

X 為服務為您服務

周浩暉

著

DOUYAN

斗宴

廚界第一高手被逼再現江湖，百年第一名菜揭開神秘面紗。

中國華僑出版社



周浩晖
著

中國華僑出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

斗宴 / 周浩晖著. —北京: 中国华侨出版社,
2012. 3
ISBN 978-7-5113-2150-3

I. ①斗… II. ①周… 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(2012)第012721号

斗宴

著 者: 周浩晖

出 版 人: 方 鸣

责任编辑: 白 豫

封面设计: 八 牛

排版制作: 刘碧微

经 销: 新华书店

开 本: 700mm×980mm 1/16 印张: 16 字数: 220千字

印 刷: 北京嘉业印刷厂

版 次: 2012年4月第1版 2012年4月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5113-2150-3

定 价: 29.80元

中国华侨出版社 北京市朝阳区静安里 26 号通成大厦 3 层 邮编: 100028

法律顾问: 陈鹰律师事务所

发 行 部: (010) 82068999 传 真: (010) 82069000

网 址: www.oveaschin.com

E-mail: oveaschin@sina.com

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂联系调换。



第一章	故人西辞黄鹤楼	- 001
第二章	名楼会	- 031
第三章	春江花月夜	- 065
第四章	古巷幽幽飘香	- 091
第五章	车轮战	- 127
第六章	谁人正午赏明月	- 163
第七章	三头宴	- 193
第八章	最后一战	- 223
尾 声		- 248

故人西辞黄鹤楼

第一章

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是，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。

同武侠世界一样的是，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。

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江苏省各大市县，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，位于玉带河畔的“天香阁”比“镜月轩”差了很多，但提起“天香阁”的老板马云，饮食界却是无人不知。马云已年过七旬，是昔日淮扬菜“四大金刚”中硕果仅存的一位。其苦心钻研淮扬菜数十年，理论实践均有过人之处。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，当数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”一待便是二十多年。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，立刻便可成为名动四海的名厨。

不过扬州城内第一酒楼的名头，多年来却一直被“一笑天”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块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，饮食界有着一个流传已久的故事。

据说“一笑天”的兴起，是在两百多年前的清朝乾隆年间。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，其中的鲜香原味都能被发挥到极致。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”声名鹊起，“一笑天”也成了淮扬饮食界的翘楚。

时光流逝，几十年过去了，乾隆退位，嘉庆皇帝即位。此时的“一刀鲜”也到了花甲之年，早已在家养老，但他的儿子学得了父亲的技艺，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文书，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”从没有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了“一刀鲜”家族秘而不宣的绝技，代代相传了下来。

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。

20世纪80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“文革”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，留给了酒店里的小伙计，而这个小伙计就是徐叔。

对于这种说法，徐叔长期以来既不承认，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“四大金刚”一致认为，他是自“一刀鲜”消失后烹饪界的第一高手。

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位置，徐叔也一直是淮扬饮食界公认的头号刀客。

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，这个机会终于出现了。

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，饮食界议论纷纷，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”的主厨届时与“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”淮扬第一名楼的位置创造声势。

“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势所难免。

凌永生，二十七岁，在业界默默无闻。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”中胜出，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。

“看这秤压得多低，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！”

被称作“飞哥”的人看起来比王癞子还要小上几岁，最多也就三十岁。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。

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，事前却没有半分征兆，还没等王癞子反应过来，那刀已经“笃”的一声穿过他的手剁进了案板，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里。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，丢进了台秤的托盘里，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。

王癞子的狼狽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。闲暇时，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？听口音不像是本地人。”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，这意味着什么呢？

离“名楼会”还有两天。

神州广阔，各个地方的人们都会有其带有浓郁地域色彩的生活方式。

“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，市井之声，有着那么多聊不完的话题。

惜春茶社内饰古朴，傍水而建，门口种有一片竹林，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，既是对晚辈的一种锻炼，自己也还有能力提携提携，作个过渡。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。

