

刘一达 京味儿经典 长篇小说集



# 爷是大厨

刘一达◎著

刘一达 京味儿经典 长篇小说集

# 爷是大厨

刘一达◎著



## 图书在版编目(CIP)数据

爷是大厨 / 刘一达著. — 北京: 北京时代华文书局, 2017. 12

(刘一达京味儿经典长篇小说集)

ISBN 978-7-5699-1937-0

I. ①爷… II. ①刘… III. ①长篇小说—中国—当代 IV. ①I247.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第287801号

## 爷是大厨

YE SHI DACHU

著 者 | 刘一达

出 版 人 | 王训海

选题策划 | 王训海 赵 雷

责任编辑 | 余 玲 于 倩

插 图 | 况 晗

封面题字 | 淳 一

装帧设计 | 程 慧

责任印制 | 刘 银 范玉洁

出版发行 | 北京时代华文书局 <http://www.bjsdsj.com.cn>

北京市东城区安定门外大街136号皇城国际大厦A座8楼

邮编: 100011 电话: 010-64267955 64267677 57735442

印 刷 | 北京盛通印刷股份有限公司 010-52249888

(如发现印装质量问题, 请与印刷厂联系调换)

开 本 | 880mm×1230mm 1/32 印 张 | 8.5 字 数 | 262千字

版 次 | 2018年3月第1版 印 次 | 2018年3月第1次印刷

书 号 | ISBN 978-7-5699-1937-0

定 价 | 42.00元

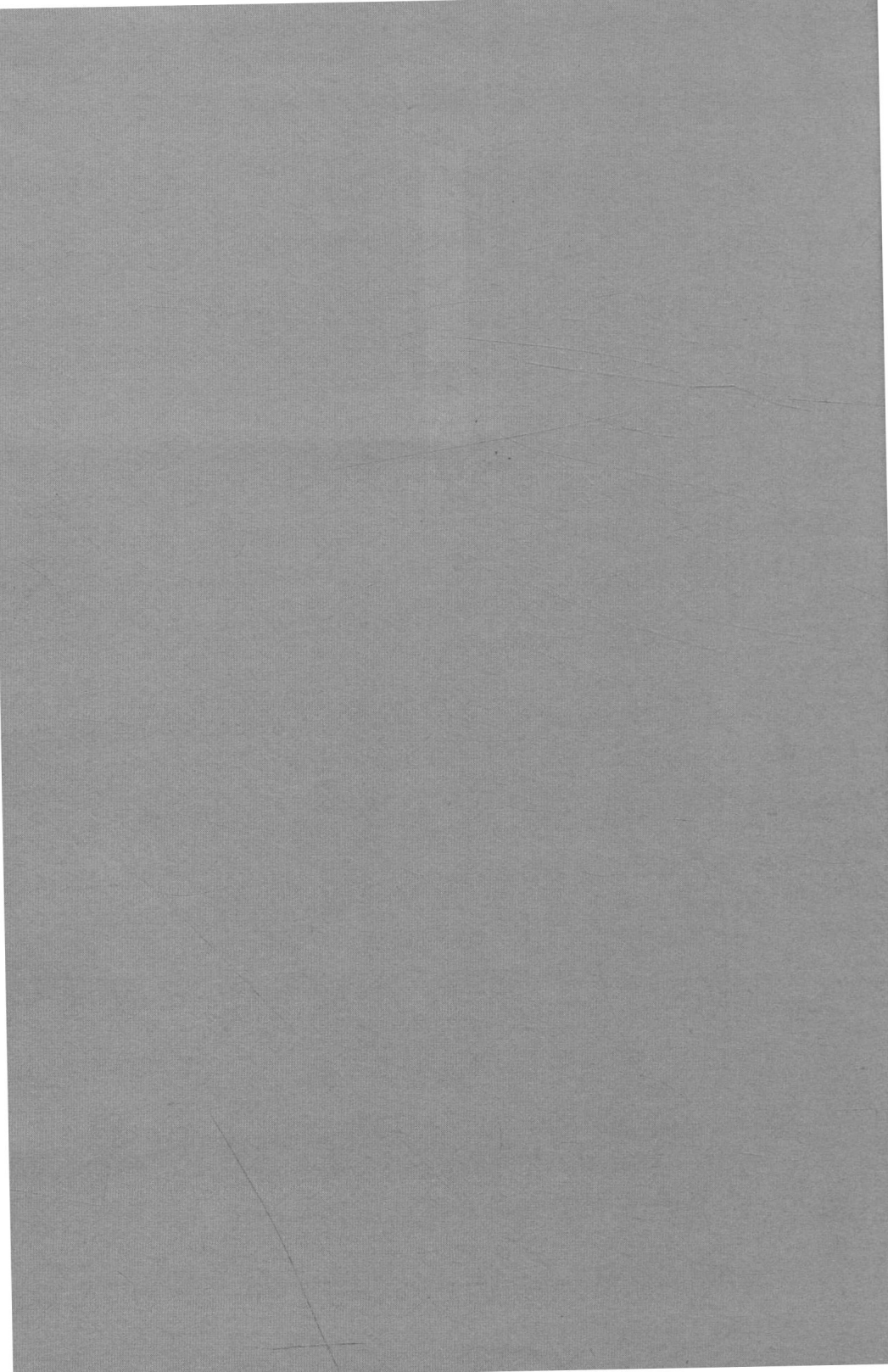
版权所有, 侵权必究

## 目 录

- 第一章 / 001
- 第二章 / 015
- 第三章 / 027
- 第四章 / 043
- 第五章 / 069
- 第六章 / 095
- 第七章 / 119
- 第八章 / 137
- 第九章 / 149
- 第十章 / 169
- 第十一章 / 187
- 第十二章 / 201
- 第十三章 / 219
- 第十四章 / 239
- 第十五章 / 255

# 第一章





天还没亮，赫二爷便拎着鸟笼子，踩着云步，出了家门，直奔天坛。

