



# 一家三百余儿孙总动员 为98岁阿太 过个母亲节

“阿娘,祝您安康快乐啊!”“阿太,您要健康长寿哦……”母亲节快到了,前几天,在宁波王升大博物馆里,一场300多人的家族聚会搞得热闹非凡。博物馆馆长王贤定98岁的老母亲汪二花身着紫色大红印花新衣,精神矍铄地坐在酒席中央,接受来自四面八方的子子孙孙贺喜。距离汪二花老人的生日还有半年,这次大家庭的聚会,他们说主题就是感恩母亲,三百余人同陪阿太聚个餐。

□通讯员 程芝 记者 滕华 摄影 王科路



汪二花老人

## 聚餐

### 30桌摆在生产车间里,各家派代表一起动手做

汪二花老人是土生土长宁波人,有着一个兴旺的大家族。在她这一辈,一共姐妹四人。老太太排列第二,故名二花。单汪老这一支,就孕育了七个兄弟姐妹。王贤定是汪老最小的儿子,今年也已62岁了。他告诉记者,单单算到他们这一辈,就有十几户家庭,更不要说后辈们各自再开枝散叶。

“母亲一辈子都是很节约的人,看见酒席上这么多浪费,老人要不开心。最好办得大家吃光、吃好就行了,不用追求排场。”提前半个多月,王贤定就在家族微信群里发出了邀请通知,“各家兄弟姐妹都要到哦!”这是聚餐邀约,也是一次“任务”的分工。王贤定说,他的原则就两点:一是节俭不浪费,大家都吃得开心;二是各家各户都要出力,自给自足办好这30桌。

在家族群里,记者看到,王贤定提早

发出的聚餐菜单预告里,率先亮相的采购责任人周素珍正是他的妻子,紧随其后的主厨是“俞妹夫”,他还风趣地注释道:国家一级厨师。“妹夫手艺好,这个级别是我们家族自封的。”

30桌酒席,场面不小。看来去,还是摆在王升大的车间里最方便。筹备的工作紧锣密鼓。大家伙齐心协力把车间腾出空间;采购车在头天晚上就开着去了蔬菜和水产批发市场,满满地拉回来第二天要用到的原材料;酒席当日,各家各户也都派出了代表,提早来到车间里,择菜的择菜、洗菜的洗菜,切菜的砧板响个不停,传菜的像蜜蜂一样忙来忙去。抬眼望去,整个车间忙碌着的,都是家族里的兄弟姐妹,大家脸上挂着笑,手里忙活着,嘴里聊天逗乐。

## 高寿

### 98岁阿太耳聪目明 最爱微信发红包看抖音追剧

身板硬朗、走路稳当的汪老太太看起来比实际年龄年轻不少,博物馆的工作人员和她打招呼,她乐呵呵地点头回应。见记者这个生面孔,她轻轻地问:“以前好像没怎么见到你啊?”周围人都笑着说,老太太记忆可好了,心里什么事都明白。

俗话说,家有一老,如有一宝。精神矍铄的汪老太太和王贤定住在一起,别看儿子已年过花甲,但她疼爱儿子的心却和幼时没有两样。看吃饭时间到了,还会打电话关心他几时回家。记者采访当日,宁波天气有些热了,王贤定脱去了穿着的毛衣,老太太也是一脸关切地提醒着:“别一下脱完,等下要感冒了。”

“奶奶思路很清爽,来吃饭的亲友,几百个人都不会认错。”刘英是汪老太太的孙媳妇,她说,奶奶平日生活里很“潮”,年轻人在刷的抖音,追的韩剧泰剧,她也一个不落。什么现代爱情剧、古装穿越剧,奶奶看得不要太起劲,还和他们年轻人讨论剧情呢。“奶奶还很大方,微信用得很溜,遇到节假日,最爱发红包了,而且一发都是大红包,家族群里抢得可热闹了。”

