



秋天，阳光下的塘下。谭小亮供图

# 塘下，徐霞客曾经路过的地方

段立新

在茶陵县秩堂镇塘下和江西省莲花县三板桥乡田南村全家屋之间，有一座大致呈东西走向的低矮山冈，这是湘赣两省的交界地之一，它的名称一如它所处的地理位置，叫界头岭。塘下就是界头岭南麓的一个小村庄。

明朝崇祯十年(1637年)正月初十，天刚蒙蒙亮，徐霞客和朋友静闻和尚，还有两个轿夫、两个挑夫一行七人匆匆启程。他们溯湘江而上，到了一个叫桥头岭的地方，转而沿西南方向的村道迤逦而行，经过塘石，再走过三里凹凸不平的山路，登上了一座高约50米的山冈。在《江右游日记》辑录的最后一篇日记中，徐霞客叙述这一段旅程的时候说，这座小山冈“是为界头岭，湖广、江西分界处也。”站在界头岭山头，只见山下的山村四面都是山，“盖崇山南自崖子垅，东峙为午家山。东行者分永宁、永新之南北界，北转者至月岭下伏为唐舍，为茶陵、永新界。”

在交代界头岭的名字、位置的同时，徐霞客特别提到了一个名叫“唐舍”的小村庄。根据徐霞客的描述，这个小村庄位于界头岭南麓，“为茶陵、永新界”，也就是当时的湖广省茶陵州和江西省永新县分界的地方。“唐舍”是徐霞客由赣入湘，进入湘湖境内到达的第一站，而这个村庄就是今天所说的塘下。

界头岭联通湘赣两地，太平时期，这里是两地之间的陆上交通要道，战时则是由赣入湘、由湘入赣的兵家必争之地。塘下，这个小村庄，或许也见证了曾经发生在界头岭一带的战事：

宋朝绍兴三年(1133年)，岳飞在界头岭东段更鼓寨一带与永新境内的农民武装激战。

明朝崇祯十六年(1643年)，张献忠率领部队经界头岭突袭江西安福县，转攻永新县。

清朝咸丰五年(1855年)，广西天地会首领卢海率部经界头岭进入江西永新县，与驻守界头岭的清军在界头岭激战，清军大败。次年，清军赵焕联屯兵界头岭堵防太平天国部队。在这里，赵焕联命令部队修筑城堡，开挖盘山战壕。赵焕联主持修建的这座城堡叫城隍界堡。城隍界堡修好后，他大笔一挥，题写了“吴楚雄关”的门额。

1933年，红八军独立12师在界头岭一带歼国民党部队，取得塘下大捷。

塘下曾经有一个小集市，在晚塘当地人的叙述里，这叫雄关市。“雄关市”之名，大概与城隍界堡门额上的题词有关联。上世纪90年代，依稀还能在塘下看到与雄关市有关的痕迹：碎石铺就的街道，宽大、平整；街道两边，店铺左右相对；店铺临街，带着清一色的活动木板门，门旁开有一扇大窗户；二楼临街一面

是木楼，木楼不设门窗，只有一道约1米高的栏杆。雄关市脚下的路像一张拉紧的弓，绕过山脚，经雨天桥横过茶溪，向南延伸，与彭家祠、毗塘相连，远结高院，直通茶陵县城。在熟悉塘下地方掌故人的记忆里，这是由界头岭和塘下连通湘赣两省之间的“老路”。

明清两代，茶陵设立了茶陵卫，这是在府一级地方行政单位设置的地方驻军机构。康熙二十七年(1688年)，茶陵卫裁撤。由于茶陵地处湘赣接壤之地，与江西莲花、永新及湖南攸县、安仁、郴县(今炎陵县)毗邻。因此，清政府后来下令在州县交接处设立“汛”“塘”两级地方驻军机构。同治九年(1870年)版《茶陵州志》记载，当时，茶陵州在现在的秩堂镇境内设置了两个塘，其中就有位于界头岭的“关城塘”。据记载，“汛”“塘”的戍守官兵要在每月的固定时间，到县城边界“兑票会巡”两次。塘下位于界头岭关城塘之下，与关城塘毗邻，“塘下”之名或许也是因此而起吧。可惜，乐于探幽寻奇的徐霞客并没有详细考证“唐舍”之名的来历，只是依照方音记下了“唐舍”这个地名。

