隔壁邻居

牛传忠

开私人诊所的杨医生，与在中学教音乐的何老师是隔壁邻居。十几年了。但几年前闹过一个矛盾。原因很简单，何老师教音乐，常有学生来家里学弹钢琴，难免动静很大，但喜欢安静的杨医生认为这是噪声，于是敲了几次隔壁何老师家的门。没动静怎么学弹钢琴？何老师家的声音依然很大，杨夫人居然打了110，这下问题闹大了，无奈，何老师谢绝了学生来家里上钢琴课。邻居之间自此不相往来，门挨着门，但进进出出视而不见。

一天，杨医生夫人早上买菜回来，乐呵呵地对杨医生说：“隔壁姓何的出洋相，刚才出小区被防疫‘门岗’拦住了。”“为啥？”杨医生漫不经心地问。“好笑吧？姓何的居然把用过的口罩，洗了洗反过来再戴。现在‘门岗’正在给姓何的上课呢。”杨夫人像讲一个动听的故事。杨医生微笑了一下，继续看电视里正在播放的各地抗击疫情新闻。

“哦想起来了，刚才碰到居委会小张主任，她说，上个星期登记的口罩已经到了一批，但居民需求量太大，到货不足，问我们家急不急着要领。”杨夫人在厨房间对外面说。“我对小张主任说，不急不急，我们家还有备用的口罩。”

对于开诊所的杨医生家来说，此时口罩的确不是个抢手货。疫情发生前，诊所里就储备了500多只，现在诊所暂停就诊，一家人笃笃定定有的用了，前几天还送了一些给亲戚朋友。而对于广大居民来说，口罩真是个紧俏货。

当晚，正吃晚饭的杨医生一家，听到门外隔壁何老师夫妇说话声。“就领到5只口罩，怎么够用啦？”何老师在对先生抱怨道。“哎呀大家都急需，克服克服吧，慢慢地会充足的。再想想办法。”何老师的先生刘老师是一位初中物理高级教师，他安慰何老师说。

第二天吃早饭时，杨医生突然对夫人说：“跟你商量一件事。”杨夫人望着对面认真的杨医生：“什么事这么正式？”“我们送几十只口罩给隔壁吧。”“……为啥？”“现在疫情严峻，口罩特别紧缺，要不然，隔壁一家也不会把口罩洗了洗再戴的。既然我们家口罩比较宽裕，应该帮助邻居一把。”杨医生说。“开诊所行医，本来就是急人所急的。再说，当年我们打那个110电话，现在想想也有点过分。”“……我没意见呀。只是……怎么给隔壁？”“我来办。”

达成一致，这顿早餐一家人吃得很开心。

当天下午，隔壁何老师开门，发现自家门把手上挂着一只大号马甲袋，里面装着30只口罩。

晚饭后，杨医生下楼丢垃圾，一开门，隔壁何老师微笑着与他打招呼：“谢谢你杨医生，谢谢你送的口罩。”

隔壁邻居多年不讲话，突然面对这个场面，杨医生有点不知所措：“……你们怎么知道这口罩是我送的？”

“马甲袋上不是印着你家诊所的名字吗？”何老师把装着口罩的马甲袋扬了扬。

“哈哈，隔壁邻居嘛，应该的应该的。”杨医生朝何老师摆摆手，提着垃圾袋下楼了。

有了邻居送的口罩，何老师一家再也不把用过的口罩洗洗继续使用了。

几天后，何老师敲开杨医生家门。“杨医生啊，你们家儿子今年要中考了吧？现在疫情期间不能集中上课，要是愿意的话，让你家儿子来我们家，刘老师帮他复习物理功课吧？”

“哎呀，那太好了。我们正为儿子的功课发愁呢。”杨夫人激动地拉住何老师的手，高兴地摇个不停。

“应该的呀，都十几年的老邻居了。让你家儿子戴好口罩，每天来我们家上课吧。”

一对多年的冤家，从此相互打开了门，楼道里和风融融……

沙梅与川剧

李定国

沙梅是我国早期的著名音乐家。他学生时代就与同窗挚友冼星海一同策划过上海国立音专的学潮；加入中国共产党后成为“左联”干将；又与吕骥等革命音乐家领导上海的抗日救亡歌咏运动；同时还与章泯合作创办、主编进步刊物《戏剧与音乐》，大量登载聂耳、任光等人的进步评论文章。

