

谢河琐记

●周万征/文

明德路与韩梁路准备贯通,从开挖路基到架桥铺路,闲暇之余,没少去谢河游玩探访。

一年多来,去过谢河多少次,数也数不清。或晨练慢跑,或下班后健身,或晚饭后散步,一般也不会远去,就是看水库、看石龙河上的石拱桥、看新修的大路、看正在建设中的大桥。

石龙河,石龙区人民的母亲河。千百年来,不知有多少尘封的故事——战马嘶鸣、商旅身影、历史上采煤冶铁的繁忙,还有那汝窑为魁的绝唱,“清凉寺到段店,一天进万贯”的民谣至今还传诵着。石龙河,有无穷的魅力和趣味在吸引着、召唤着,等待着我们去亲近、去拥抱。

石龙河从铁山北坡一路前行,穿山过岭,游走到石龙区高庄正南约千米,撞上一处石坡,折东约200米又撞到东坡,又一漫西南而去。在这里,形成了两岸几百亩地的冲积良田,便是石龙区刘庄社区的谢河自然村。谢河是刘庄社区委员会所在地,几百年前沿河由谢姓人家居住,故称谢河,自然村也称为谢河自然村。

据说,谢家牛羊成群,人丁兴旺,粮食满仓。谢河后坡,即石龙河在这里折东拐弯处,由于常年冲刷,形成了一个巨大的深水潭。夏天,谢家水牛吃饱了草休息时,经常到河里饮水,到潭里洗澡、消暑,却往往往回时多带出一头水牛。时间长了,谢家出现了能人,待再往河里赶牛时,在牛角上绑了红布条做记号。往回赶牛时,找出了那头多出的水牛,在河边把这头牛给宰杀了,整个石龙河里的水都染成了红色。从那以后,谢家就慢慢败落了。

1958年治山治水,石龙河主河道上修起了谢河水库。1960年前后,利用谢河自然村东边一丈二寸深宽沟古道引水,建起两盘水磨,为梁庄煤厂磨面。

1970年,农业学大寨,平时时谢家坟地里还有很多石碾,有的坟中还是石棺。尽管谢姓人家早已不知去向,但谢河这个名字一直沿用至今。五七公社水利专业队沿东坡根改造取直河道,新造地200亩。公社师生参加义务劳动,中午自备干粮,喝工地提供的粉条汤。水利专业队还在东坡根取直的河道上建起一座二孔石拱桥。谢河人改造梯田,还在其村后石龙河右岸山坡上挖了三个窑洞。村民郑枝在左岸分到的一块地上,曾挖到一篮子古铜币,还有刀形币,全当作废铜给卖掉,可惜啊!左岸还有大营镇王家坟,十几通碑都被平掉了。村北石龙河两岸,发现许多用两个大缸口相对的瘠葬古墓群。传说右岸老和尚沟里,古代还有一处寺院和殿堂,还有人在河滩上捡到古铜箭头。

村上老书记朱刚家几十年前打红薯窖,挖到一丈左右,见到几十墓穴,只有一腐朽的头颅骨,还有一个大陶罐,是蒜头型,肚儿占高度一半,上面细部口径约六七厘米。什么时候的物件不得而知,被其在矿上工作的老表拿走后不知去向。其长子朱伟利曾告诉我,二十多年前石龙河发大水,还冲出一个古墓,墓室有一间房子大,能下去三十多个人,墓砖比较大,约一尺半长,不是很厚,不知是哪个朝代的。随着岁月的流逝和时代的发展,很多往事都只能模糊地留在记忆里,慢慢形成了传说故事,成为人们茶余饭后的谈资,然而,这些往事也每每引起思索和感慨。



谢河水庫,位于石龙河主河道上,建于1958年10月。 本报记者 张鸿雨 摄



装榨



称末



包饼



压榨

沉香中原大槽油

●叶剑秀文 李德竹图

鲁山民间匠人刘心建先生制作的大槽油,历史久远,沉香中原,具有较高的文化价值和传承意义。手工大槽油采用传统木材工具压榨取油,榨出来的油色泽纯正、味道浓厚、易久储存。2001年12月,大槽油传承人刘心建先生的制作技艺被省人民政府和省文化厅列入河南省非物质文化遗产保护名录。

