

# 我的父亲是个兵

■金沙

父亲曾被征去当壮丁,在队伍里只待了三个多月,但在我心中,他是一个值得骄傲的兵!

今天是清明节,我含着泪写下此文以祭父亲的在天之灵。

解放前某年的一天。保长挟着册子走进祖父家。保长说,按规矩,抽壮丁抽最小的男丁。叔叔排行最小。祖母吓哭了,叔叔吓得脸色发白,祖父愁容满面。父亲思量了很久说:“我去吧。”那句话轻得像一声叹息,却掷地有声!祖父祖母都愣住了。

父亲读过三年私塾,那年代,算是“能写会算”的人了。叔叔十二岁去读“耕读班”,上学那天,被同窗耻笑便跑回了家,成了目不识丁的人。

父亲说:“我读过几年书,认识回家的路。”

到高州府兵站报到那天,兵站里人心惶惶。父亲签名时,铁青着脸的军官看见父亲写字中规中矩便说:“这个人,为新兵班班长。”就这样,父亲穿上了灰黄色的军装,和其他人一起被拉到肇庆集训了。三个月后,队伍即将开拔前线。

为了“提振士气”,军营通知:全体新兵,游览肇庆七星岩两天。众人疯狂,父亲愕然!

他曾听军官闲谈,知道东北战事之残酷,知道这次“旅游”后,他们就要被推向血肉横飞的战场。

父亲悄悄地找到同乡的阿文和阿才说:“不能去旅游,回来就要去打仗了,听说解放军是为穷人打天下的,打不得。”

阿文阿才满是恐惧。父亲说:“留下来,趁他们游七星岩,我们投奔解放军!”

第二天,新兵们怀着悲壮的心情,奔赴星湖。父亲和阿文阿才申请留值。后半夜,他们换上了破旧衣服,抹黑脸,扮成樵夫,溜出了军营。他们向北寻找解放军。

怕遇见官府的人,他们白天走山野小径,夜里蜷缩在荒废的山神庙,或露宿山林。他们不知道解放军在哪里,只是懵懵懂懂地朝着北斗星的方向走。走了一个多月,盘缠用尽。他们衣衫褴褛,瘦骨嶙峋,瑟缩在山林里。

“找不着,回家吧。”阿文疲惫地说。

父亲望着北方,长长地叹了一口气:回家吧。

第二天,他们失望地掉转了方向。回家

成了他们唯一的希望。

白天,他们躲藏在密林砍一些干柴,入夜,到附近的村落,用干柴换一点点干粮。

他们在异乡的山林里艰难穿行,走了半年多,终于踏上了高州地界。可不敢径直回家,只在高州的石板镇附近徘徊,躲在山里。阿才悄悄地去探听风声。消息断断续续,拼凑起来:兵站的人在离开军营的头两个月到乡里搜查了多次,吓得父老乡亲胆颤心惊!后来便无声无息了。

那一夜,没有月亮,只有一些星星,冷冷地照着。父亲领着阿文和阿才,蓬头垢面,像三缕游魂,潜回了祖父的家。父亲的眼眶瞬间湿润了。他轻轻推开房门。昏暗的油灯下,祖母正在纺线。纺车的声音,在寂静的夜里格外清晰。祖母抬起头,望着门口三个鬼魂似的人,手里的棉条掉在地上。没有惊呼,没有尖叫,时间在那一刻,仿佛凝固了。她猛地站起来,颤巍巍地伸出手,摸了摸父亲的脸。突然,她像失去了所有力气,软软地瘫坐在地上,眼泪无声地流了下来。叔叔从房里出来,只叫了一声:“哥……”

祖父悄悄地去通知阿文和阿才的家人。

七星岩的风景究竟如何,父亲一生也未曾见过。他只记得离开军营前,星湖方向的天空泛着微红的颜色。

有一次,我陪父亲聊天,又讲起他从军的事。父亲眯着眼,手里无意识地摩挲着两条旧得发黄的绑脚带——那是他从军营带回来的唯一物件,那段岁月的唯一见证。我忽然想起他从未游览过的七星岩,便问:“爸,您觉得遗憾吗?”他摇了摇头,说:“如果去游七星岩,也许就回不来了。”顿了顿,他又轻轻地说:“不过,还真想去看看。”可那时,他的健康出了状况,我们无法满足他的愿望。这是我们永远无法弥补的愧疚。

父亲病重,我在异乡工作,当赶回家时与父亲竟阴阳相隔了。我握着父亲枯瘦的手,泪流满面。想起他从军往事,想起他逃离军营半年逃亡路上的九死一生,子欲养而亲不待,怎不叫人心痛?