清晨，天坛是老人们的世界。遛鸟的，打拳的，练气功的，跑步的，新近又添了洋派的玩意儿——老年迪斯科。一进公园，这些上岁数的人便撒起欢儿来，先是扯着嗓子，“啊啊啊噢噢噢”地痛痛快快地喊一气，把闷了一宿的浊气撒出来，让五脏六腑灌满清新空气，然后各找各的地盘，松快一下老胳膊老腿。

古树参天，环境幽静，入此境，大活人仿佛笼中之鸟重归大自然，那种感觉并非笔墨所能形容。乐和！老北京人知道什么叫享受。

这是二十世纪九十年代初期，北京城六十岁往上的老人已然超过一百六十万，是实实在在的老龄化城市。在拥挤喧嚣的都市里，难得有这么一方清静的世界。

赫二爷是“坛根儿”长大的，穿开裆裤那会儿就在坛里泡，乳臭未干，跟一位拳师练过几天“形意”，虽说功夫还差得远，没入门呢，他便把心思放在了别处。可是这点儿底子，让老爷子很得意，人前总端出“练手子”的架势。

其实，他的拳打出来不伦不类，那路数，哪一派也不靠。不过，他倒也不在意，左不过是活动身子骨儿。按老话说，人过七十古来稀。赫二爷那年六十八岁，眼瞅着奔古稀之年了。古稀，现在可不稀。如今这晚儿，人们的生活条件好了，寿数也跟着长了，北京人平均寿命是七十多岁。六十八岁，赫二爷的心气儿还有点儿小伙子的劲头儿。他不想早早地进入老年人的世界，想跟岁数较较劲儿，所以又把扔了几十年的拳捡了起来。

六十八，赫二爷的身板对得起这岁数。他练过拳，这给他留下一副强健的骨架，长年在灶上，他不缺嘴儿，胖脸永远是红润而

舒展的，寿眉很浓很黑，寸头，头发的白茬儿并不多，大眼睛，并不难看。因为上了年纪，眼皮下松松弛弛地耷拉着半圆的肉口袋，上面挂着些横纹，喝过酒，肉口袋变得发红发紫，鼻子宽而大，腮上留着刷子似的胡楂儿，身量不低，而且没放肉，脱了衣服，两条胳膊见棱见角，大手像个蒲扇，奔古稀之年了，走道儿依然挺着胸脯，晃着膀子，气度不减当年。

他的那身行头，看上去并不显老八板儿，却也不是新派。两个挂罩的鸟笼子，一手一个，前后晃悠着。其实他并不单为了出来遛鸟。手里拎着鸟笼子，不过是为了摆个老谱儿。

“二爷，您早班儿<sup>①</sup>呀！”一位腆着大肚子的老头儿笑着跟他打招呼。

“嗨，二爷的鸟笼子新换的？嗯，这笼子搁您手上拎着，透着英武了。”另一位瘦矮的老爷子没话找话地笑道。

“嗯，对付着吧，这笼子是儿子孝敬我的。”