沙梅本名郑志，1909年出生于四川广安。他从小就迷恋川剧，随着岁月的累积，这种痴迷更是深入骨髓，不能自拔。他晚年多次对我讲起：要不是家人千方百计地竭力阻拦，他早就随那时的戏班入梨园行了。

沙梅虽然学的是西洋作曲技法，但他的内心和骨子里，挂念的还是川剧。在他创作的音乐作品中，无论旋律还是风格，都充溢着鲜明的民族风情，细细品味总透着些川剧音乐的影子和元素。这从他的代表作《岂有这样的人我不爱他》中，就可见一斑。

诚然，沙梅学习西洋音乐的目的，就是为了改革川剧，用西方科学的作曲技法和歌唱方法，来改变川剧中的一些不足，并在此基础上，闯出一条崭新的中国民族歌剧发展之路。这也是沙梅一生的追求。

1946年，沙梅在重庆第一次尝试改革川剧，上手的剧目《红梅阁》是川剧四大经典之一，讲述了南宋末年，奸相贾似道与小妾李慧娘、临安才子裴禹间的人鬼情。

新歌剧《红梅记》如期在重庆得胜大舞台成功上演，引起圈内外褒贬不一的热议。沙梅也因此为以后新歌剧的创作总结、积累了经验和教训。

新中国成立后，沙梅一直在上海担任音乐界领导。但他始终不忘川剧音乐的变革，在繁忙的工作之余还在用心创作。那时，但凡川剧团来沪演出，他都要热情接待，忙前忙后。

1953年，沙梅应邀为北影拍摄的《川剧舞台集锦》谱写片头音乐。那川剧锣鼓与交响音乐交相辉映的场面，令人耳目一新。1959年，成都川剧院来沪公演《白蛇传》，沙梅不仅为其中的《蒲阳惊变》一折重写音乐，还为此剧搬上银幕与导演陈西禾反复探讨。

上世纪七十年代末，文化部举办全国汇演。成都川剧院选中了沙梅创编、作曲的《红梅赠君家》去参演。为此次汇演，沙梅不顾年老体弱，在近两年的时间里，多次往返于沪渝两地，对排练中的每个细节都不放过。

晚年的沙梅，因严重白内障双目几乎失明，但为了创作歌舞剧《送你一枝红梅花》，妻子季峰和他想出一个办法：用家中的白被单当作五线纸，挂在墙上，然后用深色的布料制作一些可活动的音符来进行创作。季峰根据沙梅钢琴上弹奏的旋律，在白被单上挂音符，然后再一段段记录下来，这样的音乐创作速度比较缓慢……

不料，就在此剧即将完成之际，沙梅突发脑梗住院。在弥留之际，沙梅还在迷迷糊糊、断断续续地哼唱着剧中的一些旋律……

中药剂量应用之补议（中）

张建明

我在上篇文章中只是用自己的案例指陈了启动量的事实及其有效性，那么在别的医家中是否也有这样或者类同的临床与识见呢？这得从古今医家的大量医案中寻找。虽然我曾读过大量医案，对其中擅用峻量的医家至今也印象犹深，但因启动量之说乃我新倡，故需要重新寻找相关的翔实案例。就先挑选了现代名闻于此者连阅数日，发现此类案例还真不少。兹择其要者举例如下。

国医大师熊继柏治一宫颈癌术后患者，二十余日未解大便，西医诊为肠梗阻。会诊时见患者腹胀如鼓，呕逆纳废，身体衰弱。当务之急，必须通其大便，方可救其燃眉。乃拟大承气汤重剂，大黄、芒硝均用至30（单位皆为‘克’，下同）。急煎频服。八小时之后连呼腹痛，随之矢气，继而大下，患者即转危为安。

熊先生说，“急症不仅病情急剧，而且病势险恶，救治得当则病人好转得快，救治不当则病人死得快。正所谓‘譬犹拯溺救焚，岂容整冠束发’。这就要求中医治疗急症，诊断辨证务必迅捷准确，处方用药务必果敢大胆。用药如用兵。如在治疗急暴病症时用药迟疑，那只会贻误病机。或者用药力度不够，那只能是杯水车薪，无济于事。”

经方大家李可治三岁女孩的“疹毒内陷”案：高热40℃，神昏惊厥，角弓反张。辨证为疹毒内攻，不仅热毒闭肺，且已内陷心肝。用通腑泄热，急下存阴，宣肺开闭法。用生石膏200、西洋参20、麻黄、杏仁、炙甘草、大黄、芒硝各10……急火煎汤400ml。频频灌之，半小时一次。服药四次，即二便通，高热退。

