

世上有颗 后悔药

曾鹏宇 著

中信出版集团

世上有颗 后悔药

曾鹏宇 著

中信出版集团 北京

图书在版编目(CIP)数据

世上有颗后悔药 / 曾鹏宇著. -- 北京: 中信出版
社, 2017.5
ISBN 978-7-5086-7445-2

I. ①世… II. ①曾… III. ①故事—作品集—中国—
当代 IV. ①I247.81

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第064629号

世上有颗后悔药

著 者: 曾鹏宇

出版发行: 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)

承 印 者: 三河市西华印务有限公司

开 本: 880mm×1230mm 1/32

印 张: 8.25 字 数: 178千字

版 次: 2017年5月第1版

印 次: 2017年5月第1次印刷

广告经营许可证: 京朝工商广字第8087号

书 号: ISBN 978-7-5086-7445-2

定 价: 40.00元

版权所有·侵权必究

如有印刷、装订问题, 本公司负责调换。

服务热线: 400-600-8099

投稿邮箱: author@citicpub.com

序

行至更高处

很多年以前，有个朋友问我：“你说，如果可以重来一次，人会不会过得比现在更好？”

当时我很年轻，才20多岁，心里对任何事都充满了跃跃欲试的激情，所以听到她的问题，我毫不犹豫地回答：“当然。”

但是后来随着经历的增多，我发现人是种很奇妙的动物，尽管有这样和那样的准备，但当未来的大门真的在你面前打开时，你会朝着哪个方向走，连自己都说不好。

举个简单的例子，年轻的时候我一直觉得，要考上最好的大学、学最好的专业、进最好的单位，才能过上自己想要的生活。可事实是，那些“最好”我一个都没能做到，但最后还是跌跌撞撞走到了今天。

所以很多时候，最好的和你想要的，常常是两回事。

还有一段时间，我整个人从头到脚充满着信心，相信心想事成、人定胜天、有付出就会有回报，但是当生活和工作的页码在不断增加时，我才发现真实的世界并不是这样，很多事情心里再想也成不了，人常常胜不了天，很多付出都没什么回报。

所以，人的大部分成长，只会在你力所能及的地方等着你。

写书这事也是一样。

最开始写故事的时候，纯粹是觉得有趣，后来发现生活原本就是个喜欢骗人的家伙。有时候你以为方向是东，实际上结果可能是西；你在开始的时候一脸欢笑，到后来却悲伤到哭；你当初潇洒自在，到后来却被俗事缠绕；你在出发时信心满满，到后来却欲说还休——你在憧憬中悠然自得一路向东，结果到了西边的太阳下一脸发蒙。

这时候再回头看自己写的故事，忽然发现每一个开头的主谓宾，都变成了另一个结尾的定状补。

就连我自己，在生活这面镜子中也呈现出了另外一番模样，比如，我曾经以为会一直做一件喜欢的工作，结果后来好多个工作彼此之间毫不相干；我曾以为会在第一个单位干到退休，结果很多年后我还是选择了离开；我曾经以为单身生活轻松快活、自由自在，结果后来居然成了个孩子爹……

很多时候照着昨天的镜子，就会发现今天跟你当初的设想完全不同，明天更是难以描述。可为什么向东出发，最后还是走到了西边？因为你在某个瞬间只是停驻了一下，弯了一下腰，或者跟路人打了个招呼，生活的魔镜就已经跳转到了另一个方向。

怎么办？

如果这世上有后悔药，我想那个柜台外面应该排

着长长的队伍吧。虽然赫拉克利特说过，人不可能两次踏进同一条河流，但还是有那么多人希望那条河流可以再一次流经自己。

“可是，你真的能保证重来一次的话，你会做得比这一次更好？你真的能保证不犯这一次的错误？”这是开头那个朋友在我回答了“当然”之后说的话。

开始我并不太明白她话里真正的意思，但当年龄渐长阅历渐丰，我才意识到，你今天的每一幕，都来自过去的每一句台词——它们就像一根链条，中间任何一个环节固然可以换掉，但也许到了另外一个地方又会被不由自主地换回来。

