

节日特写

# 有位护士长叫王海艳

■王珍

“您好好享受生活。”和亲友间的祝福、寒暄不同,这句话只有她说出来是切实可信、可行的,因为她是杭州市七医院老年一科的护士长王海艳。最近有一次,我向她询问正在住院的父亲的病情,及请教如何才能让父亲更好地得到医治、护理等,在谈话结束时,她最后送给我的就是这一句由衷的宽慰。

我听来,意味深长。其一是说,若是我真的对他们的工作认可,真的认为父亲起死回生后,在他们医院里又找到了生活的质感的话,他们会一如既往地尽心尽力尽责,我可以尽管放心地回归自己的正常生活。其二,有她对享受生活的理解——并非单纯的吃喝玩乐,有父母可以牵挂、照护,何尝不是人生的一种享受?

我喜欢她对生活的理解,更

崇敬她对自己工作的敬业。虽然不敢打扰忙忙碌碌的她,但从她的只言片语间也对护士的工作性质和生活状态有了多一点的认知。曾经和大多不太怎么进医院的人一样,认为护士就是给医生跑个腿,打个针、发个药什么的。但父亲这次较长时间的住院,尤其是认识了病房里的护士长之后,彻底刷新了我对护士的成见。

曾经有一次我给卧床的爸爸换床垫、拉拉裤,擦洗身体时,一位护士非常严厉地对我说:“你轻点!老人的皮肤是很脆弱的,你看都红成这样了!”感觉她更像是我爸爸亲生的。明显觉得,护理病人这事,医院里的护工比家里请的保姆更专业,而像我这样的女儿,排名更靠后一些。就是因为护工是有护士在指导、提醒和督促的。

原来以为,护士是管医疗的,护工是管生活的。但在王海艳的

日常工作中不难看出,在护理患者时,医疗和生活是无法绝对分开的。比如,她所在的老年科,患者时有走路跟踉易跌倒、吞咽功能差易噎住、卧床久了易生褥疮等风险。护士除了高密度地进病房观察病情,时刻准备着应对各种突发事件外,对日常生活的护理也是一刻都不敢怠慢的。比如,患者的不同情况,怎么喂饭,快慢节奏,进食多少都有讲究;卧床患者的翻身擦洗更是不能有丝毫的马虎,同样的勤翻身、勤擦洗,有没有专业的督导,结果会完全不同。而有一些特殊患者的生活护理,是非得护士亲力亲为去完成的。

护士是治疗方案的具体实施人,其实就是通向医生、患者、家属和护工的桥梁。护士的工作会直接影响到医疗质量。因为护士不能只是机械地遵医嘱去执行,而是要对每一针每一丸仔细核对,严格把关,不能有半点差池。

护士也是护工的导师,从定期的培训到现场指导,从护理技巧到沟通方法,若是自己没有两下子,怎么去做引领垂范,怎么去考核、监督、管理日常的护理事务?从他们医院那些训练有素的护工身上,能够感受到护士长的功力。王海艳说,在我们这里做护工,并不是毫无门槛的,有耐心爱心是必须的,对有些动作粗糙、性子火爆的人,我会直接说,不适合做这个行业。

其实,护士这个职业真的是又苦又累又脏,而且还常常会吃力不讨好。碰到像我父亲这样,情绪不好时骂她几句太小意思了。她刚当护士时,精神科曾有患者上来就直接掐她的脖子,就这样,她都没有想过换医院、换职业的念头。她在“市七”一干就是16年,不仅从来没有动摇退缩过,反而在繁忙的日常工作的之外,非常勤勉地做课题、求创新、不断提升自己,对自己的业务精益求精,

对自己的职业一往情深。

我曾肤浅地认为,做护士读个技校中专就行了。是怀揣硕士文凭的护士长王海艳让我对护士这个行业刮目相看,肃然起敬。真的,做一名称职的护士,除了具备高度的责任感和人文精神,专业素养太重要了。只是并非每一种行业,都可以让一个人的才华、能力展示于众,熠熠生辉。王海艳和许多优秀称职的医务人员一样,把自己的学识修养默默无闻地奉献于病患。

