



三张“全家福”

□许国华

“咔嚓”一声,四世同堂的欢笑定格在彩色胶片上。这是1989年新春,我们全家八口欢聚在一起,拍下的第一张珍贵的“全家福”。

那一年,我结束了上海的技术培训,回到了家乡工作,还带回了在上海攒积半年工资买下的海鸥KX型傻瓜相机。这在当时的农村,可是时尚新潮的稀有产品。

“自家有了照相机,可拍‘全家福’了。”奶奶的建议立即得到大家的赞同,是该好好拍张“全家福”作纪念了。一是家中“添丁”了,哥哥与嫂子结婚,有了可爱的儿子,奶奶也顺利地抱上了重孙。二是居住条件改变了,住宅从砖瓦平房新翻建成了楼房。

取景框中,奶奶居中而坐在藤椅上,前面站着刚蹒跚学步的重孙,父母围着奶奶左右而坐在角排凳上,我们兄弟仨站立在后排。烫着时髦大波浪式发型的嫂子则一脸灿烂地依偎在哥哥身旁。背景自然是新建楼房的窗台前。

胶片冲印出来了,一家人兴奋地相互传看。奶奶看着看着,忽然眼角淌下了几滴眼泪,触景生情地对我们兄弟仨说:“要是你爷爷还在,这张全家福就更圆满了。”

奶奶的一番话,勾起了我们对往事的追忆。爷爷是1979年离世的,一转眼,已经走了十年。尽管那时已经有了照相技术,但节俭的爷爷舍不得奢侈地拍张照片,只留下了一张民间艺人画的碳素画像。那时,更不用说拍张记录一家人影像的“全家福”了。

从爷爷离世的1979年到我们拍摄第一张“全家福”的1989年,短短的十年发生了翻天覆地的变化。十年前因横河拆迁而建的砖瓦平房,又翻建成了五上五下的楼房,在乡镇企业当领导的父亲开始向邮电部门申请安装电话,开始进入“楼上楼下,电灯电话”的幸福时代。

第二张“全家福”拍摄于1999年春节。那年,父亲六十岁,刚从乡镇企业领导岗位退休,我们兄弟仨业已成家立业,结婚生子,家庭人数也增加到了十二人。拍摄的背景依然是乡下楼房的窗台前,

我的相机早已换成了美能达X700胶片单反相机。配有长焦的照相机固定在三脚架上,我设置了自拍功能,然后从容地走入预留的位置,“咔嚓”一声,照相机自动拍下了这一张“全家福”。

胶片冲印出来,奶奶乐开了花。照片上的一家人,儿孙满堂,快乐融融。三个如花似玉的孙媳妇,成了照片的最大

亮点。我们兄弟仨各自组建了幸福的小家庭,都有了可爱的下一代。大重孙韬韬已上小学,二重孙杭杭上了幼儿园,重孙女钰琪尚抱在怀中牙牙学语。

“放大一张吧,配个镜框挂在墙上。”奶奶吩咐道。

此时,拍照背景的楼房已成我们的乡下“老家”,只有奶奶和父母三人居住,我们兄弟仨都买了商品房,居住在城镇,成了“街上人”了。奶奶看着放大的“全家福”,时时想起不常回家看看的我们。

“今年是我与奶奶的本命年,再拍张全家福纪念下。”哥哥建议道。2013年,农历癸巳蛇年,奶奶97岁,哥哥49岁,生肖都属蛇。我们一家十二口又在乡下老家的楼房前,拍摄了第三张“全家福”。

此时的相机已是佳能数码相机。进入数码时代,摄影不再像胶片时代那样小心翼翼,生怕浪费胶片,可以随心所欲地摁快门,拍摄的效果可立即在显示屏上观看。

我从五张照片中挑选了一张较为满意的,在电脑上设计制作,打上了“癸巳新春‘四世同堂 福寿拱照’合影”字样。扩印了一张二十四寸的照片,挂在乡下老宅的堂屋墙上。

合影上的一家人笑容满面,奶奶高寿97岁了,孩子们也都长大。韬韬在加拿大留学,杭杭上大学了,钰琪也读高中了。乡下的楼房,已成了我们怀旧的“老宅”。我和哥哥都将原来的商品房卖了,在镇区各自买了一套连体别墅。

