗？光是赎我一项就得二百两呢。”张东官虽说吃了大劳金，平日里得的赏银也不少，但粗粗过了下脑子，还是感到罗锅上山——钱（前）紧。于是说：“那不碍事，我向魁星楼少掌柜的借些，日后从我的柴薪里扣。”玲珑雀儿听了就说：“赎我的银子，你得付了，这是你的情分，我不能自个儿赎自个儿。可银子你不要借了，日后的生计，我会想办法。”玲珑雀儿是南院子当红的名妓，人气也旺，她私资不缺……





一个月后，聚兰斋糕点铺开张了。玲珑雀儿洗了风尘，一个心眼儿用在糕点上，又有张东官鼎力相助，所以营销的品种自不一般。玲珑雀儿天生的会应酬，人又小巧丰致，艳如夹岩鞭蓉，招惹得人们争相购买，生意很快地红火起来。她农历元旦卖元阳齑（肉式小吃），上元节卖油画明珠（什锦油饭），寒食节卖眉公饼，端午节卖如意圆；伏日，卖绿荷包子，七夕卖巧果，中秋卖玩月羹和五福月饼，重九卖重阳糕……照常的品种也是酥红露碧，蜜冻瓜凝，糕白如雪，皆小巧可爱。有文人竟称玲珑雀儿的那双巧手是“麻姑指爪”，做糕点使的是神仙手段；吃到玲珑雀儿的糕点，口边仿佛散发出那双巧手中流溢出的脂香。“肖手美”这个艺名就这样被传扬出去了。由于买卖赚钱了，肖手美的口味也高了。每逢肚里有了馋虫，就嘱张东官给她烧两个菜，让手下人送来，只给个成本钱；张东官这边腻食了，就跑到聚兰斋吃糕点，当然是白吃。

说到这儿，张东官已经迈进了“聚兰斋”后作坊的门槛。正在做奶桃的肖手美见张东官穿戴整齐，发辫儿梳得油光闪亮，便笑着说：“不在魁星楼耍你的大马勺，八成要去南院子？”张东官见佣工不在场，就逗了会儿，说：“南院子迁我家了，过去的百人压成了一人压。”肖手美听了，丽睛一瞪，“我叫你贫嘴！”说着小手一扬，一把奶面抹了张东官的半面腮帮子。张东官就势握住了那小手腕子，嘻嘻笑着说：“娘子，别闹了，我与你说正经事。”肖手美抽回小手，眸子里闪起柔光，拿块洁巾去擦张东官脸上的奶面，边擦边问：“什么正经事儿呀？”张东官说：“巡抚爷让我到他府上司膳。”肖手美愣一下，说：“那这边不做了？”张东官说：“不能做了。”肖手美说：“少掌柜的肯放你走？”张东官说：“少掌柜的挡得起巡抚爷？”肖手美听了，蹙着眉说：“这事儿蹊跷，怎就忽悠下子让你去巡抚衙门？”张东官说：“我也这么想。”肖手美转了眸子，突然两手一拍，说：“呀，我听隔壁做熏鱼的张老四说，前两天他到运河边上收货，远远地望见一片大船向南开来，船上都是黄旗羽盖子。八成皇上又来南巡了，让你到巡抚衙门给皇上制膳。”张东官听了，心中一阵紧张，寻思一下说：“娘子言之有理。我听师傅讲过，上次皇上南巡，他被抽编到皇上带来的厨差





班子里，给皇上做吴地特食。不久就风传要把他带回御膳房，后来又没讯儿了。可能是年纪大，没去成。”肖手美就问：“那年你师傅多大年纪？”张东官想了想说：“大概有五三四了。”肖手美说：“你今年多大？”张东官说：“这你还问，二十八了。”肖手美眼一暗说：“玄乎。”张东官也就明白了。

5 验膳官普福挨了一个耳雷子

张东官来到巡抚衙门的那天上午，曹萃亲自折进膳堂，对他又作番职前训导。当时，曹萃板着脸说：“实话告诉你，皇上已经临驾吴地，聘你是给皇上司膳。这是你的福分，足可光宗耀祖。侍候好了皇上，本官自有重赏；如有差池，你要连累本官的。还有，就是司膳无定所，你只管听候差遣，不可多言打探。司膳时，尤要注重荣卫保健。司膳之前，食单必要禀报本官，见本官批示方可制作，不得擅自行施。这些话，你听清楚了吗？”

