

# 一条船上的人

□ 明前茶（南京，媒体人）



漫画 / 崔泓

在房东家完成房子的网签，已经是晚上8点。得知我没来得及吃晚饭，中介小哥主动提出：“姐，我带你去吃我家的烩四鲜行不？我请客，庆祝一下买卖成功！”

外面下着毛毛细雨，中介小哥从电动车后座的储物箱里拿出毛巾，擦干湿漉漉的后座，又帮我扣紧头盔上的系带。一路上我得知，中介小哥是开封下面乡镇上的人，四年前，他的爸爸费了老大的劲儿脑溢血抢救成功，从此面临漫长又痛苦的康复训练，离不了人、干不了事，攒了一肚子愤懑委屈。老伴对他越是细心周到，他便越觉得自己像婴儿一样无用，脾气也因此格外暴躁。

小哥跟妻子商量，接爸妈来杭州照顾，大城市康复医疗的条件好，另外，倘若少了他这个独生子女的开解，老爹的情绪怕是

很难安抚。妻子是小哥的开封老乡，不仅答应挑这副重担，还出主意说，反正孩子也上了幼儿园，等公婆来了，她就与他们一同开一间售卖烩四鲜的小店——正好，小哥的岳父，是做这道小吃的好手。妻子让自家老爸教会婆婆，又带着一大桶自家天天烧滚、加料的老汤，从开封乡间来到杭州。在开封，烩四鲜只会在早点店出现，这一家婆媳颇能吃苦，盘了铺子，既做早点，又做下午夜市点心。

到了地方，一面吃着鲜香无比的烩四鲜，一面看小哥一家齐心协力准备明天的食材，我意识到，这爿小店，已经将这家人的精神气抻聚了起来。做烩四鲜这种配锅盔或烧饼吃的汤菜，十分之麻烦。几十斤牛肉飞水后，要放入老汤及鲜羊骨一同熬制，要熬近三个钟头，最终成为鲜脱眉

毛的乳白清汤；大块牛肉捞出后晾凉，切成粗大方丁；面筋要切成比麻将牌薄一点的小块，入油炸透，控干油分后，用“灵魂鲜汤”煨半小时，让面筋软糯Q弹；干黄花菜泡水，清洗干净；最麻烦的是做牛肉丸，新鲜牛肉认真剔除筋膜后，搅成肉馅，加足秘方作料，朝一个方向搅打一百多次后，将虎口中挤出的肉丸中火油炸，使之迅速定型。牛肉丸一做就是好几十斤，婆媳两个根本忙不过来，小哥在看房客人不多时，也经常骑着电动车蹿回来帮忙。

有一天，拉着牵引绳在店门口锻炼的老爹，突然要求学炸牛肉丸。老伴认为，他如今连吃饭都能抖落一地米粒，他这手脚，能抻得圆肉丸？媳妇却说：“就让爸试试，你不晓得，人感觉自己有用，有多要紧。”全家就为老爹改制了高脚凳，给他一口小锅，确保他能坐着操作。一开始，老爹的“作品”自然没法给客人吃，但练了一星期，就可以出师了。这下，老爹得意起来，也没空伤春悲秋，埋怨命运弄人了。他成了家族生意的质量监督人，面筋没有煨透，黄花菜上微不足道的生硬花蒂没有逐一摘去，牛肉切丁不够方正，老爹都会提意见。看不惯人家，就抢着自己上手。一年半后，成果喜人——以前右手拿汤勺都如挑重担，现在，连给黄花菜摘花蒂的细小动作，也做得很娴熟了。

每次去医院复查，医生都对老人的进步表示诧异。中介小哥舒出一口长气：没想到，这一关，是这样闯过来的。一爿小店，让全家人成了一条船上的人，每遇风浪，能划桨的划桨，能扯帆的扯帆，老爹能舀出一瓢漏进来的水，也增强了他的自信。