在美国做父母

李大伟

与中国父母一样，美国的父母只要有富余的钱，也是留给子孙，替儿子付学费、买车子，第一套房子的首付款，甚至还要替孙子付学费。这次金融危机，找不到工作的年轻人，待在父母家里。

这是遗产的一部分，不过是不同阶段的支出而已。没有钱的，只能临终前一次性付出，比如还完贷款的老房子、旧家具、破车子，套用会计学的说法，属于一生残值。有钱的，提前支付、不断地支付、增值地支付，美国有许许多多的百年企业，多多少少掩藏着父子传承的血缘痕迹。否则，美国就没有那么多的百年老店、老企业。

我的美国华裔朋友老徐叹道：天下父母的心都是一样的！

老徐，美籍华人，俚称“老中”。再细分，属于“老广”。他是中山人，1962年移居澳门，不久移民美国，没有栖居于唐人街，而是白人区。他的儿子会说汉语，不会写汉字，黄种人的皮肤，白种人的文化，纯粹一“香蕉人”：皮黄瓤白，完全美国化了。读大学的第一天，就提出搬出宿舍，嫌那里太杂。要到校外租公寓，他的大学在阳光海边的度假胜地——圣地亚哥，租金很贵哦！不久又嫌合租者通宵不睡打电脑，夜深人静，嘀嘀嗒嗒，如地下工作者拍电报，定时炸弹在走时，悬念不断，影响睡眠，提出买房住，父母一一答应，因为有钱。一天回家，他对妈咪讲：“读大学有什么用？我的教授都五十岁了，还在还房贷呢！如果大学毕业我也像教授那样还按揭，我现在就退学。”简直是威胁、敲诈。父母预先答应，哄着他读完大学。

大学毕业后，滑雪、潜水，现在有女朋友了，父母不得不“分割”遗产、提前支付一部分：买房。儿子看中一处富人区，但房价很高，首付款只能父母出资。他的工资根本无法取得银行信贷，因为没有能力还贷，所以首付款不得不大幅提高。老徐总结道：儿子知道父母赚那么多钱，不给他，给谁呢？老徐用台湾人惯用的形象修辞语：“他（儿子）吃定了我们！”

都说，美国孩子自立，中国孩子啃老，四年前美国金融危机，许多年轻人失业了，搬回父母的家，父母并没有怨声载道。

其实啃老现象，是富家子弟的惯例，中外一样。自立的是贫寒子弟，站着无所凭依，只能自立。最近我在国企时的同事回沪探亲，出国前他是数学老师，去美国已经二十年了，一年有四周假期，估计是个大公司，做计算机程序管理。老同事一桌吃饭，不免问起子女，不免谈到孩子的房子，他脱口而出：哪来的钱给他买房子？也就是说，他的儿子不得不自立。

据老徐介绍，在美国，富裕家庭，包括白人父母，不仅替孩子缴学费，而且买房子、买车子；稍次的中产上层家庭，替孩子缴首付，甚至带孙子。

自立是第一代创业者的胎记，美国开国时代，大量移民都是走投无路的欧洲贫贱者，他们不得不动手劈柴锯木造房子，现在人工贵，不得不动手剪草皮、修车子。三十年前，刚刚改革开放，我们那一代刚刚进大学，许多人家，三代人一间屋，真的是“无产阶级”啊！父母怎么可能给我们买房子？我们不得不奋斗自立。现在五十岁以上的上海人，商品房都是自己积蓄买的。不是父母狠心，更不是父母美国化，而是没有能力。三十年后的今天，到上海闯荡的外地农家子弟的大学生，你听说过他们的农村父母给他在上海买房子的吗？中国民间有句老话：穷人的孩子早当家。穷了，没有凭借，只能自立。

自立的前提，不是民族的性格，而是匮乏的结果。

有些上海人的悲哀，没有房子就不肯结婚、不能结婚。没有给儿子买房子，就是对儿子最大的负债与内疚，也就是说，尚未脱贫，已经无法自立。

五颜六色

流连的甜味

甘建华

江南人家烧小菜喜欢放糖。甜能够吊鲜，浓油赤酱的小菜里撒点糖，味道鲜美。糖放得比较多的是红烧的鱼、肉、鸡、鸭等。上海本地人家爱吃的红烧羊肉，放糖之重可谓登峰造极，甜得能让你一辈子忘不了，如今，偶尔还能在城乡接合部或市郊集镇上见到的。

