

桂苑

刊头书法 侯荣康

当人体的某个部分由于某种原因造成健康问题,影响到生活质量,甚至危及生命的时候,人们就会寻找医生。在医生的帮助下,健康问题可能得到解决,也可能得到基本解决,当然还有可能一时半会儿解决不了。

无论怎样,一般患者对医生都是抱有感恩心情的。不过,我认为医生也应该感谢患者,是患者各种各样健康问题的出现,为医生提供了一个展示才华的舞台,在患者密切的配合下,医生才成就为解决某一方面健康问题的专家。

我想起了亲眼所见的一个病例。

小刘从江西上饶来到上海市第六人民医院骨科求医。因车祸只剩下一条伤腿,他迫切地期望专家们为他保留仅剩的

医患之间互相成就
 ——写在“8·19中国医师节”

□ 顾海鹰

这条右腿。

原先由医生们创造出的对付遭受大面积创伤的手术方法是,借助患者好腿上的血管搭一座“桥”,连到伤腿提供营养,再从患者背部取下背阔肌皮瓣包裹覆盖伤口,让两条腿靠这座血管桥连在一起,等伤腿皮瓣成活了,伤腿里的血管也长好了,再将它们分开。这种手术方式被称为“桥式交叉游离背阔肌皮瓣移植”。

然而,小刘遇车祸只剩一条腿,无法提供“好腿”供体,这就让医生们又得想新的方法。

骨科姜佩珠、范存义两位专家还真的想出了好方法:“同侧上

下肢桥式交叉手术”。这是在前先“桥式交叉游离背阔肌皮瓣移植”的手术治疗方式的基础上又一种针对小刘伤情的新术式,就是通过手术将小刘右手臂和右小腿连在一起,让手臂提供伤腿的营养。

手和腿的相连要长达6周,这种姿势实在是非非常难受的,没有坚强的毅力是无论如何坚持不下来的。

我看到手术后的小刘,躺着姿势很“奇葩”,左侧是可以活动的,右边手脚相连。小刘说,手术前,他在医生的指导下进行姿势训练准备,想尽量地去适应这

样固定的姿势。“真的,很不舒服,但是没有办法,我只有一条腿了,太想保住了啊。”

不仅小刘面临着考验,这台手术对大夫们也是一个挑战:做手术的医生必须站立、双手悬空操作。小刘的这台高难度的手术进行了9个小时宣告成功。范教授亲口对我说,多亏了这位病人的配合,真的很佩服他的毅力。

确实,医生的创新奉献、埋头苦干固然重要,但是如果小刘的配合,他的健康问题就不能很好解决,专家们就不会再上一个新台阶。

我想,因为患者有各种各样的病痛,需要医生;医生也有痛苦,他们为如何解决患者的病痛而痛苦。如果能够相互理解,相互感恩,建立起和谐的医患关系,那该多好!



■ 婺源民居 (彩铅钢笔画)

林春

夏夜, 蛩蛩声响起……

□ 殷志军

全球“厄尔诺尼”现象加之城市钢筋混凝土的热岛效应,让申城近两年成了全国排名前十的“热火炉”。燥热难耐,即便在夏夜,不像孩时弄堂有凉风拂面,穿堂风的清凉似乎一下子吹散了夏日的蒸腾和倦怠。这个夏夜注定是不安分的,充满各种险象和不安。

八旬老母显然度日如年。先血压或高或低,看病吃药半月以后又生出一个“心慌心率不稳”,仍不防一下子心脏100多跳,个中滋味只有本人才能体味,看了特需门诊,专家开出良方,

服用半月余,心跳频率恢复如初。但好景不长,又徒生出便秘暖气上下不通之病症。跑徐中心像回娘家,估计院内的探头忠实记录下了我们母子求医问路的踪影。

总有一股气从胃部顶上,排不出,一会儿游走腰部,一会儿停留胸膛。数十个夜晚,母亲无奈按下床边电铃,我倏地起床,又是拍背揉腹,又是热茶递送,加之热敷贴……

几分抑郁上心头。白天去了花鸟市场,耳边想起了夏蛩声,没有烦躁感,反而让我一阵清静。信手挑得一只,砍个价提回。

几粒新鲜毛豆,一小块苹果或生梨,这是蛩蛩一天的伙食。这虫真敬业,一到暮色深沉,他就粉墨登场,当仁不让地鸣叫起来,为被烦忧困扰的我带来慰藉。

夏夜如沸水一般滚热,夜气弥漫,蒸腾着每家每户房舍。蛩蛩的叫声,从一开始羞怯的断断续续试音,继而渐渐密匝,声响犹如纺织机织布声,清亮而饱满的叫声,驱散了些许暑热,让我灵魂得到暂时休憩。