在写这些故事的时候越发觉得是这样。

这本书里的故事来自我自己，也来自我的父母、亲戚、朋友，还有一些萍水相逢的陌生人。每个人都是生活的参与者，也许在生活的某一个时刻，你也会意识到也许人生还会有另一个方向。可是只有当你真的迈出了那一步，才会发现另一个方向上的结果是什么。

那就继续走吧，总有一天，你会发现这世上最有效的后悔药，就是走到更高的地方，把以前犯过的错误踩在脚下。

2017年3月于北京

序 行至更高处……………Ⅲ

第一章 后悔之后，还有没有路？

01 世上有颗后悔药……………002

02 此生谁曾不亏心……………016

03 买药人……………026

04 善恶之间……………032

05 泛滥的爱心……………046

06 偷腥的保姆……………053

07 求助的代价……………059

第二章 出来混，迟早都要还

08 喜好不由人……………068

09 100分和100次……………074

10 于无用处……………079

11 书生挣钱……………084

12 职场要做“贵”人……………091

13 年终奖后说“拜拜”……………098

第三章 爱情黑白配之黑

14 不贞者……………110

- 15 繁殖恋……………125
- 16 初恋情结是一种病……………138
- 17 疯狂“姐弟恋”……………145
- 18 情人节，爱人劫……………152

第四章 爱情黑白配之白

- 19 名模故事……………166
- 20 渣男圣女一相逢……………173
- 21 击败爱情者……………183
- 22 说好带你到北京……………193
- 23 站在人生的十字路口，认真地做了一个错误的选择……………197

第五章 此生不负亲——仙妈与倔父

- 24 小麻将引发的大麻烦……………208
- 25 父病新记……………221
- 26 “胸罩”传奇……………229
- 27 磁疗往事……………238
- 28 PK之水天上来……………244
- 29 人间滋味，向不由人……………252

后悔之后， 还有没有路？

世上有颗后悔药

有没有这样一种可能，在错过自己希望拥有的生活之后，
还能重新踏入那条远去的河流？
就像有一颗后悔药。

那时候我刚来北京，在靠近西五环的一所学校读书。

初到北京的新鲜劲儿过了后，日子便显得格外无聊。学校的专业课并不多，非专业课又多是英语课，我很少去上。北京悠长的秋天留给我最初的深刻印象，便是京西公园围墙边慵懒的阳光和闲散的脚步。

此时的我离毕业还早，离课堂又远，前前后后间竟然不知道该干什么。想来想去，觉得如果有个地方能赚钱就好了。

但是越了解北京，越觉得这个城市实在太太大，大到你不知道哪儿能赚钱，而自己实在太过渺小，小到不知道自己能不能赚到钱。

那时我经常坐 308 路公交车，从京西衙门口坐到公主坟，公主坟那里有个挺大的书店，不禁止人们在店里看书，对我这样的学生来说特别合适，我便经常在书店里消磨时间。

有一天我从公主坟回学校，不知是因为困还是怎么了，反正迷迷糊糊

糊地提前两站下了车。下来我才发现不对，正准备等下一趟车回学校时，忽然看见路边有个餐厅，门口有个牌子：急招用工。下面还有行小字：兼职也可。

我眼睛一亮，仔细看了看，发现他们招的并不是那种有厨师经验的人，都是小工。真是想睡就有人送枕头，想想自己百无聊赖的时间和兜里几近于无的几张钞票，抬腿就走了进去。

餐厅不大，但也不小，装饰得倒也雅致。前厅坐着的人听我说是来上工的，冲着后面喊了一句：老板，有人面试。

然后一个胖乎乎的中年男人从后堂就走了出来，问我：“学过厨师吗？”我说没。他又问：“跑过堂吗？”我说也没。

他眉头一皱，上下打量了我几眼：“你是学生吗？”我点头说：“是，在附近读书，看到您这里招兼职……”

他“哦”了一声，说：“这样吧，我们晚上有麻辣烫，需要人穿串，工钱根据你串的数量和卖出去的数量来计算，你要不要做？”

