

斗牛苗汉子王学斌

叶辛

我是通过苗族妇女罗大妹认识她丈夫王学斌的。罗大妹和我老伴时常聊天,就在这随意的聊天中,罗大妹显露出对农家的牛特别熟悉,我夫人不由得问她,你怎么会对大水牛这么知根知底的?

罗大妹笑了,说她的丈夫王学斌,深谙喂牛之道,是个专业的斗牛汉子。她热情地发出邀请,请我们老两口去她家玩。顺便看一看高坡苗寨上的斗牛场,还有她家喂养的大牯牛。

原本我就对苗族的斗牛感兴趣,一直想有个机会,深入地采访一下斗牛这个在苗乡普遍的活动,于是就去罗大妹家做了几回客。由此也认识了她的丈夫王学斌。

王学斌是个苗家中年汉子,个头不高,话也不多。在他家坐下来,跟着他分别走到几个牛圈里,看他喂养的几头斗牛,都是我问一句,他答一句,给我的印象是他不善言辞,沉默寡言的。

可是一到了斗牛场上,他就变了一个人,显得生龙活虎,话语也多起来。他喂养斗牛的伙伴,几乎都听他的,喂养的斗牛由他牵着,走进斗牛场。斗牛发起威,奋勇地扑向对方的牛,他就在斗牛场的一边,仔细地察看着。有时候还蹲下身子,观察着斗牛的四蹄。

一场下来,牛斗赢了,他赶紧走上前去,牵起大汗淋漓的斗牛,走出斗牛场,顺手亲昵地抚摸着汗淋淋的牛身子,似提醒般对朋友道,“水”。牛的主人这会儿就像得到命令一般,招呼提着水桶、拿着矿泉水的伙伴,赶紧洗刷斗牛身子,让斗牛咀嚼着喝水。

我在一边看得分明,这一阵儿,王学斌仿佛和他的朋友换了身份,好像他才是真正的牛的主人,而朋友不过是个看斗牛的客人。

事后,我问王学斌,朋友掏几万块钱买来斗牛,怎么完全交给你牵到赛场上斗。

王学斌道:朋友只是喜欢牛,巴望自己的牛夺得冠军,出人头地,扬眉吐气,在苗乡里有个好名声。但他并不真正懂得斗牛的天性和脾气,托到了我,我当然得尽心尽力地帮他。

2024年春节期,王学斌帮助朋友的斗牛夺得了全场的第二名。这头牛真的是斗疯了,在把对手斗得落荒而逃时,还在中央旋转着牛身子寻找对象,恰好王学斌上前去牵牛鼻绳,斗牛一抵脑壳,迎面把王学斌撞倒在地,从王学斌胸膛上踩了一蹄,随后直追那头被他斗败的牛而去。

我在观礼台上看得分明,王学斌翻身而起,死死地拽住了牛鼻绳,把斗红了眼的牛拉了回来。边上几位助手,套住了斗牛的前后蹄,这才把斗牛制服。

站在我身旁观看斗牛的罗大妹长长地吁出一口气说:“哎呀!把我都吓到了。”罗大妹女儿也说:“好凶险,好凶险!”

提笔写这篇小文时,我老伴给罗大妹发去微信,询问胸膛被牛踏了一蹄的王学斌,伤势怎么样了?罗大妹当即发过来一个笑脸,说:“谢谢叶老师,没啥,只是擦破点皮。他正在喂斗牛哩。”

在上海这座繁华都市的心脏地带,矗立着一所历史悠久、声誉卓著的医院——上海交通大学医学院附属仁济医院。而我作为仁济医院消化科的一名年轻医生,站在前辈们的肩膀上,感受着这份厚重的历史与责任,心中涌动着无限的感慨与敬仰。