1.压榨取油的历史溯源

早在北魏时期农学家贾思勰的《齐民要术》中,就有压榨取油的记载。其中提到榨油,榨,即压榨,这说明人们已经从古老简单的碓(du)臼碌碡(liù zhou,也叫石碾,一种农具,用石头做成,圆柱形,用来轧谷物、平场地)取油法,进步到压榨的方法来获取植物中的油料了。

唐代,史料中已有木榨油作为朝廷贡品的记载。

北宋时期,植物油已很普遍。

在元代的《王祯农书》中,也有榨油机和榨油方法的记载,并阐明人类食油的历史是从动物油发展到植物油,动物油是通过烧烤得来的,而植物油的获取,则是通过压榨。

到了明末,著名科学家宋应星撰写的《天工开物》里,记述了各种农作物的生产技术和工艺器械,其中也谈到了木榨取油。

木榨过程注重工与艺、力与技的结合,借助传统人力和农具从原料中挤压出油,不掺任何辅助原料。河南工业大学田少君教授在《油脂制取工艺学》中介绍了大槽油的价值:木榨油味道纯正,富含营养,食用安全,且香味浓、口感好,无杂质、耐贮藏,深受民众喜欢。

传统手工大槽油原来在中原地区很普及,然而如今真正完好传承下来的,平顶山地区只有鲁山刘心建先生这一家。

2.大槽油的制作原料

大槽油可分两种,一种是芝麻籽油,一种是油菜籽油。鲁山大槽油讲究货出地道,必须用当地或周边县区的原料。采购原料时,尤其谨慎小心,如果买到外地或进口的原料,就会直接影响大槽油的质量。因为当地特殊的气候条件和土质营养,产出的原料籽粒饱满,出油率高,榨出的油口感好。外地或进口的原料,籽粒虽也丰满,出油率高,但榨出的油浑浊多沫,香味不足,口感较差。

识别原料是否地道,需要极丰富的经验积累。据刘心建介绍,鉴别本地和外地的芝麻,要靠仔细的观察。有人做过实验,把外地芝麻和本地芝麻并排放在一处,刘心建立马就能分辨出来。在场的人感到惊讶,刘心建呵呵一笑说,干了几十年了,不过是经验。后来,他道出了其中的奥秘:外地的芝麻颗粒稍大,芽尖略尖,身上有一丝极其细微的沟纹,一般人很难看出来。



大槽油飘香

3.大槽油的制作过程

1.炒籽。把准备好的芝麻放到铁锅内,使用有烟煤做燃料,用炒耙反复焙炒。每锅45公斤,大约炒70分钟出锅,每次炒两锅。炒锅是特制的,敞口型,将大炒锅斜置在灶台上,一边高出灶台三至四寸,斜置的作用是方便翻炒和拌匀。灶台的上方用绳索吊一块木板或铁板,用来维系锅铲。炒籽的技巧在于把握火候,不能有半点马虎。慢慢缓缓烧热,反复搅动籽粒,籽粒既不能烧焦,也不能不熟,否则都会影响籽粒的出油率。甄别籽粒是否炒到火候,全凭经验。炒到一定程度,刘心建抓起一把用力一握,再放到耳边摇摇听听,就知道还要再炒几番儿。这技术需要长时间的修炼。

2.碾轧。炒好的籽粒冷却后均匀地散置在碾槽内,需碾轧三四遍,碾轧得越细越好。“菜籽碾成泥,芝麻碾成皮”,芝麻必须碾到芝麻末(浆泥)的程度,然后把芝麻末收齐待用。

3.称末与蒸末。首先要把碾好的末用称末篮称,22斤为一篮,一篮为一锅,不能多或少。蒸末时,先在灶锅里置放一个小木架或铁架,锅内预先放水若干,然后在蒸锅的笼架上铺好留布,把芝麻末均匀铺开,待上气十分钟左右便可出锅。

4.包饼。用芝麻绳包扎,包扎技术很关键,要包实、包匀,把蒸好的芝麻末用芝麻绳包成直径55厘米的饼,一锅一片,八片为一垛。

5.装榨。把一垛麻饼放在托盘上用绳捆紧,放到油槽内。

6.压榨。制作大槽油的木榨需用槐树(4米处发杈、粗2米以上、树龄400年以上最宜)挖槽而成,中间部分放枣木档板、铺盘、催盘、行槌、后档板。把麻饼放到油槽内固定好,放入行槌、座槌,插入油尖(木楔子),用铁锤击打油尖,迫使行槌往前挤压麻包,把油压榨出来。由于油是从木榨油槽流出,所以俗称大槽油。