我从小不喜欢甜食，但也承继了长辈的基因，喜欢咸中带甜的小菜，感觉特别鲜。

不过糖也不是包打天下的。就我所知，除了江南一带之外，多数地区的厨房里，糖是不那么吃香的。即便在江南，也并非所有的菜镬里都可以放糖。我年轻时不知道这一点，在家请客时，为了吊鲜味，不管三七二十一，每一只菜里都放糖。结果可想而知，满桌皆是甜蜜蜜的风味。曾经有位客人对我说，糖是跟着酱油走的，不是红烧的菜，尽量不要放糖。我至今吃不准这话对不对，但从此放糖要斟酌一番了。

物以稀为贵。烧菜放糖的习惯，随着人们美食“标准”的变化，如今在传统流行地区也开始淡化，而对于难以品尝到江南菜肴的同胞来说，带点儿甜的小菜，会觉得新奇无比。

广东人吃的本事有口皆碑，他们做菜不像江南人那样离不开料酒，全凭葱、姜、蒜、豆豉等材料去腥、调味，也没有放糖的习惯。

我在南方某高校打工时，有一次经不住同事的撺掇，在一位老师的家里，烧了一些甜咪咪的上海菜，让广东籍的同事品尝。没想到居然很受欢迎，在座者大快朵颐，连声叫好。尤其那味放了糖的熏鱼，转眼间被一扫而光，还被要求下次再做。那时候鄙人光棍一条，部门的头头抹着油乎乎的嘴调侃说，就凭你这一桌菜，在这儿找个老婆是小菜一碟！哈，看来咱是沾了糖的光啦。

在“江湖”上跑，为了品尝家乡味，也曾引起过笑破肚皮的事。上世纪八十年代末，因印书业务经常客居于长沙。那地方嗜辣出名，这倒还能适应，但久而久之我怀念起家乡的甜味来，想调调口味。

有一天，在东塘的一家小饭店里，与老板娘商量，请他们烧个糖醋鱼，并特别指出要放糖和醋的。对方冰雪聪明似的点点头，然而端上来的菜令我啼笑皆非：天哪，竟是一味没放盐和酱油、只放了糖的甜鱼！还有一次，是今年春节，在绍兴柯桥吃早点，几个朋友点了些芝麻汤圆和小馄饨，并对安徽口音的女摊主说，汤圆里放点糖。结果，鲜肉小馄饨里竟然也放了糖！听到客人闹哄哄叫唤，那女摊主也不好意思地捂着嘴笑开了。我一边努力“品尝”她的杰作，一边心里嘀咕：即便是听错的，也该产生一点疑问呀，世上哪有甜汤馄饨的？

这些年来，人们越来越关注膳食健康，往往把糖与一些慢性疾病联系了起来，于是，糖在烹调中的用武之地明显萎缩了。但我发现，做菜离不开糖的还大有人在。这不，我家的一位亲戚就有这个嗜好，习惯往菜镬里放糖，且已成了改不了的习惯性手势，甚至炒蔬菜也不例外，还从来不问别人的感受。问题的严重性还在于，这老兄特别勤快，到亲友家里也不肯闲着，上厨房间东蹭西看，不知怎么地，那锅铲子就落到了他手上。然后，你八成能听见他找糖的大嗓门，或是派小孩到楼下买糖的指令声。比这更有趣的是，有位朋友的老妈是做局长的，儿女们“回家看看”时，老妈难得地亲自下厨，但仍是手忙嘴不停的作派，指挥着小辈们一个个给她递作料。由于精盐与绵白糖面目难辨，又放在同样的容器里，新进门的儿媳妇慌忙中把糖当成了盐，结果，做婆婆的往菜镬里放了两次绵白糖，尝味时咂嘴瞪眼，冲媳妇说，原来你家是开糖厂的哦？

智慧快餐

郑辛遥

下士养身，中士养气，上士养心。

鱼啊蝉啊

赵春华

柳树铺下浓荫，沿河张开。所以，骄横的太阳，也软弱无力了——被柳条撕碎成疲软的光芒。在柳荫下垂钓，风摇着无形的扇。我跟着鱼儿玩着生死游戏。

鱼儿把鱼饵含在嘴边，作吞吃状，我提竿，只有水滴挂在钩上，还有一架飞在河中央的飞机……我被鱼儿欺骗得脸面扫地，一次又一次。但是我情愿，我就是跟鱼儿来玩的，生活中好玩的事不多，好玩的人更少。