“价钱低不了。嗯？哈哈。”

“看怎么说了，他说是从潘家园买的。五百块，老竹子，信吗？”赫二爷抬起胳膊，让大伙儿瞅了瞅手里的鸟笼子。

天色微明，空气里还弥漫着一层濛濛雾气，老人们老眼昏花的，看不清鸟笼子是老竹子还是新竹子的。但出于对赫二爷的恭敬，不时啧啧赞叹：“地道，东西地道！”

赫二爷跟这帮老人扯了几句闲篇儿，进了公园大门。他轻营儿不跟这些嘿儿喽带喘的老迫子们<sup>②</sup>掺和。

赫二爷晃着膀子，迈着四方步，进了坛门，专挑背脚儿的柏树趟子，把鸟笼往树杈儿上一挂，起了罩，定一定神，大大方方地吼了两嗓子，嗽嗽痰，稳了稳身子，便拉开架势，骑马蹲裆式，站一会儿桩，起几个“云手”，再打拳。闪展腾挪，不见大开大合，细腻平缓，法式古朴沉实，如同他的心气儿。倒是岁数不饶人，蹉

① 早班儿：这是老北京人的见面语，形容出门早。与上下班没有关系。

② 嘿儿喽带喘的老迫子们：北京土话，对老年人的谑称。嘿儿喽带喘是形容上岁数的老年人底气不足，说话嗓子眼儿喘着粗气的样子。



泥步显得发沉，一个“探海”，再一个“望月”，喉咙里便拉开了风箱。

他调整了一下呼吸，稳了稳神，浑身的筋骨舒展开，顿觉神清气爽。然后，拢气凝神，仰起脑袋看天。这是他师傅多庆瑞传给他的养目功。多庆瑞是从京城一位名医那里学到的此法。在黑夜与白昼交际之时，也就是太阳从地平线冉冉升起之前，天空呈现出特有的气象，俗称叫“鱼肚白”，人凝目观此天象，可以养目，至死眼睛都是亮的。

赫二爷看了约有五分钟，天色由淡黑变为淡白，就在黑与白过渡的瞬间，突然渐渐澄净的天空划过一道耀眼的蓝光。赫二爷不禁大惊失色，目光追着这道蓝光。渐渐地蓝光幻化成圆盘状的物体，像是有意逗弄他似的，那圆盘物体往下一沉，又突然甩出一道极亮的光。

赫二爷觉得刺眼，眨了两下眼，下意识地用手揉了揉，再仰头看时，那道蓝光已消失在天际之中。

“飞碟！快看嘿，天上有飞碟！”不远处一个晨练的小伙子激动得大声喊起来。

“哎呀，瞧见了，瞧见了！真是飞碟嘿！”紧接着有七八个声音惊叫起来。

“哎，飞碟在哪儿呢？我怎么没瞧见呀？”有人着急忙慌地问道。

“瞎，等你瞧见早没了。你早干吗去了，不往天上看。”有人嗔叨说。

赫二爷长出了一口气，缓了缓神，还没明白是怎么回事。一个叫张海泉的小伙子走过来，急赤白脸地说：“二爷，瞧见了没有？飞碟！”

“嗨，嗨，你猛张飞似的瞎叫唤什么？留神把笼子里的鸟儿惊着！”赫二爷指了指树上的鸟笼子，冲他喊了一声。

张海泉倒退了两步，吐了吐舌头，把嗓门压低，笑道：“对不住了，二爷，我……没瞅见这儿还有两个鸟笼子呢。”

赫二爷朝他摆了摆手，问道：“嚷嚷什么呢？”

