



■家庭相册

家有五凤

□金鹤 文/图

翻出泛黄的老照片，看见已去世多年的奶奶年轻时和她的五朵金花唯一的一张合影。照片中的五位漂亮姑姑，幸福地绽放着甜美的笑容，可细看奶奶的笑容却有些牵强。小时候看见这张照片时我不理解奶奶为什么笑得不开
 心，如今已当母亲多年的我，能体会到当年奶奶抚养这些宝贝

■青春岁月

因为热爱所以坚持

□瞿小静 文/图

“女生当男生用，男生当畜生用。”这是大学毕业以前，我们学院辅导员口中对媒体行业工作者状态的描述。当时我未迈出校园，正年轻气盛，只觉得辅导员形容得太夸张。如今工作了几年，回过头再去想这句话，倒真是心声啊！

作为一名媒体工作者，常常要准备好两条腿和两只手，两条腿随时要准备出去跑新闻，两只手随手要准备敲字写稿子。一个任务下来，你就得立马扛起相机拿起笔奔赴目的地，不管是九曲十八弯的山窝窝还是高楼耸立的大都市。在时间就是生命、媒体越来越注重时效性的今天，容不得你半点儿拖延。干媒体这行，说实话，着实累人，但因为热爱，我还是选择了坚持。

记得有一年初春，还是乍暖还寒的光景，我为了一篇文章的配图，专门背着相机跑到颐和园去拍摄。本来以为自己就够拼

■征稿启事

您有铭记激情岁月的老照片吗？您身边发生过感人至深的工友故事吗？您和工会发生过哪些有趣的事情？如果有，那就用笔写下来，给我们投稿吧。

投稿要求如下：
图片故事——以有趣的照片为头，讲述您与照片有关的故事。可以是今天的故事，也可以是昨天的故事（每篇1至4张照片均可，800字左右。请注明您的真实身份）。
工友情怀——以真实的工友



的了，大老远从朝阳倒两个多小时的公交、地铁奔去颐和园。没想到，比我还敬业的人远不在少数。单单在昆明湖一个地方取景的，就有不下五十人，长枪短炮一排溜儿镜头齐刷刷对准了昆明湖中间的西堤。那场景，壮观极了。

而这一排溜儿“战线”中，既有50多岁的老媒体工作者，也有我这样刚出道没几年的小年轻儿。有的都来颐和园蹲守好几天了，就等这里的桃花开得最艳的时候，拍摄出满意的效果才罢休。

与这些同行们闲聊中得知，他们之中不乏专门从山东、安徽

坐来回两个多小时的火车跑通勤，晚上做完饭、收拾完，就为她的五朵金花做衣服。经常奶奶独自一人熬到半夜才睡觉，一针一线地把她对五个女儿的爱，都缝进一件件新衣服里，奶奶自己舍不得做一件新衣服，却把她的五朵金花打扮得都很漂亮。

奶奶为了她的五朵金花，吃了很多的苦，所幸我的这五个姑姑参加工作后都特别孝顺。我大姑在商店，负责帮奶奶买家里的生活日常用品；二姑在医院，负责给奶奶定期检查身体；三姑在粮站，负责帮奶奶买粮油；四姑在汽水厂，连我都喝过四姑带回来的汽水；老姑是会计，工作能轻松些，休息时她负责带奶奶去旅游。

奶奶生病住院时，她的这五朵金花轮流伺候，很多人都羡慕奶奶有五个贴心的小棉袄，让奶奶的晚年生活过得很幸福。但是谁也想象不到奶奶年轻时为了她的这五朵金花，背后吃过多少苦，流过多少辛酸的眼泪。

一晃奶奶去世二十多年了，如今她的五朵金花也变成了五个老太太，但是每当奶奶的祭日，她的五朵金花，依然风雨无阻地去墓前祭奠奶奶。我相信奶奶在九泉之下，也会感受到女儿对她的爱。母爱似水，却恩重如山！

