



產房 驚險記

…… 所 哥 ……



對已經有點年紀的兒科醫師來說，在醫院值班實在是一種體力的挑戰。其中一項特別任務是到產房待命(stand by)。通常產房會需要stand by的都是高危險生產，發生的時機常常是在意想不到的時候。某天值班的清晨，我在睡夢中接到電話，要我去產房stand by。我揉揉惺忪的睡眼，打起精神，三步併兩步地趕到產房。穿上隔離衣、頭罩，戴上口罩，進入產房，生產已經開始了。

這是一個懷孕38週、臀位產(breech)的胎兒，產婦前一天有發燒，破水已經超過一天(PROM)。當我進入生產室時，胎兒的小屁股已經露出來了。胎兒的身體也慢慢地出來，但當身體露出到一半時，卻停住了。這時產房的空間和時間似乎凍結了，所有人屏息以待，只剩下胎心音的偵測聲，「啞、啞、啞……」但胎心音越來越慢，從每分鐘心跳150次、130次、120次、110次，降到100次以下，而胎兒露出在外一半身體的膚色，由粉紅漸漸黯淡，變藍，變紫……

這時原本鎮靜的婦產科醫師終於說話了。他提醒產婦要如何呼吸，會痛時要用力，不痛時就放輕鬆。但不知道產婦是否有聽進去？我不禁思想，萬一生不出來，該怎麼辦？是要把嬰孩推回子宮，改成剖腹產？還是硬拉出來？我在旁邊stand by，一直為整個生產過程默默地禱告。這時有一個感動要我「開口」禱告。

我有點猶豫，因為我從來沒有在產房禱告的經驗。但這個感動持續存在，眼看再不行動就來不及了。我鼓起勇氣問產婦：「我可以為你禱告嗎？」她微弱地點點頭。我又轉頭問婦產科醫師，他也點點頭。於是，我開口禱告：「慈愛的天父上帝，懇求你憐憫這個家庭；親愛的聖靈，求你給產婦足夠的力量，可以順利生下嬰孩；我奉主耶穌的名宣告，這個孩子是屬於上帝的，他是健康的，沒有後遺症的。」我一邊禱告，一邊看著生產過程。（因為職責所在，我禱告時沒有閉眼。）很奇妙地，這時媽媽似乎沒怎麼用力，嬰孩好像就「滑出來」了。

但嬰孩出來後，發現臍繞頸兩圈，而且胎便已經染色。我看不太對勁，立刻請同事聯絡加護病房(ICU)準備床位。

產科醫師很快地剪斷臍帶，把繞在嬰孩脖子上的臍帶解開，把他抱到處理台交給我，這時就是兒科醫師上場的時候了。

我和旁邊的護理同仁已經準備好，擦拭他的身體，刺激背部，給他氧氣……這時他開始有微弱的哭聲，然後哭聲越來越強，越來越宏亮，膚色也逐漸由黯淡恢復為粉紅。我用聽診器檢查，他的胎心音恢復到100以上。終於鬆了一口氣，嬰孩不用送ICU，只需轉送新生兒中重度病房(NBC)就可以了。小嬰孩出生體重約3,000克。因為PROM超過一天，而且母親有發燒，所以我給他抗生素治療。觀察五天期間，進食和活力都很好，於是順利出院。幾天後回來門診追蹤，沒有任何後遺症。

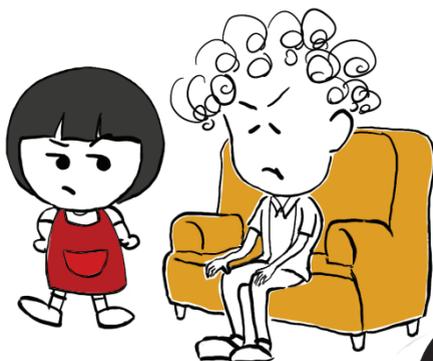
產後第三天，我去病房探視那位媽媽，我很好奇，為什麼當初沒有選擇剖腹產？她說：她希望能自然生產。但回想起來，臀位生產的過程還真是令人捏一把冷汗啊。她隱約記得當時有人為她禱告。我將過程再跟她描述一遍，她和來照顧她的阿嬤聽完後淚流滿面。於是我帶他倆一起禱告，感謝神保守使生產過程轉危為安，沒有留下遺憾，並將感恩與榮耀歸給慈愛的天父上帝。