李先生说：“凡用经方治大症，以基础有效量为准。一次用足，大剂频投，日夜连服，方能阻断病势，解救危亡。低于此量则无效，或缓不济急，贻误病机，误人性命。”

世誉“吴附子”的临床大家吴佩衡治一刚出生三个月男孩之急惊风，断为风寒误治引邪入阴，阳不胜阴，虚阳浮越。法取扶阳驱寒。药用附片20、炮姜6、京夏6、北细辛2、生麻茸2、茯苓10、甘草3。频频喂服。一剂尽，汗出惊平。再剂，病退七八。去麻辛，又服二剂，诸证悉除。另治十三岁男孩患少阴阴极似阳之重证。初诊即用附子250、干姜50，但药后仅微效。遂在三诊时将附子猛增到400，干姜增至150，并将服药次数提速为一小时一次。当天即大效。

吴先生说：“病至危笃之时，处方用药非大剂不能奏效。若病重药轻，犹兵不胜敌，不能克服……只要诊断确切，处方对证，药量充足，即能克敌制胜，转危为安。古有‘病大药大，病毒药毒’之说，故面临危重症候切畏惧药‘毒’而改投以轻剂。否则，杯水车薪，敷衍塞责，贻误病机，则危殆难挽矣。”

院士、量效关系研究专家仝小林治一高热致多脏器衰竭的出血热重症患者，断为气营两燔。初诊用生地200、石膏300，当即热减。复诊增生地至400，减石膏为200，一日内连服二剂，七日后痊愈。治一痹证重症，麻黄加术汤中生麻黄用100，药后保持周身微微汗出四小时，霍然而愈。

仝先生说：“没有一定的量，便没有一定的质；一定程度之病，必用一定程度之药。”“特定的剂量方能产生特定的疗效，面对各种急危重症要求我们必须用足剂量。中药大剂量是我们提高中医治疗急危重症的一条重要途径，也是迅速起效的有力保障之一。”

细析上案，可见如下方法上的特点与结果：一、初诊峻量（或大量）加频服法，疗效多一剂显效或痊愈。二、如初诊峻量仍不应，则继以大量递增（或一日二剂或日夜连服），疗效常数日而愈（之所以初诊峻量依然不应的原因，主以患者的个体差异，次以各病特性与医生用量经验间的差异）。二者的方法虽然不同，疗效快慢有异，但追求的都是尽快起效的目的。

这些案例可以说明：一、量不足，效不达。欲速效，必超量。速效之法除一步到位外，就是剂量相对无上限地进迫式增加。此量无书本经验之限，唯以胜病为准。而能快速或尽快起效的胜病之量，即为启动量（或称起效量）。二、启动量客观存在，需要极可靠的安全性。三、在现代而言，启动量明显大于常用量。四、初诊已经显著超越常量的峻量，并非就已是启动量（有些案中之所以需辅以频服法，以及需至二诊、三诊乃至更多诊才会起效即是证明）。五、常识认为剂量只是用药的分量，我认为这是不全面的。其准确含义还应包括每次所喝的剂量、一日的总量、服药的频次、煎药的方法与时间以及药物间的比例。

（待续）

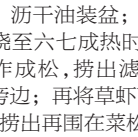
导路还是导时

何鑫渠

导航刚开始时，用不用是个问题。

总有人对新东西总是不信，加之那时导航常常会犯低级错误。一次我晚上开车去一个小区，导航竟然引导车子对着河面开下去。现在导航普及了，“导路还是导时？”成了问题，每次导航都有几种选择，以路程长短、时间多少、费用高低、信号灯有无为标准……这就要看个人的偏好了。不过有时会有点纠结，能省五分钟但要多开五千米，如何选择呢？

“导路还是导时？”几无技术问题，但全信还是半信却存在问题。朋友开过多年出租车，我建议他市内用导航，他摇着头认为这是对他智商的侮辱。但上海的建设日新月异，他也不得不借助导航。他初用时，导航的路与脑里的路不一样，总以为导航出了错，但实际的结果并没有让他失望。他往往开始用导航，后来凭自己的经验“自航”。导航自航兼容，其结果总是多花时间多费汽油。