张东官听后心想，这还叫“不受府制所束”？没拉磨呢，大夹板子套严了。事已至此，也就不在乎这些了。因有所料，他便从容答道：“大人请放心，大人抬举小厨，小厨只想为大人长脸。不过，小厨行膳刁钻，还请大人传下话去，凡为小厨助膳之人、采办原料之人、送讯传膳之人等，必得听小厨摆布。如有违拗，小厨难免动粗，轻者赏骂，重者赏掌；尤重者，头上赏勺子；如造成司膳恶果，小厨便一菜刀砍去。”他说完这些话，凤眼中不经意间喷出一股怒火，又闪起像对待仇敌那样的眼神儿。

曹萃见状，暗吃一惊，两颊上的肉松动了一下。想到为皇上司膳，事关紧要，还是从严为善，就蔼然笑着说：“好，本官就为你传下话去”。

康熙这次南巡，携带的膳事人员除了常三之外，还有一套厨差班子，是专来宴赐江南臣僚的，平日里为随行妃嫔、扈从大臣等供膳。康熙的近侍护兵等用膳，则由曹萃安置府辖各州县的衙厨承供。曹萃这边酬宴皇





上，或皇上的日常膳食，均由张东官主理。张东官司膳，每次品种不过七八味，并不以多以繁取胜。他在用料上严律得近乎奇异，甚至很残酷。比如用羊，必得用乳羊。先让乳羊吃饱了鲜嫩的净草，但不给水喝，待羊口渴难耐时，便让它喝足了黄酒，使羊晕醉。然后令助膳人为羊作全身按摩，并要找准穴位，使羊舒舒服服地成为刀下品。助膳人就不解，心想，羊成老爷了？就很不情愿地瞎捏一气，草草了事。张东官一看时辰不到，知他敷衍，二话没说，上前扬起右手就是一个耳雷子，打得那助膳人一歪，攒了个仰八叉。张东官口里还骂着：“鳖犊子，你没人性！犯人杀前还管顿酒肉呢。羊是善性，懂不？这叫入、羊两面过得去。你捏巴不透它，那肉能松活鲜美吗？再看你要滑，我先卸了你！”又如用猪，他必得将猪放在一间大空屋子中，令助膳人持棍撵打。猪逃人追，人、猪就在屋子里转着圈儿，待猪力竭倒地、逃不动时，遂用利刃割猪脊肉一片，用以烹炒。他说其余的腥恶失味，全不可用。有胆大的助膳人对此表示不满。张东官风眼里就闪着凶光说：“猪这东西蠢肥无知，最该杀的；除了被食，别无他用。还对它温文作甚？你懂个屁！这片肉是最洁净的活肉。为皇上司膳，定要用这片肉。你等再有怨言，我就割了你的脊梁肉！”吓得那助膳人再也不敢吭声儿了。

张东官用这种超标准的手段司膳，康熙的食欲哪能不佳呢。

说起康熙的膳食，那是很自律的，他进膳时专一无二。就是说，不食兼味。如食羊则羊，食猪则猪，余以赏人。怪不怪，富甲四海的天子每食仅一味，若不是史书记载，谁能相信呢？康熙口还“漂”，“漂”是什么意思？就是口淡。他从不沾盐酱过重的食物。这样非为表率节俭，也不是赏识淡厨子，是习惯使然。康熙认为这是他的进膳养生之道，是有意而为之。他这样做了，想必是感觉良好，不然不能对曹荦说，“朕行之，久而有益也”。

康熙这番话是他这次初抵江南时，在苏州府行宫里对曹荦说的。当时，曹荦正陪着康熙进膳，他听后不敢苟同。心想皇上不重盐酱，这与女真人自古不知制盐、珍惜重盐的旧俗有关；皇上又极重祭祀，吃惯了清水





