



烟花三月

扬州厨刀，名动天下。
刀客江湖，有梦想，有奋斗，
有失败，有成功。

一笑天，一刀鲜，烟花三月。
天下第一名楼，天下第一名厨，
天下第一名菜。

神秘刀客突现，
一场“春江花月宴”，
有胆识者往之。
啗饮美食江湖，
滋味绵长，
恩怨终了，
胜负难料……

周浩晖
著

新疆人民出版社



烟花三月

周浩晖

新疆人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

烟花三月/周浩辉 著. —乌鲁木齐: 新疆人民出版社, 2007.7

ISBN 978-7-228-11008-7

I. 烟… II. 周… III. 长篇小说—中国—当代 IV. I247.5

中国版本图书馆CIP数据核字 (2007) 第102501号

烟花三月

周浩辉 著

出版 新疆人民出版社
地址 乌鲁木齐市解放南路348号
电话 0991-2825735
邮编 830001
印刷 北京正道印刷厂
经销 新华书店
开本 787mm × 1092mm 1/16
印张 14.5
字数 220千字
版次 2007年8月第1版
印次 2007年8月第1次印刷
印数 1~10000册
定价 22.00元

未经许可, 不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容
版权所有 侵权必究

烟花三月

目 录

扬州厨刀，名动天下。

刀客江湖，有梦想，有奋斗，有失败，有成功。

一、故人西辞黄鹤楼 /01

奇怪的是，“一刀鲜”从没在别的场合做过这道“烟花三月”，别人问及时，他也总是笑而不答。据说，这道菜的菜谱从此成为了“一刀鲜”家族秘而不宣的绝技，代代相传了下来。

二、名楼会 /29

他们是刀客，扬州城三个最顶尖的刀客。腰杆挺得笔直，手腕坚实有力。他们本来就不需通过语言让别人了解自己，他们展示自己的工具，正是桌案上那些大大小小的厨刀。

三、春江花月夜 /60

瘦西湖畔，廿四桥边。

“青山隐隐水迢迢，秋尽江南草未凋。二十四桥明月夜，玉人何处教吹箫！”皓月当空，夜色朦胧，如此美景，怎能不让人心驰神往，未饮先醉？

四、古巷幽幽飘香 /83

那股神奇的香味，正是从这巷口中飘出来的！

花台后是一座独门小院，离小院越近，那股香味便越发的浓郁。

院门虚掩着，正要伸手去敲，只听得一个苍老的声音在院内说道：“门没锁，几位请进来吧。”

烟花三月

五、车轮战 /115

大厅内的众人全都自觉地安静了下来，气氛亦随之凝重，近百双眼睛全都齐刷刷地盯着后厨通往插台的出口，一场激烈的名厨对决呼之欲出！

六、谁人正午赏明月 /147

“天下三分明月夜，二分无赖是扬州。”

“一刀鲜”说要在今天出来赏月，并不是一件奇怪的事情。可他把赏月的时间选在正午，那就非常非常地奇怪了。

七、三头宴 /175

“欣闻‘一笑天’酒楼新任主厨凌永生厨艺精湛，秉性高淳。本人将于农历三月二十一日晚七时在西园酒店红楼厅摆下宴席，现诚意邀请凌先生届时赴宴，并对本人与御厨后人姜山间的厨艺比试做个见证。‘一刀鲜’。”

八、最后一战 /203

“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知；菱蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。”

你无法抵挡她的诱惑，可这种诱惑又是同致命的危险相伴而来。

用生命去赌博，真的值得这样做吗？

尾声

“‘大味必淡’的道理，我想我已经懂得。”

