訪中國著名顏面成形專家董淑芬

她爲人們塑造美好容顏

「三八」節前夕，筆者訪問了中國著名顏面成形專家董淑芬教授，這位年過花甲、霜染雙鬢的女專家，為發展中國顏面成形外科作出了貢獻，人們讚揚她的一雙靈巧手是「金手」，能治癒人們外形的創傷，更讚賞她有一顆金子般純真的心，為患者治癒內心的創傷。在她的手術刀下，多少患者重新有了耳朵、鼻子，有了端正的五官，有了健康，有了美。

董淑芬五十年代留學蘇聯，專攻顏面外科。留蘇期間，她刻苦鑽研，大膽實踐，就已做了頗面外科手術幾百例。回國後，她在西安醫學院第二附屬醫院頗面外科工作。

董教授家裏珍藏着十幾本大相册，記錄着她數十年來在頗面成形手術上的成果。那些患者在手術前後面容對比的照片裏判若兩人。董教授指着一位五官秀麗的年輕女性的相片說，這是她結婚以後給我寄來的。原來這位邊在貴州的姑娘，童年時出天花留下了滿臉麻子，長大後，直找不到合適的對象。董教授為她做了九次疤痕平術，坑坑窪窪的臉面換上了平光柔潤的臉面。姑娘如今建立了美滿幸福的家庭，她對董教授充滿了感激之情。

從丹東市來向董教授求醫的一位青年女工，頭部右側的一大片頭皮被機器撕掉，成了半邊禿頂。董教授給她做了植皮手術後，禿頂重新長滿了濃密滿的黑髮。姑娘含淚而來，帶着臉笑容歸去。

西安著名的秦腔女演員張詠華母女倆談起董教授的高超醫術時說，董教授不僅為我們解除了內心的苦悶，更為我們在藝術事業中增添了信心。二十年前，董淑芬曾為張詠華做了加高鼻樑的手術，效果一直很好，面部幾乎不留痕迹，使張詠華的舞台形象增添了美感。二十年後，董一的信心。經過董教授教授又為張詠華的女兒做了相同手術，效果比母親的更好。張詠華前不久出訪日本，主演古裝戲《西遊記》，受到日本觀衆的歡迎。她的女兒也正在進行實習演出，是個有前途的秦腔演員。

來自新疆的一位患者，因工傷失去了左耳，一度喪失生活創傷，給了我生活的勇氣，使我有很大的鼓舞。

董教授和她的助手們，在醫術上不斷地探索和創新。五十年代初期，他們學習國外的技術，用上臂皮管作外耳再造手術，雖然為病人造了耳朵，但新耳顯得臃腫缺少美感。經過多年的手術實踐，他們採用一種新方法——用上臂製的皮管將下脂肪剪薄，保留皮下血管網。這樣做出的耳朵減少了臃腫狀，造型比以往美觀。

董教授在三十多年的臨床實踐中，攻克了手術上不少難題，對於燒傷或外傷等造成外科進行了深入的考察，觀看了教授為一位山西的農民所作的示範手術，目睹了董教授精湛的手術後，這美國同行十分欽佩教授的醫術，風趣地說：「憑我的技術平，在美國我已是百萬富翁了，您要是在美國，一定會成為富翁。」董教授笑着回答說：「在我的祖國，為我的人民服務，才是我最大的幸福和滿足。」

常香玉，她在演出《三上轎》——河南梆子的絕招，就是京劇梅蘭芳、在吉祥戲院看過她的《木蘭從軍》，唱得太好了，可謂一絕。

我有個朋友，懷寧劇，多年在河南省做事，每年回天津探親路過北京時，一談起常香玉，就眉飛色舞，倘若能到一兩句不是讚揚她的話，他會拍案而起。

這些日子，常香玉在北京。英文《中國日報》登了她和孫女的照片，小姑娘明眸皓齒，楚楚可人，也唱河南梆子。

她們劇團為中國兒童少年福利基金義演《柳河灣》，是七場現代豫劇。

談到義演，常香玉是值得自豪的。早在五十年代初，她以義演捐獻過一架戰鬥機給國家，那是抗美援朝保家衛國時期。一個女演員有這樣的抱負，十分可敬。

台下的常香玉又如何？

她和劇團住在一起，清晨五點半，準時起床練功。本來為她單獨訂了個房間，她聽說一天要二十元房錢，心裏一震說：「唉喲！一天二十塊，一百斤小麥也不一定中，莊稼人多少汗水才能換來啊！退了吧！退了吧！千萬不要忘記給人家道歉。」

