

“我要努力读书,撑起这个家”

父亲残疾爷爷去世,常德女生由奶奶照顾,将来想带奶奶去北京看天安门

潇湘晨报·晨视频实习记者王伊雯 记者梁婷婷 报道

“我没有后路,我只能让自己拼命向前。”常德津市一中应届高考生陈雅婷,爸爸意外残疾,爷爷去世,只有60岁的奶奶为她撑起家。近日,记者见到了陈雅婷和她的奶奶,她告诉记者,以后自己要努力读书,撑起这个家。



陈雅婷和奶奶。组图/实习记者王伊雯

“有这么懂事的孩子,还是值了”

2020年,陈雅婷父亲陈林洗澡时,因煤气爆炸一氧化碳中毒,导致重度视力残疾,生活不能自理,需要家人照顾。后来,爷爷也去世了,只剩奶奶为她撑起小家。

奶奶告诉记者,她患有滑膜炎、胃炎、颈椎病、骨质疏松、关节炎等,靠政府救助维持生活。被问及有没有接受进一步的治疗,她无奈地表示:“那雅婷爸爸怎么办?雅婷还在读书怎么办?(我只能)保守治疗,要是我倒了,这个家就毁了。”

这几年,家里接连出现变故,奶奶却很少在孙女面前流泪。“她在读

高中,我眼泪都不能掉,不能让她看到我掉眼泪。我一掉眼泪,影响她读书,那我就前功尽弃了。我扛了这么多年扛什么?就想让她读书长点知识。”直到孙女结束高考,她才敢把压力告诉孙女。“现在孙女高考考完了,有什么压力我可以向她倾诉,我们可以互相安慰。”

聊到孙女,奶奶说得最多的词是“值了”。“有这样一个孙女支撑着我,(所以)不管遇到什么困难我都扛过来了。”面对记者的镜头,奶奶有些紧张地说,“有这么懂事的孩子,觉得还是值了,都是她给我的勇气。”

这几年,奶奶担心影响孙女学习不敢流泪,而陈雅婷为了不让奶奶担心,也尽量不当着奶奶的面哭。

“我当着她的面尽量不哭,免得她哭。我偷偷哭,但是马上就可以自己调整,因为我知道哭是不能解决问题的,哭本身就是宣泄情绪的一种方式,哭过之后就会更好。”陈雅婷说。

她回忆,读高二时,爷爷去世了,最开始奶奶并没有告诉她真相。“当时奶奶和我说爷爷进医院了,没什么事,只是小伤。”直到几天后爷爷出殡她才知道,“那个时候她是承受了多大的压力,我真的很想让我奶奶幸福,我不想看着她那么累。”

聊到这里,一旁的奶奶忍不住哭

了,陈雅婷轻声安慰她。

“有时候看到她(奶奶)哭,我也无能为力。但是我感觉我现在更强大,了,以前奶奶哭的时候我也忍不住想哭,但是现在我可以安慰奶奶,让她尽量少落泪。”陈雅婷转过身看着奶奶,“这样的话你就会天天开心,到时候肯定会非常长寿,你一定会看到我成功的那一天。”

“我的理想就是成为一个独立的人。”陈雅婷回忆,爷爷过世,她赶回家已是深夜,当时很多人跟她说“孩子,以后你要成为这个家的顶梁柱”,她那时候就很明确地知道自己要把这个家撑起来。

高考后,陈雅婷告诉记者,自己想报考省内的大学,希望能离家近一点。“我要努力读书,撑起这个家。”她坚定地说。

奶奶为她开了一片爱的花园

在陈雅婷家里,记者看到了一个保存得很好的猪娃娃。她介绍,这是奶奶给她的18岁成人礼物。

奶奶笑着补充说:“我听到人家说18岁是成年了,就特意去县城的店子里,因为孙女生肖属猪,我就花十几块钱买下来了。”

除了娃娃,陈雅婷还拥有一片小花园,是她上高三时奶奶给她种下的。

“这个是捡来的,这个是自己栽的,那个是买的。”奶奶指着花园的花一一向记者介绍,“我就想让她回来看到一个花园,心情不一样。想告诉她,虽然她缺少父母的爱,但她还有奶奶。”