豆仔 · 栗子雜趣卷

道歉篇

…… 旦 旦 ……

還記得妳八歲時，在學校沒有跟表弟打招呼嗎？妳舅媽每次見到我都提及其事。



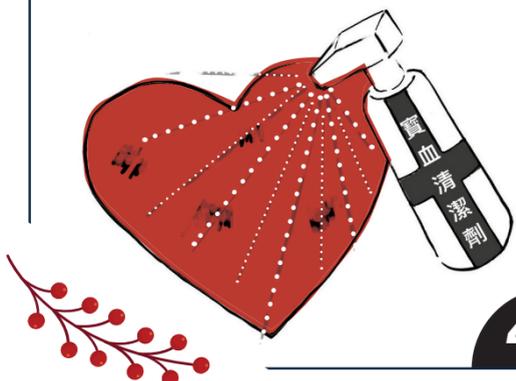
我八歲時，到底發生了什麼事呢？我記不得了，也不想去回想。

但我相信自己當年的行為一定對表弟造成了傷害，所以我應該向他道歉。

對……對不起……



世人都犯了罪，甚至是單純的小孩也會傷害到別人。唯有透過耶穌基督的寶血來認罪悔改，我們的心才得以潔淨。



豆 花

簡 易 版

…… S o s o ……



記得小時候最期待賣豆花的來家門口叫賣，一碗甜滋滋、熱騰騰的豆花下肚，真是滿足！來美之後，想吃到這道家鄉傳統美食就沒那麼方便了，嘴饞就只好自己動手做。傳統製作豆花的凝固劑用的是熟石膏粉，聽說不是很健康。現在在Amazon.com可以買到豆花粉來當凝固劑，只要按照包裝上面的步驟操作即可。以下介紹的簡易作法是用一般超市就可以買到、相對也比較便宜的吉利丁粉(Gelatin)來作凝固劑。吉利丁是一種從動物的骨頭提煉出來的膠質，主要成分是水溶性蛋白質，本身無味。

材料

無糖熟豆漿.....2 1/3 杯
吉利丁粉 Unflavored Gelatine.....1 小包
白糖.....1/2 杯
薑片.....數片

做法

A · 製作豆花：

1. 把豆漿倒進深鍋中，用中火一邊加熱，一邊攪拌，看到有白煙冒出就轉中小火。不用煮至沸騰。
2. 將吉利丁粉倒在一小碗中，慢慢加入一丁點水攪拌，直至吉利丁粉均勻濕透。這道步驟可以幫助稍後吉利丁粉更容易均勻溶解在豆漿中。
3. 將濕透的吉利丁放入熱豆漿中，用攪拌器攪拌，直至吉利丁完全溶解。熄火。
4. 將豆漿用細篩過濾後，倒進一容器中，冷卻後蓋好，放冰箱冷藏3至4小時。

B · 煮薑糖水：

1. 取一鍋，開大火用兩杯水煮薑片，煮滾後轉小火續煮至各人喜愛的薑味。
2. 另取一鍋，開中火，放入糖，要不斷攪拌，以免燒焦，直至糖全部融化。
3. 轉小火，將熱薑汁緩緩倒入糖漿中，並不斷攪拌，直至薑糖水完成。若覺得太甜，可按個人口味適量加些熱水調整甜度。
4. 放入一容器中，冷卻後蓋好，放進冰箱冷藏。

C · 取出豆花，拌入薑糖水即可享用。也可以加紅豆、花生或芋圓等，品嚐不同的風味。

禱告同心圓

哥林多前書四章4節：「我雖不覺得自己有錯，卻也不能因此得以稱義；但判斷我的乃是主。」是的！親愛的主耶穌，我要把心裡的委屈、失望、被錯待……種種的負面情緒都交給祢。因為祢是一位良善公義的神，而且祢愛我。祢藉著聖經的話語安慰我，讓我知道一切大事小事祢不但都知曉，祢也都看顧；甚至是隱藏的情緒祢也能完全明白。求主幫助我恢復平靜的心，讓我能時時記得：判斷我的乃是主耶穌基督。感謝禱告是奉我主耶穌基督得勝之名，阿們！



編者的話

哥林多後書四章8-9節：「我們四面受敵，卻不被困住；心裡作難，卻不致失望；遭逼迫，卻不被丟棄；打倒了，卻不致死亡。」面對生命中的挑戰，就算是失敗了也別灰心。不論高山低谷，有耶穌同行，就是恩典之路。恩典之路祝福您！

投稿

gracebolip@gmail.com

歡迎踴躍投稿，您的故事將榮神益人！

波特蘭靈糧堂

971-271-7435 | WWW.BOLIP.ORG

550 NE 76th Ave. Portland, OR 97213