父亲投奔解放军未成,这是他一生的遗憾。他连一张穿军装的照片都没有,在队伍里只待了三个多月,可在我的心中,他是一个为了弟弟,甘愿赴死的兵;是一个在绝望中,依然寻找希望的兵!是一个永远值得骄傲的兵!

## 保健养生

### 速效救心丸、硝酸甘油、阿司匹林

#### 关键时刻用哪个?

最近,“心源性猝死”引起了很多人的关注,网络上速效救心丸、硝酸甘油等心脏用药搜索量同比增长超过30倍。甚至有网友在社交平台传授经验,“加班累了吃一颗速效救心丸”“熬夜心慌含一片硝酸甘油”……但是速效救心丸、硝酸甘油、阿司匹林……哪个能防猝死?突发心脏不适,关键时刻又该用哪个?

速效救心丸、硝酸甘油、阿司匹林,虽然三个都是“心脏用药”,用法天差地别。据浙江大学医学院附属第二医院药剂科副主任徐慧敏介绍:

**速效救心丸:**主要适用于气滞血瘀型冠心病、心绞痛,能通过扩张冠脉供血缓解胸痛。

**硝酸甘油:**扩血管药物,用于冠心病、心绞痛急性发作,需在症状出现后含服,不可提前预防。

**阿司匹林:**抗血小板药物,核心作用是预防血栓,适合冠心病患者长期规律服用,不是急性发作时的应急用药。

为什么突发心脏病,很多人吃了急救药也没用?徐慧敏提醒,更关键的是,吃完药后的操作:

含服速效救心丸或硝酸甘油后,若5分钟内症状未缓解,可重复含服,累计不超过3片。

若15分钟后仍未缓解,需高度怀疑心肌梗死,立即拨打120就医。

服药时需注意姿势,优先采取坐位或半卧位,避免站立服药引发低血压晕倒,也不宜平躺,以免加重心脏负担。

服药后若胸痛加重,需立即休息,严禁继续剧烈运动。

据有关专家指出,偶尔心脏不适,服药后缓解,未必代表

心脏真有器质性问题。但若熬夜、重体力劳动后出现心前区不适,尤其伴有吸烟、肥胖等高危因素,应及时就医;一旦胸闷从偶发变为频繁,比如每月多次甚至每天发作,更要尽快到心内科排查冠心病等问题。

速效救心丸、硝酸甘油、阿司匹林……能不能提前吃药,预防心源性猝死?答案是不能!心源性猝死的病因复杂,年轻人多与遗传性心脏病、心律失常相关,35岁以上人群则多由冠心病、心肌梗死引发。徐慧敏表示,“速效救心丸和硝酸甘油仅能缓解心绞痛症状,如果真发生心源性猝死,含服这类药物已来不及,这时最关键的是立即进行——心肺复苏。”

心源性猝死虽多突发,但部分人会出现前兆。“如果近期莫名疲惫、心前区闷痛且休息后难以缓解,活动后乏力、心慌,或有家族猝死史、肥胖、抽烟、‘三高’等高危因素者,出现上述症状就要高度警惕。”

什么情况下可以“提前服药”?徐慧敏强调,提前服药只适用于已确诊冠心病,且有运动需求或运动后易发作心绞痛的人群;若需长期预防心绞痛,需在医生指导下服用单硝酸异山梨酯缓释片、美托洛尔等长效药物,而非依赖硝酸甘油。

确诊冠心病的人、心绞痛的患者,“三高”、高龄、冠心病家族史等高危因素的人群需要常备速效救心丸、硝酸甘油。储存也要留心,硝酸甘油需避光保存,开封后使用不超过半年,不宜贴身存放,避免高温导致失效;速效救心丸需放在阴凉干燥处,建议温度不超过20℃,夏季可存放于冰箱冷藏。

## 小说连载

36

# 网恋

■叶进雄

女人’店里买只‘沉香鸭’!”

食客笑着对镜头:“大家都叫她‘做鸭的女人’,她的‘沉香鸭’是真绝了!”

电视节目主持人也调侃:“观众朋友们,‘做鸭的女人’徐薇,用鸬鹚鸭和自家奇楠沉香,做出了咱们宁南又一张香飘四溢的美食名片!”

这个带着市井烟火气的称呼,徐薇听来只有坦然与自豪。她觉得是对她手艺和智慧认可。

声名引来商人寻求合作。王志义闻讯而来:“徐薇,东风到了!尤其这‘沉香’概念,太独特了,必须乘势而上!”