早上皮包水：两分吃，八分聊。 /09

四鲜狮子头：鲜肉、活鸡、香菇、蟹粉，四味缭绕，余香不绝。 /15

波黑战争：对于刚刚经历过长途跋涉的人来说，这道菜用来滋补调理最合适不过了。 /17

油炸臭豆腐干：热锅里的油已经开始沸腾…… /23

三套鸭：三禽端坐水中，三头相叠，六目紧阖，神态亲昵安详，看起来倒象正在熟睡一般。 /44

清蒸鲥鱼：“网得西施国色真，诗云南国有佳人。”张爱玲曾有一叹：人生之恨事，一恨鲥鱼多刺，二恨海棠无香，三恨红楼未完。 /48

文思豆腐羹：放眼厨届，有几个人敢站出来说：我已学会了做豆腐？多彩的细丝夹杂在一片白色的云雾中，上下轻摆，其姿态恰似风中柳絮，如烟如画。 /53

明月满江：盆中一汪清水洁白如玉，诸多金黄色的明月点缀其中，或圆或缺，如玉盘，似金钩。 /70

神仙汤：那汤中什么都没有…… /107

金裹银：“只是在传说中听闻有这样的做法，没想到今天在这里开了眼界。” /109

一蛋三吃：“这蛋白做一道‘玉树琼花’，蛋黄做一道‘长河落日’，蛋壳嘛，做一道‘银碗莼菜羹’好了。” /120

烟花三月

美景检索

瘦西湖畔，廿四桥边 / 64

五亭桥赏月 / 66

白塔 / 78

扬州城古巷 / 103

寄啸山庄，取意陶渊明《归去来辞》中“倚南窗以寄傲”、“登东阜以舒啸”。国内著名的科学家何祚庥便是这园子里出来的后人 / 150

大煮干丝：“扬州好，茶社客堪邀。加料千丝堆细缕，熟铜烟袋卧长苗，烧酒水晶肴。” / 123

刀切蛋：“一刀鲜”虽然只是挥了一下厨刀，但这一刀却完成了一道菜的烹制。 / 162

五品菊花萝卜羹：五朵菊花，一千刀。第十个萝卜，一小时三十五分钟，一千刀！ / 165

扒烧整猪头：“扬州好，法海寺间游，湖上虚堂开对岸，水边团塔映中流，留客烂猪头。”“初打春雷第一声，雨后春笋玉淋淋。买来配烧花猪头，不问厨娘问老僧。” / 181

拆烩鲢鱼头：棒骨底汤，双髓相融，这种口感，用“绝妙”两个字形容毫不为过。 / 189

老蚌怀珠：烟雾渐散之后，众人眼前都是一亮，只见打开的鱼腹中，竟藏有一斛洁白圆润的璀璨明珠！ / 198

河豚菜心：这菜心里面还有什么玄妙？ / 209

烟花三月：土钵中清汤寡水，绿的是青菜，白的是豆腐。 / 219

送孟浩然之广陵 李白

故人西辞黄鹤楼

孤帆远影碧空尽

烟花三月下扬州

惟见长江天际流

故人西辞黄鹤楼



奇怪的是，“一刀鲜”从没在别的场合做过这道“烟花三月”，别人问及时，他也总是笑而不答。据说，这道菜的菜谱从此成为了“一刀鲜”家族秘而不宣的绝技，代代相传了下来。

扬州厨刀，名动天下。

扬州厨刀本身并没有什么特别之处，普普通通的厨刀之所以声名显赫，是因为那些用刀的人。用刀的人，通常会被称为“刀客”。和武侠世界里的刀客们不一样的，这些刀客手里的刀不是用来砍砍杀杀的，他们用刀做出一道道美味佳肴，让人们的生活变得有滋有味，并在此过程中体现出自身的价值。

同武侠世界一样的，这里有门派，也有师徒；刀客中有声名显赫的“大侠”，也有默默无闻的“小卒”；小卒梦想着有一天能成为大侠，大侠则追求有一天能艺冠天下，所以，这里面就产生了很多故事，故事里有奋斗，有比试，有成功，也有失败。

当然，这样的故事中也少不了恩怨。

刀客们施展本领的舞台是扬州城内大大小小的酒楼。每个酒楼就像一个门派，在那里本领最高的刀客便成为酒楼的“总厨”，其他刀客们按级别分为“头炉”、“二炉”、“三炉”等等。

