

➡➡荣海烧菜从来不曾菜肴的咸淡,那酱油和盐在他手里捏
拿得就如一杆天平秤,只只菜咸淡真好。

●“包饭作”，顾名思义就是包大家吃饭的一个作坊。既然是作坊，但餐具和炊具，如锅、碗、瓢、盆、蒸笼之类，大饭店具有的东西都一应俱全，加上优质的服务和上口的菜肴，在当时的年代是很受欢迎的。但到了20世纪50年代后，“包饭作”这个名词渐渐被社会淡忘了，估计现在的年轻人不一定听说过。其实在我们这个年代的人也不全部知道，只是我父亲的一个朋友是以这个行业谋生的，也让我知道了他们的一些故事。

这个朋友是父亲的棋友，年龄比父亲大七八岁，大家叫他荣海。但父亲却叫他为“包饭作”，确实说，包饭作是荣海的绰号。其实人们都喜欢用一种形式或是象征性的东西来区别某个人的特色，比如，根据人的高度可以叫长腿、矮子，胖瘦叫着大块头、排骨，更多的是根据职业来称呼，因为荣海曾做过“包饭作”。

他这个绰号名气响过本名，特别是父亲在和他下棋时，就一边下棋，一边说：“依这个包饭作，做的饭菜倒是蛮好吃的，走的棋子哪能介臭的？”而包饭作却一副老实兮兮的样子，伸着头颈艰难地看着眼前的棋盘，手里拿着一枚棋子左右为难，不知道该如何下棋。

荣海的特征给人印象很深，坐着时，他相貌端正，五官分明，一双炯炯有神的眼睛就如一把火炬闪闪发光，张口说话时，一对镶金的大门牙在火炬的照耀下，显得格外耀眼。此时，那对大金牙张得老大，金牙下面是一排参差不齐的黄牙，就如一粒粒没有发育好的珍珠米，又黄又小。荣海和父亲下棋时，俩人就不停地说话，父亲每拿起一枚棋子就会说一句：“我吃脱依。”

荣海也拿着枚棋子一边下棋一边说道：“我看依哪能吃？”说话间，棋子已经走了好几个来回，仍是分不出胜负。于是，荣海抬起头看看天边的太阳，他提出以和棋的方式结束棋局。可父亲不同意，说荣海赖皮。荣海就嘿嘿笑了几声，随着笑声，“馋吐水”就从大金牙的缝缝中喷了出来，落在了棋盘上。

父亲就用袖子管擦了擦湿答答的棋盘，一边对荣海说道：“依这牙齿要重新镶了，一说话就落‘馋吐水’，以后啥人还会叫依去烧菜？”

荣海就用手揩了一下嘴角，一边站起来，一边说道：“就算我输好来，明天我带干煎带鱼给你吃。”荣海说着就一步步向回家的路走去。他的步子很慢，他的头是低着的，背是隆起的。如果这时候谁叫他一声，他只能斜着头来看人，因为荣海是个驼背。

●听说年轻时的荣海，长得可是一表人材，身高一米八多，皮肤雪白，一双眼睛炯炯有神，还有一副整齐洁白的牙齿，一头微微卷起的头发根根竖起，俗称奶油包头。都说荣海是小开出生，他父亲就是包饭作，所以荣海从小吃得好，也有了一副发育良好的身板。后来，荣海的父亲死了，子承父业，荣海成为了包饭作。

当时，一个经常来吃饭的小姑娘看中了荣海，每次来吃饭时，就站在荣海面前，看荣海拿着个菜勺在铁锅里炒菜，她特别喜欢吃荣海做的干煎带鱼，那带鱼一块块在面粉里蘸着，然后放进油锅里炸，炸得金黄喷脆，吃的时候，鱼骨头爽快地从嘴里吐出来，一点也不会粘着鱼肉。

荣海也看出了小姑娘的心思，每次她来吃饭时，他就把干煎带鱼多给她几块。一来二往，荣海就索性托媒人去提亲，娶了小姑娘来做老婆。结婚后，荣海先得了女儿，后又添一子。在那时候，先有女儿后有儿子叫先开花后结果。可没有想到，就在儿子三岁时，荣海得了一种怪病，浑身抽了筋痛，连续发了几天高烧，然后身子就萎缩了，渐渐的背也驼了起来，那口整齐洁白的牙齿开始东歪西倒，最后门牙也落光。其实这个病放在现在来说就是强直性脊椎炎，属于自身免疫系统问题，但当时的医学常识不是很普及，也没有得到及时的治疗，荣海成为了驼背。

身体的驼背并没有影响他的包饭作生意，毕竟一家老小靠这个包饭作生活的。荣海就斜着身体驼着背掌管着菜勺经营着他的“包饭作”。后来，在公私合营时，他的包饭作被合并到一家饮食公司。公司的人也算有点良心，让荣海去医院对身体进行了医学鉴定，认为他是三级残疾人，没有合适的工作让他好做，允许他在家长长期病假。当然他也没有工资可拿了，只是每月领取少得可怜的生活费。