在沉香产业收益和王志义的专业规划下,“云山饭店”连锁计划雷厉风行地启动。配方标准化的核心,在于卤汤底料由总部统一秘制发送,其中那核心、微量却至关重要的“奇楠”沉香粉料,更是由徐薇亲自掌控配比,确保每一锅“沉香卤汤”都蕴含那份独一无二的奇楠韵味。

短短一年,“云山饭店”在县城、省城宁南乃至海城扎根。每一家店不大但干

净整洁,那股融合了几十种香料、底层却透出丝丝沉香奇异气息的卤香,是其最霸道的无声招牌。

每家店门楣下,都挂着一块拙朴字迹的匾额:“秘制沉香鸭”。柜台上方,印着徐薇的头像和山水剪影,“做鸭的女人”与她的“沉香鸭”一同深入人心。

徐薇频繁往返于云河村与城市之间,眼神坚定,步履从容。在省城宁南最繁华的分店,傍晚时人头攒动。店长正训导新员工:

“……核心记住两点:鸭,必须是云河村鸬鹚鸭;汤,是徐总亲调的‘沉香卤汤’,那核心的‘奇楠’香韵是关键秘方!每一步都必须按标准!咱们‘云山饭店’和‘做鸭的女人’徐总的名号,是靠这实打实、一点一滴的讲究,是靠这独一无二的‘沉香鸭’撑起来的!丢不得!记住了吗?”

“记住了!”声音响亮整齐。

徐薇静静站在店外橱窗。霓虹映在她清澈的眸子里,流光溢彩,内心却异常平静。她看着店内的繁华,如同

看着自己坚实的事业版图。

后山的“奇楠”在岁月中沉淀价值,锅里的“沉香卤汤”熬煮着不变醇香,而“做鸭的女人”这个头衔,早已化作对她脚踩泥土、以“奇楠”沉香点化美味、重塑辉煌人生的由衷赞叹。

这,就是她在云河村新起点上,用汗水、智慧、自然馈赠和那缕奇楠沉香,共同熬煮出的人生至味。

## 第十七章 沉重的思考

徐薇成了“做鸭的女人”。这称呼响当当,带着乡亲们给的实在和敬意,也顺着她的连锁店飘出了云河村,飘进了县城、省城的大街小巷。谁能想到呢?当年那个在村头河边,被李浩当众指着鼻子骂“偷汉婆”,被唾沫星子淹得抬不起头,只能把泪往肚里吞的女人,如今是云河村的金字招牌,县领导的座上宾。

走在村里,她腰杆挺得倍儿直。可这份挺直,不是凭空来的,是拿无数个在黑夜中舔舐伤口、咬牙硬撑的日子换来的。乡亲们的笑脸背后,那些窃窃私语、戳着脊梁骨的难听日子,像刻在骨头缝里的疤,暖和天也会隐隐作痛。

成功这东西,像块巨大的吸铁石,吸来了名,吸来了利,也吸来了曾散落一地的亲缘碎片。

这“沉香卤汤”是时间、心思与自然馈赠的凝聚。它以数十味香料药材配伍为基底,而“奇楠”沉香的加入,则是点睛之笔,是独树一帜的灵魂。鸭子浸润其中,吸饱了这奇特的香韵,色泽是更深邃的琥珀光,入口皮脆肉嫩,香气在口中层层绽放——先是咸鲜厚重,随即是辛香温暖,最终归于那丝令人回味无穷的沉香清甜与凉意。徐薇为它命名——“沉香鸭”,让这山川林海孕育的奇珍,彻底融入舌尖的美味王国。

“沉香鸭”初登乡宴便惊艳四座,随后风靡云山镇。口口相传的力量惊人:“云河村那个女娃的鸭子,加了自家种的沉香,香得能把魂勾走!”

路口一个废弃的仓库被徐薇盘下,挂上了朴素的招牌——“云山饭店”开业了。起初只有村民和过路司机光顾,但很快,“沉香鸭”的美名便让这里门庭若市。一辆辆专程而来的轿车排队等候,真空包装的“沉香鸭”成了最热销的伴手礼。县电视台的镜头记录下了油亮诱人的鸭子、底蕴深厚的老卤汤,以及徐薇讲述鸬鹚鸭与“奇楠”沉香如何共同成就美味的故事,“沉香鸭”一夜火遍全县。

伴随着美名,“做鸭的女人”这个称呼不胫而走。

司机们说:“去云山路口那‘做鸭的