「中」是標準河南話，有「對」、「行」的意思，這裏「不一定中」等於「不一定夠」。

熟悉她的人說，常香玉愛吃涼拌心裏美蘿蔔條，詩它「又好吃，又開胃，又清火。」

請她吃便飯，問她：「菜呢，是主隨客便，還是客隨主便？」她想了一想對她的朋友說：「炒綠豆芽，海米白菜豆腐，白菜心裏美蘿蔔拌粉絲，肉絲炒芹菜。」又說：「這也是我的條件，你要是不答應，我才不去哩。」主人力爭，爭得一個菜的自主權——西紅柿（番茄）炒鷄蛋。

因為她是花甲高齡（舞台生活已有五十年），為她準備一輛吉普，她認為這是「萬般無奈的特殊」，絶不隨便用這輛車。

又一天，她因私事去看些朋友，在公共汽車上擠掉了三個衣扣，問她有什麼感想，她笑笑說：「像花木蘭上戰場一樣——還好，一位姑娘給我讓了個座。」

台下的常香玉，又回到舞台上去了。有趣。

易生蓄跡，給患者帶來很大痛苦。她和助手們，經過不斷探索實踐，試用大面積移植，獲得全厚皮片移植，獲得了成功。用五十平方厘米以上的大塊皮膚，或某些畸形缺損等，取得了整復面部燒傷，或某些畸形缺損等，取得了整理想的效果。這種方法可使成活皮膚出汗柔軟，色澤變化小，具有原來皮膚的功能。近幾年來，經過一千多次頗面醫療外傷、燒傷等全厚皮片移植，其中五十平方厘米以上大面積移植二百多項，成活率達百分之九十八點八，為全厚皮大面積移植開創了新的起點。

董教授的高超醫術得到國外同行的重視。一九八〇年九月，一位美國著名頗面成形專家來西安醫學院第二附屬醫院進行學術交流。他在董教授領導的頗面形成外科進行了深入細緻的考察，觀看了教授為一位山西的農民所作的示範手術，目睹了董教授精湛的手術後，這美國同行十分欽佩教授的醫術，風趣地說：「憑我的技術平，在美國我已是百萬富翁了，您要是在美國，一定會成為富翁。」董教授笑着回答說：「在我的祖國，為我的人民服務，才是我最大的幸福和滿足。」

常香玉台上台下

常香玉，她在演出《三上轎》——河南梆子的絕招，就是京劇梅蘭芳、在吉祥戲院看過她的《木蘭從軍》，唱得太好了，可謂一絕。

我有個朋友，懷寧劇，多年在河南省做事，每年回天津探親路過北京時，一談起常香玉，就眉飛色舞，倘若能到一兩句不是讚揚她的話，他會拍案而起。

這些日子，常香玉在北京。英文《中國日報》登了她和孫女的照片，小姑娘明眸皓齒，楚楚可人，也唱河南梆子。

她們劇團為中國兒童少年福利基金義演《柳河灣》，是七場現代豫劇。

談到義演，常香玉是值得自豪的。早在五十年代初，她以義演捐獻過一架戰鬥機給國家，那是抗美援朝保家衛國時期。一個女演員有這樣的抱負，十分可敬。

台下的常香玉又如何？

她和劇團住在一起，清晨五點半，準時起床練功。本來為她單獨訂了個房間，她聽說一天要二十元房錢，心裏一震說：「唉喲！一天二十塊，一百斤小麥也不一定中，莊稼人多少汗水才能換來啊！退了吧！退了吧！千萬不要忘記給人家道歉。」

「中」是標準河南話，有「對」、「行」的意思，這裏「不一定中」等於「不一定夠」。

熟悉她的人說，常香玉愛吃涼拌心裏美蘿蔔條，詩它「又好吃，又開胃，又清火。」

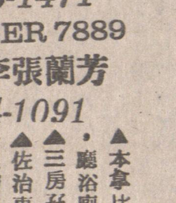
請她吃便飯，問她：「菜呢，是主隨客便，還是客隨主便？」她想了一想對她的朋友說：「炒綠豆芽，海米白菜豆腐，白菜心裏美蘿蔔拌粉絲，肉絲炒芹菜。」又說：「這也是我的條件，你要是不答應，我才不去哩。」主人力爭，爭得一個菜的自主權——西紅柿（番茄）炒鷄蛋。

