第二十六战 回复戒指

也不知道是不是因为住院有的是时间，护士大姐将点滴调得很慢。等言澈回来时，才刚刚打了一半进去。

提着一碗粥进来的言澈，脸上多了一个医用口罩。虽然上午的阳光没有那么毒辣，但一直在外面奔波的他，额头和脸颊边上的发梢还是有些湿漉漉的。

温度不减的早秋里，蒙着口罩绝对不会太舒服。透过两层特殊材料的呼吸，听过来格外沉重。

撑起病床桌后，闻着香菇滑鸡粥鲜香的味道，本就没吃早饭的虚弱病号，此时肚子都开始叫了。然而刚送进去一小口，喉咙里传来的撕心裂肺就让他不得不停下了拿勺的手。

言澈见状，关切又疑惑地问道：“怎么了？不好喝吗？”

面色苍白的安容与拧着眉头指了指嗓子，又做了一个在手机上打字的手势，言澈心领神会，将手机递给了他。很快，他在备忘录里敲了一行字：嗓子太疼了。

看样子这粥一时半会儿是喝不了了。和主治大夫说明了情况后，对方决定暂时让他喝葡萄糖水，等嗓子打开点，再看看能不能喝下粥。

于是，为了不让黏膜长在一起，他只好不停地喝葡萄糖水，又要时不时用力撑开喉管。每吞咽一次，都是在反复揭开伤疤。

小小的一碗粥，硬生生喝了两个小时才喝完。兴许是觉得太浓稠不好下咽，下一顿的青菜瘦肉粥，言澈特意嘱咐店家做的稀一点。

之后又换了三瓶不同的药，足足打了八小时，可算撤掉针头后，高烧依旧没退。期间玩手机时还把针头碰歪了，等手肿成个包子时才发现。

言澈的脸青一阵白一阵的，找来护士大姐重新在另一只手上扎针后，先是板着脸没收了手机，然后看着那只与他瘦削的脸完全不搭的胖手，终于忍不住笑了起来。

没有手机表达自己的愤慨，安容与只能撅了撅嘴，幽怨地看着那个脸都要笑歪了、还拍了几张大特写的人，用口型做了三个字：好看吗。

言澈点点头，也用口型答道：好看。

量完体温后，手终于消了肿的病号表示不想在医院里睡觉。考虑到职工医院离家并不远，于是便同意他回家休息，早上八点再过来继续打针。

自从言澈那天带来换洗衣物后，似乎就决定暂时陪在安容与身边，好可以随时留意他的状态，还能给他端茶送水、洗衣叠被、定期喂食，其余时间则继续给他念念教科书。

被圈养着吊了三天水后，喉咙总算是长好了，终于可以无痛喝个粥吃个蒸蛋的。临走前测了下体温，烧也退了下来。

正当两人都松了一口气，准备办理出院手续时，医生表示需要继续打两天针巩固一下。言澈见他精神状态好点儿了，便恳请护士长将针插在他左手上，这样右手就可以正常看书写字了。

原本出门前看见言澈往包里装教材和教辅的时候，侥幸把自己归类为老弱病残的安容与还天真地以为他打算在病房里备课。直到那两本书整齐地摆放在自己的病床桌上后，表情尴尬地呆滞了几秒钟，才拼命挤出一个狰狞的笑容，说自己也真的很想早点赶上进度呢。

又继续吊了三天水，确认体温等指标一切正常后，才被主治大夫放了回去。不过暂时不能去人多的地方，而且还得在家里休养三天，如果到时候没有再发热，才能去学校。

退了住院卡，清算了费用后，言澈领着重新活蹦乱跳的安容与去护士站道谢。临行前护士长还表示了惋惜：“唉，小伙子，你说你现在要是大学生该多好啊，我就可以介绍给我闺女认识认识了。”说着还真露出了一个极其遗憾的表情。

听见这话时，安容与是一脸懵逼，半天说不出一句话。

言澈眼中则闪过一丝说不清道不明的复杂情绪，嘴角似乎还抽了抽，不过很快便又恢复那一如既往的温润笑容，礼貌地感谢了这几日照顾过安容与的医生护士们。

走出住院楼，言澈不咸不淡地来了句：“看不出来啊，你小子还挺受欢迎的嘛，护士长都想给你介绍女朋友呢。”

