

在美国纽约州布法罗市,住着鲁芬诺一家。在旁人看来,他们家有6个如花似玉的女儿,其乐融融,羡慕旁人。其实,这六个女孩中,只有两个是劳拉·鲁芬诺和丈夫里科的亲生女儿。

两年前,劳拉儿时最好的朋友莉兹·戴蒙德因癌症去世,劳拉和丈夫毫不犹豫地收养了莉兹留下的四个女儿。经历了一系列心理问题与经济压力的考验后,如今他们一家人正幸福快乐地生活着。

她收养了闺蜜的四个女儿



处于治疗阶段的莉兹(左)和劳拉。



劳拉一家的合影。

本报记者 王晓莹
实习生 费家麟 编译

妈妈姐姐来给她加油

这天的空气有点湿润,似乎正在酝酿着一场雨。劳拉关好车门,快步走向了前面正在举办运动会的小学。她一边冲老师招了招手,一边在一群穿着校服的孩子中寻找她的“女儿”萨蒙娜。

一个扎着马尾的10岁小姑娘抬起头发现了劳拉,她急匆匆地跑过来,咧开嘴笑了。因为她不光看到了劳拉,还看到了她15岁的姐姐伊莎贝拉——这母女俩一起来给萨蒙娜加油了。

“这是没有莉兹参加的第三次运动会。”劳拉说,“她不在的第一年,一切都糟透了。莉兹很喜欢参加运动会,她会一边坐在椅子上吃着零食,一边为正在比赛的女儿们加油呐喊,就像一个狂热的粉丝妈妈。”

其实,劳拉不是萨蒙娜的亲生母亲,伊莎贝拉也不是萨蒙娜的亲姐姐,她们是因为莉兹才成为了萨蒙娜的“妈妈”和“姐姐”。

把4个女儿托付给她

事情还要从劳拉和莉兹小学五年级时说起。那年,劳拉在布法罗的一所教会小学念五年级,莉兹则是一个转学生。很快,她们就成了形影不离的好朋友。“莉兹刚到班上的时候很文静,但跟她接触久了才会发现,她也有幽默活泼的一面。”

两人的友谊一直持续到她们各自结婚生子,做了母亲。莉兹生了四个女儿,分别是莉莉安、艾拉、萨蒙娜和塔拉;劳拉也有两个女儿,名叫格蕾丝和伊莎贝拉。母亲的友谊也延续到了女儿一代,

她们两人经常带着女儿们一起外出游玩。

然而,厄运在2014年降临到了莉兹头上。一天早上,莉兹起床后正准备打包去尼加拉瓜瀑布游玩的行李,可她惊恐地发现,自己突然动不了了。经医院检查后,医生告诉莉兹,她的脑子里长了一颗肿瘤,而且已经到了晚期,她已时日无多。

得知这个消息,即使莉兹一向性情开朗,她也一时难以接受这个现实。但为了女儿们,就算治愈的希望很渺茫,莉兹也不想轻易放弃。“哪怕只有一丝希望,她也想要抓住,因为她并不想离开这个世界。”劳拉回忆说。

虽然莉兹积极地接受治疗,但在治疗过程中,她也时常考虑:如果我没能撑过去,我的女儿们该怎么办?

尽管医生跟莉兹都尽了最大的努力,莉兹的生命还是走到了尽头。弥留之际,莉兹告诉劳拉,她不知道自己死后孩子们该怎么办。“莉兹对我说,‘如果我不在了,希望你能领养我的孩子。’”劳拉说,听到莉兹这句话,她连一秒钟都没有犹豫,就给了莉兹一个安心的回答:“好!”在答应莉兹前,劳拉甚至都没有跟她的丈夫商量一下。

从“后妈”到“妈妈”

或许大多数人都会答应将死之人的遗愿,但并不是所有人都能兑现承诺。就在莉兹2015年4月4日去世后不久,劳拉兑现了她的诺言——她和丈夫里科非常热情地把莉兹的女儿们迎进了家中,原先的四口之家变成了八口。

莉兹去世时,她最大的女儿塔拉已经12岁了,所以她最难适应妈妈的离世和新妈妈的到来。一开始,塔拉很坦诚地告诉劳拉:“让我叫你

妈妈我觉得很不舒服,所以我可能会叫你‘后妈’。”劳拉不但没生气,还跟塔拉开了玩笑,管塔拉叫“灰姑娘”。现在,塔拉已经可以很自然地叫劳拉“妈妈”了。

劳拉说,萨蒙娜对她的称呼最有意思,“她之前一直叫我‘拉拉’,直到有一天她喊了我一声‘妈妈’,我一时没反应过来,等我意识到她叫我妈妈时,我感动不已。”就在这件事发生前几个星期,劳拉还对萨蒙娜说,“萨蒙娜,爱是有多多种多样的,没有必要分得那么清楚,你可以同时爱两个妈妈。”