“飞碟，您刚才瞧见没有？”张海泉用试探的语气问道。

“瞧见了，瞧得真真儿的，那道蓝光。怎么，那就叫飞碟呀？”赫二爷不紧不慢地说。

“是呀，二爷，您知道什么是飞碟吧？”张海泉三十出头，跟赫二爷的儿子金海是“发小儿”。

海泉身材匀称，寸头方脸，眼睛不大，但很有神，不过，别说话，一说话就爱眨么眼。他平时好运动，穿着一身运动服，每天清晨到天坛跑步。

“我知道什么叫飞碟飞碗儿的？你懂的多，你说说。”赫二爷拍着老腔儿道。

“飞碟是从外星来的，外星人就是宇宙别的星球上的人，这……”张海泉挤眉弄眼地说道。

“得了，别在我这儿卖了，什么外星人内星人的，不就是一道蓝光吗？有什么大惊小怪的？”赫二爷不想听他再说下去了，他觉得那东西离自己太遥远了。

“老爷子，这是宇宙的奥秘，咱们人类还没有解开这个谜。”张海泉见赫二爷不耐烦了，不想多跟他浪费吐沫。

“得，您接茬儿练您的玩意儿，我还差两圈没跑呢。”海泉说完，转身跑了。

赫二爷觉得有些扫兴。他想起小时候老人们说的扫帚星。早年间，老北京人迷信，人们说瞅见扫帚星就倒霉。不知道这蓝光会不会就是那个扫帚星。

他摘下鸟笼子，看了看笼子里的百灵，落了罩，慢慢悠悠地迈着四方步，走出树趟子。

赫二爷拎着鸟笼子往家走的路上，听到几个遛早儿的人在嘀咕：“看到飞碟了吗？”

“看到了。”

“听说看到这东西有灾。”

“是吗？有什么灾？”

“我也不知道，反正瞧见这东西不吉利。”

“嘿，怎么让我赶上了呢。”

赫二爷回头瞅了瞅说话的这几个人，不以为然地冷笑了一下，

心里嘟囔了一句：“吃饱了撑的，闲得没事儿干了，瞅见一道蓝光就有灾了？哪儿的事儿呀？”

别看赫二爷没文化，但他不迷信，从小不信神鬼，他觉得自己的大爷劲儿震得住鬼，压得住神。

飞碟的事儿在天坛晨练的人们当中热闹了好几天。尽管有人把这事儿说得挺邪乎的，但赫二爷并没往心里去。

这天早晨，赫二爷遛早儿回来，在半道儿碰上了跑步的张海泉。

“二爷，您没事儿吧？”海泉喘着粗气笑着问。

赫二爷被他这句没头没脑的话给问愣了。

“老鸱啄柿子——拣熟的开口是不是？什么呀？就有事儿没事儿的？你怎么这么说话呢？”他拍着老腔儿说。

海泉一边说一边活动着腿脚，眨了眨眼，笑道：“噢，我是说您看见飞碟以后，没出事儿吧？”

“出事儿？出什么事儿？别狗长犄角出洋（羊）相，在我这儿弄故事由儿。”

“我一猜您就没事儿，我昨儿翻了一本杂志，上面说：人看见飞碟，如果飞碟冒的是蓝光可以免灾；冒的是红光，国家有大灾；冒的是黄光，家里有大灾；冒的是绿光，个人有大难。那天咱们瞅见的飞碟，冒的是蓝光，所以您猜怎么着，咱们都没事儿。嘻嘻。”海泉一本正经地说。

赫二爷瞪了他一眼，想了想说：“它爱冒什么光就冒什么光，天上的事儿，我管不着那一段。”

“瞧您说的，我这不是关心您，才告诉您这个的吗？您干吗这么噎人呀？”

赫二爷道：“噎你是看得起你呢。嗯？小泉子，你现在做什么差事呢？”

“我嘛，马尾巴拴豆腐，提不起来。在保险公司当差呢。”

“保险公司？哈哈，这就对路了。我说你小子咋这么关心有灾没灾的呢。你呀，踏踏实实做你的事儿，天塌不下来，听见了没有。别没事儿找事儿！”赫二爷烧了他一句。

“得得，您是老派人，有些事儿，跟您说，您也不懂。”海泉

抹不丢地走了。

这不是洗脚盆里煮饺子——腻歪人吗？赫二爷回到家，心里嘀咕着海泉的话。什么蓝光黄光的？这些人真是吃饱了撑的没事干了。琢磨这个干吗？他沏上一壶酽茶，打开录音机，听了两段老戏的磁带。骑着自行车上班去了。

