

“忘不了家族”： 阿尔茨海默病老人做服务员

88岁的俞瑞霞看见客人坐定，左手拎着茶壶，右手提着洗手液，缓步上前。客人伸出双手候着洗手液，她却举起茶壶，准备往他手里倒水。身后的志愿者赶忙扶住，避免了一次小误会。

点菜记不住菜名、上菜速度慢，还会上错菜，是这家餐厅服务员可能出现的状况。但没有客人会抱怨。

这是高分综艺《忘不了餐厅》的线下实体店。过去两年，《忘不了餐厅》聚焦认知障碍群体，罹患阿尔茨海默病的老人组成“忘不了家族”，在餐厅中当服务员，帮助顾客点菜、上菜。餐厅的拍摄原址在徐汇区永嘉庭，现在这里成了忘不了茶餐厅。摄像机撤去，老人服务模式被延续下来。



有时兴起，71岁的李君沪(右)干脆一屁股坐在客人边上，介绍起菜式



俞瑞霞(右二)在餐厅当服务员

别忘记我

10时50分许，女儿张莺搀着俞瑞霞到了餐厅。她为母亲套上粉红围裙，梳理了头发，又在她胸前别上名牌。每天，餐厅里的年轻同事都会向老人自我介绍，周而复始。虽然见了一次又一次，但老人们总是忘记。

张莺又问了一遍：“你还记得一会儿的流程吗？”“倒水，摆餐具，点菜。”俞瑞霞答。餐厅菜单正在优化，“这两天点菜都要通过二维码。”一旁的志愿者提醒。

“叮！”厨师敲响铃铛，俞瑞霞站起身走到传菜口。“大厅4号桌。”厨师、店员、志愿者，总共提醒了三遍。接下餐盘，俞瑞霞循着大厅桌子挨个数过去，1,2,3,4,挪到4号桌。菜上桌后，她反复确认了菜名，用指甲在流水单上划了道线。做完记号，她嘱咐了一句“慢慢吃”，满脸堆笑。这一套餐厅的标准服务流程，她比年轻同事多用了两倍时间。

在张莺的鼓励下，患有阿尔茨海默病的俞瑞霞，一次次重复倒水、点菜、上菜这一套动作。

这是他们对抗遗忘的方式。

茶餐厅的墙壁被漆成粉色，贴满了老人与顾客的合影，就连餐盘也画上了老人的笑脸。“FORGOT ME NOT”(勿忘我)的字样几乎随处可见。服务员提醒进门的顾客，用于点餐的平板电脑里，可以播放综艺片段、了解什么是阿尔茨海默病。

这都在提醒，遗忘与记忆是这家餐厅的主题。

俞瑞霞年轻时做过教师，在皮磨厂里担任车间主任，退休之后被返聘，负责采购，“那个年代物资匮乏，我妈一百样都能买到，社交能力很强。”

担心年迈的母亲独居，张莺兄妹四人轮流把母亲接到家里照顾。可在10年前，母亲状态隐约起了变化。一次，张莺和儿子、媳妇聊天，俞瑞霞竟然吃醋了：“你们排挤我。”母亲嘴里冷不丁蹦出伤人话，过后又矢口否认，这让张莺难受极了。又过了一段时间，俞瑞霞告诉张莺，自己不敢去超市，因为去超市感觉做了“贼骨头”。

“这是阿尔茨海默病的征兆，只是当时不懂。”2016年，俞瑞霞的记忆力越来越差，辗转三家医院最终确诊。去年年底，她甚至想不起来快退休的小儿子

早就结婚了。

母亲确诊阿尔茨海默病后的一年，张莺时常浑身无力，最严重时连床都下不了。检查后，她才知道自己出现了严重的焦虑症状。她偶尔也向母亲吐露心声：“妈，你什么都可以忘记，但请别忘记我们。”