王海艳觉得自己很值,因为她做护士的初心是想帮助家中患病的亲友,她做到了,而且受助的名单在无限扩大,因为她把病人当亲友。正是因为有王海艳这样优秀的护士长,还有她那些敬业爱岗无私奉献的同事们,我才可能有时间、有心境坐下来阅读、写作。所以,我充满感恩地写下一点自己对护士的粗浅了解和认识,以向他们表达节日的问候。

寻访美食

## 台州仙人鸡

■余喜华

杭州有叫化鸡,台州有仙人鸡。仙人鸡是台州的一道著名菜肴,其得名源于它的烹饪方法“仙人蒸”。

仙人蒸的方法比较复杂,首先将所要烹饪的食材,配好各种调料,放入砂锅。然后将砂锅放在锅底垫有石子或者瓦片的大铁锅,再倒扣一口大铁锅加盖,用柴火烧上四五个小时。这是一种“隔火炖”的根制食品法,热量从铁锅传导给石子或瓦片,再传导到砂锅蒸,铁锅内是不加水的,干烧,所以温度很高,这也是用铁锅加盖的原因,因为其他木质、竹质的锅盖都会被烧化。这样长时间的隔火炖,任你多年的老母鸡,还是骨头坚硬的猪蹄,都会被炖得稀烂了。

仙人蒸这炖法,汤水缩水很少,不怕烧干。她出来后,不仅肉质稀烂,而且汤汁浓稠,主食材和配料的味道完全融入到汤汁里,其鲜香无比,让人禁不住口水直流。食之,则令人倾倒,无不拍案叫好,这种享受,比神仙还快活。“仙人蒸”之法,便流传开来。

用仙人蒸法烧鸡鸭猪蹄,确实好吃,但此法费时费柴。旧时,普通人家享用不起,应该是富贵人家的福利。记得小时候,为了给我们补身子,激励我们好好读书,母亲也就烧过一两回。母亲用的是多年的老母鸡,因为年头长的老母鸡不生蛋了,才舍得杀掉。当然民间传统的认知里,老母鸡、老鸭滋补性好,越老越滋补。我们家烧仙人鸡,配料十分简单,无非生姜、黄酒、盐等几

种,烧成后,至多再加点点水发好的黄花菜,那也是超级的美味享受,至今萦绕在我的记忆里。

二三十年前,我已参加工作,黄岩北门头开了家专门卖仙人鸡、仙人鸭的店,店名就叫“仙人鸡”,可堂食,可打包。我曾经去吃过几次,味道确实很不错。他家店的仙人鸡,主食材已不单单是鸡,还有猪肚和猪蹄,其他配料也很丰富,黄花菜、香菇、板栗、茭白、鲜笋、青菜等,不同季节添加不同蔬菜,而黄花菜作为打底配菜,是必定有的。吃了肉,吮了骨,最后还没喝完的汤,必定要烫点台州米线,拌入汤汁中再回味一把,才算完美。

这家店渐渐地名气很大,后来无论堂食,还是打包,都要事先预订,否则就吃不到。现已传到第二代,不开分店,独此一家。

如今,农村城市化,除了没有改造的村庄,还有烧柴火的旧式镬灶,新农村和城镇居民,没有了大锅灶,也就烧不了“仙人鸡”这样的菜肴。要吃,自然得上专门的饭店。

不过,有心人还是可以尝试在家里烧仙人鸡的,前些天,高中同学群里,有人就晒出了他自制的仙人鸡杰作。其实,我们家也是经常烧仙人鸡,用的是家养的小雄鸡,一二斤重,配好料,一只炭炉,几块竹炭,放在阳台上,任其烧上几个小时,炭火尽,即成。那酥软的鸡肉,浓香的汤汁,金黄的汤色,近似于儿时母亲做的味道。

