

【生活笔记】

我们是“战友”

□刘艳

“你把我女儿牙齿上补的东西撬掉了，我不认可，你说怎么办？”面对女孩爸爸的指责，我的委屈像孙猴子，一个筋斗云，蹦上了凌霄宝殿，海啸般扑面而来。

一对中年夫妻，带了五岁的女儿来看牙。小女孩脸肿了，通过检查，一颗补过的牙舌侧牙龈鼓了一暗红色的包。

我轻轻地敲了敲，小女孩说，疼！我确定是补的那颗牙牙根发炎了。

我给她的父母交代了一下病情，告知需要把原来补的材料磨除，开髓减压。说着，就拿起器械给小女孩治疗。

当我花了一分钟把原来补的材料去掉后，果然牙髓腔里渗血了。我暗自开心，说：这个出血别怕，是好事，髓腔的压力减轻了，牙根的炎症也引流出来了，回去只要再吃点消炎药，应该很快就能缓解。

我跟孩子家长说，这颗牙最好继续做根管治疗试试。他问需要多少钱，我告诉他大概的价钱。女孩爸爸脸色一变，质疑道：我不认为是牙根发炎引起的。

我的心“咯噔”一下，依然耐着性子把考虑到的鉴别诊断一一检查，再做一遍给他看，再次确认是牙根发炎。

孩子爸爸咄咄逼人地说，你把我女儿牙齿上补的东西撬掉了，我不认可，你说怎么办？

我脑袋一蒙，一股热血直冲脑际。我说，炎症已经引流出来了，你实在想恢复原样，只能再给你补起来。结果，他一蹦三丈高：“你还是医生吗？你有医德吗？”

我说：“确实是这颗牙发炎了，按流程是进一步做治疗，可是你让我恢复原样，我也不知道怎么办了。”我打算再检查一遍，请他再来看看女孩的牙，他不肯上前一步。

我深吸一口气，努力稳住心神。我那么迫切地希望女孩的病情赶紧好转，没想到好心被当作驴肝肺了。

他连珠炮地质问：“你把补牙材料磨掉，有跟我说吗？我同意了吗？”

我说了，只是看他们没反对，就误以为是默许了。此刻，我意识到了自己的问题：在他们还没充分信任我时，不该凭着“为你好”的热心，就贸然给孩子治疗。

反思了自身的失误，我不生气了，语气也缓和下来：“这确实是我的问题，没有让你们充分了解病情并接受我的判断，就直接治疗了，这是我的错。不过，你放心，治疗肯定是没有问题的。如果你实在不放心，明天主任上班，我再请主任给诊断一下，明天我也上班呢！”

他的表情似乎放松了一点。

我立刻拨通主任的电话，跟主任说明了事情的经过，请他跟主任通话。

第二天，我正在工作，用余光看到他带着女儿来找主任复诊了。由于放不下手上的事情，我请科室护士帮忙去看看小女孩的情况。

护士回来说，放心吧，孩子牙不疼了，也不肿了！此刻，我远远地听到他一个劲儿柔声细语地对主任说，昨天，我不懂嘛！我是外行，确实是不懂！

这个病人给我上了生动的一课。面对病魔，医生和病人是一个战壕的战友，一定要充分尊重对方，在获得对方信任和同意的情况下，进行诊疗。可是，如果面对说也说不通、听也不肯听的病人，我又该怎么办呢？这样一想，我自己的牙都疼了！

(本文作者现供职于江苏省某市人民医院)

【舌尖记忆】

煎饼滋味长

□崔广勋

煎饼是沂蒙山区传统家常主食，香喷喷的煎饼卷大葱或搭配上极具食欲的红烧肉，不知诱惑和征服了多少人的味蕾，想想都能令人垂涎欲滴。其实，沂蒙煎饼，不单单是舌尖上的味道。它，蕴藏着深厚的历史底蕴和丰富的文化、艺术、生活内涵。