记得刚踏入仁济医院的大门时,我还是一个对未来充满憧憬的年轻医学生。令我震撼的就是消化科那厚重的历史与辉煌成就。在科室的荣誉墙上,我看到江绍基院士的照片,这位中国消化病学科的奠基人之一,用他的一生诠释了医者仁心的真谛。江绍基院士不仅是仁济医院消化科的骄傲,更是中国消化病领域的泰斗。20世纪40年代,血吸虫病肆虐,感染人数众多,江绍基院士等前辈作为血防指导专家工作在血防第一线,不畏艰难,深入疫区,与病魔进行了一场又一场的殊死搏斗,不仅提出了至今仍任在医学界影响深远的血吸虫病防治方案,还通过大量临床研究和动物实验,为血吸虫病的防治工作奠定了坚实的基础。每当我凝视着江绍基院士的照片,心中便涌起一股难以言喻的敬仰之情。后来,为进一步巩固血防工作中仁济医院的经验和成果,上海第二医学院于1964年5月成立了血吸虫病研究所,即如今上海市消化疾病研究所的前身,目前已经成了国内消化内科主要的医疗、科研和教学基地之一。

纵观数十年来消化科的全部研究均以

秋天,也是品尝新疆美食的好时节。

在新疆,吃海鱼的机会少,而湖水或者水库里的鱼,则常常吃到。烤、炸、煎、煮、余等吃法,其中以烤为最佳。当然也有例外。那年秋天,秋意渐浓,我从喀什到乌鲁木齐出差,周末得空,与一位新疆

文友一晤。他说中午去尝尝当地特色食物吧,价廉而物美。于是去了一条偏僻小街上一个简陋而狭窄的饭店。文友说,这里是品尝“五道黑”的好地方。“五道黑”,是怎样霸气而特征鲜明的鱼,竟然有这样的称呼,我充满了好奇。文友又说,你吃了,一定难忘。我看了餐厅玻璃水缸里的各种鱼,竟然没找到“五道黑”的身影。文友说,“五道黑”比较稀罕,可能饭店把它放在厨房里了。果然,厨房里有“五道黑”。

在品尝了一些开胃菜后,总算等到“五道黑”。那是一盆清蒸鱼,鱼呈糯

圆形,体侧稍扁,肉体丰厚,头小身宽。光溜溜的鱼身上真有深黑色的横斑纹。我特别留心,竟有七条,粗细长短不一,这在棕褐色的肉身中显得清晰突出,其腹部却是白色的。清蒸之后,肉质非常细腻嫩滑,在孜然香味的伴随下特别鲜香。我品尝了一口又一口。我们点的这条“五道黑”约一斤。据说大些的也不过一斤七八两。这些鱼来自新疆的内河额尔齐斯河,生长比较缓慢。它们在植物丛生的河流中繁殖生长,以食浮游生物和小型鱼类为主,繁殖力比较强。这些年,新疆的一些河流、湖泊都养殖了这种鱼。“五道黑”很快只剩残骨肉,竟然没找到“五道黑”碎刺了。服务员又端上一盘红烧的,与南方浓油赤酱的有得一拼,还加了不少胡椒、花椒、红尖椒,虽然辣了些,但肥美之味一直在舌尖飞扬。

我后来在博斯腾湖也品尝到了这种鱼。那次的

令人想念的新疆美食

思霖



朱买臣锦衣荣归 崔氏女覆水难收 泼水 (设色纸本) 朱刚

小说是人的命运之书写。所谓小说的“持正守中”,是指持小说人物命运之正,守小说写作道德之中。小说与歌颂批判都没有关系,虽然小说人物可以歌颂与批判,但小说家绝对不可以跳出来,尤其不能“故意”跳出来左右人物命运与人立场和语言。要相信读者,他们可以看出作家的“故意”。什么是小说大家?能够控制得恰到好处

的作家就是。索尔仁尼琴没有“故意”,莫言也没有“故意”,他们首先写的是人性的故事,而后才是故事表达出来的艺术的文学。所谓“艺术”,就在“持正守中”的控制中;也可以说,这就是“炉火纯青”的艺术实现。