“我对自己蛮(节)省,但对她(陈雅婷)是不会(节)省的。我说‘你不要疼奶奶了,奶奶现在都老了,也不用长身体了’。她就不理解,老是要我吃,我说我吃都不长了。”

再过两个月,陈雅婷就要离开家奔赴大学,记者问起她有什么心愿时,她说,希望能带奶奶去趟韶山,看看伟人故居。未来,她还想努力赚钱,带奶奶去一次北京,看看天安门,完成奶奶的



▲这个十几块钱的猪娃娃,是奶奶送给陈雅婷的18岁成人礼物。

心愿。

一旁的奶奶担心路费太贵,赶紧说:“我就只随便跟她说一说,北京那个事就算了,那么远,路费太多了,算了我不想去了。”

对此,陈雅婷认真许下承诺:“我赚到钱的第一件事就是完成你的心愿,不然我会觉得这是我人生的一个遗憾。”

小龙虾、擀面皮成职业大学专业

这届年轻人的路被现实产业越拓越宽

潇湘晨报·晨视频记者陈樱芷 综合报道

在近年的升学季,有一类院校悄悄挤进了学生、家长们的讨论清单,它们的名字听上去不太像学校,倒更像是一份美食地图:潜江龙虾学院、柳州螺蛳粉产业学院、宝鸡擀面皮学院……

当擀面皮、做螺蛳粉都变成可以系统学习的专业,人生选择的维度,远比许多人想象中辽阔。

百亿产业托底,美食学院不是噱头

不少人将美食学院视作“网红办学”,觉得不过是职业院校蹭热度的招生手段。但只要拨开话题就能发现,支撑这些学院的,是真实的产业体量。

2025年柳州螺蛳粉全产业链销售收

入达813.1亿元,产品远销全球四十余个国家和地区;潜江小龙虾全产业链产值突破900亿元;……种种数字说明,这些学院不是靠着“弘扬地方饮食文化”的热情拍脑袋建起来的,而是被真实的产业规模和人才缺口倒逼出来的。

这种锚定产业需求的共建模式,直接体现在深度的校企联动与扎实的就业数据上。6月初,山东枣庄辣子鸡产业学院刚刚成立,就已与200多家企业达成校企合作;潜江龙虾学院首届学生尚未毕业便被连锁餐饮企业预定一空,平均月薪过万元,就业率在98%以上;开设了烧麦产业学院、羊杂产业学院的内蒙古商贸职业学院与188家企业建立了深度合作,每年毕业生2800人左右,就业率达95%。

它们在教的,远不止“如何做饭”

不少人把美食产业学院理解为“职业烹饪培训班的升级版”,其实存在着一定的认知误区。以潜江龙虾学院的课程为例。在校学生不只是在实训厨房练习控制油温和调味,还会轮岗进驻养殖基地、加工厂和直播间。学院围绕一只小龙虾开设了烹饪工艺、电商直播、餐饮管理等多个专业方向,精准覆盖产业链各环节的用人需求。走得更远的柳州螺蛳粉产业学院,整合了校内7个相关专业、4个二级学院资源,学生不只学煮粉,还学机械工程、食品检测、跨境电商、外语翻译。

人生的赛道,远比想象中辽阔

长期以来,志愿决策的优先级排序

一直是争议不断的焦点:选城市、看院校排名、追专业热度还是优先就业前景?美食产业学院的办学热潮,恰恰给这个莫衷一是的难题带来了新的启发。

志愿填报时,除了看院校排名和专业热度,不妨多问一句:这所学校和哪条产业链深度绑定?毕业生去向是什么岗位、在什么城市、薪资水平如何?有没有企业真正参与课程设计,而不只是挂名合作?这些问题的答案,往往比一张排行榜更能说明一所学校的实际价值。

当然,热潮之下也需要清醒的分辨力,全国美食类特色学院已有数十家,并非每一所都有扎实的产业底盘和课程体系。对这一届的家长来说,这批美食学院或许不是孩子最终的选择,但它们提供的思路值得借鉴。