煮白肉（那时满人食肉，如蘸盐酱是违祭规的），哪能不口“漂”？至于每食仅一味，这是不注重营养搭配，有何益处呢？皇上不吃寡妇菜的，逢膳必双，不能只因恪守食律、循规个人的进食方式，就破了皇俗膳仪，这不成体统。他甚至想到因为皇上的膳食过于“自我”，因而影响了宫中膳事缺乏声色，乏味而单调。他虽然不敢将这些想法明讲给皇上，但他却敢按着自己的意志去安排皇上的宴事和膳食。宴上不超八品，便膳不超四品。肴饌组合又经他严格拟定，做到了水陆杂陈，荤素相间，浓淡有别，口味殊同。既不奢侈，也不简陋，吃得康熙只能说好，难持异议。这正是他善于护驾的长处，也是他严令张东官每次司膳前必得向他禀报食单的原因。这样做，还能充分发挥张东官在司膳上求精不求繁的特长，使他有条不紊地将吴地名食一一展现在康熙的膳桌上。

日子一天天在荤素珍馐间过去。张东官的厨技开始改变了康熙固有的食念。这是一个江南厨子和一个北方帝王在生产与消费之间的独家沟通。您想想，诗人们那些吟哦“莼羹”、“鲈鱼脍”、“蜜蟹”的诗篇，对于崇尚汉文化的康熙来说，不能不产生共鸣的效果。鱼翅、鲥鱼、银鱼的美味又渲染出长江岸和太湖畔的古老掌故，渲染出江宁和姑苏的古都风情，使康熙得到了精神和物质的双重享受。说来也怪，东山碧螺峰的石壁间生长的野茶树，恰在康熙南巡期间突然繁茂起来，异香扑鼻。张东官就用这种香茶汁烹制了鲜活的虾仁，再由曹荦适时解释，竟将康熙吃得乐不思蜀（后来，曹荦专购此茶一批，取名碧螺春，敬献康熙）。再说苏造肉吧，卤肉的酱汤里几十种药料子煨着，卤肉的时候香飘半里地，并依着人体对春甘、夏辛、秋酸、冬苦的节令调剂，投料四季有别。这种肉是肥猪瘦肉，吃起来又没一点儿中药味，绝对的浓香醇美，比起那肥而无味的祭祀煮白肉，口感自然强多了。康熙就像上了大烟瘾，香滋滋地吃着离不开嘴了。

那日正午二刻，康熙照常进晚膳（也怪了，这时辰明明是午膳，朝制中非要定为是晚膳），他终于按着曹荦的意愿说话了。康熙对曹荦说：“听说朕的宴膳都是曹大人的厨子做的？”曹荦忙答：“正是。是皇上赐下臣厨子食豆腐之法的那位”。康熙“噢”了一声，又说：“曹大人厨子的手艺可





比朕的厨子强多了。朕这里独享美味，朝中大臣无缘以享，欲赐不得，朕心不忍”。曹莘见时机已到，便撩起袍边儿跪下说：“望皇上恕下臣厨高胜主之罪，如蒙皇上不嫌，下臣愿将厨子进献皇上，为皇上万岁享用。”康熙哈哈大笑，说：“朕只传曹大人食豆腐之法，曹大人却将江南美食之法皆传于朕，朕大利也。”曹莘乘机说：“江南美食之法乃大清瑰宝，此法如能补祐皇上和朝廷膳事隆盛，弘扬大清国食风貌，下臣夙愿已遂矣”。康熙的脑筋能笨么？他随即领悟到了什么，那眼中就射出珍爱的光芒，直视着曹莘说：“曹大人平身，难得你一番用心”。接着站起来喟叹一声，反剪着手踱起步子说：“古有伊尹烹了鹄羹，为商汤以喻治国之理；今有曹莘为朕献了宠厨，助朕兴隆国食之道。古今固然有异，其理同也”。

但是，康熙还有心事一桩没对曹莘直说。明年就是他的六十大寿了，朝廷内呼声甚高，要为他恭办圣寿庆典。他虽然主张节俭行事，但众意不可强抑。想到天下一统，国泰民安，何不借此广昭天下臣民，与他在宫内共享盛筵呢？这是帝民同乐之举，又显得国家荣繁强富。想到这里，康熙心中就运筹了一个庞大的寿宴规划：那一日，他要普天之下的高寿之人请于宫内，与他共度祥年。康熙既然能想到这里，也就自然想到寿宴的膳事。这等规模的巨型大筵，宫中尚未举办过。此乃国貌朝颜之示，不可差谬分毫，落柄于笑料。因此，加紧膳事筹备，选调精俎之人，以适盛典所需，就显得很重要了。这是康熙相中张东官的重要缘由，是他今日晚膳上婉言提示曹莘的内心动机。