在刀客中，“总厨”的身份总是令人羡慕的，就像是武侠世界中的掌门一样，不管门脸大小，好歹也算是一方诸侯。

扬州城不大，但酒楼饭馆却遍布大街小巷，成为印证扬州饮食文化之繁荣的最好例证。每到饭时，酒菜飘香，宾朋满座，一派“万商日落船交尾，一市春风酒并垆”的繁华景象。

而这些酒楼也有高下之分，好的酒楼能吸引到顶尖的刀客加盟，生意自然比其他的酒楼要好，名声也会大一些。所以，我们把这样的酒楼称为“名楼”。

“镜月轩”、“天香阁”、“一笑天”，这是扬州城内公认的三大名楼。

“镜月轩”位于市中心的美食一条街上，其老板陈春生是市内最著名的餐饮企业家。目前他的分店已遍布全省各大市县，总资产过亿元。有这么雄厚的财力，“镜月轩”的看家刀客当然不会是泛泛之辈。

孙友峰，属龙，三十九岁，“镜月轩”总厨，正值壮年，两年前在全国烹饪电视大赛上获得金奖，随即被陈总高薪聘用，以一己之力使得底蕴并不深厚的“镜月轩”跻身淮扬三大名楼之列。

从气势上来说，位于玉带河畔“天香阁”要比“镜月轩”差

送孟浩然之广陵 李白
故人西辞黄鹤楼，烟花三月下扬州。
孤帆远影碧空尽，惟见长江天际流。

了很多，但提起“天香阁”的老板马云，饮食届却是无人不知。马云已年过七旬，是昔日淮扬菜“四大金钢”中硕果仅存的一位。其苦心钻研淮扬菜达数十年，理论与实践均有过人之处。后创办“扬州烹饪学校”，育人无数，淮扬刀客无不尊称他为“马老师”。

马云桃李遍天下，其中最为出色的当属现年四十二岁的彭辉。彭辉自二十岁出师以后，一直担任“天香阁”总厨。很多人认为，他的厨艺青出于蓝而胜于蓝，已经超过了当年巅峰时期的马云。更加可贵的是，彭辉为人忠诚厚道，面对诸多酒楼的高薪诱惑，他从不动摇，在“天香阁”一呆便是二十多年。就连马云自己也公开承认，以彭辉目前的身手，只要出去闯荡两年，或者参加个什么大赛，立刻便可成为声动四海的名厨。

不过扬州城内第一酒楼的名头，多年来一直被“一笑天”所占据。

“一笑天”位于城北一条不起眼的小巷中。据地志记载，这座酒楼至少已辉煌了数百年，而悬挂在酒楼正厅中的一张牌匾则是这种说法最好的物证。

牌匾用上好的楠木制成，历经岁月沧桑，成色仍乌黑发亮，通身找不到一处裂纹。牌匾上写着四个苍劲挺拔的金色大字：烟花三月。

关于这四个字，饮食届有着一个流传已久的故事。

据说“一笑天”的兴起，是在两百多年前的乾隆年间。当时，“一笑天”的主厨是一个百年难遇的烹饪奇才，他深谙淮扬菜系的精髓所在，不论什么样的原料，经过他的操作，都能把其中的鲜香原味发挥到极致，名气传出之后，人们给他起了个外号：“一刀鲜”。久而久之，大家甚至把他的本名都给忘记了。

乾隆皇帝下江南的时候，听闻了“一刀鲜”的大名，特地前来品尝了他烹制的淮扬菜肴，赞不绝口。从此后每次南巡，乾隆爷都会让“一刀鲜”御前候驾。有了这样的经历和资本，“一刀鲜”的声名鹤起，“一笑天”也成了淮扬饮食届的翘楚。

时光流逝，几十年过去了，乾隆退位，道光皇帝即位。此时的“一刀鲜”也到了花甲之年，早已在家养老，但他的儿子学到了父亲的技艺，在“一笑天”续写着名厨的辉煌。这一天，突然