汪老太太身体那么健康长寿,总有人向她取经秘诀。家人们却说,老太太的生活模式可能并不符合医生们的标准。汪老太太平日喜欢咸菜、咸蟹,每餐也喝点老酒,香烟也每日在抽。“但我要说,母亲以前总是节省下自己的口粮给我们孩子吃,她牺牲太多却一直乐观面对,这样积极的心态才造就了今日的她吧。”王贤定说。

## 传承

### 母亲教会我要感恩 期待每年都能这样聚个餐

都说老人喜欢热闹喜庆,那天聚餐,来了300多个亲友,汪老太太也很开心,笑得合不拢嘴。席间,她和大家分享了一碗红稻米饭的故事。

汪老太太说,2010年她89岁时,想起上世纪60年代鄞州区试种过、后因产量低被淘汰的红稻米,很遗憾那味道特别好的红稻米再也吃不到了。

王贤定为了让母亲在90岁生日时吃上红稻米饭,到处打听。几经周折,后经农科院指点,终于在宁海桑洲寻到有少许御稻种流传至今,当即与宁海桑洲种粮农户签下了三十亩地的租赁合同,自己耕耘种植。翌年金秋,老母亲坐在王升大博物馆的太师椅上,欣喜地看到儿子正在操作木耨、风箱,以传统工艺加工收获的红稻米。“那天,一锅红米饭、一碗红米炖排骨,让我吃到了儿子的一片孝心。”

王贤定说,因他出生于1958年,经历了国家三年自然灾害,所以童年发育不良、体弱多病,父母因此格外偏爱,二个哥哥三个姐姐都得让他三分。“是深深的母爱让我得以健康生存,我怎么做都不足报答娘的恩情。”

王贤定对记者说,他现在办博物馆,经常举行磨米、擀年糕等演示活动,那是儿时、对家乡风土的浓浓思念。他说,现在最大的心愿是每年都能与母亲、亲友们这样一起聚个餐,把这份感恩之情不断延续传递下去。



重孙、重孙女围着大蛋糕眼馋难耐。

### 一桌采购成本300多元,26道菜几乎都光盘了

豆浆是自己现磨的,酒水、油包、长面是自家生产的。因为原材料自己采购,测算下来每桌成本只有300多元。但上桌的效果却并不差,26道菜不断端上,摆了满满一桌。

根据菜单,冷菜有九盘:冰糖红枣、苔菜腰果、凉拌海蜇、油闷烤笋、现制烧鹅、目鱼大烤、红膏炆蟹、象山海子、蒜泥青瓜;海鲜七盘,分别是盐水海虾、野生白蟹、椒盐虾蛄、清蒸鲳鱼、苔条白虾、小海瓜子、长街蛏子;此外,还有热菜十道:红烧烤肉、大烤牛排、韭菜鳝丝、芦笋山药、芹菜目鱼、海参黄鱼、老梅子肉、五谷杂粮、咸菜笋丝黄鱼汤、长寿甜面。

30桌酒席,每桌最少坐了11人,大家族济济一堂在车间里谈笑风生、吃着喝着,

很是热闹。有心的王贤定特意悄悄地巡视了一圈,发现几乎每桌都吃了个光盘,摆在旁边的垃圾桶几乎没派上什么用场。

母亲节快到了,当天王贤定还为老母亲定制了一个1米来高、足5层的寿桃大蛋糕,引得一批重孙、重孙女围着大蛋糕眼馋难耐。孙子王科路代奶奶切、分蛋糕,就餐的人们人手一份尝到了寿桃蛋糕,大家纷纷夸老人福气好。众后辈排队轮流向老寿星敬酒、沾沾寿气、讨个吉利。席间小辈们则自发上台献唱献艺,几个重孙子、重孙女还一起为阿太唱了生日歌。

“看着一大家子母慈子孝的氛围,这餐酒席真是太难忘了。”受邀参加酒席的王家朋友告诉记者,家族节俭办餐,让他又重温了好久不见的旧式族里亲情。