制作大槽油是一件费时的重体力活,榨油时挥动10公斤重的大油锤,一锤一锤地将一根根木楔楔入。打木楔时,开始不能太用劲,渐次加力。为缓解体力,调和节奏,工匠们都要喊着打油歌:先打头,后打油,着急慌忙打棉油,哼哼嗨嗨打菜油。啊油油,嗨!黝黑的油锤和木楔,油光锃亮。随着号子声,油锤一次次准确地砸向木榨的楔子,木楔不时地发出“咔嚓、咔嚓”的挤压声。油饼分离,不一会儿,就听到了油汩汩流出的声音,黄灿灿的油像细瀑一般从木榨下流泻而出,沿油道流进油槽前端的老君缸(盛油的缸)内。顿时,整个油坊笼罩在一片浓浓的清香中。成品油俗称熟油,要窖藏一个月才能售卖。

无论是炒籽、蒸末,还是包饼、上榨,制作大槽油的每一道工序都融入了长期积累的丰富经验和独特的匠心技巧,散发着浓厚的地域文化,传承着古老的千年传统。

4.大槽油的传承与发展

大槽油传承人刘心建,现年71岁。他17岁进入生产队的油坊当学徒,在经历13年的拜师学艺和勤学苦练后,熟练掌握大槽油制作的整套技术,成为油坊大师(师傅)。1984年,生产队油坊解散,刘心建在家开办大槽油坊,至今从未间断。他一生经营大槽油50多载,是鲁山手工大槽油的第五代传人。

时代在进步,科技在发展。今天,省力省时的机榨油让传统的木榨油渐渐退出了历史舞台。相比机榨油,传统手工大槽油工序繁杂。从炒籽、碾轧、蒸末、包饼、装榨,到抡锤加楔压榨,有10多道工序,耗时耗力,利润过低。尽管人们对大槽油依然充满着回味和眷恋,但不可否认,它的前景依旧不容乐观。年事已高的刘心建老人,对大槽油

传统工艺的传承,心存担忧。他之所以坚持把油坊开下去,是担心老一辈留下的宝贵财富断代失传,这将是最令人惋惜的。

令人欣喜的是,目前刘心建老人带出的六个徒弟,有三人已经掌握了传统大槽油的制作技艺。他们加工的大槽油经平顶山市质监局检测,各项指标全部合格,如今已远销至北京、郑州等城市。

鲁山大槽油传承人刘心建开办的油坊,位于鲁山县张官营镇槐树村,被河南省文化厅列为“河南省非物质文化遗产生产性保护示范基地”,他所掌握的大槽油制作技艺,被省人民政府、省文化厅列入非物质文化遗产保护名录和河南省非物质文化遗产普查十大新发现。

当孕妇遇上室上速 平煤神马医疗集团总医院零射线精准射频消融术为生命护航

生一个健康的宝宝是每一个将要成为“人母”的准妈妈的心愿,而母子平安则是每一个将要成为“人父”的准爸爸的期盼,更是双方家中老人的守望。然而这一切对于我市鲁山县一位怀孕14周的年轻“准妈妈”来说却充满了不确定因素,甚至是危及生命的孕早期巨大风险。经心电图诊断该孕妇怀孕14周时并阵发性室上性心动过速,简言之,此病发作时,心室率极快,可达160-250次/分(不同室上速心率变化范围差异较大,但心率均极快)。如此快速的心室率可以明显影响心室血液充盈,从而影响心室射血,影响外周供血,可以导致血压下降,脑供血不足,从而晕厥发作。对于孕妇而言,外周供血不足,可以导致胎儿宫内缺氧,危及胎儿生命。对于非孕妇患者,我们可以在室上速发作时静脉推注抗心律失常药物从而暂时终止发作,然而对于胎儿而言,抗心律失常药物是有害的,所以,不能