不知是飞碟闹的，还是听了海泉的话心里膈应，那天赫二爷的气儿不顺，在灶头上，把徒弟臭骂了一顿。

赫二爷的礼数多，规矩大，手下的徒弟，让他调教得毛儿都挺顺溜儿。厨师的脾气向来比较各<sup>①</sup>，但是在赫二爷面前，他们大气儿都不敢出。他是爷，您在他面前永远得哈着他。头老爷子进厨房，徒弟们早早就把茶给他沏好。沏茶要用盖碗，茶叶是上等的茉莉花茶。凉了不行，热了烫嘴也不行。得掐着钟点儿，老爷子往那一坐，茶碗端过去，他喝着正合口儿。老爷子喝够了茶，站起来更衣。徒弟们得马上过去给老爷子把工作服穿上，然后，毕恭毕敬地说：“师傅，您今儿吩咐点儿什么事儿？”一切都看他的眼色行事。

赫二爷不仅在规矩上要求严，在活儿上更是一丝不苟，他说出的菜单，您就得照着他说的去做，少一道工序都不行。

那天，餐厅里来了两位食客，点了四道菜：“芙蓉鸡片”“潘鱼”“蟹黄白菜”“豆腐箱”。这四道菜，价码不贵，但却很要功夫。赫二爷的徒弟上灶烹制，应该说不在于话下。

徒弟们练活儿的时候，服务员进了厨房，对赫二爷说：“赫师傅，外面有人找您。”赫二爷“嗯”了一声，让他的徒弟崔志昆在灶上掌眼，他便来到了餐厅。一看，敢情是原来饮食公司的老领导张志诚带着两位老乡来这儿吃饭。

张志诚比赫二爷年长几岁，早已退休，在家赋闲。他来这儿请客，自然是慕赫二爷的大名。

几年不见，赫二爷怎么着也得陪着张志诚聊几句。一边聊着，

① 各：形容人的脾气比较各色，与平常人不一样，古怪，不合群。各，还有一种意思是跟人较劲，叫板，给人难堪，如“犯各”“逼各”。但“各”字单用属中性词，没有褒贬之意。

一边帮他点了几道菜。

“二爷，我这两位老乡从山西来，我特地请他们到这儿来品品您的手艺。”张志诚笑道。

赫二爷心领神会地笑着说：“行，我回头上灶，亲自给老几位弄几道可口儿的。您几位先候一候。”

赫二爷把这几位安顿好，正要转身上厨房，旁边那桌客人嚷起来：“这‘芙蓉鸡片’怎么炒成这样了？‘潘鱼’也不对味儿呀？知道吗？‘潘鱼’得加鸡汤，你们的酱油放得这么多，色儿忒重了。”

服务小姐忙解释：“哟，这菜……我们这儿的厨师可一直是这么做的。”

这位客人听了这话觉得不顺耳，反问服务小姐说：“一直是这么做的？鱼片儿让你们滑成这样，火候对吗？问问你们的厨师‘芙蓉鸡片’应该怎么做？”

赫二爷一听这话口儿，就知道这两位不是一般的食客。他打量了一眼。一位有五十多岁，戴着眼镜，留着大胡子，穿着中式扣襟夹袄。另一位有四十出头，穿着西装，系着领带，外表看着挺斯文，说出的话却带着刺儿。

赫二爷没直接跟他俩过话，走到服务小姐跟前，使了个眼色说：“还愣着干什么？把这两盘菜赶紧端回去，重做。”

服务小姐回头看了看赫二爷，赶紧跟客人道了声“对不起”，把菜端回了厨房。

赫二爷觉得脸有点儿发烧，他克制着自己，走到客人跟前，勉强挤出几条笑纹，说：“二位，对不住了。咱什么话也别说了，回头菜端上来，您再品品。”

那两位见赫二爷说出这话，相互看了看，不再言语了。

赫二爷走进厨房，端过那两盘菜，用筷子拨拉了两下，尝了尝，顿时眼里冒了火，厉声吼了一嗓子：“把手里的活儿都放下，这两盘菜是谁炒的？”

崔志昆走过来，嗫嚅道：“师傅，怎么啦？”

“你是干吗吃的？让你在这儿盯着灶，你上哪儿去了？这么一



会儿，我没在这儿掌眼，就出了闪失。”赫二爷大声问道。

“我……我，我没留神。”崔志昆低声说。

两个年轻的徒弟走过来，耷拉着脑袋说：“师傅，这菜是我们俩炒的。怎么啦？”