我回头看了一眼门口：几个帐篷下安放桌椅，旁边有一箱箱的啤酒，离街边不远，噪声喧嚣，灰尘挺大。我一时有点儿犹豫。

但又想起裤兜里那几张可怜巴巴的纸币，思路开始朝着另外一个方向奔流：这里位置不错，晚上吃夜宵的人应该不少……

于是便说：“做。”

二

第二天我就开始去那家餐厅上工，当然跟同学我还是说去书店溜达了。

到了餐厅，那老板扔给我一件黄色外套，穿上顿时就跟其他小伙子没什么区别了。我就坐在门口摊子的一头，面前摆着很多盆子，里面是清水泡着切好的各种食材：青菜、萝卜、海带、鸭血、火腿肠、鹌鹑

蛋……我的工作就是拿着竹扦子，把食材穿成串，卖给吃麻辣烫的人。

这时候我才发现摊子另一头也坐着一个人，看着也很年轻，他面前也是很多盆子，做着和我同样的工作。我心想：哦，原来麻辣烫的小工都不止一个啊。

那个小伙子叫小张。尽管我们做的是同样的工作，但他对我的寒暄爱搭不理，有种能感觉出来的倨傲。软钉子碰了几次，我只好作罢，心想反正就是打工，做好自己的事就成了。

但第一天我就被弄得手忙脚乱，因为客人来得特别多。有的客人吃完就走，翻台很快；而有的客人拖拖拉拉，导致翻台很慢。我得记清楚每一桌客人点的东西。有时候几桌凑巧在一起点，东西又五花八门，就特别容易弄错。

结果晚上结账时，我就出了错：穿了400素200荤，账上卖出去350素160荤，一共510串，结果筐里食材还剩50串……我的工资是卖出一串素串赚5分钱，一串荤串赚1角（素串售价5角，荤串售价1元），一共应该是30多元钱，但被搞错的那40串也得记在我头上，所以我最后只拿到20多元。

算账的时候，小张一直在旁边笑话我，说还是大学生呢，账都算不过来——他卖了500素200荤，不仅比我多，而且账目清楚——跑堂的都是年轻人，听了小张的话也都哈哈笑起来。也不知怎么的，那一刻我还觉得挺窘迫的。

然后便听见一个洪亮的声音说：他第一天来，这有什么好笑的？！

抬头一看，说话的是一个穿着白色厨师服的红脸大汉，30多岁的年纪——他是餐厅的大厨，姓雷，大家都叫他雷厨。

被雷厨这么一说，周围的笑声都停止了，连小张也不说话了。老板连忙过来打圆场：没事没事，第一天这样已经不错了。

因为这句解围话，我很感谢雷厨。

等更熟悉些了我才知道，原来餐厅有两个大厨，雷厨负责红案，另一个大厨负责白案。雷厨年龄、资历都比较老，手艺好，人又正派，敢说话，所以威信也高，餐厅里基本除了老板就是他说了算。

而小张是老板的侄子，初中毕业就弃学了，在外面溜溜达达混了好几年，父母觉得这样不行，才拜托老板带着他做点儿正事。

开始小张还不愿意，觉得餐厅里的活儿又脏又累，也是被骂了好几次才勉强同意的。来了他还看不上跑堂的活儿，说既然做就做厨师，老板没办法，便把他带到雷厨面前，结果聊了两句雷厨就不说话了，老板怎么试探雷厨他都不回应。被问多了就说，让这小子先去上了厨师学校再说，不然没法儿教！

老板无奈，又带着小张去问另一个大厨。雷厨都是这个态度，另一个大厨自然不敢僭越。最后老板只好安排小张从最简单、最基础的事情做起——穿串。

可能因为是老板的侄子，小张才会有那种明显的倨傲。而因为雷厨帮我说了话，小张对我的不爽也从此摆在了脸上，平常跟他打招呼总是爱搭不理的。

但我想得也很简单，就是在这里兼职打工赚钱而已，其他的多一事不如少一事，所以对小张的一些心思我虽心知肚明，却不去搭理。我琢磨得更多的是，如何才能把这麻辣烫的串卖好。