奶奶时常用掸帚小心翼翼地抚去镜框上的灰尘,望着那温馨的“全家福”,脸上不时流出幸福的微笑。这三张“全家福”,成了我家一份珍贵的家庭档案。它不仅记录了一个家庭的幸福美满,更是每一个家庭成员岁月留痕的美好回忆,是值得珍藏一生的精神财富。

灰汁团

□张金根

最近天气很热,眼看着早稻快要收割了。每年到这个时候,都会想起多年前与老妈一起做的灰汁团,其味道至今还留在嘴边。这股诱人的清香,包含着新米香、稻草香、碱水香和红糖等香味,未张口就闻到,唾液马上流到嘴边。一口咬下去,不但有弹性,还又滑又糯,入口即化,更无粘牙之感。如果在天热时吃冷的,味道更好。

我小时候,妈妈从奶奶那里学得做灰汁团的技巧。每到早稻收割后,都会向农户人家换几升新收割的早米,讨几甲早稻草(宁波人叫黄仰草,一定要这个草,别的不行),向南货店买几只包过糖的蒲包(廉价糖源),或买一些黄糖(土糖)。用这三种原料,做出美味的夏令食品——灰汁团。

灰汁团,这个黑不溜秋的东西,过去登不上大雅之堂,连宁波的糕团店都不卖。现在虽然有卖,也曾去解过馋,可是与妈妈做的不是一个味道。妈妈的做法很简单,就是把新早稻米磨成粉,将早稻草灰(为防有害灰混入,烧草灰前,出清灶洞杂灰,理去稻草泥土后作燃料用)用布包好,用干净水浸泡,取适量的清洁灰汁洗糖包,或在适量灰汁里放一定量的黄糖;将早稻米粉与含糖灰汁调合成糊状,然后入锅烧(边烧边搅拌、翻炒),烧熟并使水分逐渐蒸发,待可用手成形时,就可熄火。然后将锅内熟料在未完全冷却前,搓成多个园球形,放入蒸锅内蒸透,出锅即成。

由于买来的灰汁团味道不怎么样,若干年前,我自己在城里也曾试做过,由于原料条件限制,加上小时候虽然多次当过助手,可是关键环节,如灰汁比例、干湿度、蒸的时间等,没有很好掌握,味道还是不够理想。所以每年到这个时候,只能回忆回忆昔日的美味。

做灰汁团其实并不复杂,原料来源也容易。所以,过去宁波农村,如果经济条件尚可,多数人家几乎每年都要做一些。除了自己吃,还要送人。在夏季既当点心,也用来改善和调节生活。

宁波的老祖宗为什么想到在夏天吃灰汁做的米粉团呢?我想不是偶然的,应该是人体生理的需要。也许与宁波人端午吃碱水粽是同一原因,都是为了在夏天保持身体健康。

在夏天,有些人往往感到四肢软弱无力,嗜睡,神志淡漠,目光呆滞等。宁波人经过长期的生活积累,发现吃些清香可口加了土碱的食物,不但能充饥,身体还比较舒服,因此就用早稻草灰汁做成粽子、灰汁团等食用。

对此,过去不一定知道其科学道理。其实,因为夏天天气炎热,出汗较多,体内电解质钾等的流失也多,钾在体内得不到平衡,就会出现上述不舒服的反应。严重的,甚至心律失常、呼吸困难、神志不清等。而早稻草中钾的含量比较丰富,燃烧后得到的碳酸钾,做成可口的食品,不但可以调节口味,还可补充人体钾的不足,保护心脏。同时,因夏天多汗,小便中尿酸排泄减少,碳酸钾作为碱性物质,也可平衡体内酸碱,从而防止痛风。

所以,夏天适量吃点正宗的灰汁团,不但可以充饥、调节口味,还有利于身体健康呢。