没等他俩把话说完，赫二爷绰起那两盘菜，摔在地上，骂道：“你们呀，真是废物点心！吃货！”

崔志昆没想到师傅会发这么大的火儿，赶紧把筷子往自己身上揽：“师傅，我上手重炒，您消消气儿。”

“你先歇着去吧。”赫二爷好像受到了莫大的耻辱，长叹了一口气，“我的面子，都让你们给我丢尽了！唉，真是不争气，糟改了这字号呀！”

那两个徒弟被赫二爷吓得直哆嗦，一时不知所措了。

赫二爷说：“赶紧给我备料，还愣着干什么？”

赫二爷亲自上灶，不一会儿把菜炒好了，让服务员给那两位客人端过去。

“大胡子”揀了一筷子“芙蓉鸡片”，咂摸了一下滋味儿，说道：“嗯，这回汤放得才对路，滑溜得火候也好。林老弟，你再尝尝。”

那位林老弟吃了一筷子，嚼了嚼，点了点头。

“够味，够味！是不是刚才那位老师傅炒的？”他扭头问服务小姐。

“是，是他亲自炒的。”服务小姐应声说道。

“那位师傅贵姓呀？”“大胡子”笑着问道。

服务小姐说：“他姓赫，是我们这儿的老师傅了。”

“大胡子”不禁肃然起敬地说：“他就是那位大厨赫二爷呀！果然名不虚传。林兄，今儿咱们吃到了正宗的‘芙蓉鸡片’。您再尝尝这道‘潘鱼’。”

“嗯，还得说名厨！”那位林先生吃了一筷子鱼，啧啧赞叹道。

“大胡子”又揀了一筷子“芙蓉鸡片”放在嘴里嚼着，问道：“林先生，您知道吗，这‘芙蓉鸡片’正经是北京的一道名菜呢。”

“是吗？它怎么叫‘芙蓉鸡片’呢？”

“这道菜最初是用红根的香菜、白杏泥和红胭脂、黄栀子调

配上色，炒出来色与形像荷花，所以叫‘芙蓉鸡片’。在元代，它是宫廷聚珍异馐。后来从宫里传到民间，到了民国初年，做法就变了。选用鸡芽子，也就是鸡里脊，把鸡肉剔去筋膜，用刀背砸成泥茸，再一点儿一点儿地兑上鸡蛋清，顺一个方向搅匀成糊，舀入温油，上锅滑成鸡片，然后用好汤、姜汁、白糖、精盐、味精勾芡，上锅颠几下就出锅。这道菜关键是火候，炒出来色要白，形态要雅致，软滑鲜嫩。”

“您真不愧是美食家，说得头头是道。”

“刚才炒的那盘，欠的是火候，而且芡里的好汤不够。您吃赫二爷炒的，绝对跟上一盘不是一个味儿。”

“是是。您看这道‘潘鱼’有讲儿吗？”

“大胡子”揀了一筷子“潘鱼”尝了尝，不停地点头，说道：“好，做得真是味儿。”

“它怎么叫‘潘鱼’呢？”

“大胡子”笑了笑说道：“我在人家赫二爷面前不敢卖弄，在你面前却充起大来。跟你这么说吧，‘潘鱼’这道菜还真有讲儿。它也是一道北京名菜。不瞒林老弟说，它是我们家老祖发明的。”

“哦？这事儿可就奇了。嗨，可不是吗？您姓潘，这菜叫‘潘鱼’。”

“不跟您打哈哈儿，我们老祖叫潘祖荫，咸丰年间的进士，做过工部尚书。他好琢磨吃，常跟家里的厨子一起研究新菜。每创一道新菜，就把同僚好友请到家里品尝。有一次，老祖请客，一个工部的官儿让仆人拎着一条活鲤鱼来潘府做客。他对我们老祖说：‘尝过您做的许多不同吃法儿的鱼，确实不错。您能不动刀剪把这条鱼给做出来吗？’他等于给我们老祖出了一道难题。我们老祖笑道：‘这有什么呢，你们等着吧。’他进了厨房，跟厨子把这意思说了，厨子也有点儿为难。我们老祖见状说：‘你把鱼收拾好，看我给你做一道新鲜的。’厨子把鱼收拾好后，我们老祖用滚开的水把鱼烫了一下，然后用手折成两段，加上鸡汤、海米、香菇、玉兰片和葱、姜佐料，上笼屉蒸了几分钟。鱼出屉以后，上了桌，众人一看这道鱼，是原汁原味，鱼肉鲜嫩，鱼汤鲜美异常，都交口称赞。因为这是我们潘府做出