蝉，一声紧似一声，鸣叫着，声音紧的时候很有分量，压迫得耳膜生疼。鸣得轻的时候，轻得像游丝，从遥远的洪荒传来。还有，蝉鸣紧的时候，我衣衫上掉落了一滴又一滴的凉意，帽子上开了一朵又一朵蝉鸣的花朵。天空碧蓝，蓝得水洗过了。云朵洁白，挤不出一滴水来。

呵呵，我知道，我的衣衫、我的帽子上落下的是蝉的屎雨——那里有柳叶的绿意、阳光的七彩，还有跌落的蝉叫声。钓鱼的时候，是跟鱼儿玩耍的时候，却一不小心，陷入了蝉鸣的大淖，动弹不得。

美妙的对话

郑菁深

“昨夜雨疏风骤，浓睡不消残酒”，连日的梅雨让人心都郁结了，倏忽来自夏天的问候，仿佛云开天晴，心上的愁雾也袅袅散去了。这“来自夏天的问候”就是俄罗斯著名女大提琴家娜塔莉雅·古特曼和青年女钢琴家陈萨的亲密对话——前不久在上海音乐学院贺绿汀音乐厅举办的一场大提琴与钢琴音乐会。

古特曼已是年逾古稀的大提琴家，一身黑色衣裙，雍容华贵；陈萨则是一袭绛紫色紧身长裙，款款欲仙。两人合作的曲目是勃拉姆斯、舒伯特和普罗科菲耶夫的大提琴和钢琴二重奏作品。此刻，音乐厅里寂静无声，静得好像空旷无人，只有聚光灯下的一老一少、一黑一紫，犹如一朵紫色的小花附丽于苍劲铁骨的老枝干上，诙趣轻漾。无意间钢琴旋律如涟漪般波动开来，接着大提琴、钢琴以优雅的应答徐徐推进，忽而交叉忽而融和，如梦如幻，充溢着谐韵和幽默，令听者潜泳在优美乐音的水光潋滟之中。这是勃拉姆斯的《e小调大提琴与钢琴奏鸣曲》。

俄罗斯作曲家普罗科菲耶夫的作品乐思深邃、结构宏大，被认为较难把握和理解，然而作为同胞的古特曼演奏起来似乎游刃有余。古特曼继承了俄罗斯大提琴学派的华美精致的风采，音色浑厚饱满、技巧精湛扎实，演奏流畅练达。在这首普氏的《C大调大提琴钢琴奏鸣曲》第二乐章中，钢琴先奏出舞曲风格的主题，随即大提琴拨奏承接，钢琴又奏出音域宽广而美妙的旋律，大提琴则以跳弓、拨弦交替继奏。钢琴家陈萨如影相随，两者配合默契得当、互为映衬，堪称天衣无缝矣，引人激赏赞叹未已。

七夕会 影音方圆

1942年出生的古特曼出身音乐世家，乃大师罗斯特洛波维奇的弟子，是当今硕果仅存的保留着大提琴黄金年代光辉传统的大提琴家，她曾被钢琴大师李赫特誉为“音乐真理的化身”，这种评介不可不谓精辟和盛赞。据云，古特曼所用的琴是制作于1711年的名琴龚菲里大提琴，此琴音色敦厚浑成、色彩丰盈华美，十分适合深沉情感和幽奥哲理之表现。古特曼这次能在海上献艺，委实是乐迷的荣幸和耳福。当然，被伦敦古典调频电台称为“同辈中最耀眼的演奏家之一”的青年钢琴家陈萨的表演也可圈可点，她与古特曼的音乐对话，用珠联璧合来赞誉并不为过。

老人爱美的无奈

郑树林

小区周边开开关关最多的可能就是美容美发店，一到晚上，那里总是灯火辉煌，店门口的招牌上写着各种各样的首席设计师。这些师傅的技术如何，一般的老年人肯定不知道，因为让师傅服务一次的价格实在让老年人受不了。

现在的美容美发店，就是以前的理发店或者说是『剃头』店，以前这类店，大多是简简单单的店面，但是里面的师傅，理发技术都非常高，除了理发，刮胡子也是非常重要的项目，另外就是他们还会一些简单的推拿。而今理发，要找技术好价格又便宜的店，越来越少，特别是能为老年剪发的，更是困难。

一般的美容美发店不太愿做老年人的生意，因为老人通常不染发，不做发型，不洗面按摩，理一次发最多不过收十元钱，一天赚不了多少钱，更何况年轻的理发师大都不会剪老年人的发型，也不会刮胡子的技术。面对老人的需求，美发店也很无奈。