二老循声看了过去，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，难免冷落了妻女。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？”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。”

年轻人言语坦诚，话又说得合情合理，不由得二老不信，不过赵爷还是忍不住提出了自己的疑问：“你是徐老板的什么人？这些事情，你怎么会知道得这么清楚呢？”

年轻人笑了笑，却不正面回答：“这些问题，过不了几天你们就会知道答案了。”

离“名楼会”还有一天。

对于即将参加大会的三位大厨来说，现在应该已经到了最为紧张的时刻。

孙友峰和彭辉都是一大早就起了床，他们要利用一天中记忆力最为清晰的早晨时分来训练和调整自己的辨味能力。

而凌永生此时却在做着一件与“名楼会”毫不相关的事情——打扫卫生。

不仅是凌永生，“一笑天”的其他人，甚至包括徐叔自己，现在都在酒楼的厅堂里打扫卫生。

对他们来说，今天即将发生的另外一件事情，似乎比那场迫在眉睫的大战更为重要。

年过半百的徐叔身形已略微有些发胖，他手里掂着一块抹布，一边四下走着，一边时不时地唠叨两句。

“仔细点啊，这儿，看到没？还得再擦擦。在国外生活过的人，对卫生最讲究了，她们都有那个……那个……洁癖！”说着话，徐叔手里的抹布已经抡了上去，囫囵两下，擦去了窗户上的一片污渍。

“师父，您女儿肯定是今天到吗？”凌永生一边说话一边习惯性地挠挠头，他个子不高，圆脸浓眉，带着些许憨态，一眼看上去，很难把他和淮扬顶尖刀客的身份联系在一起。

“那当然。”徐叔用不容辩驳的口气回答徒弟的疑问，“她们在国外生活过的人，做事情最讲信用了，绝对不会失约。”

“哦。”凌永生接受了师父的观点，举起一根长长的鸡毛掸子，轻轻地拂去吊灯上的灰尘。

师徒俩讨论的正是徐叔和前妻所生的女儿徐丽婕。二十年前，徐叔通过自己的努力，赢得了荣誉和地位，却失去了家庭。二十年后，这一切还有机会来

弥补吗？

徐叔看似专注地擦着前台上摆放着的一件玻璃饰品，思绪开始飘忽，不知是在回忆往事，还是在憧憬父女相聚时的美妙感觉。

“徐叔，你再怎么擦，它也是个玻璃的。”一个戏谑的声音把徐叔的思绪重新拉回到现实中。

徐叔不用抬头，就知道说话的人是谁。在“一笑天”酒楼里，只有一个人会如此没大没小地和他这样说笑。

这个人便是沈飞，他刚刚从外面买菜回来，此时正开心地咧着嘴，笑嘻嘻地看着徐叔。

“一笑天”酒楼里的年轻人，个个都会做两个拿手菜，成为名厨是他们共同的理想。他们对徐叔既尊敬又崇拜。

唯独沈飞是个例外。

沈飞是个菜头。菜头就是专门负责买菜的人，在酒楼的后厨里，他的地位是最低的。但沈飞对自己的身份很满足，他似乎从来没想过成为厨子，更没想过要成为名厨。他从来不学做菜，所以也就从来不会因厨艺不精受到徐叔的斥责。

于是他每天都能过着一种快乐而简单的生活。

徐叔抬起手，在沈飞脑袋上轻轻拍了一下：“你小子，少跟我油嘴滑舌的，菜买回来了吗？”

“那还用说！”沈飞举起手中的菜篮，“看看这块腰子，多新鲜！他要价五块六，愣被我还到五块。怎么样？”

徐叔看了眼腰子的成色，然后又用手在菜篮里翻了翻，点头赞了句：“不错，送到后厨去吧。”

沈飞答应一声，转身走了两步，突然又停了下来：“今天大小姐回来，我是不是也要露一手？”

凌永生笑着插话：“你能露什么呀？炸臭豆腐？”