说到这儿，御前侍卫首领索虎轻步进了膳堂。他瞥了曹莘一眼，便放慢步子尾随康熙，有意让康熙往前多走几步，这才又急步赶上，躬身向康熙小声说：“禀报万岁爷，曹大人的厨子闹事啦，他把验膳官普福给打了”。康熙听了，“嗯”了一声，想了想说：“嗨，这厨子倒艺高胆大，为何打人？”索虎说：“为给万岁爷上热膳，普福说不可进，那厨子非要进，两下就争执起来。谁知那厨子脾气火暴，一个耳雷子就将普福打个满脸花。这不反了么？当下叫下官绑了。下官就来请示万岁爷，那厨子当如何处置？”康熙一听，瞪起眼睛说：“松绑！那是曹大人的厨子，不可莽撞！”





索虎便撇了一下嘴，又“嘘”了一声，回身要去解绑。又被康熙唤回来，说：“松绑后带到这儿来，朕要看看这个艺高胆大的厨子”。

曹莘这边依稀听到了话音，浑身顿感紧张起来，就起身不安地拿眼瞄着康熙的脸色。

康熙见状，笑着说：“无事，无事，曹大人坐”。

俄顷，张东官由两名侍卫引着，被带到康熙面前跪下了。

康熙捋着垂须，好奇地端详了一会儿张东官。见他凤眼月面，仪态不俗，雄强之气盈盛，又如此年轻，不禁大为惊异，就对曹莘说：“曹大人，这是你的厨子吗？”

曹莘躬身作答：“正是”。

康熙对张东官说：“你为何出手伤人？”

曹莘一听，想到张东官是打了皇上的人了，不禁惊恐失措，颤声怒斥道：“劣厨真不晓事，怎敢如此放肆?!”

康熙笑着朝曹莘摆摆手说：“曹大人息怒，让他来说”。

张东官答道：“回万岁爷的话，小厨与巡抚大人禀报过，凡助膳、采办、传膳人等，必得听小厨摆布，如有违拗，小厨难免动粗”。

曹莘听了，只说了一个字，“你……”

康熙这边想，既然胆敢打人，必是有打人的道理，就问张东官：“怎么不听你摆布了？”

张东官答：“小厨为万岁爷进献糟烤鲥鱼，那人竟胡说鱼未除鳞，不能进；小厨说进的就是未除鳞的鲥鱼，赶紧进去！那人就是不进，还污小厨不明烹饪之术，说小厨欺蒙万岁爷。小厨见鱼温已退，成味大减，这还怎的进膳？心中一火，就将那人打个耳雷子”。

康熙听了，微然点首，又问索虎，“此事是真？”

索虎答，“正因此事”。

康熙就笑着对张东官说：“你平身，赐坐”。

早有侍卫搬来椅子，让张东官坐。张东官哪里敢坐，仍旧站着。

康熙想着这事新鲜有趣，不禁哈哈笑了一阵子，这才说：“鲥鱼为南





食，京都不经见。因其鳞下极富营养，制时不可去鳞。朕几次南巡，曾经啖尝，故明此理。传朕口谕，普福少见多怪，碍了厨子张的膳事，本应以渎职是问。念其初来江南，不知者不为过，免于处罚”。

索虎“嘘”了一声，便去通禀普福去了。

曹萃这边松了口气，心里倒高兴起来。

康熙仍思忖此事。他还没听说过一个厨子竟敢打他的验膳官，而且打得理直气壮，这是极有行膳魄力之举，就感觉到厨子张这人具有主理厨政和持强布膳之能。联想到明年的寿筵庆典之事，需要集合宫中所有厨子通力供膳，膳事繁杂，如无厨子张这样的人统一摆布，则易出疏虞，有损盛典。想到这里，他便对张东官有了安排。于是对曹萃说：“曹大人，三日之后，让厨子张随朕入宫，你看如何？”

曹萃听了喜形于色，躬身忙答，“皇上明鉴，正遂下臣心愿”。

那边张东官反应机敏，也顾不得想别的，早给康熙跪下磕头说：“谢万岁爷隆恩”。

康熙听了，这才转过身来，笑望着张东官。心想，朕这里话音没落呢，你那边就磕头道谢了，机灵！他就越发高兴，想了一下说：“传朕旨谕，广储司衣作随行人即刻赶制六品蓝翎侍卫补服，三日后赐厨子张穿戴了，随膳房班子处回宫”。