副刊【情怀】15

■图片故事



家乡的甜枣干

□张建树 文/图

徜徉在北京的大小超市里，看到一包包摆放整齐的枣干，从中沁出的香香甜甜的味道，就不由自主地让人流口水，自然就想起了我家乡的绿色“甜枣干”。

小时候，我们村里屋前屋后都栽着枣树，家家户户几乎都有几棵。每到七八月份红枣成熟的季节，树上树下红彤彤的一片，好看极了。

一串一串，一叶一枣，红绿相间，徐风一吹，红枣儿忽隐忽现，就像一对对情窦初开的少男少女，在相互嬉戏捉迷藏似的。它们有圆的有长的，圆的像红红的樱桃，青翠欲滴；长的像一叶柳眉，惹人喜爱。远远望去，又像悬挂在树上的一盏盏小灯泡，人在树下走，仿佛走进了花果山水帘洞，叫人如痴如醉，飘飘欲仙。

红枣收摘完毕要刮成枣干。将刮过皮的枣放到案板上，用一块书面大小的厚木板，用力拍上去加工成饼状。把枣核抠掉，为防止相互粘连，往往拍砸红枣时

要拌一些面，一般高粱面居多，因为着色好看，还可以多卖钱。但面掺多了也不行，枣干易生虫，保存不了很长时间，因此要适可而止才行。最后就是晒的工序，拍砸后的枣饼，经晒干后即成枣干。

红枣浑身都是宝，枣皮泡茶能清热解毒，是高血压的克星。红枣则活血养颜、补中益气，润肺化痰，清热生津，强身健体。

在农村它还有另一层欢乐之寓意，新婚夫妇食用后，能“早”（枣）生贵子。枣干更是一种美味佳品，喝枣干汤，做小米饭、大米饭时，稍放点枣干进去，那种美味妙不可言。

永城县志载，明朝仁宗后张娘娘将永城枣干带入宫中，深受仁宗喜欢，遂列为贡品，故又称“贡干”。

1914年，永城枣干曾在美国旧金山万国博览会上展出，名扬海外，红极一时。

尝一口家乡的枣干，嗯，真甜！

葱油面

□蔡源霞 文/图

其实，我本不会做葱油面。我的汤面做得极好，煮汤面虽然很简单，可煮好吃却不容易，但我煮的汤面丝丝缕缕的，老公尤其喜欢，说吃一碗老婆煮的汤面，世界上再也没什么烦恼的事了。但现在儿子却表示可不可以换个花样儿，因为他看电视的时候，觉得葱油面应该更好吃。

葱油面，在我的记忆里属于高大上的一种面食。在我老家的农村，葱不是多么珍贵的食材，但如果要把油炸成葱油来拌面，便是太奢侈了，一般情况下只有出嫁的女儿回娘家才能有这样的待遇，上面还有可能会卧一个炸鸡蛋。因此那时候的我，总是盼着长大，盼着嫁人，那样回娘家便可以吃很多好吃的东西，包括馋得人流口水、香得人打喷嚏的葱油面。

现在不会心疼那一点儿油了，既然儿子想吃，我便拉开了架势，只是儿时关于制作葱油面的记忆早已成了一片空白，还好可以上网搜，做法倒是异常简单。将面条煮好，捞进碗里，再将炒锅入油，切入葱花炒成焦黄，然后捞出，将油泼进面里一拌便完成，但如果这样便不是地



道的葱油面。

葱油面是著名的上海小吃，它的面最好是新鲜的切面，葱要红头葱，炸葱的时候最好放一点肥肉粒进去一起炸，直到把葱炸成金黄色，成为红葱酥，这样的葱油才香。儿子喜欢吃肉丝面，于是我又加了一些炒好的肉丝进去，便成了葱油肉丝面。

第一次做，儿子竟然吃了满满一大碗，然后抬起头问我：“妈妈，还有面吗？”那一瞬间我忽然发现，其实人和美食也是需要缘分的，有些美食再简单也做不出那个味道，有些美食不论过程多么繁复，但却能够一次到位。

如我与葱油面，从儿时到现在的三十多年里，虽然从无交集，但却也没了断，只等待那么一个契机，它便以一种美好且温情的姿态出现在我面前。这，便是与它的缘分吧。