这几天读池莉的小说集《汉口情景》,真是“过了一回瘾”。她作品中的“烟火气”,是当代作家中罕见的,而且趋势不可挡,渗入到骨头里的理解——对人的理解,是炸透且恰到好处

的金黄。她必定是传世的作家。

烧烤的,在红柳木的熏烤下,鱼香弥漫,十分诱人。不过,我以为是这种鱼清蒸应该是最有味的。

我曾专门了解,“五道黑”学名赤鲱鱼,归类于冷水鱼,算得上是一道名吃。在新疆,各类清真美食没少吃。到乌鲁木齐,一位维吾尔族兄弟特邀我们去街市品尝小吃。

小车驶入一条并不宽阔,但干净幽静的马路。维吾尔族兄弟说,到了,米拉吉。店招上的“米拉吉”几个字简单大方。

眼前的建筑颇具民族特色,外墙花纹凹凸,线条柔和,色彩清爽而亮丽。进得屋内,雕梁画栋,维吾尔族人喜欢的各类花卉,尤以纯净的玫瑰花为主,图案纷呈。喀什民居、维吾尔族老汉、湖泊舟楫等油画,也布设得恰到好处。土陶古玩陈列在柜架和墙洞内,浓重的文化气息扑面而来。这当是品享美食的好地方呀。坐定后,先上的是一杯红茶加热蜂蜜和黑加仑,馨香甜爽。在秋燥时节,正合吾意。上桌的第一道美食竟是金黄色的原始抓饭,米粒清晰,油光锃亮,味道十分爽口。我吃得舍不得落下一粒米和肉。后来上的是皇

帝粥,用黑色的木耳片、玲珑的绿豆等五谷杂粮慢火熬煮而成,是色彩和营养俱佳的美味,真是令人垂涎。

又上了一个叫优步巨的点心,名称让在座之人都非常好奇。一经细品,才知是白玉米粉和白面粉相揉而成。关键是佐以鲜美的羊肉汤,成了绝配。另一道点心是曲曲尔,我之前便知道,类似我们南方的馄饨。我们吃的曲曲尔的皮是用包谷面制成的,也是美味。

随之,架子烤羊肉上来了。我怕上火,未动筷。维吾尔族兄弟说,这个味道不一般,不吃太可惜。于是扯下一大块送到嘴里,真是香脆鲜润,没有一丝膻味,狼吞虎咽般就把这块羊肉解决入肚了。据说这种架子肉是置于坑内烤的,味入肉内,鲜美就不一般了,而且肉质也上乘。维吾尔族兄弟当场演示,沾了一点肥膘,两手一抹,亮开手掌,油腻不在,都渗进皮肤里了。他

说,这就是上乘的好肉了。这家美食店特别注重肉种,自产放养的牛、羊,精心饲养,只供应自家店用,那自然就更一般了。维吾尔族兄弟热情,又坚持上了鸽子汤、薄皮包子。最后是水果,都是新疆秋季收获的佳品:无花果、葡萄、哈密瓜,都品尝了一点,感觉肚腹都撑不住了。

前不久,听说新疆的三文鱼鲜嫩无比,尝过的人说其滋味胜过挪威的,还出口不少。另外在盐碱地还养殖了大量的鱼,也不逊于大洋里的鱼。秋天,尤其物产丰富,应有尽有,又是观赏金湖杨的好季节,景色无比优美。这是新疆人的福分,也是国人的福分。赏秋景和饕餮美食大可相得益彰。

“风卷清云尽,空天万里霜。”霜降,秋之尾声,冬之序章。银白的霜花与金黄的落叶构成自然画卷,这不仅是季节的更迭,更是自然界一次深情的告别与期待的孕育。

霜降,是收获的季节。田野里,稻谷已归仓,玉米棒挂满屋檐,红薯、土豆等根茎类作物也悄然遁入地下,等待着农人冬日里的慢慢享用。这不仅仅是对一年辛勤劳作的回报,更是对来年生活的一份期许与准备。人们忙碌的身影中,透露出的是对土地的热爱与敬畏,以及对生活的执着与希望。