因為她是花甲高齡（舞台生活已有五十年），為她準備一輛吉普，她認為這是「萬般無奈的特殊」，絶不隨便用這輛車。

又一天，她因私事去看些朋友，在公共汽車上擠掉了三個衣扣，問她有什麼感想，她笑笑說：「像花木蘭上戰場一樣——還好，一位姑娘給我讓了個座。」

台下的常香玉，又回到舞台上去了。有趣。

雙清樓主何香凝



革命老人何香凝，廣東南海人，能詩善畫，尤擅長繪老虎、松、梅，詩言志，畫寄情，常署名雙清樓主。其詩詞和美術創作，往往和不同歷史事件緊密聯繫。其政治主張為恪守孫中山聯俄聯共扶助農工三大政策，挽救民族危亡，尋求祖國自強之道，自稱「民國十三年的國民黨員」。解放以來，曾任人大副委員長、民革中央主席、全國婦聯名譽主席。一九七二年九月一日病逝北京，享壽九十三歲，轉眼就是她逝世十周年紀念了。

為什麼何香凝自署「雙清樓主」呢？一八九七年十月底，何香凝與廖仲愷在廣州結婚，寄居廖兄嫂家中，但不給房間，只好在屋頂晒台上搭小屋一間居住。小屋在屋頂，讀書、賞月最相宜，故以「雙清樓」命名小屋，寓人月雙清之意。何與廖仲愷志趣相投，感情彌篤，署名「雙清樓主」，是何對革命戰友的深切懷念。廖遇難犧牲後出版的《雙清詩草》，也具有同樣的涵意。

紅樓夢裏的饌肴

《紅樓夢》裏有許多關於肴饌的描寫，其中有普通的，有特殊的，普通的就是平常一日三餐，細米白飯，肥鷄大鴨子，另外就是醬蘿卜炸兒、燉鷄蛋、素炒蒿子杆、炒麵筋、油鹽炒豆芽之類（見第六十一回）。這些都顯不出什麼烹調的技術。

現在我們從《紅樓夢》裏所描繪的一些特殊肴饌，來看看這一貴族家庭的烹調技術。

蓮葉羹

康熙皇帝幾次南巡，《紅樓夢》的作者曹雪芹的家庭曾經接駕，作者可能了解宴請皇帝的筵席。《紅樓夢》裏雖然沒有皇帝赴宴的情節，但却有元妃省親這樣大事。關於宴請貴妃的筵席，書中只說到「既而來至正殿，降論受禮歸坐，大開筵宴，賈母等在下相陪，尤氏、李紈、鳳姐等捧羹上盞，並沒提到肴饌的名稱。等到後來賈玉挨打養傷時，要吃蓮葉羹，才提到這是元妃省親時筵宴裏的一種。它是用調好的麵放在銀模子裏印成豆子大小的菊花、梅花、蓮蓬、菱角等花樣，借點新荷葉的清香，仗着好湯做的。鳳姐說它是「太磨牙」的東西，可見做起來並不簡單，它做出來是備具色、香、味的。這蓮葉羹在大觀園裏的肴饌中應該是第一品。

意大利的Bouillon With valphabet noodles可能和這蓮葉羹相彷彿，但是顯然在製做上是不上蓮葉羹的出色。

茄鰲

第四十一回，賈母教鳳姐夾了茄鰲餵劉老老，劉老老笑問「是個什麼法子弄的？」鳳姐告訴她：「這也不難，你把才下來的茄子，把皮縫了，只要淨肉，切成碎丁子，用鷄油炸了，再用鷄肉腦子合香菌，新筍，磨菇，五香豆腐乾子，各色乾果子，都切成丁兒，拿鷄湯煨乾了，拿香油一收，外加糟油一拌，盛在瓷罐子裏封嚴了。要吃的時候兒，拿出來，用炒的鷄瓜子一炸就是了。」

「鰲」指的是魚乾，普通只聽說有糟鰲、鰕鰲、白鰲（黃魚乾）等，這些東西是浙江沿海一帶的産物，這個名詞也只有南方人才使用，在北方絶少知之者。尤其把這「鰲」字轉用到魚類以外，在南方也很少，如牛肉鰲、豬肉鰲，它指的是片狀物，今天已經喚作「肉脯」了。至於命之於植物菜蔬，則有「筍鰲」之稱，但多數人也稱之為「筍脯」，此外則只有《紅樓夢》中的「茄鰲」了。

這菜是極為別致的，盡管鳳姐說的「這也不難」，實際上它和實釵所說的藥丸「冷香丸」一樣難以想像其做出來。

椒油蕓薹卷、鷄髓筍

第七十五回載每天各房孝敬賈母的特菜，這天王夫人送來的素菜為「椒油蕓薹」，賈政送來的是「鷄髓筍」。這兩個菜名也都是很新奇的。

蕓菜是一種極嫩的水生類蔣的植物，在南方多以之做羹，其味以脆為尚，是曾引起人們和鱸魚一起的佳肴，「薹」字應是碎為小塊更調以椒油做成醬？這樣菜應該是賈府的名廚師的做法，不知如何把蕓菜