

世相百态

挂水

■吴毓文

常言道“病来如山倒,病去如抽丝”。确实,我的肾盂肾炎反复迁延不愈,医嘱需连续输注青霉素消炎,一日两次。转眼输液已满一周,复查后,医生告知炎症尚未根除,疗程要坚持两周。接连半月往返诊所,日日与护士碰面,油然便生诸多感慨。

每次步入输液大厅,入目皆是一袭淡蓝色工装的年轻护士。医用蓝口罩掩去大半容颜,脚踩轻便白鞋,头顶别致的两个尖角的蓝色燕尾帽。小小帽子最初源自中世纪护理员多为教堂修女,称之修女帽,后更名南丁格尔短帽,1928年第九届全国护士代表大会,林斯馨提议统一护士服装,因帽子后缘两角如燕尾,遂定名白色燕尾护士帽,也可以是粉色或蓝色,自此在全国统一规范启用。

它是职业标识,唯有持证注册的在岗护士才有佩戴资格,实习护生、护理工一律无缘。燕尾帽更承载着厚重的精神寓意:白色象征医者的圣洁纯粹,分叉的燕尾式样,寓意步履轻盈、坚持守护、无私奉献。新护士入职,要举行庄重的授帽仪式,一顶燕尾帽加身,便扛起了“燃烧自己,照亮他人”的从医初心与神圣职责。

诊所里护士姑娘们,燕尾帽下的头发在后脑扎成利落马尾,再配上有蝴蝶结的网兜拢住马尾发梢,清一色干净清爽,无一人留披肩长发,想着这或是院内统一规范装扮。我又发现,几日子里见过五六个护士大多架着眼镜,皆是近视。现代人常年面对电子屏幕,近视早已普遍。但爱心心切的年轻女孩,为何不戴隐形眼镜?问后才知,她们工作时间长又忙碌,戴隐形眼镜不适。

统一蓝装、口罩,又大多是浅框眼镜,让人难辨容貌,我只好凭借身形来区分。其中两位身形特娇小,大约十八九岁模样,是充满朝气和活力的一簇。

护士们的日常,被琐碎重复的工作填满:配药、换药、注射、拔针,循环往复,平淡枯燥。拔针时一遍遍叮嘱:“按压三分钟,切勿揉搓。”次次提醒,不厌其烦。遇上就诊高峰,蓝色座椅几乎坐满人,呼叫铃声接连不断,她们步履匆匆、往返穿梭,脚不沾地。纵使忙碌,从无倦怠烦躁,操作温和细致,不见半点敷衍粗莽。

我一日早晚两次输液,医生曾提议留置套管针,免去午后再次扎,我思虑留针不便沾水洗漱,便谢绝。出乎意料,后来扎针痛感轻微,可见她们扎实的基本功、细心轻柔的操作,从没偏针漏液状况,让人备感松弛而安心。

终日与针管药液、病患相伴,护士工作细碎乏味、周而复始。这份工作没有惊天动地的壮举,尽是琐碎平凡的点滴,可她们始终怀揣热忱,恪守医者仁心,稳稳扛起守护健康的使命。

输液一周后的清晨,我骤然胃部绞痛、反胃恶心,早前医嘱便提及青霉素易刺激肠胃,引发肠胃不适。到诊所我向护士讲明身体的不适反应,输液全程,护士接连数次过来问询体感,叮嘱调慢滴速,留心用药反应。纵使大厅人满为患、忙碌匆匆,她们依旧把我一人的冷暖放在心上,恪守岗位职责,细致入微的关怀,让我满心暖意,由衷敬佩这份认真与担当。不由想起合唱班学过的《天使的身影》:“我看不见你温柔的面孔,却看得见你美丽的眼睛,我看不见你甜美的微笑,却看得见你忙碌的身影——”

一曲入心,满心感念,愿以此歌致敬默默坚守、无私付出的白衣天使。

旅游日记

沉醉蓬莱阁

■李德生 文

蓬莱阁是八仙过海传说的发源地,有海市蜃楼的奇观,位于山东省烟台市蓬莱区,素有“人间仙境”的美誉,去蓬莱阁览胜一直是我多年来的向往。

一个朗日,我携老伴与好友同行,终于踏迹而来,赴一场山海之约,寻一次仙境之梦,探一阁藏千年故事,揽一怀仙韵清风。

走下大巴车,来到了八仙大型雕塑广场,八仙雕塑临海而建,海风吹拂,栩栩如生,似腾云而去。我们在此向蓬莱阁东门进发,十多分钟,就到了蓬莱阁景区的东门,验票打卡。我们几个六十岁以上老人,还享受到了免门票的优待,甚是高兴。