从第三天开始，我这边的情况就开始发生了变化——不仅账目能对上，而且穿串、卖串的数量也比最开始增加了不少，到第一个星期周末的时候，我已经能穿 700 素 500 荤、卖出去 660 素 450 荤了，而小张那天依然是 500 素 200 荤。

那天算账，我挣到了近 80 元钱，比第一天翻了好几倍。

老板也很意外，问我是怎么做到的。

我说账目清楚其实很简单，每桌按时间、批次、荤素记录清楚就是，但后来整理记录的时候我发现，不同菜品大家拿得不一样，有的多有的少，而且很有规律，我就把客人爱吃的多准备一些，不爱吃的少弄一点儿。另外天气热的时候，不同食材能保持新鲜的时长不一样，时间久一点儿的，我就多准备一些；时间短一点儿的准备少点儿就行了。另外，为了不造成浪费，我把前几天食材消耗的数量、时段都做了个统计，算出大概的平均值和最低值，食材数量低于最低值就补上，补充最多不超过平均值的30%，这样就算突然来了很多客人，也不会手忙脚乱。

老板听了忍不住点了点头。一旁坐着的雷厨则津津有味地看着我，听完了他哈哈大笑：谁说读书没有用的，人家这才做了一个星期！

旁边的小张听了一脸不忿。

四

周末的忙碌过后，周日的生意相对比较闲。这一天我去得早了一些，雷厨正坐在门口抽烟，我们就聊了一会儿。

我这才知道他是读完高中才去学的厨师，为了后面还在读书的两个弟弟。“当年我就想，等弟弟们读书出来了，我就不做厨师了，回去读书。可没想到一穿上这身衣服就脱不下来了，现在想起来，没有继续读书就是我这辈子最后悔的一件事。”雷厨说完，吐了口长长的烟。

我说您现在这样也挺好的啊，挣钱多。他哈哈一笑：“钱多有什么用，我还是喜欢读书，至少不像现在，一直待在厨房里，满身烟火气！”

我说读书要花的时间太多了，我的同学有的初中毕业就工作了，我本科都读完还在上学，有次聚会他们还笑话我，说他们都挣了十年钱了而我还在读书。

雷厨嗤笑一声：“别听他们的，他们懂个屁。倒是你，这样不觉得可惜吗？”

我说可惜什么？他指指我身上那件已经变得有些油腻的外套：“你读了这么多年书，来做这个，不可惜吗？”

我笑笑说，我还觉得自己什么都不会，只能穿串挣钱呢。

雷厨说：“可是如果只为了钱，一直做不喜欢的事，你后不后悔？”

我想了想说，我想我应该不会一直做不喜欢的事吧。我还年轻，现在做一些不喜欢的事，是为了以后永远不做它。

雷厨听了“嗯”了一声。当听我说大学专业是英语的时候，他的眼睛忽然一亮：“我以前上学的时候，最喜欢的就是英语，可惜现在忘得差不多了，有空你能不能教教我？”

我有点儿意外，嘴上连忙说好，心里却觉得奇怪：“做厨师……学英语来干什么？”

雷厨听我答应了非常高兴，猛地一拍我肩膀：“这样吧，我跟老板说，你不用在外面穿串了，你进后厨来给我帮忙！”

五

听了雷厨的话，我当时就愣了，一时间不知道该说什么，居然蹦出一句：“我还要穿串呢……”

雷厨“哼”了一声：“穿串多没意思，到后厨帮工你当没钱挣吗？每个月有1200元，而且工作时间比你穿串少很多！”

我还是有点儿犹豫：“老板能同意吗？再说，他不是还想让你带小张吗？”

雷厨神色一正：“本来也要给我招个帮工，这事我说了算。至于小张那孩子嘛，喜欢偷奸耍滑……”