尽管如此，荣海会烧一手好菜，技艺不压人。他就驼着背到处讨生活做，凡是弄堂里的红白喜事，都会请荣海来掌勺。荣海为人和气，只要有人来请他烧饭，他就心平气和的为客户计算着菜料，精打细算，让客户满意。

但荣海有自己的规矩，红白喜事中，他不收白事的钱，用他的话说来，人家已经少了一个人，不能再让人家少钱了。但白事的酒席中，大家总能看到荣海的一对子女坐在酒席上吃饭，这也是荣海对客户的要求。

反正酒席上多一个人吃和少一个人吃是没有什么大区别的，于是，客户满口答应，只要你荣海把菜烧好就是了。可我们不一定知道荣海心里的想法。那時候，弄堂里还流行着一种传统的习惯，谁家里死人了，办丧事宴请大家就是要吃上三天的。那么这三天里，荣海的子女就可以理所当然吃上三天。三天结束，剩下的汤汤菜菜全部由荣海打包回家，而这些菜够荣海家吃上一个多星期。

如果是喜宴或是生日酒，荣海的子女也会去吃饭，只不过是，他们以帮忙的形式出现的，但主人家都明白荣海家人的意思，很有礼节性的邀请他们坐上酒席。

其实，那时候，每个人的肚子里都缺油水，个子也长不高。但荣海家里的两个儿女个个身材高大，而且发育良好。特别是他的大女儿，长得红粉细白，一头乌发是卷毛，两只眼睛大得像桂圆，到了发育年龄时，胸部挺得老高，害得她在走路时只好弓起背束紧肚皮，怕人家看见她的胸部。但荣海的儿子就大胆走路，头抬得老高，他的长相继承了父亲的特点，两只眼睛睁得骨碌大，一头微卷的头发用生发油梳得一丝不乱，白里透红的脸上是一个英俊少年的风流样。于是，弄堂里的人叫荣海的女儿为洋囡囡，叫他儿子为外国人。

每逢荣海为人家烧饭时，洋囡囡和外国人他们就会去人家里吃饭，而且成为了习惯。虽然他们可以名正义顺地去吃白事的饭，但相比之下，洋囡囡喜欢吃人家结婚的喜宴，她喜欢看新娘子穿什么衣服，脸上搽的是什么胭脂，有时候，洋囡囡饭也不吃，就直眼愣愣地看着新娘子，幻想着自己哪一天也成为一个新娘子。

而外国人却喜欢吃人家的生日酒，包括小孩子的满月酒，生日酒席上肯定有一盆炒面，那炒面是荣海的绝手活，一根根又圆又粗的面条吃在嘴

情事

倾诉与聆听,城市人的情感故事。
请勿对号入座。

组合 I

我难忘的一场情感经历

口述/阿鸣 文字整理/草千里



“包饭作”和他的儿女们

里滑而不腻，满满一盆炒面放上几根碧绿的菜叶子，在通红的灯光下，炒面闪着酱油的光芒，散发着香喷喷的味道。这时候，外国人就会盯着一盆炒面吃它个盆子朝天，然后就不停地抚摸着微微隆起的肚皮，再跑到另外一桌去吃炒面。

洋囡囡和外国人就是跟着包饭作的父亲，吃东家和西家的饭长大了，是弄堂里数一数二的美女和美男子。

●我彻底认识荣海一家人,是在我大哥结婚的时候，喜宴定在国庆节。大哥是家里的长子长孙，他的喜事引来了一幢楼里人的关注，西厢房的亲妈决定让她家的一间房间让我家摆一桌酒席，后客堂的王履里家也可以摆上一桌酒席，就连对面29号袁家姆妈家的前客堂也好放两桌。这是自我懂事以来家里最大的喜事，所以我们每个人都期待着这场喜酒的到来。

在商讨酒宴时，父亲理所当然的请来了荣海，而我作为记录酒席具体内容的小秘书，把荣海开出来的每道菜和配料及佐料一一记录下来，在用什么油时，我只听荣海对父亲说：一定要用豆油。父亲问：菜油不行？荣海回答说：菜油煎东西煎不透，豆油煎东西卖相好。

那时的食油都是凭票供应的，所谓的菜油是宁波乡下头的阿姨自己榨出来，千里遥遥送到上海为大哥的喜宴准备的。但吃喜酒就是图个卖相，讲究气派，让每个来吃喜酒的人坐在桌子上看到八冷盆十热炒，就心生欢喜，个个脸上喜气洋洋。但到哪里去搞这么多的豆油票呢？最后还是荣海出了一个主意，叫父亲用布票或是粮票去调豆油票。荣海还神秘兮兮地告诉父亲，他的儿子外国人能帮我们搞到油票。这是我第一次亲耳听到有关外国人的事，他能搞到油票。