舌尖上的非遗仙人鸡,是贫穷时的梦想,富裕后的家常。



童年的快乐 郭建生 摄

引以为戒

## “一店双开”菜品标价让人糊涂

■孙建新、韦吉

“标价牌上明明写了鸭头每只6元,结算时却按每只鸭头7元收费。”日前,湖州市长兴县泗安市场监管所接到一起投诉,消费者称在当地某小吃店就餐时,收费结算价格与商家公示牌标价不一致,认为该店存在价格欺诈。

接到投诉后,市场监管执法人员赶到被举报的小吃店经营场所检查,发现该店经营模式存在一定特殊性——根据时间段不同,存在两组人员轮流在该店提供小吃服务经营活动的现象,为“一店双开”的经营模式:其中一组人员提供早餐和

午餐,另一组人员提供晚餐和夜宵,两者共用同一餐厅区域,但厨房操作区域和食材仓储区域等被一分为二,两组人员分开使用。

根据调查,两组人员的负责人是亲兄弟关系,系该店营业执照上注明的经营者之子。之所以采用上述“一店双开”的经营模式,一方面是为了方便“亲兄弟明算账”,另一方面则是为了保证该店能昼夜24小时运营,提高收益。

一直以来,两组人员都有自己的价格公示牌,分别置于餐厅区域的两侧,确实做到了明码标价;但同一个菜品,由于制作方式、食材分量等不同,两组人员有时会给出不同

的售价。例如,蛋炒饭在一组的价格公示牌上标价是8元/份,但在另一组标价是10元/份;鸭头在一组的标价是7元/只,但在另一组的标价是6元/只。这种价格“双标”,正是形成该起投诉的根源。

在了解完实际情况后,市场监管执法人员对两组负责人提出整改意见,建议价格公示牌重新制作,将两组的菜品标价情况做在同一张价格公示牌上,对售价不同的菜品,注明在不同时间的不同价格。两组负责人对上述意见表示认同,并承诺即刻整改。同时,执法人员联系举报人,将上述情况告知后,举报人对处理情况表示满意。

民间美味

## 腌菜茼头

■张进发

腌菜茼头是各种蔬菜根梗腌制后的统称,其中数芥菜茼头最佳。虽然腌菜茼头也可与其他食材“百搭”,但口味不爽,最好是烧汤。

芥菜茼头烧汤,俗名:“漂洋过海”,有人称之为“神仙汤”“开胃汤”,是夏日消暑开胃的佳品。如今,在杭州富阳的大源、春江、灵桥、里山、渔山这些乡镇街道的农家餐桌上,都能见到它的身影。

夏日里太阳猛,户外劳作出汗多,大热天中午和晚上若能喝上一碗芥菜茼头汤,那真叫爽!它既能止渴消暑,开胃健脾,又能补充人体盐分,是一道不错的乡土美味。

芥菜茼头的腌制

芥菜是一年生草本植物,全国各地均有栽培。芥菜的植株纤维较粗硬,有辣味,腌制后具有特殊鲜味和香味。富阳灵桥镇礼源片的农户,几乎家家户户有种植芥菜的习惯。

每年的秋冬,乡亲们种下芥菜秧,施肥、治虫,待来年清明时节,芥菜长到抽蕊时,即可收获。择个晴日,将一株株芥菜从土中拔起。看似脆弱的芥菜其实非常坚韧,不用力,几乎拔不起。拔起后,摘去黄叶,用刀削去根须,整担整担地挑回,扫一块空地或平台,把它们摊晒。

当然,为了保证食品安全,制作之前必须进行清洗。尤其是在其根部可能有化肥农药的残留,并且土壤中一些重金属元素对人体也有毒害作用。舌尖上的美食更要保证舌尖上的安全。清洗芥菜是一件花时间的的事情,尤其是在量多的情况下。清洗芥菜根部,最好的方法是找一个铁丝清洁球,将芥菜浸入水中,用清洁球在根部上下摩擦,这很容易洗去污物。