看着言澈此时弯弯的眼睛，笑盈盈的桃花眼本就好看，加上两条可爱的卧蚕，整张脸似乎都在说着他心情很好。

然而安容与竟是从这个迷人的笑容里看到一丝“呵呵”的意味，莫名就起了一身鸡皮疙瘩。直觉告诉他，这句话很难接。

但也不能不回话吧。于是他战战兢兢地接了句：“哥，那是我……我长得老，阿姨才想到那边去了……其实怎么看都是哥更好看啊！而且你长得嫩，她以为你还小，所以……所以抓着我胡说八道的。”

也不知道言澈对这个解释满不满意，总之听到这段明显胡诌的话后，竟是噗嗤一声笑了出来。

上午十点的上安城，刚过早高峰不久的车道上，依旧堵得严严实实。每辆车头附近的空气，都在原本就被烤的炙热的暖风里摇曳起舞。透过车窗，每个车里的人看上去都焦躁异常。

大病初愈，连喝了一周稀饭的安容与，整个人都消瘦了不少。原本呈现小麦色的脸上，已经变得有些惨白，嘴唇也血色全无。脸颊两边的凹陷更加明显，看着就非常憔悴。

但任由他如何苦苦哀求言澈说想要吃顿好的，都被对方毫不留情地拒绝了，毕竟医嘱说了不能去人多的地方。

不过确实也不能继续光吃流食了，趁着身体恢复了大半，应该好好进补，慢慢跟上营养。

原以为还要继续喝粥的安容与，垂头丧气的像只耷拉着耳朵的大金毛。看见他这副可怜兮兮的模样，言澈叹了口气，问道：“你家厨房能借我用用吗？”

难道言澈要给自己做饭？想到这里的安容与，比起出去吃大餐更加开心，也不管头疼不疼的，就如小鸡啄米一般狂点了几下。

之后两人便顺路去附近的超市买了一堆食材。所幸还是上午，超市刚刚开门不久，此时只有稀稀拉拉的十来个客人，原本想让安容与先直接回家的言澈，也总算是松了口气。

这还是两人第一次一起逛超市，安容与喜笑颜开。言澈怕他累着，也不让他推车，他就这样笑嘻嘻地跟在言澈旁边，心里想着这画面真是像极了两人在一起后成家过日子。

言澈走走停停，挑了一堆新鲜蔬菜，期间安容与还妄想帮他一起挑，然而选出来的净是些歪瓜裂枣，全都被言澈一一笑着放了回去，其中竟然还有发了芽的土豆。

终于，在安容与再次尝试着递上一只还带着硬毛的鸡翅时，言澈哭笑不得地开口了：“以前从来没跟着买过菜吧？你啊，给我省点功夫吧。”

好心办坏事的小屁孩儿瞬间涨红了脸，挠了挠头，哼唧道：“好吧……”

看他这样可怜兮兮的闲着，言澈问道：“你想吃点什么水果？”

认真思考过后，安容与发现自己好像几乎不挑食，家里做什么他就吃什么，水果也是，手边有的都会抓来吃，于是答道：“嗯……好像没什么特别想吃的，也没有不想吃的……哥，你挑就好了。”

称完几袋子肉食后，又辗转到了水果区。言澈挑了几个苹果，几个香梨，一把香蕉，还有一个小小的西瓜。

结账后，两人四手全都提得满满的，朝着安家走去。

这段时间，钥匙一直都在言澈手上，这次开门后，他便将钥匙还给了原主人。进屋后，将今日不做的菜肉水果都放进冰箱安置好，之后便提着剩下的菜去了厨房。

安容与跟了进去，表示自己是来帮忙的。言澈自然不指望他摘菜，总感觉他会把能吃的都掐掉，于是便让他去削土豆皮。于此同时，言澈处理着买来的翅中。

用开水焯过鸡翅后，回头一看，刚才拳头大的土豆，竟被削的只剩一半。再随便看了一眼垃圾桶里的土豆皮——或许已经不能称之为土豆皮了，这分明就是带皮的土豆块。

“你这么削下去，都不够我做一顿的了。”言澈有些无奈地说道，“来，给我。”

