

编者按：

如若说十年磨一剑,30余年,时光荏苒,风雨兼程,岁月更迭,在皖西卫生职业学院附属医院(市二院)金平院长最美好的年岁里,惦记的是病人患者,潜心的是精湛医术,最爱的永远是那一身白衣。治病救人这个最质朴、最本色的理念,在他的人生旅途中,历久弥坚,纯朴亦然。

医者仁心 精勤不倦

——记“江淮名医”金平

本报记者 宋金婷/文 袁洁/图

有人说,神经系统是人体开发最好的系统。逻辑、思想、欲望……每分每秒都在人的神经系统里,神秘地发生、存在、运转着。缘于这种神秘,探索着这种神秘,皖西卫生职业学院附属医院(市二院)院长金平选择成为一名神经内科医生。从医31年,他胸怀对医学的热爱,心怀对生命的敬畏,在探索神经王国的道路上锐意精进,已然成为名声斐然的专家。

(一)
选择医生,选择神经内科……有时候看似意外的机缘也许是人生的必然,回望前行的经历,你发现一切都是最好的安排。

初见金平院长时,他正在办公室里忙得不可开交,靠墙的书柜上满满都是各种资料和书籍,《介入神经影像学》、《缺血性脑血管瘤介入治疗学》、《神经介入图谱》……明亮的窗前摆放着一盆植物,些许阳光,浓浓绿意,枝叶肥厚,生长旺盛。坚定的信念、温润的话语、雷厉风行、耐心细致,这是采访金平院长时的印象。

“其实没什么好说的,我只是普通的神经内科医生之一,只是做好自己的本职工作而已。”面对记者的采访,金平谦虚地说。谈及神经内科疾病,金平告诉记者,人的大脑是一个复杂且拥挤的神经“高速公路”,拥有数以十亿计的神经元,每个神经元和数千神经元相联系。而神经内科医生就像名侦探一样,在人的神经世界里,捕捉一点点疾病的蛛丝马迹,非常有难度。几十年来,大脑中枢的神经、血管、枝枝叉叉、沟沟回回,神经内科疾病病理、生理、治疗指南都深深印在他的脑海里。

谈起为何从医,金平直言是个意外,选择神经内科,也是科室成立之初非常缺人,自己义无反顾地就去了神经内科。在从医道路上,他一路精进,坚守奉献。如今的金平已是神经内科主任医师,安徽医科大学兼职教授、硕士研究生导

师,皖西名医,江淮名医,皖西卫生职业学院附属医院(六安市第二人民医院)党委副书记、院长。兼任安徽省医师协会神经病学分会常委、安徽省睡眠委员会常务委员;安徽省医科大学神经病学系第一届委员会委员等职务;六安市医学会神经病学分会名誉主任委员。获省、市科技成果奖4项,以第一完成人获市科技进步二、三等奖各一项,获市“先进工作者”;市“百优”医护人员及“全省职工职业道德建设标兵”等称号。

“既然选择了医生这个行业,就决不能玷污身上的白大褂。过硬的业务素质,悲天悯人的情怀,良好的沟通能力,不断创新,精益求精,是我的行医理念。我热爱这个职业,解除患者的疾苦是义不容辞的职责。”——这是金平的心声,也是他从事神经内科几十年的真实写照。即使成为院长,他依然坚持上手术台,解除疑难杂症,依然坚守在一线工作。

(二)
一袭铅衣穿了多年,义无反顾,也无怨无悔,相比较而言,他的肩上有比铅衣更重的托付,那就是生命的重量。

穿上铅衣,戴上铅围脖等,进入手术室,金平告诉记者,神经介入手术需要借助X射线照影显像,医生可以看着影像为患者进行精确手术。这种治疗方式最大的优势是微创,但医生却要在辐射环境下操作。为了自我保护,医护人员需要穿上重达30多斤的铅衣。金平说:“一台手术进行好几个小时很正常,有时候要连做好几台,我们就要一直穿着这个,里面的衣服通常是湿了又干,干了又湿。”自从当神经内科医生那刻起,这样的工作已经成为习惯,从未因辛苦而懈怠。

