



致南丁格尔的一封信

冯岳雯

尊敬的弗洛伦斯·南丁格尔小姐：

寥廓海天，百年成昨。潺潺流水倍增我对你的深切思念，朗朗炎日平添我对你的纯真向往。小姐，请容我一倾积愆，和你说说心里话……

小姐，牧羊犬卡布注册了动物医生诊所，已与人类签约进行医疗前景开发了；老马佩姬升职为马术教练，培养后进成为马术交流的形象代言使节了；芭斯姐姐的洋娃娃搭档智能机器人即将进驻全球消费者协会市场。你曾经那么爱他们，帮他们治病养老，如今他们岗位成才，传承光大你的精神，实践你的宏旨，一齐争做爱护人类的新生代长大了。

小姐，科技发展日新月异，但人们始终无法打开宇宙命运的潘多拉。核子强盛，武器升级，社会中不断爆发的纷争及普遍的焦虑渐渐演变成极端事件，医学不能解开人类恶性的密码，帮助人们实现持久和平呢？“红十字”人深觉肩上使命空

前沉重，亟待有人撷取智慧的毫厘，亲讲生命的妙谛，会诊当代人的挫折乃至罪端于一二……相信总有那么一天，人们飞越时空的漫漫长廊，诺亚方舟的长河放桨，诗情画意的蓝天在望。

背负起崭新的行囊，我们准备出发了。小姐，你早已准备好：你精通英法德意四国语言，统计、法律、文学、音乐多学科，有丰富的管理经验，34岁那年即缔造个人自费率团奔赴战场护理伤员的佳话。

1853年11月至1856年11月，连年战地生涯的艰辛，常人难以想象。与保守、独权、极端主义以及伪自由和平主义较量，与克里米亚热、赤痢、风湿甚至死神搏斗，你不幸带病终生。一封封答信、一道道倡议书、一本本账目表经你高才卓识拟就，有力促进了统一战线迅速形成。你拉起军需图书馆、娱乐室、储汇部建设，开办一个个拯救心灵、治愈创伤的工厂。你用巨人般激情和天使般奉献，让医疗所伤员

死亡率从42.2%下降至2.2%！克里米亚，这里没有伤，人们甚至因你忘却了痛苦和厮杀！

“我宁可不要婚姻，不要社交，不要金钱。”在充满热血的青春码头，谁能挺身舍小爱，把爱我的人推向爱世人的广袤高度，一同激浊扬清流芳百代呢？仁者爱人，人共爱之。今天，《南丁格尔誓言》仍然是无数护理人的入门必读。

小姐，温习誓言，我今来到你最亲爱的人——患者身边。年年5月12日，在地球东方，燕语嘤嘤烟花璀璨，无数护理人的节日里，遥远的你可知相思的湖畔也会骤然水涨？

时深迹溯，不胜企念。小姐，倩我至诚至纯的吻封缄，顺颂在天安吉！

你明灯下的安琪儿 敬上

问岳

楚子

天之中 地之南
一柱擎道观
烟横雾绕岳如飞
道德经里晨钟暮鼓
梵音袅袅七祖磨砖
忠烈祠里魂萦绕
福严寺的银杏
铁佛寺的瓦
邮侯书院独宁静
南天门牌坊俨然
会仙桥遥遥幽谧
仙人已去来不再
痲痲游客惆怅空

我虔诚而来
唯你不动
时光不动
岳不老道不老佛不老
而我老路老树老花亦老
你还在作幻缈飞呀
飞在不老的时间里
飞在存之在
飞在佛道的经典里
飞在烽火遍地的史典里
你哲人般读着
天地乾坤沧海桑田

我自南岳归来
而你如影随形
我沉迷书案你蛰伏书卷之中
我做梦你于梦境飞渡
魏源说南岳如飞
我说南岳似影随形
我问岳：
你有多多情
几多厚，几多寿
几多道，几多佛
几多灵，几多险
你屹立于人间大道正中
你站立天地间称尊

桑葚

谭关渔

早晨打开手机，看到群里有个老友说，她在一个满是桑树的小洲上，桑葚诱人。红红紫紫的桑葚，勾起了我的馋虫，也勾起了我儿时的回忆。小时候，屋后有片竹林，林子边上有棵高大的桑树，伫立在林子里，我们只能仰望。

几缕春风拂过，某个早晨，我和弟弟发现，藏在棉衣口袋里的蚕卵有了变化。几条极细的小东西在蠕动，是蚕宝宝！我们小心翼翼地把它挪到手里，忙不迭地叫哥哥过来看。他知道我们心里的小九九。在我们头上轻轻地敲了几下，就出去了。一会，几片嫩嫩的桑叶出现在我们面前。我赶紧接过来，他不忘提醒我：“先擦干了。”于是，我和弟弟就忙开了。