不管为了节省路程还是时间，其实，目前看来，开车还是用导航为好。

诗意一景

黄柏生

突如其来、惊心动魄的新冠肺炎之疫袭来，时至已转圜的今日，觉得未必尽是悲悯。这不，以下不就是诗意一景？

《新京报》4月24日刊出一则图文短讯：武汉洪山区珞南派出所在防控疫情的走访中，发现一位年已七旬的江苏李姓老翁，离家已32年：1988年，李某沉湎于科研，不涉家务，与妻子拌嘴，愤而出走。这老李也真够倔的，一去不回眸，当前信息如此迅捷，却从不沟通。派出所得知，当即与当地同行架设鹊桥。老妻在大女婿陪同下，旋即来武汉。来时，她特为“拙夫”带来一套服装。老李一穿，“刚好合身！”同时，已住日本的次女闻讯，随后赶来。

诗人何其芳说，“诗意似乎就是这样的东西：它是由社会生活和自然界提供的，经过创作者的感动而又能激动别人的、一种新鲜优美的文学艺术的内容的要素。”上述这则“喜相逢”，给读者以充裕的想象空间。《婚姻法》第32条离婚条件第四款规定，因感情不合分居满两年，准予办理。现在，老李与老妻分居时长已逾十六倍，但却藕丝未断，育得二女成长、暌违近两代人，都洁身守望；特别是老妻为对方置衣，“刚好合身”：这寥寥四字，不必再修辞形容描摹，那故事的演进、那氛围、那启迪、那美感……

总之，那诗意，尽在其中矣！

我不信，在当前此疫中，诗意仅此一景！原来，真正的爱恋，经得起时间的砥砺，是一种节操信守，仿佛抽刀断水，令人自然回味元稹的名句：曾经沧海难为水，除却巫山不是云。

诗人北岛写过古今中外最短的一首诗——《生活》：网。我遂当跟屁虫，仿而效之——《夫妻》：守。

我也要外外去 （剪影） 李建国

七夕会

红棉虾团

李兴福

传说，当年刘邦要给吕后绣件红衫，还要用红色的棉花纺线。可是，红色的棉花哪有？找来找去找不到，于是刘邦下了一道圣旨，责令地方大小官员设法寻找，谁找到红色棉花就赏白银万两。

一年多过去了，也没寻到红色棉花的下落。后来有个商人路过一个叫“红花村”的村庄，发现有一户人家家里开着一朵朵桃形红棉，乐得他手舞足蹈，他决定用300两银子买下这家院子里的红色棉花。

这户人家每年都要种上几棵棉花，留做纺线卖钱来做日用开销的。开花时雪白一片，年年如此。奇怪的事发生了：那年所有棉花突然都变成红色！当时人们议论纷纷，有的说是大祸临头，有的说要有喜事降临。

红色棉花由商人献给高祖，刘邦高兴万分，视为珍宝，除奖赏进贡者外，又把红花村封为红棉村，令其永久种植红棉供给宫廷使用。这一年，刘邦在宴请吕后等后妃时下旨御厨，要以红棉桃的形状烹制一盘菜。御厨们反复琢磨，终于做出红棉虾团端上席面，赢得众人赞不绝口。打那以后“红棉虾团”就成为一种名菜，并逐渐流传到民间。

40多年前，笔者多次在接待外宾时烹制过“红棉虾团”。

原料：河虾仁600至700克；活草虾300克，约12只；精火腿，60至70克；橄榄菜叶，200克；鸡蛋清三只；调料清油300克；食油100克；精盐、鲜粉、胡椒粉、荸荠干粉各适量。

制作方法：将河虾仁漂洗干净，捞出，沥干水分，放少许盐、鲜粉；鸡蛋清两只拌匀加少许荸荠干粉上浆，斩成虾茸，放进碗内，加上50克清油；在虾茸内再加一只蛋清拌匀，再放少许荸荠干粉上浆拌上劲待用。草虾去头去虾壳留虾尾壳，从虾背上批开，去掉虾肠，洗后沥干水分，放在碗内，加准调料，放鸡蛋拌匀，放干生粉上浆待用。橄榄菜叶洗净，捞出沥干水分，切成两寸长的丝待用；备大圆盘一只，将虾茸挤成一寸大小的圆球，放在圆盘内；将蒸熟的火腿斩成细末，撒在虾球上面，上笼用中气蒸8至10分钟；取出，炒锅洗净，上火烧热，用油滑锅将油倒在油盆内；锅再上火，烧热时放50克油；烧至四五成热时，将虾球下油锅用中火煎，只要煎底部一面，见浅黄色倒出，沥干油装盆；锅内放200克油烧至六七成热时，将菜丝下油锅炸成松，捞出滤干油，围在虾团旁边；再将草虾下油炸成金黄色，捞出再围在菜松周围，即可上席。

美食