神经内科治疗的疾病包括很多急重症,如脑梗塞、脑出血等,这些疾病发病急、病症重,一旦发病,如果得不到及时治疗,患者将面临生命



危险。“血管堵塞的时候,大脑一秒钟死亡200万个脑细胞,你想想这是什么概念?”金平告诉记者,自己第一次给病人做动脉溶栓术的时候,心中并无他念,“患者才46岁,他还很年轻,我要在挽救他生命的同时积极为他争取最好的预后。当时省内还没有人做过这个手术,我对这方面很感兴趣,之前翻阅过很多资料,也自学过,再加上我之前做过动脉瘤手术,原理相通,器械在手,没有理由不为患者争取更好的人生。”在风险面前,如果医生不敢承担,那就要病人拿命去担。“我记忆最深的是,做了动脉溶栓,患者在手术台上当时腿就能抬起来了,就是这么神奇。”

一项新的医学技术能改变千万人的命运,金平悟到这点后,刻苦钻研业务。自2006年以来,他相继开展了“脑血管腔内支架植入术”、“动脉瘤弹簧圈栓塞术”、“急性脑梗死接触性动脉溶栓术”、“肾动脉支架植入术”、“海绵窦漏可脱球囊封堵术”、“急性脑梗死动脉取栓术”及“慢性闭塞脑血管的再通术(CTO)”等十余项填补我市技术空白的新技术、新项目,脑血管病的血管内介入治疗在全省范围内处于领先水平。开展的“接触性动脉溶栓术治疗急性脑梗死”及“慢性闭塞脑血管的再通术(CTO)”更是填补了省内技术空白。2011年开展的神经干细胞治疗项

信心,不断提升内涵质量;效率再提高,全院职工要苦练内功,强化外力,不断提高履职尽责能力;职责再明确,各科室、各部门要主动认领任务,积极担当作为,形成工作合力;措施再深化,要善于发现问题、解决问题,进一步推动创建工作走深走实;创建进度再明晰,要紧扣时间节点,加快创建进度,集中人力、物力、精力,全力推进三甲创建“加速奔跑”,实现各项工作的阶梯样提升。

处逆境,正是磨练自己的大好时机;遇到矛盾,唯有忍耐才是化解危机的最好办法。忍,可以善解恶缘、使风平浪静;忍,还可以达到物极必反、否极泰来的人生境界。

那一年,我们一群人挑着铺盖、菜罐、大米到城西湖打河堤,即兴修水利。我们从早晨走到天黑,才来到淮河北边的城西湖。搭好简易棚,开始生火做饭。大家席地而坐,摆开菜罐子,清一色的酱辣椒。我们喝着酒,就着嘎嘣脆的酱辣椒,身上蓄满的疲惫一扫而光。

清初浙西词派创始人朱彝尊在《食宪鸿秘》中就正式将辣椒列为36种香香料之一。乾隆年间刊行的农书《授时通考》在蔬菜部分收录了辣椒。这些康乾时期的记事当时也只是零星零星的记载,国人普遍开始吃辣椒更迟至嘉庆、道光以后。“不奇桂辣椒辛味,如是吴民性喜甜。”这是酱辣椒的原味,也是人生的滋味。



老街岁月

徐缓 摄

市二院三甲创建工作“加速奔跑”

本报讯(胡红梅)为有效、有序、有力地推进医院“三甲”创建工作,12月3日,皖西卫生职业学院附属医院(市二院)召开“三甲”创建工作多部门联席会议。

会上,三甲创办负责人对有疑问和有交叉的条款进行了梳理、分解,并明确各部门在交叉条款中的职责。院长助理就医务部创三甲工作进度、下一步工作重点及需要解决的问题进行汇

报。信息管理部汇报了三甲创建的信息保障工作推进情况。相关部门负责人做了表态性发言。针对相关科室汇报情况,金平院长强调,思想再重视,要充分认识到创建的深远意义,增强