等我们的蚕宝宝由又细又黑的小毛毛虫变成白白胖胖的宝贝时，桑树也结满了果实。刚结的桑葚又绿又硬，长大后变成了红色。那些摇曳在枝头、红得发紫的是成熟了的。一阵风过，掉下几颗，赶紧捡起。一吮，呀，真甜！

抬头望着满树的桑葚，我和弟弟盼着哥哥放学。远远地看见哥哥的身影，弟弟就大喊：“哥！哥！你快点！”把书包一扔，哥三下两下就在桑树顶了。他把树枝一阵摇，我们赶紧低头。桑葚像雨一样砸在竹叶上，落在我们头顶，掉在地上。我和弟弟拣桑葚的时候，哥哥挑一根粗壮的树枝坐上去，然后就在那里现摘现吃，悠闲自得。偶尔抬头，我心里真是无比羡慕！

后来摘的次数多了，就有经验了。哥哥摇树之前，我们先将家里晒东西的大篮子抬过来，放到桑葚密集的地方。吃得多了，也就没那么馋了，也知道捡到脸盆里，洗了再吃。当然，也留一些给爸妈，等他们从地里回来尝尝，虽然他们不怎么吃。

窗外，小鸟啾啾。虽然不是戴胜鸟，到底还是牵动了我想尝桑葚的思绪。什么时候有空，也去那个长满桑树的小洲看看。

豆腐老刘

陈哲

“豆腐呦，卖豆腐呦！”

窗外，一阵阵浓郁乡音的吆喝声传来，打破了小院的宁静。一缕阳光投射在卧室的书桌上，让原本熟睡中的我惊醒了。听声音就知道又是刘师傅在卖豆腐了。

我是吃着刘师傅的豆腐长大的。上世纪八十年代初，还在孩提时的我，随着母亲进了城，租住在汽车站对面的歇虎弄。弄子没什么特别，两排低矮的平房中，偶尔夹杂几栋两层的红砖楼。弄子中间一条小路像游蛇一样蜿蜒，没有路灯。小巷两边晾着衣服，晒着咸菜，随处可见闲散的老人在屋檐下聊天。刘师傅就住在我家的旁边，中等身材，壮实，背微驼，一双粗厚有力的手上长满了厚茧，黝黑的脸庞见到谁都堆满了笑容。放学空闲时，我喜欢到刘师傅的豆腐坊转悠。

刘师傅说，做豆腐是个细致活。要想豆腐好吃，原材料最重要。黄豆都是他去乡下采购的。做豆腐时，黄豆要先去壳，洗净，放进水缸中浸泡。浸泡的时间要掌握好，不能过长，否则失去浆头，做不成豆腐。

做豆腐还有一道关键工序，就是要烧石膏。烧石膏要把握好火候，烧得太生，不好用，太熟了，豆腐会有臭鸡蛋味。

黄豆浸好后，就开始用石磨子磨。按每公斤黄豆5公斤水的比例磨浆。豆浆磨好后，用细密的棉布袋装好，捏紧袋口，用力将豆浆挤压出来。

刘师傅说，煮豆浆时，火不能烧得太猛，得防止豆浆煮沸后溢出。

待豆浆煮沸，就得把清水调成的石膏浆，兑入豆浆里。用勺子轻轻搅动，数分钟后豆浆即凝结成豆腐花。再把豆腐花装进铺好包布的木托盒里，用包布将豆腐花包好，盖板上，压上两三个小时，豆腐就制成了。

刘师傅是个热心肠。每次我们去玩耍的时候，他总会舀上一碗热腾腾的豆浆给我们喝。那是童年记忆最深的美味。

街尾的三十太婆是个五保户，一个人孤苦伶仃地生活在破旧阴暗的土砖房里。刘师傅每次卖豆腐时总会留下几块给三十太婆捎去，空闲时还帮着老人家拾掇屋子。

每天天刚亮，刘师傅就挑着豆腐，在县城的大街小巷叫卖，洪亮的声音响彻人们的窗前门口。刘师傅卖豆腐手脚麻利，用小刀娴熟地横二刀，竖二刀，将豆腐分成好多等份。他每次都会细心地告诉人们，哪些豆腐水分少一点，适合煎着吃，哪些豆腐水分多一点，可以开汤。有时还会免费捎带这些豆渣什么的。

后来，我家搬离了那个巷子，与刘师傅的联系渐渐少了。听街坊说，刘师傅用卖豆腐赚的钱在老家砌了栋楼房，娶了个同样勤劳贤惠的媳妇，生了个胖小子。一家三口，日子过得有滋有味。