药物治疗,而应采用射频消融手术根治。然而传统射频消融术需要在X射线辅助下完成,这对14周的胎儿而言危害更大,因此传统射频消融术亦被否定。面临种种治疗矛盾,为了防止射线致胎儿畸形,平煤神马医疗集团总医院心内科团队不畏艰险,知难而上,勇于开拓,精心钻研,团结协作,术前充分讨论研究手术方案,最终决定为这名孕妇实施“零射线”射频消融术,成功终止了患者室上性心动过速。“零射线”射频消融术由北京安贞医院喻荣辉教授首先创立并推广,虽然对患者而言可免除射线伤害,然而手术操作难度较大,目前仅在北京上海几家医院能开展,我院心内科团队精诚协作,让这位准妈妈重获健康。据了解,今年24岁的小王怀孕14周,早在2015年,她就曾因阵发性室上心动过速住过院,但一直未能接受手术治疗。此次怀孕后,小王觉得身体并无大碍,所以没有引起重视。然而,随着腹中胎儿的生长,近半个月来,她的病情忽然加重,头晕、乏力、呼吸困难。严重的时候,甚至出现了恶心呕吐,胸闷憋气,心率最快时甚至达到200次/分。众所周知,孕妇在妊娠期随着体内血容量、激素水平的变化,而使心肌的自律性和传导性增加,各类心动过速的发生率都有所增加。而同时,妊娠期母体及胎儿对氧的需要量增加,当心动过速发生时可导致心输出量减少,胎盘血流灌注减少可致胎儿宫内窘迫、发育迟缓,持续心动过速可致母体心衰、休克、流产、死胎等严重后果。此时,及时有效的抗心律失常治疗对于患者来说至关重要。患者入住总医院后,心内科专家团队立即对其实施了物理疗法——食道调搏,但是由于效率有限仅能暂时终止,患者室上速仍然复发。考虑到抗心律失常药物多有致畸、流产的毒副作用,心内科专家团队想到了经皮导管射频消融术根治快速性心律失常的方法。很多人都知道,传统经皮导管射频消融术治疗快速性心律失常需要X射线的辅助,而X射线的辐射性亦有致畸效应。那么,这是不是就意味着无手术可以实施?在心内科病区,焦急的小王家属在几近绝望地等待着医生的“宣判”。可是,专家的一席话瞬间让这家让人绝望的心情得到平复:可以进行射频根治该孕妇心律失常。原来随着三维解剖标测系统、心腔内超声(ICE)以及PentaRay导管等新技术的应用,已经可以应用零射线导管射频消融术对孕妇、儿童等特殊患者实施心律失常射频消融根治手术。在家属的殷切期待下,6月25日上午,总医院导管室内,一场别具一格的T3D(全三维零射线)技术引领下的手术正式展开。与导管室内手术医生以

反复重复上述电生理刺激不能诱发,成功消除了该患者的PSVT。这意味着该孕妇可以毫无后顾之忧地做一位准妈妈了。据了解,所谓T3D技术,即全三维指导的全程零射线射频消融心律失常手术,也就是真正的零X射线,保证患者不受X射线伤害,其代表着目前绿色电生理射频消融的最高技术标准,国内能顺利完成此手术的医院寥寥数家。在整个房颤导管消融过程中,总医院心内科专家团队创新性地对三维系统的全部功能结合运用起来,对医生来说,操作流程更精炼、更精确、更容易学会,不需要穿铅衣,就可以轻松完成消融,真正实现“无铅无挂”。对患者来说,该技术的实现,使常规导管消融术适用于所有患者(包括孕妇、儿童、对造影剂过敏者及肾功能不全者),绿色电生理理念真正为广大心律失常患者送去了新福利。(本报记者 牛璞璞)

往“全副武装”不同的是,当天的手术医生“无铅无挂”——他们不用身穿厚重的铅衣,不用再身挂防辐射护具,医生和患者全部“轻装上阵”。手术团队在三维解剖标测系统下首先对患者右心房快速解剖建模,确定该患者右心房各个重要解剖结构,在carto电定位指导下,标测导管准确送入冠状窦和右心室,将消融导管送入右心房Koch三角处标测到希氏束电位,然后行电生理检查,反复行S1S1=320ms-240ms扫描及S1S2=500/350ms,最终在S1S1=270ms及S1S2=500/240ms窗口时可反复诱发PSVT(阵发性室上性心动过速),多导电生理仪腔内图示V-A紧邻,即A紧随V后,且A-H明显跳跃延长后触发心动过速,遂诊断为AVNRT(房室结双径路),将消融导管置于冠状窦口与三尖瓣之间的慢径位置,标记到小A大V处35W,55℃消融成功阻断慢径路。(此处插入CARTO标测图谱)