酱辣椒

张正旭

正身呢?奶奶慈祥地回答,只有晾干的辣椒保留着辣椒原始的辣味均匀分布,如果强力阳光暴晒,辣味由表及里内躁,酱出的辣椒口感就会大打折扣,不但失去了香脆美味,还残留难以对抗的辣味。酱辣椒的原理很简单,就是通过酱盆里的酱的微妙环境,让桀骜不驯的辣椒修心养性,去其戾气,保留纯度,造福人类。辣椒如果有破损,酱会灌到辣椒内部,酱出来的

辣椒全是酱味,没有了辣椒原有清香微辣,没有辣椒的风味了。

清晨,打开酱盆,用干净竹筷捞出几条辣椒,洗净放进盘子里,倒点生抽,滴点麻油,用筷子一拌,配锅贴馒头吃,嘎吱脆响,宛若柔风细微,辣味袅袅,平添不少咀嚼的乐趣。

辣椒在整个酱制过程中,正如《周易否》曰:“否之匪人,不利君子贞,大往小来。”人,身

寻

郑玮玮

苏家埠,在我的记忆中只是一个模糊的影子,儿时去过那儿的文化馆,那是老爸曾经工作过的地方。依稀记得两扇木制大门的门槛很高,小时候的我几乎是翻过去的。

带着孩提时仅存的一点点记忆,在初冬暖阳的周六,我随着诗人采风团队,来到苏家埠,参观了“大别山绿色诗歌微馆”陈列的《大别山诗刊》的那些记忆。说是微馆,其实更像一个档案室。我手捧这沉甸甸的期刊,浏览一张张合影、墨宝,似乎在翻阅着《大别山诗刊》成长和发展的档案资料。

饭点到了。能品尝到一大桌当地特色的土菜,我是何等的幸福!因为这是一位七旬老人亲自下厨为我们烹饪的!

饭后,我们一行来到人烟稀少的

苏家埠老街,匆匆参观了白麻会所、刘铭传当铺、汇康钱庄、肖隆盛米行、老邮局、王大忠私宅、老铁匠铺等仅存的几处老屋。

走在老街的青石板路上,此刻正是中午,屈指可数的几位老人和几筛切好的萝卜条晒着太阳同老街一起打着盹。我们一行沿着街道一直往前走,只见一排排退了色的木门商铺紧闭,雨渍冲刷过的水泥墙上的门面牌头依稀可见,老邮局墙上的语录,字迹已经模糊,留着岁月痕迹的青石板,青砖黛瓦……无不诉说着苏埠的

往昔。青石板街道的破损处被水泥和鹅卵石替代,青石板上深深的车辙印里流淌着苏家埠曾经的繁华和喧嚣。没有五色斑斓的商品和熙熙攘攘的人群干扰,这些旧旧的残存建筑,带着这条街最初的风格,默默在这里守着,仿若穿越时空的记录者。

我向周边的老人打听文化馆旧址,遗憾地获悉已经被拆除。但曾经在这里工作过的我熟悉的老辈人——老爸昔日的同事们,他们提到我的父亲,还依稀记得。这些,让我倍感亲切,倍感欣慰!

2毫米的面皮,其次是馅馅。制馅可有讲究,将炖好的肉切碎,再把豆干切丁,铁锅放入熟油烧热,再加入碎肉、豆干丁、葱末、酱油煸炒,再放入高汤,慢火熬炖,用淀粉勾芡成糊状,烧开即可。左手托饺皮,包上馅,捏成饺子形状即成。

双河米饺与三河米饺最大的区别在馅子的配料上讲究鲜嫩。双河米饺皮薄馅多,外酥里嫩,汤汁饱满,爽滑,一口咬下去,馅料嫩滑,过齿留香,深受当地百姓的喜爱。

每次回双河,我总是赶头班公交车,就为了去喝早茶。吃米饺。找到儿时熟悉的茶馆坐坐,吃上一盘香气扑鼻、刚出锅的炸米饺,喝上两碗大黄酒,和家乡熟人或亲朋好友聊家常,仿佛又找回童年的记忆。

