陪母亲喝喜酒

暖聚焦

◎王梁

周末回老家，母亲说：“你来得正巧，晚上和我一起去喝喜酒吧。”原来是我父亲的表弟嫁女儿，好日子恰在当天，因为对方没有安排车子接送，母亲一个人原本不打算去了。

说实话，我不太情愿去赴宴，一来，这门亲戚甚少走动，记忆中也就遇到过那个表叔两三回，至于他女儿，更是照面都没打过；再则，这个场合肯定还聚拢一大帮家族的至亲远戚，他们一直以来都不怎么待见我们家，我又何必曲意迎合呢。但在毫不犹疑地说出“不去”的瞬间，我觉察到了母亲的失望，原来她是极想去的，孤独的老人喜欢凑热闹、领市面，那就陪她去吧。

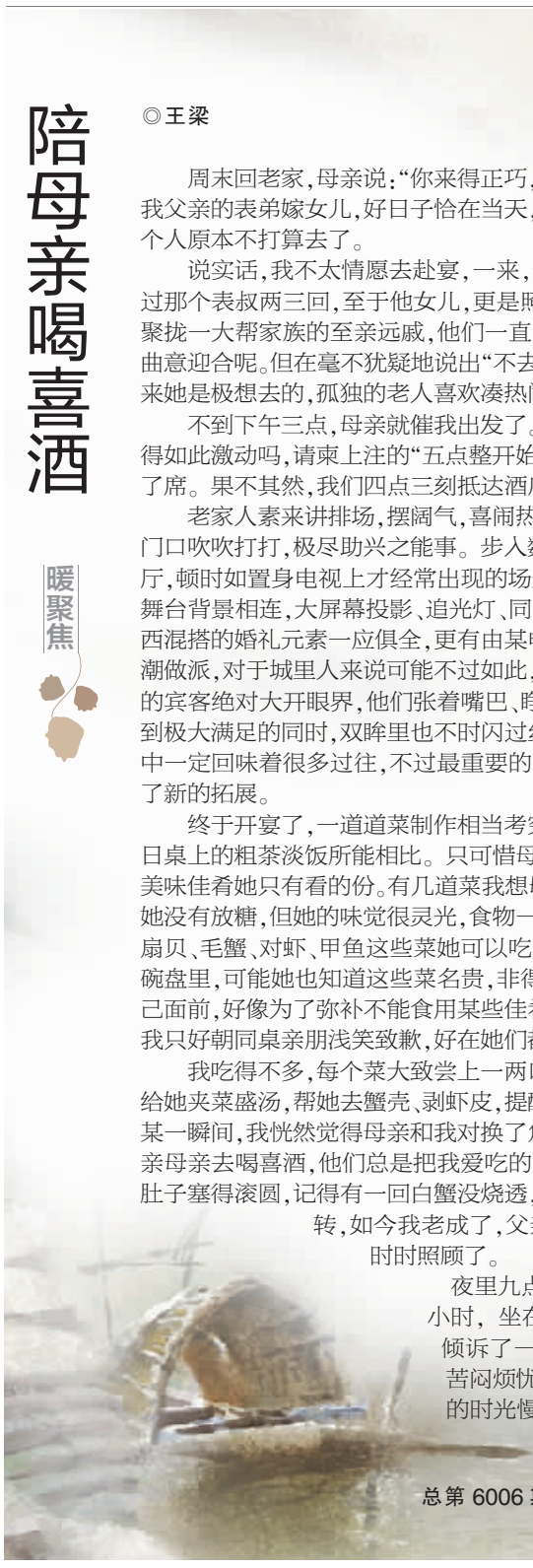
不到下午三点，母亲就催我出发了。我心里笑话母亲的幼稚，吃个喜酒值得如此激动吗，请柬上注的“五点整开始”，凭我的经验，不到五点半绝对开不了席。果不其然，我们四点三刻抵达酒店，等了一个多小时，婚礼才开始。