大哥喜宴上的菜肴最后是听取了荣海的建议，全部用豆油。

大哥的喜宴足足摆了八桌，分布在各个邻居家。我和几个姐姐就当跑腿，把荣海烧出来的菜一碗碗端到酒席上。有时候趁端菜的空档，就站在荣海边上看他烧菜。这时候的荣海，红光满面，穿着一件油腻刮客的白衣服，一条乌黑墨迹的白毛巾围在脖子上，那副大金牙被他紧紧闭在嘴里，不说一句废话。荣海烧菜从来不曾菜肴的咸淡，那酱油和盐在他手里拿捏得就如一杆天平秤，只只菜咸淡真好。

站在厨房的荣海，在弥漫着酒菜的香味中，他的背也不驼了，那只掌勺的右手挥舞有力，让我不得不佩服这个包饭作，原来，他的身体里有着这个使命的天赋。

就在这时，父亲和荣海说：“洋囡囡和外国人来看你了。”

我看见了一对长得非常漂亮的男女，他们站在我面前，男的穿着一件白衬衣，硕长的身体在厨房的灯光下被倒影在了墙上，让四周暗淡了许多。女的个子高挑，两根长辫子披在肩上，一排弯曲的刘海下是一双闪闪发亮的眼睛。父亲让我叫他们为哥哥姐姐，但我没有叫，只是用惊奇的目光看着他们，我知道他们是来吃白食的。

此时，我的心中充满了对他们的不满，凭什么要来我家吃呢？我自己都没有资格吃呢。可父亲还是十分礼貌地请洋囡囡和外国人坐上圆台面去吃饭。但洋囡囡装出一副客气的样子说道：“我们是来看热闹的，来看新新娘子和新郎官的。”

是的，他们都已长大成人，都有了工作了，还好意思吃白食吗？可外国人却煞有介事的站在荣海边上，一边为荣海端盐，一边为荣海递酱油，还不时地去看自己父亲的脸。他们这个样子让父亲十分过意不去了，坚决要求他们坐上圆台面。在父亲的坚持下，洋囡囡和外国人就坐在了了一张圆台面上吃了起来。

而我继续像个小跑腿在楼上楼下的跑，当我把菜端到洋囡囡姐弟俩坐的圆台面时，我就故意从他们面前把菜递上去，故意让菜汁滴在了外国人的衣服上。

这时候，外国人抬起头看看我，然后再低下头看看他自己身上雪白的衣服，就对我笑了一笑说：“没有关系的。”

洋囡囡也凑过头来，看了看她弟弟身上的菜汁，也对我说：“没有关系的，我们回家去用肥皂水汰汰就好了。”

面对洋囡囡和外国人如此淡定的腔调，我倒不好意思了，只好把刚端来的菜，放在了他俩面前，还叫他们多吃点。

在酒席上，洋囡囡和外国人谈笑风生，一直等到新娘子和新官人来敬酒了，他俩就如我家的宾客，一会儿要我哥喝酒，一会儿要新娘子敬烟，并不停地用嘴去吹新娘子点燃的火柴，还口口声声说：“要闹，越闹越会生小孩子。”

最后，只好由新郎官的陪客出来挡驾，并在洋囡囡的要求下连续喝了几大杯。新郎官的陪客是我家三表哥，也是家族里出了名的好酒量，但不知道是怎么搞的，在洋囡囡和外国人的不停劝酒下，三表哥居然喝醉了。这时候，洋囡囡就把外国人推了出来，叫他代新郎官喝酒，于是，他们兄妹俩簇拥着一对新人到各桌去敬酒了。

应该说，大哥的喜宴非常成功，大家吃得开心，闹得也开心。但父亲说是荣海的酒席烧得好，他不愧是包饭作出身，让大家吃得开心。

●时间过得真快，转眼洋囡囡要结婚了，我们全家要去吃喜酒。按理说，洋囡囡结婚跟我们是浑身不搭界的，但她是嫁给了我那个三表哥，就是那个在大哥婚礼上做陪客的那人，洋囡囡成为了我的三表嫂。想想也不奇怪，那天三表哥喝醉了，洋囡囡就帮他倒茶倒汰面水，并陪在他身旁，一直等他酒醒了，才搀扶着三表哥走到公共汽车站。可洋囡囡还不放心，索性一起坐上公共汽车把三表哥送回家。就这样，三表哥喜欢上了洋囡囡，开始追她，终于把洋囡囡追到了手。

轮到吃洋囡囡的喜宴时，荣海已经老了，他的背驼得就如鸵鸟，头也深深地埋在胸前，连说话的声音也嘶哑的发不出来。但洋囡囡的喜宴还是很隆重，在家里摆了六桌，这六桌酒席全部是外国人烧的。

外国人什么时候会烧菜的？这就不用多说了，当然是他在跟着荣海吃东家喝西家时，看着父亲掌勺，时间长了也就学会的。在洋囡囡和外国人都步入中年时，他们却面临了下岗的考验。当有些下岗人员正在愁眉苦脸时，外国人率先在弄堂口摆起了快餐摊，做起了快餐店老板。后来随着快餐业务的发展，外国人包揽了附近学校和企业的午饭，还专门买了部面包车，邀请洋囡囡的老公，我的三表哥来送快餐。

现在，外国人的快餐店已经变成了一家大饭店，听说生意很好呢。