双河米饺的制作手艺目前面临着失传问题。听师傅说,现在镇上从事这项手艺的人越来越少。如何让双河米饺的手工制作技艺一代代传承下去,把双河米饺做成双河的一份“地理标签”?这远远超出了小小米饺的本身意义……

双河米饺

张 燕

无论你在外闯荡多少年,即便口音变了,那个在味蕾萦绕千千万遍的熟悉味道是终生无法忘怀的。双河米饺就是我永远的童年味道。

米饺,是双河镇的传统小吃。它尽管没有肥西三河米饺名气大,但在金安区东南一带也算小有名气的茶点小吃。当你清晨在早点铺端坐后,店小二给你沏上一壶上等的大黄茶,就着米饺,细嚼慢品,一边打量着南来北往赶集的人,一边聆听着茶客们带来的坊间新闻,家长里短,惬意极了。

关于双河米饺与三河米饺的溯源问题,这是个理不清扯不明的话题,永无定论。双河镇自古就是鱼米之乡。丰乐河三条支流在此汇合,上连大别山,下通巢湖,为双河大米输出铺就了一条黄金水道,素有“装不尽

目不但开创了皖西地区细胞治疗先河,同时也为目前神经系统难以治疗的疾病开辟了另外一条途径。正是这些突出的业务表现,金平应邀多次在国内较有影响的大型学术会议进行交流,2010年10月他作为安徽省唯一代表出席全国神经血管介入协作启动会,参与讨论、制定相关制度。

(三)
医生,良心职业也,性命攸关,生死所寄,如临深渊,如履薄冰。

“有一次,我遇到一个患格林巴利综合征的男孩,四肢瘫痪,呼吸麻痹,他是从霍邱来的,父母去世,家庭困难,是叔叔带他来看病,由于需要长期上呼吸机,花费不菲,最后家人不得不放弃了。”金平坦言,在那一刻,心中五味杂陈,“我永远忘不了,那个男孩的眼神。”从医路上,无奈的时刻不止这一次,随着从医时间越长,金平越发心怀对生命的敬畏,在他看来,医生不仅是一门技术,更是一门散发着生命温度的艺术。

作为神经内科的学科带头人,金平在技术上毫无保留地将自己多年积累下来的诊疗知识与同事分享,学以致用,不断躬行,把理论转变为能力,先后使得市人民医院、市二院神经内科在诊疗技术方面有了飞速发展,具备了更多亮点,尤其是神经介入技术已在区域内形成特色优势,并在省内处于领先水平。

记者了解到,由金平带领团队完成的“血管内支架形成术治疗颈动脉狭窄”的临床研究,获得2010—2011年度市科技进步奖三等奖(第一完成人);完成的“接触性动脉溶栓术治疗急性脑梗死”项目通过安徽省科技厅科研成果鉴定,获得2012—2013年度六安市科技进步奖二等奖(第一完成人)。2015年6月由他主持的“CT灌注成像在缺血性脑血管病诊疗中的应用”项目中标安徽医科大学校级临床科学研究课题。2017年与南京军区总医院合作动脉取栓实验在世界卒中大会上公布发表结果。此外,他还在市级医院神经科成立第一家心理咨询门诊,为越来越多的亚健康人群提供帮助。金平共发表SCI、中华级及其他各级刊物医学论文20余篇,其中2013年在美国疼痛医学(Pain Medicine)杂志上发表影响因子为2.346的SCI论文(第一作者)。

2019年金平被任命为院长,更忙碌了,一方面要紧抓医院管理及医、学、研各方面工作,常态化执行医生规培制度,提高整个医疗队伍的素质,一方面他还要继续提升自我,上手术台,时间更少了,人更累了,心胸却更开阔了,“以前,我只要看好病人,带好科室就行了,现在我不只要想着病人,还要心念着医院,让医院发展更上一个台阶,更好地造福广大患者。”

医者仁心,精勤不倦。金平秉承一颗丹心、练就一双妙手,以仁心施仁术,带来万众安康,在他的心里,依然带着最初的“妙手仁心”,追求对“医生”这个名词不平凡的注解。



“打豆腐”