芥菜洗净晾干后,叶梗分离,将叶切细,将菜梗斩断成5厘米左右一节一节,粗的剖成拇指般大小,取一口大缸放入一层芥菜叶再放一层芥菜梗,撒上盐(一般以50公斤菜叶和梗加1.5

特色美味

## 半山乌米饭

■沈永良

每年立夏节这天,杭州半山仍然保留着立夏吃乌米饭的古老习俗。半山乌米饭,是用南烛叶的汁水浸泡过的糯米蒸煮而成的一种米饭,它香润可口,清香扑鼻。据说,吃乌米饭能祛风解毒,不会疰夏;而且人们相信在立夏这天吃乌米饭,半山娘娘就会护佑人们吉祥如意。

乌米饭是用糯米、南烛叶、白砂糖为主料做成。先将南烛叶子洗净,去老枝,加10℃左右的水揉捏,时间越久,汁水颜色越深。叶子用纱布过滤,取汁水;把淘好的糯米倒入黑色的汁水浸泡3小时左右,糯米变褐色后,就可用来烧乌米饭了。因米

公斤盐为宜),人工踏实。然后,铺上稻草或编织袋,放上竹片,用石块压住。25天左右,芥菜梗和叶翻出缸,再将腌菜茼头拿到太阳下晒上3~5天,芥菜梗表面看上去白花花时,就可装入干净的食品袋里,封住口储藏了。

芥菜茼头的烧法

烧汤时,锅内放入菜茼头六七十个,配以鞭笋或细竹笋若干,加水,用大火烧沸后用小火慢慢熬煮,汤汁呈橙黄色,便可起锅。

每年的七八月份,我所在的公司礼源分厂的职工食堂,每天中午为职工烧两大桶汤,轮番免费提供冬瓜榨菜汤、番茄蛋花汤、芥菜茼头汤、紫菜汤等,而最受欢迎的是芥菜茼头汤。职工们说,此汤既止渴又下饭,喝一碗,精神振奋,食欲大增,疲劳渐消。

芥菜茼头汤的功效

因芥菜性甘,微苦,按中医理论,具有清热消火之功效。通过用盐腌制,所含盐分,可补充人体因流汗过多而失去的盐分。加上食之奇鲜无比,开胃健脾,实属止渴消暑之良汤。

有一年夏天,礼源一家中外合资企业来了几位英国客商,中午客人在工厂用餐时,席间主人端出一大盆汤招待。老外看到黄橙橙的汤汁上面漂浮着六七个像“知了”一样的东西,惊呼:“这是什么?”主人说:“这叫‘漂洋过海。’是我们当地的一道特色菜”,并介绍了它的来历。老外喝后,口齿留香,念念不忘,连声称赞:OK! OK!从此,主人知道老外也喜欢这道汤菜,每次外商来到礼源,餐桌上总能见到“芥菜茼头汤”。

如今,芥菜茼头这一黑不溜秋,其貌不扬的土货,因其原汁原味,越来越受到人们的青睐。不少办喜事的人家,筵席最后一道汤菜,大都也选用芥菜茼头汤。

现在,芥菜茼头这种土货,当地百姓除了自饱口福外,逐渐走向市场,以每斤15~20元的价格,销售给富阳、杭州的一些饭店、酒店,让更多的人品味到这一乡土美味。

泡过水,所以烧饭时加的水可以比平常少一些。

刚蒸出锅的乌米饭,颜色乌黑,清香四溢,白糖蘸蘸吃,细细咀嚼,感受乌饭树汁那种独有的清甜。咽下后,齿留余香。若想吃出点花样,可以做成乌米肉松饭团、乌米八宝饭、春笋咸肉乌米饭、乌米粽子等。