来的，所以后来管这道菜叫‘潘鱼’。”

“看来，潘先生能成为美食家是有家传呀！”那位姓林的先生笑着，又尝了两筷子鲜美的鱼肉。

两人正说着，赫二爷走了过来，他有意经过潘先生和林先生的桌子，没理他们，而是找了张志诚搭话。

潘先生看见了他，慌忙站起来打招呼：“大师傅，您就是那位赫二爷吧？”

赫二爷道：“是，我是大厨赫云亭。”

“哎呀，您做的这两道菜，可真是绝了。不瞒您说，我在外边还没吃过这么地道的‘潘鱼’。”

赫二爷不冷不热地说道：“这有什么大惊小怪的，这是两道很普通的菜。哦，刚才让二位受委屈了，对不住，实在对不住。”他抱拳打了个揖。

“瞧您说的，您太客气了。”林先生说道。

“哪里哪里，礼当如此。刚才那两道菜是我徒弟做的，请多包涵。到了这儿，我是主，您二位是客，您到我们这儿吃饭，是照顾我们的买卖，您是我们的衣食父母。有照顾不周的地方，多谅解。”赫二爷笑了笑说道。

“还得说老师傅！您瞧您说出的话，让我们多受听。”潘先生说道。

林先生笑道：“我的这位朋友是美食家。他是真懂得吃，要是我，菜端上来，哪懂什么味儿正不正的。赫老先生，您也许不知道，您做的这道‘潘鱼’，就是这位潘先生的老祖发明的。”

赫二爷怔了一下，笑道：“噢。您是潘尚书的后人，难得一见呀。”

“您是京城的名厨，您做的菜，难得一品呀！”潘先生笑着把手伸过去，跟赫二爷握了握。

赫二爷沉吟道：“‘潘鱼’这道菜不难做，但吃功夫。当年潘家把这道菜传给了‘广和居<sup>①</sup>’，后来‘广和居’倒闭了，这道菜又

<sup>①</sup> 广和居：北京有名的老字号饭庄，“八大居”之一。主营鲁菜。

随着厨师到了‘同和居<sup>①</sup>’。我跟‘同和居’做这道菜的大厨是朋友，所以学会了它的做法。”

“您做的确实地道。您也许不知道，这道菜在我们潘家后人中，成了当家菜。家母做得好，我从小就吃。但今天我一尝，您的火候掌握得更好。”

赫二爷笑道：“潘先生过奖了。家母高寿呀？”

潘先生说：“她已然八十多岁了，上不了灶了。改日我一定带她来品品您的厨艺。”

潘先生说到高兴处，一定要敬赫二爷一杯酒，表示谢意。

赫二爷出于礼节，干了一杯。这杯酒冲淡了赫二爷刚才心里的火儿。

那天，因为有这个茬口儿，赫二爷心里不大痛快。他掌灶这么多年，没碰到过让客人挑眼的事。最后，虽然圆了场，但徒弟在灶上的一时稀松，却让他伤了自尊。客人都走了以后，他让崔志昆把几个徒弟叫过来，狠狠地剋了一顿。

赫二爷回到家已经晚上十点多钟了。他刚坐下，想歇一会儿再上床睡觉，就听见有人敲门。

“这是赫老先生的家吗？赫老在家吗？”门外有人低声说。

赫二爷听着说话这人耳生，随口搭腔道：“我是姓赫，谁呀？”他推开了门，借着屋里的灯光一看，面前站着一个梳披肩发的姑娘和一个留着寸头的小伙子。

小伙子毕恭毕敬地问道：“您是京城烹饪大师赫老吗？”

“是，我是大厨。”赫二爷打量着这二位，问道，“你们这大晚上的叫门，有什么事儿吗？”

那位细眉细眼的姑娘笑了笑，递给赫二爷一张名片，说道：“我们白天来过两次，您都不在家。赫老，我们是御膳文化研究会的，会长久仰您的大名，说您是宫廷御膳的传人，想请您当顾问。后天上午在御膳房大酒楼开研究会成立大会，请您出席。”

① 同和居：北京有名的老字号饭庄，“八大居”之一。主营鲁菜。