



祖孫之愛

朱義朝

孩子偎依着大人，最能表現感情。親子之愛，兄弟姐妹間手足情深，家人親友的不同組合，都流露出親情與溫暖。家庭照片，除了全家福之外切忌排除式的對着鏡頭，那樣除了有紀念性外，缺乏趣味。

媽媽和寶寶照相，媽媽抱着寶寶，規規矩矩的看照相機鏡頭，照片平淡無奇。如果讓媽媽抱着寶寶在喂奶，這樣的照相不單有紀念性，而且還表現出偉大的母愛。

在農村家庭裏，祖母常常是兒童的保姆。因為白天媽媽

就不哭，這就是證明。抓住這份感情，照片就易於動人。請參看右面這張照片，祖母懷裏的孫女，多麼恬靜親切。

一般人決少照相經驗，往往一對照相機就感覺窘促，表情很不自然。要克服這種困難，可以讓大人跟小孩子說笑話，講故事，這樣他們注意力有所寄托，忘了照相機對着他們，才能從容自然。

照人像通常有兩種方法：一種是「偷拍」，一種是「擺布」。偷拍就是不讓被拍照的人知道，偷偷地拍下來。這種方法容易獲得自然的表情，但

却不容易取得良好的光線和背景。擺布的方法是讓照相的人由照相的人來安排，這個方法容易取得良好的光線和背景，但却不容易得到好的表情。

當我拍祖孫之愛這張相片時，先請老祖母坐好。這個位置的選擇，注意光線投射良好，背景簡潔，然後再叫小孩子坐進她的懷抱。當兩個人的位置與光線和背景都擺好之後，

五香甜納豆

陳景福

苗栗獅潭鄉豐林村三九號陳錦雲讀者，來信詢問用花豆製甘納豆的方法。但製造甘納豆（即五香甜豆），普通用黃豆（大豆）為原料，很少有人用花豆製造。因黃豆味美價廉，而且營養價值亦高。目前黃豆市價每臺斤四元五角，花豆每臺斤需五元五角。簡述其製法如下：

原料：黃豆、甘草、茴香、八角、食鹽、醬油、砂糖。
製法：（一）原料黃豆的選擇與一般加工品製造用的相同，洗滌淨方法，與醬油製造時大致相似。

（二）將浸漬過的黃豆放於鍋內加水煮，同時加甘草、茴香、八角、鹽等調味料，繼續煮熟。在黃豆未十分煮熟前，再加醬油及砂糖，以調和風味。

（三）黃豆煮熟後撈出，此時鍋中殘留的調味液量不多，或幾無殘留為宜。煮豆時加水應預先調節，不可用量過多。

（四）煮好的調味黃豆放在竹匾上，利用日光或小型熱風乾燥機乾燥。至半乾狀態，即可供食用。如須長期貯藏，要繼續乾燥到適當程度。日光乾燥時可用筷子時常攪動，促進水分的蒸發，並蓋鐵絲網罩，以防蒼蠅及其他污穢物侵入，妨害衛生。

（五）製品可裝入塑膠袋或玻璃瓶內密封出售。

同一讀者又問：我以前參考書中的方法去做，但做出的甘納豆，糖液很少吸入內部，硬硬的色褐，何故？
答：如你用花豆為原料製造時，可能為豆子煮熟程度不夠，因花豆外皮較硬，非經相當時間的煮煮，不易滲透入內。製造甘納豆並無什麼技術上的密訣，做過幾次，就有經驗了。