从大内传来了六百里加急，要调昔日在乾隆爷御前候驾的“一刀鲜”进京。

“一刀鲜”不敢怠慢，立刻收拾行囊，赶赴京城。一路上，驿差向他说明了事情的原委。

原来乾隆爷身体日渐衰弱，已近大殁之时。近日里，他突然胃口大坏，茶饭不思，后宫御厨总领姜大人想尽办法，做出了各种美味佳肴，只差奉上龙肝凤髓了。但每到用餐的时候，乾隆爷往往是举起筷子，目光在餐桌上扫视片刻，然后便摇头叹气，难以下箸。这可急坏了跟随他多年的王公公。绞尽脑汁之后，王公公突然想起了当年南巡时，候驾的“一刀鲜”打理的菜肴曾深合乾隆爷的心意，于是立刻快马加急发出了大内调令。

“一刀鲜”进了紫禁城，当天就做好一道菜肴，送入后宫。乾隆爷食用后，叹曰：“这么多年了，只有这个‘一刀鲜’还能体会孤家的口味和心意。”随后御笔亲赐菜名“烟花三月”。

“一刀鲜”携着乾隆爷的御赐金匾回到扬州后，消息很快传遍了全城。太上皇给一个厨子亲笔题匾，那是多大的荣耀！不过奇怪的是，“一刀鲜”从没在别的场合做过这道“烟花三月”，别人问及时，他也总是笑而不答。据说，这道菜的菜谱从此成为了“一刀鲜”家族秘而不宣的绝技，代代相传了下来。

而那块“烟花三月”的牌匾，也从此一直悬挂在“一笑天”酒楼的大堂中。

不过“一笑天”酒楼今日在扬州城能有如此地位，既不是因为这块牌匾的传奇色彩，也不是凭借“一刀鲜”当年的虎虎余威。现在的人们提起“一笑天”酒楼，都会立刻说出一个人的名字：徐叔！

徐叔，五十二岁，在“一笑天”任老板已有二十多年。

二十世纪八十年代初，正是“一笑天”酒楼最为困难的时期。两百多年来坐镇总厨的“一刀鲜”族人在“文化大革命”期间一去杳然之后，“一笑天”的后厨实力便一落千丈，仅靠着百年老店的名声维持着不死不活的状态。市场重新开放之后，扬州的饮食业在新的形势下迅猛发展，“一笑天”酒楼面对激烈的市场竞争，已是岌岌可危。

徐叔就是在这种情况下，接手了“一笑天”酒楼，他发誓要在三年内让“一笑天”重现辉煌。“一笑天”需要一个新的实力派总

送孟浩然之广陵 李白
故人西辞黄鹤楼，烟花三月下扬州。
孤帆远影碧空尽，惟见长江天际流。

厨，徐叔早已在心里想好了人选，这个人就是他自己。从此，厨刀几乎成了徐叔生命中的全部，他不停地练，不停地尝，不停地学。

有人说，徐叔这么做并不是盲目的，“一刀鲜”传人当年离去的时候，曾把自己的一身烹饪绝技写成册子，留给了酒店里的一个小伙计，而这个小伙计就是徐叔。

对于这种说法，徐叔一直以来既不承认，也不否认，人们也就无从证实。人们看到的事实是：三年后，徐叔自任“一笑天”总厨，一身厨艺技惊全城。当时包括马云在内的淮扬菜“四大金钢”一致认为他是自“一刀鲜”消失后的烹饪届第一高手。

从此之后，“一笑天”重振雄风，二十年来牢牢占据着淮扬第一名楼的地位，徐叔也一直是淮扬饮食届公认的头号刀客。

当然，以“镜月轩”和“天香阁”为代表的其他酒楼自然不甘心久居人下，他们无时无刻不在等待着机会，将“一笑天”酒楼取而代之。

今年，这种机会终于出现了。

一个月前，徐叔突然作出了一个令众人吃惊的决定：由他的徒弟凌永生接任“一笑天”的主厨，而他本人将不再过问“一笑天”的后厨事宜。

消息传出，饮食届议论纷纷，而“镜月轩”的陈总随即作出反应，在淮扬“烟花节”期间举办一次“名楼会”，邀请“天香阁”和“一笑天”的主厨届时于“镜月轩”主厨孙友峰同台切磋厨艺。