接过削皮器，拿起唯一幸存的一个土豆，示范性的削了起来。虽然也连带着刮去了一些可食用的部分，但总体来说并没有浪费多少。

安容与就这么呆呆地看着他，金色的灯光淌在他那张好看的脸上，柔软鲜艳的嘴唇抿出一个微微向上的弧度，如此静谧，如此美好。这样完美的人，如果只属于自己，那该有多好。

“看什么呢？”言澈笑着说道，“学会了吗？”

刚才光顾着看他了，哪里还有心情留意那颗恼人的土豆呢。

完全走神了的少年支支吾吾地说道：“嗯，学会了。”

言澈继续处理鸡翅去了，将刚才捞出的鸡翅用厨房纸吸干水分，在锅里放了一些油，转小火将鸡翅煎至金黄。见每根鸡翅都带上黄色后，便放入买来的可乐、料酒、老抽、生抽，刚好没过所有鸡翅，搅匀后盖上锅盖开始焖煮。

之后又去打了四个鸡蛋，安容与依旧嚷嚷着要帮忙，言澈想了想，搅打鸡蛋总不能出幺蛾子了吧，便勉强将这项体力活交给了他。

将刚才去好皮的土豆切成小块，用清水泡上后，又去片鸡腿肉。鸡腿肉的肉质比鸡胸肉更加鲜嫩，同样切成块后，加入适量淀粉和咖喱粉抓了抓，放在一旁腌制。

切了少许胡萝卜后，看了眼小苦力打的蛋液，看起来似乎干得还不错。正好要切洋葱了，便让他先退出去，省得熏了眼睛。

这洋葱劲儿可真大，虽然将刀在冷水里冲了一会儿，但还是忍不住湿了眼眶。还好来得快去得也快，见言澈将切好的洋葱也放在碗里后，安容与便又走了进来。

此时定好焖鸡翅的闹钟刚好结束，言澈掀开锅盖，转大火收汁。另起一口锅，将油烧得滚烫后，再迅速放入腌好的鸡肉。

淀粉抓过的鸡肉入热油锅也没有溅油，言澈快速翻炒着鸡块，大约2分钟后，所有鸡块都变成白色，他又迅速起锅，将鸡肉捞了出来。

继续加热刚才剩下的油，放入洋葱炒香，接着放入土豆继续翻炒。片刻后，倒入烧水壶煮好的开水，刚好没过锅里的土豆块，便盖上锅盖煮了起来。

鸡翅的汁收得差不多，尝了一口咸淡后，没有再添加任何调料，便起锅了。锅里还剩下一些浓稠的酱汁，被均匀地铺在颜色诱人的鸡翅上，闻着那股略带香甜的味道，可以说已经是色香俱全了。

见安容与眼巴巴地望着这盘可乐鸡翅，言澈笑着说道：“趁热吃，饿了吧？”

饥肠辘辘的少年点了点头，立马屁颠屁颠地夹了一个鸡翅吃了起来。

“哥，这也太好吃了吧！”囫囵吞了一只鸡翅后，又美滋滋地吃起了第二个。

言澈掀开煮着土豆的锅，又将胡萝卜和咖喱块放了进去，搅拌好后尝了尝汤汁的味道，接着又补了一些调味料。

焖煮咖喱的空档，他又将秋葵洗了干净。秋葵横切面是星星的形状，看起来非常童趣，切成厚度一致的横片，看起来就像是一盘可爱的小星星。

将鸡翅锅洗净后，擦干，倒上油开始加热。那边咖喱也煮的差不多，加入爆炒过的鸡腿肉，又煮了起来。之后用小圆碗盛了两碗满满当当的米饭，扣在大圆盘上备用。

在调好的蛋液里放入少许盐、鸡精和清水，再次搅拌后又放了一点点香油。待刚才的油锅烧热后，放入黏糊糊的秋葵快速煸炒，加入少许盐继续翻炒。

秋葵清淡爽口，不适合过重的调味，且易熟，瞅着火候差不多，淋入调好的蛋液，快速翻炒，让蛋液裹住秋葵片。

待蛋液凝固后，言澈便关了火，借着余温颠了几下锅，装盘。原本白色的内芯，均匀地裹上了炒的极嫩的蛋液，变成淡淡的黄色，更像天空中泛着荧光的星星。秋葵的清香与鸡蛋的鲜香交织在一起，最简单的调味也变得十分诱人。