曹萃和张东官听了，皆愕然对视。曹萃没有想到张东官会晋身官场，而且越了三级；张东官更没想到他就要穿上宫廷朝服，一脸的神情复杂。

康熙也是要个皇上面子，不能带个无阶厨民随便入宫。

当天下午，张东官经康熙的御医验身无恙，被放回市肆，准其三日内办妥离苏诸事。三日后卯正三刻到巡抚衙门待命列编，随康熙的南巡队伍返京。

6 姑苏夜话

当天夜里，肖手美坐在床榻上，听张东官讲完他即要入宫的事，就说





了句，“我说你玄乎吧，真应了这话了”。她嘴角不由得抽动几下，身子一扭，伏在绣绸枕上“呜呜”哭了。张东官诧异道，“你哭甚？”遂坐到她旁边，将身子转着压过去，脸颊贴到她脑后那团元宝髻上，轻轻地揉擦。这时候，一轮鸦黄古月悬在远处的灵岩山上，窗外小石桥下的流水淅淅沥沥地淌着，白壁黑檐的宅屋上有片片行云飘过，像姑苏女人的蝉鬓。平时，两人早已裹在罗帏之中，现在已近二更天了，谁也没有睡意。

这时，肖手美冷不丁起身一转，把张东官拨拉到一边儿，又顺势把身子扳过来，脸就凑近了他，泪眼婆娑地说：“你发过誓，对我一心一意的”。张东官两手捧起那张艳丽脸蛋儿，俯视着说：“那还会变，君子一言，驷马难追”。肖手美仰颜儿瞅着他，眼眸子在他脸上爬了一阵，说：“咱们赶快跑吧，跑到谁也找不到的地方，开个夫妻店，凭咱俩的手艺过自由自在的小日子”。张东官一听，放下手来，站起身气咻咻地说：“你怎有这念头呢，咱们又不是逃犯，不是贼，跑甚？”肖手美说：“犯傻你呀，你只到御膳房当厨子，还不打紧。不过，到了内宫禁地，你身不由己，咱们很难再过上现在的热乎日子了。可皇上是赐了你内宫的六品膳官，要阉了当太监的。你当？”张东官没细想这些，一听这话就害怕了，麻着爪子在原地打圈儿，说：“太监是死也不能当的，宁肯上边的没了，下边的也不能丢！当厨子的进了御膳房是荣耀，当太监可是羞辱，还没听说哪个厨子当太监。好好的大老爷们儿，下面愣是缺了四两肉，骂个人都没依凭了”。肖手美听了，“扑哧”一声又笑了，说：“你就是留着，谅你也没那个贼胆儿，敢与哪个妃嫔拉扯”。张东官这时像发了神经，恍惚间有一把寒光闪闪的阉刀向他的胯裆处比划过来，身子突然打个寒战。肖手美见他愣怔，就说：“两股道儿摆着，你要当了太监，我回手儿就上吊，赖活着不如好死；再就是收拾细软，跑为上策。是跟皇上还是要我，眼下你得拿了主意”。张东官说：“当然要娘子了，不过，皇上已经下旨，补服给我做了，跑了是抗旨罪，抓着要上枷号的；再说，这是大清国的天下，还能跑到哪里去？”肖手美说：“你随我回余杭，那是我的家乡，归杭州府治，不是曹巡抚管辖的地方。咱们隐名匿姓躲过一阵子。你不说过，皇上过几日





就要回宫，他还能傻老婆等汉子？宫里又不是缺你做不成槽子糕。等皇上一走，曹巡抚又找你不着，这事儿也就淡了。你讲话了，咱们又没犯法，大不了辞官不做了，还能将你怎样？”张东官听了，寻思寻思，娘子说得也在理儿。硬要去皇宫，娘子再想不通，有个三长两短，那不坏菜了吗？觉得只好这样了，就将心一横，说道：“收拾，咱们去余杭！”