霜降,不仅标志着自然界的又一次轮回,也预示着味蕾上的盛宴即将开启。在这个时节,大自然以其独有的方式馈赠给我们一系列应季美食,让我们通过舌尖感受着季节的变迁与生命的韵律。寒意愈浓,人间烟火越温馨。走在街头巷尾,一股诱人的香气扑鼻而来,那是霜降美食独有的味道,它们不仅温暖了我们的身体,更滋养了我们的心灵。霜降时节,很多人家都会备上一些柿子,或直接食用,享用这份甜蜜;也有人家制成柿饼,将自己对食物的喜爱和时间一起酝酿,制成之后就是今后日子里不可或缺的味道。

随着气温的下降,人们开始寻求能够御寒保暖的食物。牛羊肉的鲜美与营养,不仅满足了味蕾的享受,更滋补了身体,不管是羊肉火锅,还是牛肉萝卜,都为即将到来的冬天打下了坚实的基础。这次第,怎一个鲜字了得。

霜降之美,不仅在于物质的丰盛,更在于它所蕴含的文化底蕴与人文情怀。我们在感受季节更迭的同时,也思考着生命的意义与价值。无论外界如何变化,内心都要保持一份坚定与从容。每一个结束都孕育着新的开始,每一次霜降都蕴含着无限的生机与希望。

空天万里霜

王丽娜

传承与使命的力量

周澄蓓

临床问题为导向,以患者的急难愁盼为起点,在明确机制和标志物或者防治靶点的基础上,最终回归临床应用。当时的学科带头人江绍基院士、萧树东教授早期的主要研究方向是最常见的慢性胃炎和消化性溃疡的发病机理以及胃癌的预防、早期诊断和治疗。消化所在幽门螺杆菌流行病学、基因多态性与致病性关系、致病机制、耐药机制及对策和疫苗等研究方面处于国际领先水平。

平。消化所还率先发现叶酸可以治疗慢性萎缩性胃炎、大肠腺瘤这两种被公认是胃癌、大肠癌前病变的疾病,从而为消化道肿瘤防治提出了新的诊疗思路和高效率安全的方案,并在临床工作中向全国积极推广。上述研究成果,不仅被写进论文发表于多个国际著名学术期刊,更为国内数十家院所推广应用,还被写入多个指南和共识,并被写入全国高等院校医学统编教材,多次荣获国家科技进步奖二等奖。此外,消化所在乙肝、自身免疫性肝病、非酒精性脂肪性肝炎等慢性肝病的研究中也获得了许多重要突破,不仅在国际上首次建立并验证判断“有无明显纤维化”的非创诊断预测模型,填补国内外空白,还率先在国内建立了抗病毒药

物对组织学肝纤维化改善、阻止疾病进展的循证医学证据,并提出优化治疗策略,出版了国内首部《自身免疫性肝病基础与临床》等专著。随着对仁济医院消化科历史的深入了解,我逐渐明白了这份敬仰的源泉。从中华人民共和国成立初期到改革开放,再到如今的现代化医院,仁济医院消化科始终走在医学的前沿,不断攻克一个个难题。

站在前辈们的肩膀上,我深感责任重大。江绍基、萧树东等医学先贤们克服万难,带领仁济消化团队不断攀登医学高峰,创造历史。今天我们无时无刻不在感受着前辈们留下的仁心仁术的美德,沐浴着仁济温和、谦卑、从容、大气的文化底蕴。我们应当传承和弘扬百年仁济的实干精神,努力在医教研等各方面工作中取得佳绩。我们应当以先辈们为榜样,勇闯医学未知地带,将仁济济世的精神薪火相传,发扬光大!作为仁济消化的一名青年医生,我深知自己不仅要继承和发扬前辈们的优良传统和精湛医术,更要勇于创新,用理想、热爱、智慧、奋斗和担当积蓄传承的力量,勇挑医疗重担,为无数生命健康保驾护航,为了我们共同的消化病学事业砥砺前行!