说来也怪,自从蛩蛩进了门,母亲病情似乎也好点了,暖气依旧,频次逐日下降,尤其夜晚折腾次数变少,时长变短。在蛩蛩叫声里,我查阅了百度、Deepseek,登录微医平台,请教三甲医院高级专家……

在蛩蛩叫声中昏沉睡去,又会在母亲求助铃声中惊醒,周而复始,十分疲惫。

蛩蛩声中,我已知年近花甲的我,有时也力不从心,唯有八旬老母病症早点消退,尽快康复,才是我衷心期盼。

近一个月的蛩蛩鸣叫,在专家医生和我照料下,母亲终于走出了阴霾,通过这场病,我们母子又增长了不少消化内科的用药知识。

笼中的虫儿每个夏夜都在尽情歌唱。月光下,我顿悟:任凭岁月如风尘卷走无数人事,这蛩蛩叫声,总让我的灵魂自由自在,穿梭迂回,获得阵阵内心感动。

生姜更懂人心

□ 甘武进

净、晾干。晾干后的生姜切成薄片,放在大盆里一层层撒盐,上多下少。然后装坛码好,压紧,坛口处撒一点花椒防止腐烂。过些天从坛中取出,生姜色泽金黄、质脆不烂,具有浓厚的鲜姜气味。

我的家乡——鄂东北多为腌剁椒生姜。新鲜红尖椒去蒂,用干净毛巾沾温水擦洗干净细细切碎,加入适量盐,拌匀装入小口径瓶,密封保存备用。仔姜洗净在太阳下晾晒至软,切成粗丝,加入适量盐拌匀腌制数小时。然后将腌制好的剁椒倒入容器中,加入仔姜拌匀装入玻璃瓶,密封保存于阴凉干燥处,腌制半月即可取出食用。直接食用,香辣爽口,作佐餐风味独特,脆嫩爽口,味醇绵长。

在南方,在餐桌上见得最多的是猪脚姜,它又称鸡蛋猪脚姜醋或姜醋,是一道广东的汉族传统名菜,最具特色的女人滋补食品,属于粤菜。做猪脚姜必须用瓦煲,最好是高身的那种,因其原料中有醋,而

醋与金属煲在高温下长时间烹制,会有毒素产生。煲透的老姜脆而不辣,猪脚皮脆而不腻,黑醋甜香而不酸,深受女士欢迎。据说,在广东当产妇生孩子后,家里早为产妇准备好了一大瓦煲猪脚姜。

姜糖则南北兼宜,它由生姜提炼姜汁和红糖混合制成,是一道美味可口的特产。目前超市里出售的多为固体糖块,配以高级淀粉精制而成;在南方还加上糯米,做成姜糖团。由于姜有去湿祛寒的作用,可减轻口干舌燥时人口中的苦涩味道,适合南方潮湿气候下及北方多雨季节时食用。姜糖肉质细腻,柔韧透明,闻着喷香,咬着酥脆,稍微的甜和恰到好处的辣,食后唇齿留香。

除供食用之外,生姜还可用于药疗,它是我国中医主要的药用食材,自古以来中医学家和民间有“生姜治百病”之说。人们常说:“冬吃萝卜夏吃姜,一年四季保健康”“饭不香,吃生姜”等,说的也是那个道理。如果谁说夏日没胃口,姜黄炒饭绝对能让你胃口大开。倘若身体不适,如头昏、心悸、胸闷、恶心等,喝点姜汤大有裨益。

在朋友家吃鱼头火锅。桌子正中是大砂锅。锅中将煮的是两个新鲜大鱼头,与家乡特有的腌菜——白花菜混合,尖红椒、花椒籽浮在表面。火燃起之际,朋友将洗净去皮的几个整块老生姜放在砧板上,菜刀横放,对准生姜用力拍下去,裂成数块的生姜还是藕断丝连地混在一起。他随手扔进火锅里,生姜开始了由生到熟的旅程。

这种处理生姜的方式我首次见到。不过,他是个正宗的吃货,我相信他在这道菜上的处理方式有一定的道理。的确如此,不一会儿,一股股热气就慢慢升起来了。等到锅里翻开时,鱼头雍容睡在这满满的汤里,鱼肉嫩白,汤汁稠黄。夹起那整块变成深色的生姜入口,味道非常特别:少了辛辣味,多了汤汁的鲜美与白花菜的酸香味。整块下肚后,身体还会有发热的感觉,令人难忘。

事实上,生姜是大家熟悉和常用的佐食调味佳品,然而家庭主妇发挥非凡的才智常常让它变成了食品。最常见的当然是腌生姜。选购芽姜数斤,腌制前将其刮皮、洗