上世纪90年代，我曾在秩堂镇工作，期间曾多次造访塘下，登临界头岭。第一次到塘下是一个秋天的下午。那天天气炎热，我和同事走得出汗淋漓。有位中年男子见我们一边走，一边问，便热情邀请我们去家中做客。交谈之中，得知他姓陈，是一位老师。陈老师给我们烧了一壶开水，并称其为“熟茶”。与“熟茶”一同端上来的还有一碟腌萝卜片。陈老师说是当地百姓日常食用的茶食，俗称“盐萝卜”。原来，这种腌萝卜生腌止渴，每到六月“双抢”与秋收农忙时期，大家都喜欢用冷开水泡腌萝卜来解渴。新切的腌萝卜片厚薄均匀，带着胡萝卜腌制后特有的赭红色，鲜亮，透明，像飘落的七彩花瓣。时隔多年后回想起那个下午，“盐萝卜”的鲜香仍能萦绕鼻尖，仿佛触手可及。

如今，驻足界头岭山头，在一片油茶林中，会看到一段夯土泥墙，以及一段半是柴草半是菜园的壕沟，一条水泥硬化乡道跨过界头岭，直通湘赣两地。在油茶林与稻田之间，有两个山村：一个是湖南省茶陵县秩堂镇塘下，一个是江西省莲花县田南村全家屋。

到了秋天，选个天晴的时候漫步界头岭山头，看看界头岭下的塘下或者全家屋，是一种心灵上的享受。在乡道两侧，是一座座新建的房屋。这些房屋高低错落，风格各异，但统一是白瓷砖外墙和红琉璃瓦屋顶。房屋大多带有一个或大或小的院子，门口坐着的老人，有的在聊天，有的在静悄悄地晒太阳。这是21世纪新农村建设背景下的塘下，也是当年的徐霞客无缘一见的茶陵乡村风光图。

## 人物简介

毛鑫城，男，1965年出生于岳阳，大学毕业后来到株洲，从事麻醉相关工作已31年。现任株洲市中心医院麻醉手术中心主任兼疼痛科主任。



工作中的毛鑫城

手术成功后，患者往往对主刀医生心存感激，却很少想到麻醉医生。10月16日是世界麻醉日，今天我们请到了一位从业31年的麻醉医生来分享自己的故事，让更多人了解这些“幕后英雄”的酸甜苦辣。

## 患者术中出意外，麻醉医生成为“控场王”

1989年6月，毛鑫城从湖南中医学院医疗系毕业后进入株洲市一医院(即在株洲市中心医院)。在临床外科仅仅呆了半年，1990年1月，因为表现突出，他被领导选调至麻醉科。

“突然说要转科室，说不纠结是骗人的。”毛鑫城坦言，麻醉科与自己在校时所学的临床医学在知识体系上有相当大差异，转过去则意味着很多知识需要从头学起。

上世纪90年代，受限于医疗水平的不足，手术中因麻醉导致的死亡率达到万分之二，努力降低术中死亡率，成了包括毛鑫城在内的全体麻醉医生的追求。为此，他在常规的麻醉学科外，还陆续自学了影像、药理、病理等多个科室的业务知识，力求术中能有更专业的判断。如今，手术中因麻醉导致的死亡率已降至万分之一。

去年的一起输尿管结石取石手术让毛鑫城记忆犹新。手术进行到一半，年过半百的患者突然身体各类指数急剧下降，全身发绀，色如猪肝。这时有人分析患者是突发心梗，但毛鑫城根据血氧饱和度、血压、心电图、气道压等十来个综合指标，判定患者出现了肺梗。“准备按压、除颤。”随着毛鑫城的指挥，手术室中各人分工协作。由于精准施策，患者各项生命体征恢复平稳，第二天就从ICU转到了普通病房。

与常人想象中的分工不同，其实

## 作者手记

手术治病、麻醉保命。只有小手术，没有小麻醉。每台手术的全过程，都少不了麻醉医生的身影，在业内，他们更是被称为“无影灯下生命的保护神”。人人都需要认同感，麻醉医生也不例外。如果某天大家因病需要手术，希望术后也能对麻醉医生说一声“辛苦了”。

# 时光

SHIGUANG

千金药业

株洲千金药业股份有限公司 协办



本版各栏目投稿邮箱: zzbbsg@163.com

## 职场故事

# 舌尖上的千金 味蕾里的生活

卢诗婕



董事长江端预与“优秀代表队”获得者合影。李勇谕、程岗/供图

日前，千金集团2021年度员工厨艺大比武如期举行，该活动已连续举办六届，是集团员工最期待的经典活动之一。与往年相比，今年活动开启了全程直播，与分布在全国各地的营销员工实时分享盛况，有超6000人在线观看活动盛况。

员工们平时在家里琢磨厨艺、精进技术，成为点缀业余生活的休闲方式。活动现场，精心烹饪的作品将“厨神”们的厨艺展现得淋漓尽致，有的刀工细腻，有的火候得当，有的食材丰富，有的营养均衡，有的做法新奇……一道道佳肴，惊喜和巧思在现场频频。