十日谈

仁济的故事

责编:沈琦华

她微微笑了,想起了自己在仁济医院与死神擦肩而过的日子。请看明日本栏。



扫一扫,关注“夜光杯”

说,这就是上乘的好肉了。这家美食店特别注重肉种,自产放养的牛、羊,精心饲养,只供应自家店用,那自然就更一般了。维吾尔族兄弟热情,又坚持上了鸽子汤、薄皮包子。最后是水果,都是新疆秋季收获的佳品:无花果、葡萄、哈密瓜,都品尝了一点,感觉肚腹都撑不住了。

前不久,听说新疆的三文鱼鲜嫩无比,尝过的人说其滋味胜过挪威的,还出口不少。另外在盐碱地还养殖了大量的鱼,也不逊于大洋里的鱼。秋天,尤其物产丰富,应有尽有,又是观赏金湖杨的好季节,景色无比优美。这是新疆人的福分,也是国人的福分。赏秋景和饕餮美食大可相得益彰。

“风卷清云尽,空天万里霜。”霜降,秋之尾声,冬之序章。银白的霜花与金黄的落叶构成自然画卷,这不仅是季节的更迭,更是自然界一次深情的告别与期待的孕育。

霜降,是收获的季节。田野里,稻谷已归仓,玉米棒挂满屋檐,红薯、土豆等根茎类作物也悄然遁入地下,等待着农人冬日里的慢慢享用。这不仅仅是对一年辛勤劳作的回报,更是对来年生活的一份期许与准备。人们忙碌的身影中,透露出的是对土地的热爱与敬畏,以及对生活的执着与希望。

霜降,不仅标志着自然界的又一次轮回,也预示着味蕾上的盛宴即将开启。在这个时节,大自然以其独有的方式馈赠给我们一系列应季美食,让我们通过舌尖感受着季节的变迁与生命的韵律。寒意愈浓,人间烟火越温馨。走在街头巷尾,一股诱人的香气扑鼻而来,那是霜降美食独有的味道,它们不仅温暖了我们的身体,更滋养了我们的心灵。霜降时节,很多人家都会备上一些柿子,或直接食用,享用这份甜蜜;也有人家制成柿饼,将自己对食物的喜爱和时间一起酝酿,制成之后就是今后日子里不可或缺的味道。

随着气温的下降,人们开始寻求能够御寒保暖的食物。牛羊肉的鲜美与营养,不仅满足了味蕾的享受,更滋补了身体,不管是羊肉火锅,还是牛肉萝卜,都为即将到来的冬天打下了坚实的基础。这次第,怎一个鲜字了得。

霜降之美,不仅在于物质的丰盛,更在于它所蕴含的文化底蕴与人文情怀。我们在感受季节更迭的同时,也思考着生命的意义与价值。无论外界如何变化,内心都要保持一份坚定与从容。每一个结束都孕育着新的开始,每一次霜降都蕴含着无限的生机与希望。

霜降之美,不仅在于物质的丰盛,更在于它所蕴含的文化底蕴与人文情怀。我们在感受季节更迭的同时,也思考着生命的意义与价值。无论外界如何变化,内心都要保持一份坚定与从容。每一个结束都孕育着新的开始,每一次霜降都蕴含着无限的生机与希望。

霜降之美,不仅在于物质的丰盛,更在于它所蕴含的文化底蕴与人文情怀。我们在感受季节更迭的同时,也思考着生命的意义与价值。无论外界如何变化,内心都要保持一份坚定与从容。每一个结束都孕育着新的开始,每一次霜降都蕴含着无限的生机与希望。