沂蒙煎饼作为久负盛名的地方食品，有着悠久的历史。早在春秋战国时期，沂蒙人民即开始食用煎饼。自东晋起，历代文人都留下了关于煎饼的记载。清初，蒲松龄专门写有千字文《煎饼赋》，把煎饼的形状、色泽、大小、原料、制作以及味道、功用等描述得淋漓尽致。

相传，煎饼是临沂人诸葛亮发明的。诸葛亮辅佐刘备之初，兵微将寡。一次被围在沂河、涑河之间，锅灶尽失。诸葛亮心生一计，让伙夫将面粉调成糊状，将金(铜锣)置于火上，用木棍将面糊摊平，煎出薄饼，供将士食用。当地人习得此法，以铁做成锣状整子烙煎饼。

在山东地方戏《陈州放粮》中，有这样一段唱词：“东官娘娘烙煎饼，西官娘娘卷大葱……”煎饼，竟变成了皇上庆功宴犒赏放粮归来包公的御用食品。在沂蒙民间，还有许多与煎饼有关的除暴安良、坚贞爱情的美丽传说。这些虽无从考证，却也说明煎饼历史的源远流长。

上世纪80年代前的沂蒙农村，女孩子必须掌握的技艺就是烙煎饼，且长辈还常将“烙不好煎饼找不到婆家”挂在嘴边。事实也是如此，那时煎饼是沂蒙农村每餐必备的主食，如果家庭主妇不会烙煎饼，就意味着吃不上饭。哪个男人敢娶？

虽然当时每个沂蒙农村妇女都会烙煎饼，但不意味着煎饼的制作工艺简单，没有多年的耳濡目染和反复实践，还真掌握不了这门技艺。

要烙出一张煎饼，至少需两天时间。头一天淘洗、浸泡粮食，第二天把泡好的粮食用石磨磨成糊，然后上整子烙。

制作煎饼的工具主要有三样：石磨，将泡好的粮食研磨成面糊；整子，生铁铸造，形似鳖盖，下有三足，其下用柴草加热，上面即可烙制煎饼；“持板子”或“竹劈”，用其在烧热的整子上像泥墙一样左右推摆，让糊子薄薄地摊在加热整子面上。此外，煎饼还有刮、滚等多种制作方法。不同的烙制工具和方法，做出来的煎饼味道也各不相同。

烙煎饼的最大技术难点在于火候的恰到好处。火弱了，糊子不沾整子，烙不成个，烙成了也揭不下来；火急了，煎饼变得焦糊，揭下来就碎了，更卷不成个。烙得好的煎饼，薄如纸、绵如布，绝对是一件艺术品。蒲松龄将其描述为“圆如望月，大如铜钟，薄如剡溪之纸，色如黄鹤之翎”。

上世纪80年代前，沂蒙老区还相当贫困，吃的大部分是地瓜干煎饼或玉米煎饼，好一点的也就是二者混合或加少许小麦、高粱面的煎饼。纯麦子煎饼只有等每年新麦下来，才能借机吃上一顿。每逢此时，孩子都会高兴地唱起来：“挑、挑、挑冬瓜，吃麦煎饼卷大虾。”

做煎饼是需要全家总动员的苦差事。30年前的沂蒙农村，每到夜里三更天，就能听到推磨“咚咚”的脚步声和石磨“呜呜”的摩擦声。天不亮，两三盆烙煎饼的糊子就得磨完。一般都是两三个大人先推磨，等磨到一半的时候，再把熟睡的孩子喊起来帮忙。一来大人歇歇脚，二来把母亲或姐姐换下来，先去烙磨出来的糊子。孩子春夏害困、秋冬恋被窝，都要大人连喊带骂三四遍，才能揉着惺忪的睡眼来到石磨前，抱起磨棍推。 “呜呜”的磨盘声如同催眠曲，大部分孩子都会一边抱着磨棍打瞌睡，一边继续使劲推，稍不用力磨绳一松，磨棍掉下来，就要挨大人一顿呵斥。二三十斤粮食需磨两三个小时。按照逆时针方向转呀转，仿佛永远走不完；推呀推，越推越沉，如同爬山，因而人们都称推磨为“赶磨山”。推一次磨，大人小孩都累得汗流浹背、两腿发酸。