为了让大家品尝到色香味俱全的菜品，反复雕琢、细心打磨的佳肴，各位参赛者把

对家人、家庭和生活的热爱表达得一览无遗。菜品不仅别致、点睛，还饱含了美好的向往期待。摆盘不仅创意十足，还融入了浓厚的家国情怀。经过激烈角逐，千金研究院代表队、千金卫生用品代表队、千金协力代表队和千金药材代表队获得“优秀代表队奖”。千金营销分会霍巧凯《八方牛客》获得“最佳口味奖”，千金卫生用品王媪《花开千金》获得“最佳造型奖”，千金湘江药业陈路《小小竹排江中游》获得“最佳特色奖”，千金医药李立鑫《鸿运当头》获得“最佳创意奖”。千金药业员工食堂厨师杨露《富甲天下》、千金医药员工食堂厨师邹坤《富贵和平鸽》则获得厨师组的“金厨奖”。



参赛作品。李勇谕、程岗/供图



富甲天下

## 千金药业员工食堂厨师杨露 (“金厨奖”获得者):

连续六年的厨艺比武，年年不缺席。这是对我们专职厨师技艺的一次大考验、大挑战。烹饪技艺得到提升，运用到日常工作去，做出更可口的食堂饭菜，提升员工满意度和幸福感，这也是我最有成就感的事情。



花开千金

## 千金卫生用品员工王媪 (“最佳造型奖”获得者):

参加这次比赛是来源于千金的理念:快乐工作，甜蜜生活。我觉得要做一个合格的千金人，就得既能好好工作，还得会好好生活。比赛当天，几个小时剁制而成的十斤新鲜虾仁经过炸制后成了一颗颗金灿灿香喷喷的圆球，搭配上经过我无数次改良的秋日甜橙秘制拌料，摆入盘中的成为一朵朵充满生机、盛开的向日葵，灿烂而又香甜。愿我们公司永远与我的菜名一样——永远花开千金，前程灿烂辉煌!



富贵和平鸽

## 神农千金、千金医药员工食堂厨师邹坤 (“金厨奖”获得者):

《富贵和平鸽》，很多人尝过后都觉得味道很特别，这道菜获得了“金厨奖”，与大家分享一下它的做法:首先将鸽子拔毛、洗净，腌制4小时，把油温烧到180℃，将鸽子放在漏勺中，不断对乳鸽淋油，用煲油一层层的洗，这对手法要求娴熟，油温与节奏控制的刚刚好，过程要有耐心，保证鸽子的鲜嫩多汁，一直洗到表层变成金黄色玻璃皮，美味的“富贵和平鸽”就制作完成了，配上自己喜欢的调料，就可以开动了。



鸿运当头

## 神农千金、千金医药员工李立鑫 (“最佳创意奖”获得者):

作为一名厨房菜鸟，想一次成功有点困难，但每一次制作，每一次试菜，都能获得新的突破，在原有基础上，不断改良。通过十六次的制作，让我积累了丰富的经验，最终定下了参赛时的制作配方。参赛现场的“厨神”很多，但我自信满满，我制作的鱼头有个好听的名字——鸿运当头，菜品的造型也非常有趣，能很好地展示出鱼头的特色，我们还将鱼身的肉制作成剁椒鱼头拌面，整条鱼都发挥了关键作用。这次活动让我爱上了厨房，明年比赛我还来，挑战制作更多美食。



小小竹排江中游

## 千金湘江药业陈路 (“最佳特色奖”获得者):

以建党100周年为巧思，将作品取名为“小小竹排江中游”。没想到最后还拿到了奖，这也是意外的惊喜吧。每次来到总部参加比赛都感觉特别亲切，同时竞争和压力都很大。当一道道精美绝伦、富有创意的菜品完成，看到评委们吃得特别开心的时候，我感到很满足很兴奋。非常感谢公司给予了这样一个提升技能的宝贵机会。



八方牛客

## 千金药业员工霍巧凯 (“最佳口味奖”获得者):

这次比赛让我和其他小伙伴一起学习和交流厨艺，这次厨艺交流提升了我的视野，也让我看到了差异。清早去采购新鲜食材，这次我做的菜为“八方牛客”在锅、碗、瓢、盆的碰撞中，在欢声笑语中当牛肉出锅了!通过这次比赛，我体会到了:不管从事什么工作，我们只要尽量去做，用心去做，每一次都竭尽全力，我们就可以从中不断地学到经验同时提高工作效率!在今后的工作中，我一定不满足于成绩，用饱满的激情和热情发扬敬业务实，持续奋斗!