

## 两套方案

□雨娃

祖父和外祖父同村，两家隔着一  
条胡同，但风水大不同。外祖父是教  
书匠，祖上出过举人；祖父是石匠，深  
创家族历史，搜不到一位文化人，当代  
读书郎也皆不是读书的料。祖父怕人  
嘲笑，对外常说，不是家族人不聪明，  
是风水问题，祖坟不冒“秀才”这股烟  
儿，没办法的事儿。

那年，祖父想改风水，不顾外祖父  
的“成分”问题，顶着压力，让父亲娶了  
母亲。

还好，我成绩优异，初中毕业会考  
全年级排名第二。祖父看到了希望，  
见人就汇报我的成绩，在他眼里，全年  
级第二和全国第二差不离，高中再努  
把力，就能中上状元。

进了重点高中，周围都是好学生，  
我优势全无。但祖父不知道这些，我  
也不敢向他汇报，他还沉浸在孙女就  
是状元的美梦里。每次家族聚会，祖  
父都把我隆重推销出去，特别是祖父  
的六个女婿，为了哄老岳父高兴，也把  
我夸得好像真中了状元一样。

一次祖父过生日，家族里的男人  
都喝高了。小姑父当着众人表态：我  
若考上大学，他支援2000元。众姑父  
也不示弱，纷纷响应。2000元在上世  
纪90年代初，绝对是个大数目，那是  
小姑父大半年的泥瓦匠收入。

下午姑父们酒劲儿消散了，又赶紧  
把话往回倒。小姑父说，海霞若能考  
上清华，我奖励她2000元；若是考上  
省内重点大学，我奖励她1000元；若  
是考上普通大学，奖励500元。众姑  
父们也跟着点头，赞同小姑父的提议。

高三下半学期，祖父得了肺癌，高  
考前半月，祖父离世。去世前，祖父拉  
着我的手，似有话说。父亲说，放心  
吧，你孙女肯定是状元。祖父用微弱  
的声音说，不用给她压力，考过“孙山”  
也可以了；要是落榜了，也不许数落孩  
子，那是风水问题。

院子里，小姑父顺着祖父的话给  
我解压：“用不着有压力，考啥啥好。”  
大姑父爱开玩笑，一针见血地说，“你  
这几个姑父都穷，讲真，500元我们拿  
着也沉甸甸的，你小姑父的意思是考  
个200元的大学荷包最得意。”

祖父走了，带走了祖坟上刚冒出  
的那股青烟儿。高考成绩出来，母亲  
对我一顿骂，多年来冉冉再升的希望，  
就此破灭。我的成绩令我羞于启齿，  
但还是考过了“孙山”，只不过不理想  
罢了。

从高考完到高考成绩那天，亲  
朋们一直挂念我的成绩，特别是六个  
姑姑，几乎每天一问。成绩出来后，母  
亲觉得没面子，我更是无颜见江东父  
老，躲在家里不敢踏出家门一步。那  
天，姑姑们来了，她们听说高考放榜  
了，一刻也沉不住气，跑来我家问问  
考得如何。母亲说，考得不好，辜负了  
大家厚望，还说我没脸出门了。

姑姑们挤进屋内劝我，鸡汤倒  
了一锅又一锅，我还是不见半丝笑容，  
最后小姑拍着我的肩膀，说：“海霞，我  
跟你说句实话吧，不是你实力不行，是  
咱祖上风水不好。”大姑也附和说：“臭姑  
父烂姨夫，有这些不想掏钱的主儿念  
叨着，风水能好才怪。你爷爷留下话  
了，考过‘孙山’，能有学念就是胜利。”

姑姑们把我说乐了，我这成绩解  
救了多少人的荷包呀。

多年后，想起我的高考，满满的暖  
意。感谢我的“戏精”亲戚：考得好，他  
们会说是我实力所致；考砸了，他们不  
嘲笑、不鄙视，而是吐槽风水问题。



## 谁给谁挖了坑

□吴之

作为家里独生的男孩，不知道自己一  
生下来究竟犯了什么原罪，从小就被爸  
妈说“养儿子从来就是给别人家养的”“儿  
子长大了都是白眼狼，一结婚好东西都跑到  
丈母娘家去了”……

也许是周围这种事情发生得比较多，  
刺激到我爸妈了？我不知道。我只知道从  
小开始，我爸妈就把这种怨气不间断地撒  
到我身上。一开始我还不服气，跟他们辩  
论：“你们怎么知道以后会这样？”但爸妈总  
是说：“你等着瞧，以后你结了婚肯定会这  
样的。”