他瞥了一眼面前储存食材的盆子：“别人不知道，我还看得出来吗？小张这小子，每次撤摊前都会根据账单流水处理剩下的食材，如果账单上记得比实际卖得少，他就会把多出来的串偷偷藏起来处理掉。哼，否

则你当小张真的那么准，每次账面和实际都那么严丝合缝？”

被雷厨这么一说，我才恍然大悟。

雷厨说：“带我出徒的师傅曾经说过，厨师这一行看着简单，要做得好很难，但不管怎样，心眼儿正是第一位的，因为这行接触的都是入口的东西，玩不得虚的。”

当天收工，雷厨就把这事跟老板说了，老板果然不同意：“小曾一天厨师没学过，你让他帮工，你不是在开玩笑吧？”

雷厨却很坚持：“他要是做不好，可以随时不让他做了，不过我觉得他行。”小张在旁边听着满脸不悦，恶狠狠地瞪了我一眼。

老板没法子，餐厅最重要的就是大厨，雷厨也的确里里外外都是一把好手，有他在老板轻松很多。见他态度坚决，老板最后只得让步：“好吧，不过有一个条件你必须答应我，他打打下手可以，你绝不能让他掌勺做菜，不然客人怪罪起来，你我都不好看！”

雷厨听了点点头：“这个没问题啊。”说着冲我一笑，说：“还不多谢老板，给你这么好一个机会！”

我连忙谢谢老板。老板眼角扫了一眼脸色阴沉如水的小张，有些无奈地冲我点点头：“那你明天先去做个体检，办个健康证吧。”

就这样，我告别了餐厅门口穿串的工作，成了雷厨的帮工。

六

熟悉餐饮行业的人都知道，这行规矩很多，比如，餐厅是老板的，后厨是大厨的；后厨除了大厨和助手之外，基本不让别人进去，别说跑堂伙计了，有时候连老板都不行。这种规矩已经有很多年的历史了，一方面是为了安全，另外一方面也是为了确保技不外传。

雷厨教我做的第一件事就是切肉——他说当年他做学徒的时候，师傅先教他的是磨刀，但他大手一挥：“估计你也没那么多时间学，就学



点儿简单有用的吧！”——然后我就天天在后厨切肉：肉丁、肉片、肉丝、肉馅……各种肉材质不同，切法也不同：猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、鱼肉……甚至切不同位置的肉用的力度也不同：前腿、后腿、五花、内脏……以至有很长一段时间，我看见肉就想吐。

在后厨当小工和在外面穿串的工作比起来，就是相对有规律，除了饭点儿前后忙碌点，别的时间都相对轻松。这天刚忙完收拾干净坐下来，我就见雷厨拿出了一本书：“兄弟，你教教我。”

我一看，居然是《新概念英语》第一册——之前听他说要学英语，我一直以为他在开玩笑，没想到他是来真的，这人想法和别人还真是不一样啊。

见我意外的表情，他哈哈一笑：“我也没别的想法，就是经常觉得以前没有继续读书很后悔，想看看还有没有办法捡起来。”

说实话，让一个已经拿了十多年菜刀的厨师重新学英语，难度跟让我从头学芭蕾练劈叉是一样的——我翻开书试着跟雷厨讲了一下，发现他的基础很差，除字母之外，连音标都忘得差不多了，还得从头去讲。就算这样，十分钟前提的，十分钟后他也会忘掉，背个单词也是满头大汗，完全没了在后厨叱咤风云的利落劲儿。

对这种情况，雷厨觉得很不好意思，总说自己笨。我说你并不笨，只是太久没摸书本了，就跟我从来没学过切肉是一样的——是的，我第一天切肉时也切得乱七八糟的，但雷厨并没有打击我，反而告诉我应该怎么掌握好力度和技巧。

就这样，上工的时候雷厨教我厨房里的事情，下工的时候我教雷厨学英语，这种情形持续了挺长一段时间——有次老板看见忍不住笑了：老雷，你说你这人都一把年纪了，厨师做得好好的，去学个啥英语，也不想点儿有用的！

对这样的话，雷厨就当没听见。