炒秋葵的过程中，关掉了咖喱锅的火。最后的步骤便是将煮的浓郁的咖喱鸡浇在摆好盘的米饭上，大功告成。

考虑到大病初愈的人忌油腻、忌荤腥、忌辛辣，于是言澈选的咖喱是不加辣的。其他几道菜也都是少油、少盐、无辣的清淡口，炖得软软烂烂的，也方便消化。

几道饭菜全都上桌后，鸡翅已经少了三个。安容与自觉夹了最后一个，剩下四个打算都留给言澈。

似乎察觉到了他的心思，言澈笑着又夹了两个鸡翅到他碗里，看他还有意送回来，便端着盘子往旁边挪，说道：“诶，到你碗里的可别还给我，我可不想感冒。”

看着碗里的三个鸡翅，安容与没忍住说了句：“哥，你真好。”

言澈没有回话，只是微笑的幅度又大了一些。接着便开始品尝起自己做的另外两道家常菜。

鸡翅完全入味，加上均匀覆盖在鸡皮上的可乐汁，甜而不腻，肉质松软，真叫人欲罢不能。

秋葵炒蛋只添加了少许盐、鸡精和香油，极大程度地保留了食材本身的味道。秋葵刚刚熟过，不老不生，粘液也丝毫没有影响这道菜的口感。而鸡蛋块则爽滑鲜嫩，没有半分蛋腥味。与清新的秋葵搭配在一起，味道虽然清淡，但也让人一口接一口，根本停不下来。

热油爆炒过的鸡腿肉，在淀粉的保护下，保存了鲜嫩多汁的口感，完全不柴。最先下锅的土豆煮的软糯入味，后加入的胡萝卜也没有煮老，依然能品尝到原本的清脆。最后放入鸡块，大火熬制快速收汁，虽然鸡块内部没有完全入味，但鲜嫩的肉质加上浓郁咖喱汁，弥补了鸡肉本身的味淡。

两人大概都饿了，言澈煮了三个人的饭量，没想到不过十分钟，竟吃的干干净净。原以为一大锅咖喱总能吃个两顿，但最后连洋葱都没剩下。

安家基本上都是安父做饭，他好歹也是一名大厨，做的家常菜自然是比一般家庭要好吃的多。但言澈做的这几道菜，却是安容与从来没吃过的，在新鲜之余也感慨道：“哥，你炒菜怎么这么好吃？”

言澈收拾着碗筷，笑盈盈地说道：“偶尔自己做做，都不是什么难做的菜。”

安容与接过他手中的碗碟，强烈要求自己洗碗——让言澈做饭已经够过意不去了，怎么好意思吃完就拍拍屁股走人呢？

原本担心他刚病好，身子弱，但见他吃了好一顿饱饭，脸上泛起了血色，这才勉强同意了。想来进行一些低强度的运动也能帮助身体恢复。

所幸没有把碗砸了，虽然那瓶洗洁精无端少了大半——洗一个碗，他都挤上一次。

待收拾完餐桌过来视察的言澈发现后，他已经洗得差不多了。之后言澈又起汤锅，将大筒骨焯一下去掉血沫，换一锅水后转小火慢慢炖煮。

此时干海带也泡发了，仔仔细细洗了一遍后，切成条状，打成漂亮的结备用。

在中午煮饭的时候顺便蒸了两个大紫薯，在安容与的毛遂自荐下，将其捣成细腻顺滑的紫薯泥。加了几勺过筛后的糯米粉后，揉成一大团，静置一旁。

接着又片了两条巴沙鱼柳，撒上少许黑胡椒粉，抓匀后放进冷藏室腌制。处理好晚餐食材后，两人认认真真洗了一遍手。为了去掉鱼腥味，言澈切了几片柠檬，挤出柠檬汁涂在手上，揉搓后清洗干净。