关于乌米饭的由来,相传始于唐代的道家斋日的饭食。但在杭州市拱墅区半山,这碗乌米饭,相传与半山娘娘有关系。2016年,半山立夏习俗,入选联合国教科文卫组织人类非遗代表名录。目前,“半山乌米饭”被拱墅区列为运河“十大碗”美食。乌米饭对半山一带的人来说,不仅是美食,更是一种挥之不去的乡愁。

## 唱响美好生活



日前,开化县老干部局与县文化馆联合组织百人合唱队,走进池淮镇潭头村,圆满完成了大半个月。大型合唱按照省文化馆要求,录制了3个视频,将统一报送参赛。

齐振松、郑小红 摄影报道

生活中来

■董剑明

我们小区有个“阳光”业主群,大家在群里热热闹闹、插科打诨、畅所欲言。业主们常常会上一些小区里和社会上发生的琐事的文字及图片。

2019年,我们部队大院的反战40周年,有一天,群里一业主发上来一张40年前的前线战地照片。这黑白照片上有5位女军人,全副武装英姿飒爽排着队行进中。看着看着,我突然瞪起双眼目不转睛,心跳开始加速,那走在第一位的不是我认识的她吗?我赶快翻箱倒柜,找出那张保存了40多年的老照片,湿润的眼眶浮现出当年我们的芳华。

1973年,我们部队大院的孩子们,就像一群放养的孩子成天不着家,都玩疯了。那晚,我突发阑尾炎,疼得死去活来,被父

母送到驻宁波部队的12野战医院,当晚就动了手术。手术后,父母把我交给医院就匆匆离开了。我住院7天至出院,父母再也没有现身。我住在外一科,她是外一科的护士,扎着两根短短的小辫子,66式军装外面套着白色护士服,她没有帽沿的军帽下,整齐刘海特别好看!我被她深深吸引,从此我们也就相识了。

因为没有父母照顾,我就特别依赖她,有事没事总呼唤她,哪怕她远远望我一眼也好。阑尾开刀只能吃流质,当时16岁的我,特别想吃杨梅罐头。趁她给我换药的时候,我向她悄悄说出心中的愿望。她看着我笑了笑,嘴角露出两个小酒窝。一种莫名的热流,在身上涌动起来,我脸颊立马绯红。那种感觉,我无法用语言表达。不久,杨梅

罐头出现在我的床头,让同病房的病号们好生羡慕。一瓶杨梅罐头,让我暗恋了她大半生,这可谓一种单恋的情愫。出院后,我们继续保持着联系,她来过我家,我也去过她宿舍。她们女护士宿舍是4人一间,她也从不避讳我,我也想着法子与她见面。

她那时是22级干部,每月10元左右薪水。她愿意花钱买来罐头送我,你说她是不是有点喜欢我?我想她至少是不讨厌我的,而且有发展下去的空间。这让我在我以后的岁月,时常回味其中!

后来,她回家探亲后,给我家带来一套景德镇的瓷器,我记得那是一套非常精致的“万寿无疆”餐具。她是景德镇人,还单独送了我一只奇特的桃壶,水是从底部灌入的。

1974年我离开宁波去了合

肥,后来又入伍了,但我们一直保持着联系。我们每通一封信就要半个月时间,那个年代没有互联网,相互联系就靠信件。她给我寄来的半身戎装照,我一直带在身边。在部队服役期间,我还时常会拿出她的照片,来向战友们炫耀,战友们都特别羡慕我。那种满满的幸福感,于我真是溢于言表。

随着时间的推移,信慢慢地少了,最终还是断了。如今才知道,1979年她上了前线,后来她嫁给了一个老红军的儿子,据说她先生也是军人。后来,因为战后部队裁军,她便转业了。就这样,我们几十年之间是否无音信的。

我让群里发照片的邻居,找来了她的联系方式,忐忑不安地要给她打电话。她还记得我吗?我心里直打鼓没底呀,毕竟那么