时间长了我懒得跟他们争辩了。只是  
从那时起，结婚在我的概念中成为了一种  
对父母不孝的行为。

上了高中、大学，直到考研究生的时  
候，爸妈还一直在给我灌输“好好学习，谈  
恋爱分心”之类的观念，大肆批判周围那些  
谈恋爱的孩子是不务正业。所以谈恋爱在  
我的概念中一直都是件十恶不赦的坏  
事。直到大学毕业，我都从来没有谈过恋  
爱，也一直都是父母的乖孩子。

然而后来有一天，我发现风向突然变  
了。从研究生毕业开始，我爸妈突然开始  
催婚了，一直抱怨“都这么大的人了，怎么  
还没对象？”“你怎么做点什么事情都那么  
难？”可我的概念中从来就没有觉得结婚是  
必须要做的事情呀！不一直都是一件十恶  
不赦的坏事吗？

随着时间的推移和年龄的增大，父母  
逼婚的节奏越来越紧，三天两头给我介绍  
对象。但不论介绍谁，我下意识的第一反  
应都是排斥。说不上来为什么，只是觉得  
父母或者其他亲戚朋友介绍来的女孩，我  
要是顺顺当当地接受了，会非常不舒服。  
结果就是前后过了好些年，看过起码  
不下100个女孩，谈成的一个也没有，我仍  
然单着。

有一次我爸又急着催我找女朋友，我  
说：“我觉得很烦，根本不想找对象，还是打  
一辈子光棍比较好。”没想到我爸急了：  
“你怎么那么自私？你不想结婚就不为我  
们考虑考虑？我们还想抱孙子啊。”  
What？以前一直都是说结婚才自私的，  
什么时候突然变成不结婚自私了？我都没  
反应过来啊。

风向完全变了，爸妈又开始说我情商  
低，不懂得怎样追女孩子。敢情理想的女

朋友都是突然一下从天上掉下来的？恋爱  
技能都是无师自通的？

爸妈再也没提过“养儿子是为别人家  
养的”这类话了。可是这并没有改变我的  
潜意识，总觉得如果40岁之前就顺顺当  
结婚了，就不是什么好事。结果就是不断  
有人给介绍对象，身边女同学主动追我的  
也不少，但总是因为种种情况一个都没有  
谈成，内心深处总有一种说不上来的排斥  
感。过了30岁的我依然单着。很多时候  
客观说起来大家介绍的女孩并没什么毛  
病，人家也喜欢我，但我就是看不顺眼，  
总是觉得必须找点什么理由拒绝掉，心里  
才会舒服。

也许时间多多少少对我还是有些改变  
的吧，这么多年过去了，我慢慢地对找对象  
这件事情不像以前那么排斥了，也终于有  
了自己称心的女朋友。此时我岁数也已经  
不小，真的快要40岁了。

爸妈越来越焦虑，催婚也越来越紧，每  
次视频通话必问：“都老大小了，你准  
备什么时候结婚啊？”

可我真的没有迫切结婚的欲望啊，潜  
意识里总觉得维持现状就挺好，而很快结  
婚的话让我感觉很烦。

有一次爸妈又来催婚，我说了一句：  
“急着结婚干吗？一结婚好东西不都跑到  
丈母娘家去了吗？”爸妈说：“我们当年说  
的是气话，你听不出来吗？”

气话？气是从哪里来的？而且当年他  
们天天念叨这些话的时候我才几岁？确实  
听不出来，而且我确实当真了。随着我的  
成长，我只从他们那里了解到一个思想：  
“结婚是一件大逆不道的事情”，一直都是  
说到结婚唯恐避之不及。

后来长大了，即便从理智上懂得了一  
些道理，内心深处那种排斥感却始终消除  
不了。在多年的成长过程中，那些话已经  
在心里刻下了不可磨灭的烙印。一到关键  
时刻，那种排斥感就出来兴风作浪，让我做  
出一些违背理智的事情。