老家人素来讲排场，摆阔气，喜闹热。身着红色礼服的民间鼓乐队在酒店门口吹吹打打，极尽助兴之能事。步入数百平方米不见一根立柱的超大宴会厅，顿时如置身电视上才经常出现的场景，富丽堂皇，中间临时搭建的T台与舞台背景相连，大屏幕投影、追光灯、同步摄像、各种节目和互动游戏以及中西混搭的婚礼元素一应俱全，更有由某电台DJ亲自担纲的婚礼司仪。这些新潮做派，对于城里人来说可能不过如此，但像我母亲这样上了年纪、长居农村的宾客绝对大开眼界，他们张着嘴巴、睁大眼睛，不放过精彩细节，在观感得到极大满足的同时，双眸里也不时闪过丝丝静默的伤怀感慨。我猜测母亲心中一定回味着很多过往，不过最重要的是，她的人生见识因为这次婚礼而有了新的拓展。

终于开宴了，一道道菜制作相当考究，与婚礼的奢华相配，更不是母亲平日桌上的粗茶淡饭所能相比。只可惜母亲血糖高、牙口不好、又很忌口，不少美味佳肴她只有看的份。有几道菜我想母亲肯定没吃到过，甜度也不高，就哄她没有放糖，但她的味觉很灵光，食物一进口就吐了出来，责怪我骗她。龙虾、扇贝、毛蟹、对虾、甲鱼这些菜她可以吃，我早早地把她那一份夹来放进她的碗盘里，可能她也知道这些菜名贵，非得颤巍巍立起身子去多夹一些堆在自己面前，好像为了弥补不能食用某些佳肴的损失。有些菜其实是按人份上的，我只好朝同桌亲朋浅笑致歉，好在她们都不在意。

我吃得不多，每个菜大致尝上一两口便作罢，大多数时间我照顾着母亲，给她夹菜盛汤，帮她去蟹壳、剥虾皮，提醒她擦掉嘴边的残渣、指上的油腻。在某一瞬间，我恍然觉得母亲和我对换了角色。多少年前，年幼的我总爱跟着父亲母亲去喝喜酒，他们总是把我爱吃的大鱼大肉压满我的饭碗，我总是把小肚子塞得滚圆，记得有一回白蟹没烧透，还害得我腹泻发热了好几天。时光流转，如今我老成了，父亲已经不在了，而母亲也老得需要我时时照顾了。

夜里九点多，我们回到家里。来回路上近两个小时，坐在副驾驶位子上的母亲唠唠叨叨跟我倾诉了一大堆村子里的家长里短以及自己的苦闷烦忧。我有意放缓车速，好让这安乐静好的时光慢慢地走。



总第 6006 期　投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn

你没听说过的下饭

往事印痕

◎顾常平

上次，我们兄弟姐妹几个聚在小阿姐家吃饭。对着满桌的好菜，几杯酒下去后，我们又淘起了“老古”，淘的自然是小时候的生活。

话题是我小阿哥说起的。他说，有两样下饭（小菜）还记得吗，一样是玻璃汤，一样是粽子芋艿。我们都说，记得，怎么会忘记！

先说玻璃汤。照例是一家子围坐一桌，却见青菜、带豆、芋艿等下饭围着的中间，是一大碗清水。羹的位置怎么是一碗清水？见我们大眼瞪着小眼，父亲笑眯眯地说，这不是水，是玻璃汤，所以是透明的。说着，举起调羹舀了一口，咂咂嘴巴，说，味道蛮好的。

玻璃还能做成汤？我大惑不解。见哥哥姐姐们都也拿调羹舀了起来，我也试了一口：淡淡的虾子味。也就明白，定是昨天吃剩的虾子浆冲的汤。我的老家在鄞南的平原，离海不是太远，常有小贩挑着虾子、蟹浆、泥螺来叫卖。别看蟹浆、泥螺现在贼贵，那时却便宜。那以后，这样的玻璃汤就每月能吃上一两次，特别是实在没有什么下饭的时候——谁叫父亲发明了“玻璃汤”呢？