现在在沂蒙农村，早已没有起早贪黑“赶磨山”、烟熏火燎烙煎饼的场景。富裕起来的沂蒙人，还把普通通的煎饼，吃出了学问、时尚、品位。

就营养学而言，煎饼可是保健食品。如今，在我们家，每次吃煎饼，儿子都要半认真、半调侃地说：“爸，你从小就能天天吃煎饼，真是太幸福了！”

(本文作者系中国散文学会会员、中国金融作家协会会员、山东省作家协会会员)

【人生日历】

回家从此无春秋

□钱永广

眼看儿子就要去上大学了，这几天，妻子每晚都是辗转难眠。

儿子考取的是南方一所医科大学。上个假日，大哥、二哥来我家祝贺时，妻子不咸不淡地说，当初要是能上本省的大学就好了。

其实，对儿子来说，本省的大学选择的机会还是很多的。可儿子志在做一名医生，他喜欢南方的气候，所以我报志愿时就帮儿子挑选了南方的这所医科大学。

儿子考上的这所大学虽然不错，妻子却嫌路途遥远，担心儿子离家后水土不服，因此总是放心不下，郁郁寡欢。

从接到大学录取通知书那天开始，妻子就像祥林嫂那样开始了喋喋不休：“那么长的路途，要是碰上什么事情，他该怎么办？”“长那么大，他还从来没过出远门。”“从小身体就不太好，要是病了，那如何是好？”表面上，我对妻子的担心付之一笑，可心里也不禁犯起了嘀咕，因为从家里到学校，真是一段不近的距离。更多的时候，不是孩子离不开父母，而是父母离不开孩子。

儿子今年18岁，在妻子心中，他还是一个需要父母怜爱的孩子。可大学录取通知书就是一张离家的车票，离开父母去远方上大学，是儿子成长的一个转折。想到这，我一边安慰妻子，一边做自我心理建设。因为我们都明白，儿子终究要远行，作为父母，我们要尽早接受儿子独自上路的事实。

离开学报到日子越来越近了，妻子开始给儿子张罗行李。她买回了两床厚被子，新弹的棉花，还散发着阳光的味道。我一见就笑了，到南方上大学，哪用得着这么厚的被子？儿子也说不要，因为通知书上都写明了，报到时学校会发被子。但当儿子把被子从包裹里取出来时，妻子却发火了：哪里的被子也没有我买的好！我示意儿子暂时先把被子装回去，等妻子明白了南方的气候不需要这么厚的棉被时，再取出来不迟。

接下来的几天，妻子又陆续给儿子买了很多新衣服和学习用品。妻子还买来一张交通地图，手指着交通路线图告诉儿子，以后如果坐车回家，从什么地方上车，在什么地方下车，给儿子交待得一清二楚，仿佛她就是导航。本以为一向没有方向感，一直被她嘲笑为“路盲”的妻子，不知儿子就要去的城市路在何方，哪知她竟然独自做足了功课，仿佛亲自去过一样，让人匪夷所思。

不禁想到了我当年上大学的情景。在县城离别的车站，我临上车时，一辈子没出过远门的父母，不停叮嘱我：汽车中途会在哪停车吃饭、遇事不要和别人争、注意安全、要照顾好自己……离别时，父母眼里的那份不舍，让我每每忆及就心酸不已。

后来到大学一看，发现那些送儿女上学的父母，他们肩背手提，俨然一个个幸福的“搬运工”。虽然我的父母为了省车费，没能送我去校园，但对所有的父母来说，送别孩子那一刻的心情都是一样的：他们都是那个想追回孩子拥抱，却又不敢声张的人。我知道，父母能做的，就是默默站在路转弯的地方，目送孩子的背影渐行渐远。

光阴荏苒，如今，儿子就要去上大学了，这对一直跟孩子朝夕陪伴的我和妻子来说，要等儿子回家，就只能在寒暑假假期了。儿子一旦远行，回家从此再无春秋。想到此，依依不舍之情油然而生。

(本文作者系安徽省作家协会会员)