踏入城门,进入蓬莱阁景区。游人如织,摩肩而行。跨过登瀛桥,向东前行,一座由苏东坡题写的“人间蓬莱”牌坊矗立在面前,庄重而雄伟。我们在这里拍照打卡,留影存照,以此沾点仙气,也好登阁与仙对话,更幻想能看到若隐若现的海市蜃楼。

而后,便向丹崖山顶蓬莱阁登攀。蓬莱阁是由弥陀寺、龙王宫、天后宫、蓬莱阁主阁、后长廊、吕祖殿、

三清殿、白云宫、苏公祠等不同的祠庙殿堂、楼阁、亭坊组成的建筑体,统称为蓬莱阁。

我们先逢弥陀寺,再观龙王宫、拜望天后宫,穿行其间,步步浏览,而后登上了蓬莱阁。蓬莱阁始建于北宋嘉祐六年,历代屡次加葺。可贵的是,经千年风雨,仍保留了宋代始建的原貌,自古有“人间仙境”之誉,世称“江北第一阁”。古人诗曰:“嵯峨丹阁倚丹崖,俯瞰瀛洲仙子家”。

蓬莱阁高踞丹崖之巅,首先映入眼帘的是阁门上方清代书法家铁保所书的“蓬莱阁”三个鎏金大字,熠熠生辉。赭红的墙体,青黑的瓦当,蓬莱阁飞檐翘角,色彩鲜亮,显得格外醒目。踏入阁内,中央塑有“八仙过海”传说中八仙在蓬莱阁上酒醉后各显神通渡海遨游的雕塑,个个神采奕奕,活灵活现。

置身阁上,丹崖峭壁与万顷碧波之上,自然的雄奇、建筑的精妙、人文的厚重、传说的奇幻,熔于一体。

身临其境,让人充满了缥缈遐想。有道是,“借问仙人居何处,身在蓬莱即是仙。”此刻身处

蓬岛,你我皆是仙境中人。遥望寰海镜波,仿佛能听到神仙们的欢声笑语,能感受到他们留下的仙气,更觉脚下云烟浮动,有天无地,一派空灵。

真是天上有仙境,人间有蓬莱。走出蓬莱阁,在后廊上,站在古人也曾伫立眺望的地方,吹一吹八仙渡的海风,观海浪潮涌,水天一色,烟波浩渺,风光旖旎。顺便还看了卧碑坊、吕祖殿、苏公祠等景点。而后下山,登上了东炮台,这里曾是水城的海防前哨,几尊铁炮仍然面朝大海,炮身上写满了岁月的沧桑。站在炮台上俯瞰,蓬莱水城尽收眼底。

在此抬望蓬莱阁,阁楼高耸,别有一番景致。

蓬莱阁不仅是一座建筑,更是一座凝聚了自然之美、历史之韵和文化之魂的仙境之地。在这里,可以感受历史的厚重,领略自然的壮美,体验文化的魅力。蓬莱一游,虽然没有看到海市蜃楼,但已览丹崖仙境,海阔浪涌,赋诗一首《游蓬莱阁》——

蓬莱美景天下名,丹崖山峻气势雄。八仙过处亦阆苑,身在蓬岛做仙翁。

文苑投稿邮箱:
zfk@yptimes.cn,欢迎投稿

意犹未尽

看风景

■贾瑞东 文

今天三十一度,在南方算高了,在北方就不咋地。

我坐在亭子间吹风,风没有辜负我,一阵阵的,热气雄不起,抵不住风的婉拂,也如风一样软了弱了,受风的裹挟,高温随风逐流,没了火暴的脾气,变得温柔可人,体感不汗不凉,还有衣袂飘飘欲醉欲仙的快意。

风景也没让我失望,甚至超出预期。天特别蓝,蓝得心都化了,这一丝那一块云,白得发亮,轻得如羽,悠悠荡荡像澜上的萍游中的蓬。

亭外是一汪湖,经过冬天扬洒的雪、坚实的冰再到春来的寒晶、夏至的碧波,在漫长的积蓄、过滤、酝酿、细研中,化成眼前这一坛玉液,清澈见底空明如月。云爱上了她,栖在她的心底,花爱上了她,藏在她的金屋,小桥跨越清波,将身姿映在水里,塔尖远山更喜欢她了,迢迢奔来浸蜷在她的襟怀,从树梢冒出,厚重变得轻漫、雄奇变得缠绵。

水有些害羞,风儿一过,便拉上绣满微涟的罗帐,抖起千层绿绉万叠浮光,将水里的收藏弄得柔柔漾漾隐隐绰绰,满湖泛着灵异的眼、泛着晴明的金。

水上成了最好的竞技场和游乐园。两只燕尾雀绣花般纵情飞窜,梭子一样相剪相冲,再是逆风悬停,比翼双飞,不进不退,浮游轻灵,翅膀一会儿左高右低一会儿左倾右斜,身子冲浪般时起时伏无倚无凭,任风托举,似飞毯似纸鸢。它们的眼睛忽而东偏忽而西瞟,脑袋不时勾垂欣赏湖面的波、自身的影,孤芳独爱的逍遥让人艳羡。