也许，这就是童年时期日积月累留下  
的阴影吧。如果三十年前父母换一套做  
法，可能今天又是另一个结果了。

我想，如果以后我有了孩子，我不会在  
他年幼的时候就给他灌输很偏激的思想。

因为这种负面影响将来会出乎意料的大，  
大到让你根本就无法承受。

## 通城夏食记

□周素华

通城夏日食物十分美好，过于丰  
富的美食让我天天为该吃什么纠结  
不已。

先从早餐来说，仅面点就有蟹黄  
包、水饺、生煎、缸片、烧饼等等。光烧  
饼就有甜的、葱油的、甜加咸的、榨菜  
的、萝卜丝的、虾籽的。通城独有的虾  
籽烧饼绝不等同于一般的烧饼，它飘  
散着一抹大海咸湿的气息。一个个烤  
得金黄的烧饼，掰开起酥的饼皮，可以  
看到里面一层一层的内芯，萝卜水灵、  
虾籽橙红、芝麻鲜香，特别是趁热咬上  
一口，满满的裹着海鲜味儿的蒸汽扑  
面而来，顿觉鲜香无比。外皮又香又  
脆，内芯又软又糯，虾籽的鲜香和着  
萝卜丝的清香在口舌间千回百转，那  
滋味，吃完手指头都得吮上一遍。如  
果配上一杯藿香佩兰茶，就再熨帖不  
过了。

夏日，被高温蒸煮，对满桌的热菜  
热饭毫无兴趣。此时，凉拌菜便成了  
宠儿。

我们爱吃海带。泡好洗净的海带  
切成丝，开水焯后，过凉，和上胡萝卜  
丝、黄瓜丝、香菜、姜末、蒜泥，加点盐、  
生抽、白糖，撒上炒熟的芝麻，最后泼  
浇上炸好的花椒油，听得“刺啦”一声，  
一股麻辣鲜香弥散开来，滴点麻油、调  
入香醋，随意搅拌，就是一道既开胃又  
解腻的消暑小菜。

藜苳是时令菜，走在路上只要闻  
到了它的气味就晓得夏天来了。藜苳  
，是一种长在屋后阴凉湿润地方的  
药菜，它含有多钟氨基酸、蛋白质和丰  
富的纤维素，可入药，吃起来有一种特  
别的味道。这个味道就像榴莲，不喜  
欢的人退避三舍，喜欢的人甘之如飴，  
据说它独特的香味和辣味可以增进食  
欲。南通人通常爱用藜苳炒毛豆，简  
简单单、清清爽爽。其实炆藜苳也是  
极好的：“茂叶分开屋后寻，探头张口  
笑厨砧。炒添毛豆丝凉拌，桌满清香  
把酒斟。”

菜园里，高高搭起的丝瓜架，藤蔓  
勾缠，黄花璀璨，尺把长的丝瓜煞是  
可爱。挑拣两条鲜嫩水灵的，或爆炒或  
烧汤，色泽碧绿，清热解毒，利水开  
胃，清甜爽口，将夏季的闷热一扫而  
空。

对于通城人来说，再好的美食也  
敌不过江鲜、河鲜。农历六月无论走  
到哪里，心头都挂念着一口鲜味——  
“六月黄”。老话说：忙归忙，勿忘六  
月黄。“六月黄”是指刚经过几次脱壳，  
正蓄势待发想蜕变成大闸蟹的“童子  
蟹”。别看此时的它个头小、外壳脆、  
内壳软，但蟹肉丰满，蟹黄已经肥得  
快要流出来了。

当瑰丽的晚霞涂满天空，吃饭的  
桌椅已经搬到院子里，驱蚊烟袅袅，一  
家人围坐在桌前，剥着蟹、品着酒，这  
不仅是味蕾的绝妙享受，更是在忙碌  
了一天难得的舒适和恬静。

“六月黄”最简单的做法便是清  
蒸。将螃蟹洗净入锅蒸熟，轻轻揭开  
红润薄脆的蟹盖，乳白色的蟹肉、饱满  
丰腴的蟹黄，十分诱人。蘸些早已调  
好的姜醋汁，轻轻咬一口，蟹肉清甜甘  
鲜、蟹黄细腻肥润，鲜甜之气恣情铺满  
唇齿之间，甚是爽快。还可以做“醉  
蟹”。选取小个头的“六月黄”，除去  
内脏洗净，整齐地码入坛中，加盐、生  
姜、蒜瓣，用高度白酒加以浸泡，再  
加入些许生抽酱油，加盖密封5至7天，  
开坛后酒香馥郁，蟹壳青中泛黄，用  
舌尖轻舔，蟹肉蟹黄细腻入味，又带  
有鲜甜的回味。从嘴唇、舌面和牙齿  
都感受到鲜汁嫩肉的“醉蟹”，怎能  
不令汪曾祺老先生痴迷并称之为“天  
下第一美味”呢？

想想明天中午要吃的丝瓜蚬子面  
疙瘩汤，还有把“六月黄”、小鲫鱼、  
长鱼放在一起做成的“一锅鲜”，满  
心都是幸福和满足。