明眼人一看便明白，这名为“邀请”，实际上是下了战书，三大名楼的主厨同台献艺，自然会分出个高下，“镜月轩”摆明了是想趁着徐叔淡出之际，在这次大会中力拔头筹，为取代“一笑天”淮扬第一名楼的地位创造声势。

“天香阁”对此次邀请立刻积极响应。在这种情况下，“一笑天”自然不能退缩，新任主厨凌永生已答应届时赴会，一场淮扬刀客间的最高对决已是势所难免。

凌永生，二十七岁，在业界内默默无闻。人们对他的水平难免会有一些疑问，但在凌永生成为主厨之后，光顾过“一笑天”的食客都说，这里的菜肴仍然色味双全，与“镜月轩”和“天香阁”

相比毫不逊色！

究竟哪位刀客能够在这场难得的“名楼会”胜出，一时间成了扬州各大酒楼茶肆中食客闲人们聊天时的热门话题。

随着既定日期一天天的临近，这个悬念也终将要被解开了。

离“名楼会”还有三天。

崭新的厨刀，长七寸，高五寸，半弧形刃口，脊宽三公分。

这是扬州厨刀中最大最沉的一种，这种刀通常都是用来剁排骨的。

现在这把刀正握在王癞子的手里，阴沉的刀光映着他那张难看的笑脸。

王癞子笑得这么开心，是因为今天他的生意着实不错，从清晨开张到现在，不到两个小时，他已经卖出了四五十斤排骨，他手中的刀几乎一直都没有停过。

现在，一位大妈又被那案板上新鲜红润的排骨吸引了过来：“这排骨怎么卖啊？”

“实在价。”王癞子很爽快地答道，“五块六一斤！”

大妈用手指试试成色，嘀咕着：“挺新鲜的，倒是不贵……给我来两斤。”

“好嘞！”王癞子挥起厨刀，麻利地剁下几块排骨来，放到台秤上，秤盘立刻被低低地压了下去。

“看这秤压得多底，足有两斤二两了，算您两斤！”王癞子慷慨地嚷嚷着，唾沫星子喷出老远。

“癞子，换新刀了？”一个声音突然在大妈身后响起。

王癞子抬头看清来人，脸上立刻挤出了谄媚的笑容：“哟，飞哥，你来啦。”

被称做“飞哥”的人看起来比王癞子还要小上几岁，最多也就三十岁左右。他中等个头，很随意地套着一件圆领的毛衣，消瘦的脸庞配着一头平平的板寸，显得煞是精神，只是下颌上没有剃尽的胡须又略微透着一丝沧桑和凌乱。

“把你的新刀借我看看。”飞哥眯着眼睛，笑容中带着些戏谑的意味。

送孟浩然之广陵 李白
故人西辞黄鹤楼，烟花三月下扬州。
孤帆远影碧空尽，惟见长江天际流。

王癞子有些迷惑地看了看自己手中的刀，然后下意识地把它递了过去。

飞哥接过刀，在手中掂了掂，轻声赞了句：“好刀。”

“嘿嘿。”王癞子得意地笑了两声，“这是我花十五块钱在……”

突然间，飞哥扬手，挥刀，落刀！那把厚重的厨刀直奔王癞子放在案板上的左手而去。他的动作迅捷无比，事前却没有半分预兆，还没等王癞子反应过来，那刀已经“笃”地一声穿过他的手刺进了案板，刀身尤在微微颤动着。

王癞子面色惨白，没说完的话也被吓得咽回了肚子。飞哥却仍是一副笑嘻嘻的慵懒表情，他若无其事地从刀刃边捡起一块刚刚被切下的排骨，丢进了台秤上的托盘，然后伸手在托盘下一抹，从盘底取下一块磁铁来。