再说粽子芋艿。也是围坐着一家子吃饭。芋艿是长下饭，当然得有。但满满的一碗芋艿里，有几只掰开来却很特别：浅棕色的，且带有一股淡淡的粽子香。见我们不解，大姐说，那是粽子芋艿，特别好吃，运气好的人才吃得到的。大姐的话当然不会错，就放心地吃了起来。那味道确实与别的芋艿不同，也从来没有吃到过，就连声说好吃。我那时人小，说话的语气一定很真诚。我的真诚打消了大姐的顾虑，她也挑了一只，一小口一小口地吃。粽子芋艿终于被消灭光了。饭后才明白，粽子芋艿是我大姐的发明，那天刨芋艿烧饭是她的事。芋艿囤在后屋草间里，过冬时，有好多烂了，实在心疼。烂了的芋艿能不能吃呢？大姐就挑皮没破的，洗净，与好芋艿一起在羹架上蒸了几个。除了节约，她这样做还带有几分捉弄的成分——若是父母先捏来一只粽子芋艿要吃，她必会拦下。而我们，正中了她的计，呵呵。

从此，粽子芋艿也就成了我家饭桌上的常客。只是别家有没有，却不得而知。

说到这里，我小阿姐接上了，说，阿拉屋里那时吃得还算好了，某某屋里，就吃得比阿拉还要推扳（差），下饭都是酱油、“墨”。于是，话题就说到“墨”上来了。

我们儿时也吃过“墨”，只是不常吃。所谓“墨”，就是把墨鱼肚身里能吃的东西，譬如墨鱼蛋、墨鱼膏统统挖去，另外做菜，留下不能吃的东西，譬如墨鱼肚子，再放些盐腌上。这种不能吃的东西之所以也当下饭吃，当然是贪其便宜——只要3分钱一斤。此外还带有沾沾海味的意思。一斤的“墨”，与酱油一起当下饭，一家子能吃上好长日子。

说完“墨”，我大哥接了上来，说有“墨”吃也不差了，我小时三年自然灾害，连“革命草”根也吃得没处掘。大哥说的当然是真话。我虽没吃过“革命草”，但在抽屉里见到过不知怎么还藏着的“革命草”干。

见大哥有点激动，动了点真情，我们都说，打住打住，到此为止，喝酒，喝酒。于是，都举起酒来，碰了一圈，接着又高高兴兴地喝酒，把话题转到别处去了。

诚聘英才 平安人寿宁波分公司

中国平安保险（集团）股份有限公司（以下简称“中国平安”）是中国第一家以保险为核心的，融证券、信托、银行、资产管理、企业年金等多元金融业务为一体的紧密、高效、多元的综合金融服务集团。

银行渠道经理

（一）、工作地点：宁波市区及周边地区。

（二）、工作职责：

1.协助银行网点日常销售活动、维护关系、进行培训和业务辅导，按时达成业务及考核指标；

2.做好客户服务工作，包括业务资讯、投保、保单取送及保全变更、给付、退保、理赔等各项手续的协助办理；

3.收集银行网点信息、健全银行网点经营档案、检视银行网点经营效果和业务风险，及时上报并落实改善措施。

（三）、任职要求：

1.年龄：22－45周岁；

2.学历要求：正规全日制大专及以上学历；

3.理解和热爱银行和保险行业文化，有在银行或保险行业工作经验优先；

4.良好的语言表达能力，具备较强的沟通协调、公关能力和分析问题解决问题能力，并具备销售管理工作经验者尤佳。

联系人：孙小姐　电话：0574－87689876/13362460609

E-mail：sunweihong@pingan.com.cn

95511　pingan.com　微博@中国平安V

中国平安人寿保险 宁波分公司

宁波市开明街396号平安大厦15、16楼

中国平安 PING AN

保险·银行·投资