幽深寂寥的驿道上，一辆租车辚辚而去……

7 紫金庵巧遇

张东官如果就这样做了隐士，下文就没戏了。说来也巧，头天晚上，当张东官返回家宅时，曹荦早已带着卫队，陪着康熙和他的扈从人员骑乘在通往太湖新行宫的驿道上了。按着康熙的南巡计划，他还要踏勘太湖一带的水利灌溉和航运，并借机游览湖光古迹。也就是说，当康熙的御辇浴着夕阳在这条驿道上大约驶过四个时辰后，张东官、肖手美的租车便披着星光从这条驿道上覆辙而来。康熙是要赶在入夜前到他的太湖新行宫里；张东官、肖手美是要乘着夜阑人静，远行隐避。因为那时候，苏州通往余杭的驿道是要经过太湖地区的，所以，当曹荦陪着康熙在太湖新行宫中宿了一夜，翌日早晨来到山坳边的紫金庵游览时，恰恰就碰到了正在这里求佛祈佑的张东官和肖手美。

原来，俩人乘着租车来到这里时，天色已经大亮。为了细心起见，不想再继续再乘这辆租车了，想在太湖边转乘一辆再达余杭，以便抹掉“眼线”。而且，要借转车的空当儿，到紫金庵拜佛，保佑他们日后平安。此庵自明代修复后，因处僻地，逃过多次兵燹之灾，保留完好。因时辰尚早，庵内游人稀寥。当张东官、肖手美来到佛堂前拈香行礼后，正在顺眼观望那些奇态生动的十八罗汉时，康熙、曹荦等一千人便折进主寺院内。这在以往，康熙巡游之处的杂民都要被御前侍卫们驱赶、回避的。但眼下入围佛门，帝、民皆为慈悲求善，所以，康熙行前，普福据宫内佛堂供献





供图一张呈进康熙览过。康熙览后下旨：照例侍候御案佛堂供献一桌，紫金庵摆设。庵内游民不驱。钦此。由于康熙的旨谕，致使张东官、肖手美与康熙、曹荦等一干人闹了个顶头撞。张东官相貌生动，肖手美又艳丽照人，自然引起这一干人的注意。不光曹荦注意了，康熙也看到了。康熙扫了他俩一眼，便问曹荦，“那个像是艺高胆大的厨子张。”曹荦就抬眼又瞅了一下，证实道，“正是。”康熙是重佛之人，他的赐食善举曾使内宫太监们深受感动。太监们视康熙的赐食如神佛的供粥，所以内下都称康熙为老佛爷。后来的慈禧也被称为老佛爷，那完全是因为有康熙这位老佛爷的先例跟着，宫中老佛爷的始称来自康熙。康熙来到佛堂前，自然以佛比佛，就显得慈悲为怀了。他在这里邂逅了张东官，联想到他即要入宫为自己司膳，便以为吉利。一时高兴，就令侍卫去将张东官俩人唤来。

当张东官看到康熙和曹荦一干人折来时，不禁大惊失色。肖手美不知这些来人是谁，还好奇地偷眼打量。张东官忙扯了一下她的衣裙，低声说，“皇上和曹巡抚！”肖手美一听慌了，忙抓住张东官的衣袖就往旁门里钻。这时那个侍卫跟将上来说：“张侍卫，慢走，万岁爷传你”。张东官一听喊他为侍卫，就联想到太监，脑袋里“嗡”的一声，心想完啦，躲避也来不及了，怎么能在幽庵佛静之地偏偏碰到皇上呢？看来这是天意啊，天意不可违。想到这里，心又平静许多。因情急于事迫，他的机敏使他迅速调整了脸上的神色，暗劲儿按了一下肖手美的手，轻声说，“莫慌！”就转过身来，故作惊讶道，“万岁爷驾到？快领小厨叩见”。肖手美吓得还往后躲，被张东官扯住说，“莫慌啊，随我来”。俩人就尾随那侍卫来到康熙面前，双双跪下。张东官说：“不知万岁爷驾到，恕小厨不知之罪”。康熙就问：“你不在家安顿离苏进宫之事，跑到这里作甚？”张东官机敏过人，早想好了答词，就说：“回万岁爷话，小厨即随万岁爷入宫，不知何日返乡，甚是留念，故携娘子浏览湖光古迹，并在此拈香拜佛，祈祝万岁爷南巡福安，圣恩百姓”。康熙就乐了，说：“好你个伶牙俐齿。见了朕，为何又要躲？”张东官答：“不是小厨要躲，是小厨娘子要躲。女人家不谙世面羞见生人，又见是万岁爷来了，便吓得不知所措”。康熙“嗯”了一声，见肖