这一进一出，台秤的读数竟丝毫不变。

“两斤二两，算两斤。”飞哥悠然自得地拍拍手，看着台秤，显得颇为得意。

王癞子此时才回过神来，他颤抖着抬起左手，手掌完好无损。刚才那一刀原来只是嵌入了他的指缝中。

“飞哥，你怎么和我开这样的玩笑……可吓死我了……”王癞子擦擦额头的汗水，一副心有余悸的样子。

飞哥嘻嘻一笑：“做买卖不公平，你就不怕有一天真的切了自己的手？”

王癞子躲避着飞哥的目光：“是……是……都说你的眼睛比秤砣还贼，我今天算见识了……”

王癞子一边自嘲地说着，一边想把剁在案板上的厨刀拔出来，可是他一使劲，那厨刀竟纹丝不动，仔细一看，刀刃已没入案板半寸有余。

王癞子的狼狈样引得围观的众人一阵哄笑，他自己则被臊了个面红耳赤，挤眉弄眼地看着飞哥：“帮帮忙……你这个力道，我拔不出来……”

飞哥见把王癞子耍得也差不多了，正要上前，另外一只手却抢先握在了刀把上，只见这只手轻轻一抬，厨刀便乖乖地脱离了案板。

拔刀的是一个二十多岁的年轻男子，他英俊儒雅，风度翩翩，穿着一身整洁华贵的西服。飞哥挑了挑眉头，饶有兴趣地看着他，这样的人一般是很少出现在菜市场中的。

年轻人一边把厨刀还给王癞子，一边看着飞哥赞道：“你这一刀，好厉害的眼力和准头。‘一笑天’酒楼的菜头都有这样的功力，淮扬第一名楼果然名不虚传。”

“哦？”飞哥摸着自己下巴上的胡子茬，“你认识我？”

年轻人面带微笑：“你叫沈飞。在‘一笑天’酒楼当了近十年的菜头，专职为酒楼采购新鲜的菜肴原料，混迹于扬州各大菜市场，被菜贩子们称为飞哥。闲暇之余，在酒楼附近的巷口中摆摊炸臭豆腐，口味鲜香独特，远近闻名。”

见对方对自己竟然了解得这么详细，沈飞不禁挠了挠自己的脑门：“我们以前见过吗？眼生得很啊……”

“不，我们是第一次见面。”

“那你自我介绍一下？”

“不用了，我们很快会再见的。”年轻人看着沈飞，虽是拒绝，但言语却彬彬有礼。

“那好吧。”沈飞也笑了起来，“我这个人的好奇心一向不重。”

“后会有期。”年轻人颌首作别，然后转过身，自顾自地离去了。

“哎，飞哥，这是谁啊？听口音不是本地人。”王癞子好奇地嘟囔着。

沈飞看着年轻人远去的背影，微微摇了摇头。自己在扬州城混了这么多年，但确实从没见过此人。年轻人两次提到“一笑天”酒楼，多半也是饮食圈里的人物。从他拔刀的动作来看，其手腕上的力量足以跻身最顶尖的刀客行列。

在“名楼会”即将开始的时候，这个人突然出现在扬州，这会意味着什么呢？

离“名楼会”还有两天。

神州广阔，每个地方的人们都会有着带有浓郁地域色彩的生活方式。

送孟浩然之广陵
李白
故人西辞黄鹤楼，烟花三月下扬州。
孤帆远影碧空尽，惟见长江天际流。

“早上皮包水，晚上水包皮。”这句扬州俗语便活灵活现地描绘出了老扬州人的传统生活习惯。

“早上皮包水”即指吃早茶。扬州人不说“喝茶”，而说“吃茶”，其中是有原因的。说出来也很简单，因为这早茶的重点在于“吃”，而不在于“喝”。

各式各样的面点和冷肴才是早茶桌上的主角，食客们手捧一杯绿茶，不时地啜上两口，除了去腻清胃以外，还有一个很重要的作用，便是解渴。

来吃早茶的人很容易口渴，因为他们的嘴，两分时间在吃东西，八分时间却是在聊天。

聊得投机时，一顿早茶可以从晨光初上直吃到日当正午。茶社的常客，必然都是些身无杂事的闲人，只有他们才有时间吃早茶，也只有他们才能洞知时局动态，市井里短，有着那么多聊不完的话题。