老年人也爱美，可他们的退休金不是很高，如果理个发，染个发，动不动就上百元，确实很难承受。许多老年人染发也很少去理发店，大多是自己在家动手或者让家人帮助。

现在，出台了很多对老年人的优待政策，如七十周岁以上老年人凭卡免费乘车等等。如果老年人理发，可参考老年人洗澡那样，根据他们的需求，当地政府、民政部门把它作为一种社会公益性事业，在美容美发行业中选择有技术又愿意为老年人服务的店，在税收等各项政策上给以支持，既让企业得到生存发展，又服务了老年人，是一个可行的办法。

在我们小区的门口有一位从理发店退休的师傅，已经在小区门口摆摊好多年了，老年人来理发刮胡子，他只收三元钱，他技术好，服务态度也好，非常受老年人的欢迎。像这样的退休理发技师在我们身边有很多。有关部门是否能够充分利用这样的社会资源，比如在居委会老年活动室辟出一块理发的空间，适当收点费，以解决老年人理发的困难。

老龄化的社会需要社会各界的关注，老年人也爱美，他们也需要价廉物美的服务项目。

灯花

中老年身边的隐形“杀手”——便秘

徐伟祥

便秘已不知不觉地成为潜伏在人们身边的隐形“杀手”。近年来，因用力大便导致心脏病猝发而致死的“马桶事件”连续发生，原因在于大便干结，临厕努挣，迫使人从静态中突然发力，瞬间血压快速蹿高，心脏难以承受骤增的压力而停跳。便秘是由于大肠传导失常，排便时间延长，或遇排便艰涩不畅的一种病症。因此，患便秘的中老年人应及时治疗，切勿滥用泻药一泻了之，从而导致病情加重。

那么，中老年便秘如何治疗呢？

便秘者可进行自我调养：（1）早睡早起，宜在结肠高动力期（早晨起床后或早餐后），这样更符合人体生理，晨起随着人由夜里平卧转变为起立活动，会发生直立反射，易出现便意；（2）蹲便时集中注意力，不看书、读报等，因为不利于大便时排便反射的持续进行；（3）有便意就排，不要忽视便意。不论工作、学习、乘车船、坐飞机、看电影，有便意时就抽空去厕所，不让大便返回乙状结肠，久之形成便秘。（4）选用富含粗纤维的食物，如粗粮、蔬菜、水果等。粗纤维可刺激肠壁促进肠道蠕动，使粪便易于排出；（5）多吃产气的食物，如豆类、薯类、萝卜、洋葱、豆芽、韭菜等食物，可刺激肠蠕动，缩短食物通过肠道的时间，促进排便；（6）多选用润肠通便的食物，如蜂蜜、芝麻、核桃、酸牛奶等食物，使粪便变软，便于排泄；（7）选用富含维生素B的食物，如谷类、豆类、花生、坚果、瘦肉等食物，可促进肠蠕动，帮助排泄；（8）芝麻油、花生油、菜籽油、玉米油、豆油等植物油，不仅有润肠的作用，还可以分解产生脂肪酸，有刺激肠蠕动的作用，利于排便；（9）每天要有充分的饮水量，至少8~10杯，晨起饮一杯淡盐水或冷开水，能刺激肠蠕动，起到软化粪便的作用；（10）忌用强类调味品及饮料。

便秘中医治疗应注重辨证施治，标本兼治。火燥秘：表现为大便干结，多日不解，小便黄赤，面红身热，或兼有腹胀腹痛，口干口臭，舌红、苔黄，脉滑数，治拟清热润肠通便，方用麻仁丸加减。气滞秘：表现为大便秘结，肠鸣，欲便不得，嗳气频作，胁腹痞满，甚则腹胀腹痛，胃口不佳，舌苔薄腻，脉弦，治拟理气导滞通便，方用六磨汤加减。血虚秘：表现为大便秘结，面色无华，头晕目眩，心悸，舌淡苔少，脉细，治拟养血润燥通便，方用润肠丸加减。阳虚秘：表现为大便艰涩，排出困难，小便清长，面色胱白，四肢不温，腰脊酸冷，舌淡苔白，脉沉迟，治拟温阳通便，方用济川煎加减。气虚秘：表现为大便细软，虽有便意，临厕努挣乏力，挣则汗出气短，神疲体倦，舌淡苔白，脉细无力，治拟益气健脾通便，方用黄芪汤加减。

（作者为上海市中医医院肛肠科主任医师）

杏林夜谈

今宵灯谜

谢煜明

张英杰台上断腿

（四字医学名词）

昨日谜面：武安君

（二字集邮名词）

谜底：白封（注：秦国名将白起的封号）

夜光杯