手美如花似玉，艳色诱人，就说，“这小女子是你娘子？”没等张东官作答，曹荦在旁说：“启禀皇上，是他娘子，苏州府聚兰斋糕点铺的，人称肖手美。重九那日，皇上御购二百盒糕点，颁赐各地州府下官，便是肖手美所制”。康熙听了，惊奇地说：“夫唱妇随，双双擅膳，难得难得”。想了想又说：“只是宫中膳事，尚无女子供差之例，不然随厨子张一起入宫好了”。曹荦听后，老眼一转，遂进谏道，“请皇上容下臣禀奏。南宋时，高宗宫中有刘娘子，人称女尚食，艺色双绝。她制饌济楚细腻，秀色可餐，高宗乐食不衰也。这肖手美的糕点蜚声姑苏，为南食一绝，足可与刘娘子的厨艺媲美。谨请皇上明鉴”。曹荦乘机又推举肖手美，一是想扩大吴地美食在宫中的市场，也有成人之美的意思，意愿张东官、肖手美双双入宫，夫妻间有个心仪上的照应。康熙一听，捻起垂须说：“曹大人博通古今膳事，令朕逸兴遄飞啊”。曹荦的话，倒提醒康熙想起一事，宫中爱妃们闲来无事，时常撒娇吵闹，让他建个妃子膳房，找个好厨子教她们制糕，祭祖祭佛的也有个用场；平日皇上进膳，又能争献个手艺。想到姑苏糕点自古闻名，这肖手美又是个女辈，以后到妃子膳房供差倒很合适。但康熙这个想法不好当着曹荦表露。于是就说：“既然前朝有例，不妨让厨子张携他娘子同往，先安顿到西郊海淀住下再说”。

跪在地上的张东官一听大喜，忙用胳膊肘触了下肖手美。肖手美会意，将头往地上一拱说：“谢万岁爷。小女不才，但制个糕、蒸个饽的，能让万岁爷吃了天天高兴，天天发福”。肖手美本是场面上的应酬人，又有张东官为她撑着胆气，这时候说起话来也不怯场，竟将康熙说得哈哈大笑。康熙笑了几声，就说，“你们游吧”。说完迈起脚来，向佛堂走去。

曹荦心细，他见张东官、肖手美一大早就跑来这里，与他俩照面的刹那间又神色慌张，便犯起猜疑。虽然张东官为皇上解答的蛮有道理，但他知道张东官会说应景话，有随机应变的本事。可是又一想，他被皇上赏了六品膳官，到宫内为皇上司膳，这是哪个厨子做梦都想不到的美事。按照常理推断，张东官方才说的话应该是真的。过深的事情，曹荦当然想不到了。曹荦是官场上的人，他不能像肖手美那样去想，认为张东官当了膳官





就成了太监。尽管这样，他仍是不放心。万一这俩人有了意外的想法，如期不归，或是游得劳顿，患了急病，再如戏水淹了，被蛇咬了，让车碰了，被人劫了，这都有可能。如果俩人有了闪失，他这个举荐人就不好向皇上交代了，他的护驾也要在皇上面前打个问号，他让吴地美食挺进宫廷的愿望也秃噜扣了。想到这里，他就放慢脚步，待康熙和扈从大臣们走过了，就唤来他的下官说：“即刻备辆双篷大车，供厨子张和他的娘子使唤，并选两名得力护卫跟着。这俩人日后随皇上回宫，要对他们严加限制，表面不要看得出来。这期间如有差池，本官拿你是问！”说完便急步朝前赶去。康熙正在那里准备拈香以祭。

张东官和肖手美这时才站起来，相视而笑。没容他俩挪步，那下官就走过来笑着说：“张侍卫，巡抚大人关照，为你俩人备辆车子，请随卑职出庵稍候”。张东官忙说：“多谢巡抚大人了，我俩还是自便吧，休要麻烦”。那下官说：“这是巡抚大人交代过的，张侍卫不用车，巡抚大人怪罪下来，卑职担待不起”。

张东官和肖手美只好随那下官出庵。

就在那下官调动车辆、选派护卫的时候，张东官悄悄对肖手美说：“娘子，事已至此，余杭不可去了，这是命中注定。赶紧打道回宅，准备随我北上”。肖手美听了，点头称是。

未经中国三峡出版传媒有限公司的书面许可，任何媒体及个人不得转载、摘编该节选内容。违者将被依法追究其侵权责任。

如有需要请购买原版书。



三峡小微



中国三峡出版传媒



中国三峡出版社