惜春茶社内饰古朴，傍水而建，门口种起一片竹林，恰似在闹市中辟出的桃源。在这里吃早茶，近都市而远喧嚣，自然成为老茶客们的首选之地。

茶社二楼有两张靠窗的桌子，可以欣赏到楼下的水色，这样的雅座一般都会留给每天都来光顾的熟客。

赵爷和金爷就是这样的客人，此时，这两个老头子正对面坐在西首的桌子上，一边吃点心品茶，一边摆起了龙门阵。他们今天聊的，正是有关“名楼会”的话题。

“我看这次‘名楼会’还不如叫‘名厨会’，三位大厨同台比试，嘿嘿，有意思，到时候还真得去看看。”

“你觉得谁胜出的可能性大一些？”

“这个……还真不好说啊，如果徐老板能够出马，自然是‘一笑天’的赢面大，可现在的那个主厨毕竟年轻，道行终究有限啊，不知道徐叔为什么会作出这样的决定……”

“这烹饪做菜也是个体力活。徐老板年纪毕竟大了，虽说再支撑几年还不成问题，但终究会越来越吃力。现在他提前把衣钵传给弟子，对晚辈既是一种锻炼，自己也还有能力提携提携，做个过渡。我倒认为这步棋是徐老板的一个高招啊。即使这次比试失利，也为东山再起打好了基础，不会出现以前失去‘一刀鲜’便大厦倾塌的局面。”

“嗯，有道理。”隔壁桌上突然有人自言自语地接了句话茬。

二老询声看了过去，说话的年轻人衣冠楚楚，正襟独坐，端着一杯热茶，似乎若有所思。见二老注意到自己，他放下茶杯，很有礼貌地笑了笑，用一口标准的普通话说道：“只是这位老先生只知其一，不知其二。”

“哦？”茶社中本来就是聊天会友的好地方，刚才说话的赵爷立刻发出了邀请，“小伙子，一块过来聊聊？”

“好的。”年轻人点点头，大大方方地坐了过来。

金爷啜了口茶，眯着眼睛打量了年轻人两眼：“小伙子，你知道‘一笑天’酒楼的事情？”

年轻人微微一笑：“说起‘一笑天’，上至老板徐叔，下至后厨烧火的老孙头，每个人我都多少了解一些。”

这样的话从一个外地人的口中说出，不免让人有些诧异，二老禁不住对看了一眼。

赵爷往前探了探身子：“那你刚才所说的‘只知其一，不知其二’是什么意思？”

“徐叔着急把‘一笑天’主厨的位置传给了徒弟凌永生，其中另有重要的原因，刚才您却没有提到。”

“嗯，那你倒说说，还有什么原因？”

“因为明天，徐叔的女儿就要回来了。”

“徐老板的女儿？”赵爷惊讶地睁大了眼睛，“我在扬州这么多年，徐老板从来都是独身一人，哪里来的什么女儿？”

年轻人轻轻地叹了口气：“徐叔二十年来的成功和辉煌人人知晓，但他为此而付出的代价却只能一个人藏在心里了。当年徐叔埋头苦练厨艺的时候，难免冷落他的妻女。后来他的妻子出国留学，寄回了一纸离婚协议书，他尚未入学的女儿也随母亲移居国外。那时的徐叔还是默默无闻的人物，你们不知道这些事情也不奇怪。”

“竟有这样的事情？”金爷感慨地说，“难怪徐老板独身这么多年，看来对妻女还是念念不忘啊。”

“不错。”年轻人接着说道，“徐叔之所以不再续任‘一笑天’的主厨，就是为了摆脱那些俗事，趁着女儿回国，好好地享享天伦之乐。”