像俞瑞霞这样的老人并不少。

这是严肃又无可回避的社会现状：目前，中国有大量认知障碍患者。伴随着大脑功能退化，他们可能会逐渐丧失记忆、自理能力，甚至情感。放眼全球，仅阿尔茨海默病造成的经济负担已经高达全球GDP的1%。

上海市精神卫生中心老年科主任李霞说，阿尔茨海默病防治是一场与生命的“赛跑”。当下，阿尔茨海默病是一种无法治愈的老年病，减缓发病速度也意味着老人受折磨的时间变短、发展成重症的概率变低、生活质量提高，社会资源耗费也大幅减低。

张莺发现，那些仍在干力所能及家务的老人，状态都不错；像自己母亲那样，一点事情不做的，记忆力反倒每况愈下。看到忘不了茶餐厅的招募信息后，她给母亲报了名，试试看。

认知障碍老人上岗前，需要先在家属陪同下面试。俞瑞霞已88岁高龄，但评估团队认为，她非常适合来餐厅服务，以减缓认知能力的退化。

餐厅开业了，张莺带着母亲，前前后后来到了3次。前两次结束后，母亲什么都回忆不起来。这天，张莺随口问了句，俞瑞霞脱口而出：“我要去端盘子。”

踏出一步

张孝敏也被认知障碍困住了。年后的一个周四，餐厅不忙，他做完手头工作，坐着休息。他女儿张女士在一旁的沙发上坐着，回复电子邮件。忘不了茶餐厅的工作，需要家属全程陪护。好在，餐厅周到地保护老人，反倒让张女士和张莺这样的家属有了喘息的机会。

张孝敏热爱自驾游。退休时，他和女儿约定，每年长途、短途自驾各一次。两人先后去了贵州、云南、广西，还去了美国、德国。女儿导航，他开车，两人配合默契。

“2017年先去了藏北，再带他去美国。他本来反应力很敏捷，但

突然发现，按照我们原来的节奏，他反应慢了。”张女士说。

张女士从事医药行业，敏感地觉察到了老爸身上的细微变化。她把父亲骗到医院，发现是因多发性腔梗引起的记忆缺失。担心老爸自驾不安全，她干脆把车子卖掉了。

一旁的张孝敏从怀里掏出绿色的驾照，摊开给大家展示后，又合起来装回衣服内袋。驾照的有效期截至2020年5月21日。“喜欢的东西就要放在身上。”尽管再也无法自驾，但他仍把驾照藏在身上。

通常，人们把认知障碍等同于阿尔茨海默病，但实际上，造成认知障碍的病因远比人们想的复杂。近日，国际医学期刊《柳叶刀·公共卫生》在线发表了一项关于中国60岁以上人群的研究。研究发现，这一人群中轻度认知障碍患者3877万人，阿尔茨海默病患者983万人，血管性痴呆患者392万人，其他痴呆患者132万人。

调查显示，每3秒全球就会有一个老人被认知障碍类病症选中。

“(多发性腔梗引起记忆缺失)这不可逆，比阿尔茨海默病更可怕。”张女士不愿意多谈疾病本身。“这样的老人没有很好的药物治疗，都只是辅助用药。”

“无药可救”，只能以辅助手段延缓病情，这是目前能确定的结论。

“疫情让老爸的状况变得更差了，以前他从事销售工作，很外向的。”张女士分析，由于疫情期间不便出门，老爸的社交活动量急剧下降，使得认知障碍的症状愈加明显。“认知障碍不单是生理的原因，还有情绪的问题，

他有时情绪不好，会跟我妈不开心。”认知障碍让张孝敏的记忆力衰退。有时是找钥匙，有时忘记已经吃过早饭。一次，女儿连续出差两周，回家就发现，老爸的记忆又变差了。

张女士积极向外界求助。她带父亲应聘忘不了茶餐厅。张孝敏同意了，因为来这边做，还有人讲讲话。

“在中国，阿尔茨海默病的漏诊率很高。还有一个难题横亘在面前，那就是如何打破老人及家属的病耻感。”两年前，当制片人林爱西为综艺《忘不了餐厅》选角时，第一周甚至连患病的老人都见不到。“有老人很要强，根本不承认自己病了。我们希望消除大众对认知障碍的偏见，并提倡早发现、早干预、早治疗。”