募捐帮了他们很多

现在,莉兹的四个孩子中,年龄最大的塔拉14岁,和劳拉的亲生女儿格蕾丝同龄;萨蒙娜10岁,艾拉9岁,最小的莉莉安7岁。劳拉的大女儿伊莎贝拉是这群小姑娘的大姐姐。劳拉说,塔拉和萨蒙娜笑起来的样子像极了莉兹。

劳拉一家的爱心和善良帮助莉兹的孩子们慢慢走出了丧母的那段时期,但4名家庭成员的加入,也给劳拉家的经济状况带来了很大的影响。劳拉经营着一家理发店,里科是名老师,收入都不是很高。为了让6个女儿生活得好一些,劳拉的丈夫将他们的故事发到了网上募集善款。得知他们一家的故事后,当地慈善组织也帮他们募捐。有了这些帮助,劳拉和丈夫换了一幢大一点的新房子,孩子们的衣服和学费也有了着落。

现在,他们正计划存钱,带几个孩子去迪士尼乐园玩。“莉兹去世前,就想带孩子去那里玩,但到现在也没去成。孩子们经历了那么多,希望一趟迪士尼之旅能让她们开心一点。”

个人意见

全球唯一的品奶师

张文 编译

在我们的一般观念里,似乎只有酒才是需要“品”的。但有趣的是,现在不仅有品酒师,还有品水师,甚至品奶师。来自荷兰的巴斯·德·格鲁特,就是拥有“品奶师”头衔的人,这在全世界也是独一份。

巴斯特别爱喝牛奶,他说自己为牛奶而疯狂。“我以前每天常常要喝4公升,一日三餐都喝。甚至坐在沙发上吃薯条看电视,我也要配牛奶。现在我喝得少一点了,但也只喝鲜牛奶或者有机奶。”自从第一次在农场上尝到鲜奶后,他就被那种口感强烈、层次丰富的感觉所震惊,这也让他真正爱上了牛奶,并开始思考,是不是在荷兰不同地区产出的牛奶,味道尝起来不一样呢?

“每头奶牛都不一样,每个荷兰奶农都有独一无二的牛奶。什么样的成分会影响到口感,这让我很着迷。”和最好的品酒师不同,巴斯不能只凭口味就判断出牛奶的种类,但他能基于奶牛的饲料和生活地的土质来发现一些不同之处。

巴斯经常组织牛奶品鉴会,他向与会者提供超市牛奶,鲜奶或者有机奶,大家一起仔细分辨它们的不同。他们嗅一嗅,晃一晃,在尝过之后讨论每一种样品:它来自哪里,为什么是这样的味道。巴斯举例说,奶牛的品种和它们被喂养的方式,极大地影响了牛奶的口感,用草喂养的奶牛所产的牛奶含有高脂肪高蛋白,尝起来和用玉米喂养的味道完全不同。

“食草奶牛产的牛奶味道更润,玉米淀粉则赋予了牛奶另一种味道,更饱满,但回味有一点苦。这接近于超市售卖的牛奶的味道。”

没有什么比超市里买的牛奶更让巴斯讨厌了。它们以一种标准化的方式被生产出来,



保证了口感的统一,也极大地降低了其复杂性而变得乏善可陈。他说,超市牛奶喝起来很“油腻”,“牛奶已经变成散装货物了,人们把它们装进奶罐车,运送到工厂,然后拆开重新组装,制成脱脂奶、半脱脂奶和全脂奶。牛奶中的一些成分被卖给制药公司,所以你买到的牛奶和鲜奶已经完全不一样了。”

另外一个常见的流程巴斯也不喜欢,那就是巴氏杀菌法。这种消毒方法利用较低温度杀死病菌来保证营养物质的风味,但在巴斯看来,这个方法曾经很有用,但现在已经不需要了。“以前喝了被结核菌污染的牛奶,人们会得肺结核,但我们现在在各种各样杀死危险病菌的方法。所以只要不是怀孕或者过敏,鲜奶都是安全的。”

显然,对牛奶口感有着浪漫追求的巴斯,对工业流程下的牛奶标准化生产很不满意,他说,这让牛奶变成了乏味的产品,虽然从技术上来讲并没有什么错,但非标准化生产的牛奶毫无疑问更好,因为它们就像红酒和咖啡,能让人品出好多层次的味道。

作为一名品奶师,巴斯希望能改变这一现状。他现在世界各地旅行,用玻璃杯品尝各种鲜奶,并向人们介绍它的特殊之处。“鲜奶的口感可能很好,也可能很糟,但从来不会无聊。”