严 敏

“打豆腐”是霍邱方言,就是买豆腐。小时候,经济条件不好,物资匮乏,家常菜都是自家菜园里的时令菜,很少从外面买,最“奢侈”的就是鱼头汤炖豆腐。

冬日的乡村,鱼头炖豆腐是主打菜肴,每次改善伙食了,姥姥就给我五毛钱,“打”两块豆腐回来吃,姥爷从门口水塘里捞两条鱼,无需到集镇上去买,家门口就能吃到。那是最开心的时候,我捧着箩筐,手里攥着钱,一蹦一跳地走在那条板硬的土路上,家里的小花狗吐着舌头迈着轻快的小碎步跟在我身后,暖暖的阳光把我俩的影子投射在散发着泥土清香的乡村小路上。冬日的暖阳含蓄无言,温尽沧桑薄凉,更显静美祥和。

庄子上有一所豆腐坊,离姥姥家不远。说是豆腐坊,其实也住家,人住院子后面,前屋是作坊。矮矮的两间草屋,门前是宽阔的“稻场”(打谷的场地),挨着场畔有两棵白杨树,远远地可以看见烟囱里悠悠飘扬的缕缕青烟。

一进屋,正中间是一个大石碾,碾压豆浆,离着老远就能闻到豆腐的香味和卤水的糊香味;右边是一个大土灶,两口大锅冒着热气,一口大缸上面的梁上挂个过滤的滤布架子,角落里有个压豆腐的架子,流着热水;左边一张长条桌,桌上摆着一整块桌面的豆腐。在飘着豆腐清香的氤氲中,老板掀开豆腐上盖着的白麻布的一角,手执一把长刀片,在大块豆腐上左一下、右一下,再从底下一扫,放入秤盘一称,很少再回刀添减,那常年练就的娴熟技艺堪称“一刀准”。我曾经一直好奇,那豆腐是怎么切得那么整齐,很多多次想试试,怕破坏得像艺术品一样整齐美观的造型,总不敢提出来。

捧着箩筐里的豆腐走在回家的路上,新鲜的热豆腐散发出诱人的清香,直往我鼻子里扑,有时会忍不住伸手抠下一块填到嘴里吃,到家后少不了遭到姥姥的一番训斥:“手都没洗就抠豆腐,吃了肚子疼啊。”

除了上门去买,还有很多挑着担子在村庄叫卖的商贩。清晨,安静闲逸的村庄,纱帐般的浓雾依然在笼罩着天地之时,商贩一声清亮的“打——豆——腐喔!”就悠然传来,饱含着绵长古韵,以及庄稼人特有的粗犷、悠远和苍凉……一根光滑油亮的扁担浸透着艰辛和沧桑,两头担着沉沉的豆腐从晨曦中走来。往往都是小孩最先围上去,也有拔腿回家找大人来买的。这时就看见有端着竹篮的婶子,有拿着小盆的大娘朝小摊走来,孩子们都围在旁边看货郎麻利地切豆腐,偶尔还会专门切一个边角送给围观的孩子们吃。那豆腐是真香啊,细腻的口感,独特的清香,没有什么美味能与之相比。直到现在,我仍然怀念儿时那豆腐的香甜口感,却再也没有吃到过记忆中的味道了。

姥姥把我买回来的豆腐放在菜厨中,待中午时分把大片的姜、辣椒、鱼头,投入锅中清炖,等水沸腾后将切成小块的豆腐和大白菜下进去,水沸后再煮十分钟出锅,这时香气四溢,一口下去,给你的胃里再添一种从未有过的温暖,心中就感叹:“要是天天能吃到豆腐就好了。”

如今我终于实现了“豆腐自由”,可再难吃到记忆中温润滑爽的豆腐。此刻,心的深处似乎又响起清晨村庄里“打豆腐”的叫卖声,我仿佛又闻到清新的豆腐味,又看到挑着担子的商贩从晨曦中穿越而来……透过焊接着防盗窗的阳台,远眺老家的方向,迤逦绵延,像家乡纯朴的亲邻、清澈的井水和那方香甜的豆腐……