在忘不了茶餐厅工作的老人，实际上已经踏出了打破病耻感的第一步。

“我本来是朝南坐，管别人的，现在服务别人了，就像改变人生一样。”张孝敏说。

社会实验

脱下厚外套，套上粉红色的围裙，71岁的李君沪很快就进入了工作状态。他在这家“忘不了餐厅”中，连着录了两季综艺，被大家亲切称作“小敏爷爷”，也算得上餐厅工龄最长的员工了。

只要是来餐厅，老伴“小俞阿姨”每次都会陪着他，一路从家中搭公交车抵达餐厅。点单、倒水、上菜、服务客人，李君沪一直很积极。新客人进店，他跟在后面冲过去点单；有时兴起，他干脆一屁股坐在客人边上，介绍起菜式；刚歇下，小窗口递出一道炒菜，他又立刻站了起来，端

着去上菜了。“退休后没事干，在家里待着，过来发挥余热，来玩一玩，他很开心的。”老伴说。

2017年6月2日，日本东京出现了一家上错菜料理店。餐厅里的服务生错漏百出。因为除了厨师以外，店员都是阿尔茨海默病患者。据统计，上菜的错误率有37%。有了心理预设的客人们对点菜慢、上错菜等问题毫不介意，甚至还有人期待“自己点的菜会被上错”。餐厅仅营业三天，是一家“快闪店”。发起人小国士朗表示，对于认知障碍患者，如何帮助他们，保有人的尊严活下去，是设立“会上错菜的餐厅”的初心。

创意引入国内，不仅酝酿出了一档综艺节目，自负盈亏的餐厅也衍生到了线下。

茶餐厅姗姗来迟。两季节目播完，出品人、恒顿传媒创始人曾荣才觉得时机成熟了。“中餐厅很复杂，小，但五脏俱全。”曾荣说，茶餐厅的诞生，目的是在节目播完后，继续完成公益的使命，“在这里，患有认知障碍的老人可以参与社会活动，做非药物性治疗。这里还能向社会科普阿尔茨海默病。”

“非药物干预性治疗在大量医学研究中被证实有效，但没有具体数据表明能达到什么程度，或实现什么结果。”这也是曾荣做节目、餐厅，科普推广认知障碍的原因。“有医生说过，有1/3的病人，如果早期发现症状并及时干预，是能达到病情回转的，我也看到参与节目的老人变化很明显。”

开业以来，聚集在忘不了茶餐厅的“忘不了”老人越来越多。尽管已经无数次预告，这是一家可能会上错菜的餐厅。但实际上，重归社会角色的老人们，很难有真正犯错的机会。可以说，认知障碍老人的每一步行动，都在严密的照护之中。

面对这群特殊的服务者，餐厅犹如一根平衡木，既希望给予老人刺激，让其感受到挑战，又不至于让服务本身成为一种压力。“餐厅的核心目的并不是让老人提供服务，而是在身体、心理上比较安全的情景下，让他们参与社会生活。”曾荣说。

还有个现实问题摆在曾荣面前：非药物性干预，需要很长时间才能看到作用；而作为一家实体店，餐厅自负盈亏。

工作日，餐厅推出了最低18元一份的套餐。而此时永嘉庭及周边，人均消费300元以上的餐厅遍地开花。这家人均消费仅80元的茶餐厅，成了价格洼地。有顾客用完餐后发问，这个价格究竟撑得下去吗？“目前还没实现盈亏平衡，但希望它是一个可持续的、长期做下去的事情。无论有多么伟大的初心，餐厅还得是大家愿意来吃饭的地方。”曾荣说。(据上观新闻)