蝴蝶太轻,翅膀太薄,几次进场几次被风请出。它们并不灰心,在岸边的树上绕枝几匝,等待风平后再双双入场,像参赛的舞者,衣袂飘飘裙带翩翩,忽儿伦巴,忽儿恰恰,忽又华尔兹,左右盘旋上下翻飞,若滚动的花球疾转的彩灯,有时又如陨石般突然坠跌水面又如喷泉蓦地冲上云端,玩得刺激玩得心跳玩得爽心悦目。

杨花也不错失良机,把湖面当作检阅台,素衣白马,层层叠叠从湖的广场上无声通过,那汹涌气势和接连不断让叶子拍手欢呼、让清波击岸鼓舞、让鸟儿喳喳叫好。它们又似成群结队的白天鹅,或列阵南飞或惊鸿乱舞,累了便落在水上息歇,仿佛水中冒出的气泡,稍稍顿,向前翻转吸来更多的绒毛壮大自己,再转时却被湖水吃住,便顺流顺风追波逐浪,千帆鼓荡万舸争渡。

这就是北国的江南,不仿也来小住几日,看看这边的风景。



初绽 ■ 钱政兴

生活故事

大蒜

■张勤 文

大蒜是农家菜园里的常客。种大蒜,乡间谓之排大蒜。秋高气爽的日子,将聚拢合抱在一起的大蒜头一瓣瓣分开,整齐地插入疏松舒适的泥土里,从此一瓣就是一株独立的大蒜了。

蒜瓣很要强,一沾上泥土,就扎下根来,先是冒出一两片嫩叶,接着第三第四片次第长出,此时菜园里的大蒜就像列队等待检阅的士兵,一排排一行行整齐排列,个个神采奕奕。

大蒜浑身是宝,最先吃到的是新嫩的蒜叶。农活家务繁忙的日子,午间一时没有下饭菜,就到自留地里掐两把蒜叶,到鸡窠里捡三枚鸡蛋,磕到锅里和蒜叶一炒满屋飘香,黄灿灿的鸡蛋,碧油油的蒜叶,抄起一大铲,一股脑地盖在米饭上,极是鲜美下饭。

乡人对蒜叶的钟爱远胜于葱,大葱上乡人餐桌的机会本就不多,小葱也只在摊面饼、下馄饨时用上,只是嫌其效力温柔,味道不够浓烈。一如老一辈人爱喝高度白酒,不喜寡淡的低度酒一样,乡人的爱憎总是简单分明。

在一众蔬菜里,大蒜的浓烈味道正合口味,所以在本地老派农家菜里,豆腐汤、蛋花汤、鲫鱼汤等出锅之际,都不忘狠撒一把切得极细

的蒜叶,既是点缀,也为调味。

以一瓣大蒜起家,成长为一株大蒜,结出一整个蒜头,是对辛劳耕耘的回报,也是大地的慷慨馈赠。刚拔起的蒜头,带着泥土,也带着惊喜,蒜瓣紧紧贴着中间的茎秆合抱在一起,看来大蒜头兄弟姐妹也是情深义重,或许也只有这样团结一致才能更好地成长吧。收获的大蒜头,晒在门前场角,或挂在檐下,用来留种,也方便随时取用。

乡人虽没有直接嚼蒜瓣的豪爽吃法,但凉拌黄瓜、清炒生菜、空心菜都要拍几瓣蒜头进去,让寡淡生脆的蔬菜增香提鲜。乡间最经典的食法,红苋菜蘸酱油蒜泥,几瓣蒜头剥干净了,放进舀水的铜勺里,用菜刀柄捣作蒜泥,倒点酱油

就成了让人流口水的蘸料,夹一筷苋菜,往蒜泥酱里蘸一蘸,满嘴红汁与蒜香最为过瘾。红烧鳊筒也须有大量蒜瓣来镇场子,汤汁要收到将干未干时才好,此时鳊筒自带凝脂固然绝赞,作为配角的蒜瓣竟也大放异彩,饱含汤汁,酥软鲜香。

乡人还会腌制蒜头,清洗干净的蒜头密密匝匝排在粗陶甑里,用食盐、米醋、冰糖调成的汁水浸没,甑口塞紧稻柴再用尼龙纸扎牢封口,将甑放在八仙桌下,吃饭时用脚踩着甑轻微摇晃,看似不经意地闲耍,实则是让甑内的大蒜头均匀腌透,月余即可启甑开吃。爱者赞其香,嫌者叹其臭,但只要尝过一口,便会被其神奇魅力吸引,微微辣又甜津津,配合淘茶饭,鲜嫩爽口,欲罢不能。