小城的变化日新月异，人们的生活也逐渐好了。刘师傅仍然坚持着他那一份豆腐事业。原来是挑着担子卖，现在是骑着单车卖。但豆腐却还是那个味道，平平淡淡，真真实实，温暖而又幸福。

唱给生命与爱的歌

刘翔

一

我，以拓荒者的姿势奔跑，文明的灵魂和野蛮的身体，在天地洪荒中孤傲穿越，编织着生命的经纬。青春与血肉不敌时日侵蚀，抛锚在夸父追日的征途。

看见父亲，在我身前，佝偻着身躯，斑白着双鬓。挽我躺下，我便孱弱如襁褓幼婴；扶我站起，我便强壮如柱天长木。数十年如一日，我享受着如今天般的关爱与疼，漠视着他与岁月同在的牵挂与痛，回避着他盼望我回家的热切目光与泪。我大了，父亲老了，他依然是我精神世界不倒的栋梁，依然是我永远无法超越的那座高山。

羊尚跪乳，鸦亦反哺，我却以拓荒打拼的名义远行，不经意敷衍了人世血肉亲情。这一张病床床呀，便是菩提树，我以禅者的姿势入定顿悟，身外之物随着涅槃的凤凰西归。父亲呀，待我好了，便陪您回家。人世纵有万千繁华，您依然是我心中最伟岸的风景。那个家才是我灵魂的家。

二

雨如幽帘，暮色苍茫。站在门前小河的石桥上，母亲苦盼我回家，瘦弱的身躯伫立成了永恒的坐标。石桥，一如史铁生笔下母亲的院角。在那里，母亲送我远行，候我回家，数十年风雨无阻。

“儿寒乎？欲食乎？”，是项脊轩里母亲的呓语，岁月堆砌天下母性亘古不变的光辉。原谅儿呀，在家静养的时光竟是我成年后与您相处最长的时光。原谅儿呀，相处的时光竟是您照顾我而

不是我照顾您的时光。原谅儿呀，貌似强大的我，总是让您在照顾我时的每一句话，既闪耀着母性的光辉，又饱含着唯恐照顾不周的惶恐。原谅儿呀，蒙您悉心照料，我满血复活，如荷戟士卒，仗剑胆琴心，又要离开您奋然前行。

石桥斑苔绿了又黄了，小河清水涨了又退了。岁月轮回，儿子远行从未许以归期。苦情写满母亲的岁月，渗透游子他乡的梦。

三

老屋倾圮，岁月剥落成断瓦残垣。斑驳残垣上，伟人语录依稀可辨，写满时代的沧桑。而我，关于天井、石磨、牛圈的童年记忆，梦里清晰鲜活，走遍断瓦残垣，却如羚羊挂角，无迹可寻。

村上 and 老屋几乎一样老的又一位老人离开了。她是我生命里接触到的第二个女人。在那老屋里，她亲手剪断了我与母亲血肉相连的那根脐带。她的怀抱是我幼时最舒适的摇篮。她用儿歌温暖了我的整个童年。她和像她一样的那些老人，用从牙缝里省出的红薯和鸡蛋，在那个饥荒年代延续了我的生命。

我也偶尔去看看老人，总是来去匆匆。也只在静养的时光里，有大把的时间回忆起老人的点点滴滴，感到揪心的痛。也只在静养的时光里，发现像她一样善良的老人，一个又一个慢慢地离开了我们。

回家，望得见山，看得见水，忆得起乡愁。家乡还是那个魂牵梦萦的家乡。可是，老屋倾圮了，老人离开了。我的父母成了老人，我的家乡记忆开始斑驳厚重了。

艾蒿香

胡梦蛟

在油菜花开、玉兰花俏、桃红柳绿时节，有一种很不起眼的青草，散布在田垄上、渠道边，悄悄发芽。在几场春雨的滋润下，它们渐渐变得郁郁葱葱、香气袭人。它们的名字叫野艾蒿。清明前后，鲜嫩的艾蒿成了人们的盘中美味——“蒿子粑粑”。

每年春天，我都会去乡下采摘嫩艾蒿，再邀上三五好友一起做蒿子粑粑。谈笑间，艾蒿添香，友情绵长。

要做蒿子粑粑，首先要选择清新、碧绿的艾蒿嫩芽，采摘回家，清洗干净，切细成末。做这些时，艾蒿飘散出来的清香浸染着你的五脏六腑，让你神清气爽。你会忘记辛苦，越做越起劲。

切好艾蒿，选择糯米粉和面粉，根据个人口味按比例混合。要吃得软糯，糯米粉就多放。将切细的艾蒿末与之拌匀，加入适量的水、少许食盐。不喜苦食的，也可先将艾蒿余开水后捞出，再和面。没有糖尿病者可加白糖少许，取数枚土鸡蛋打入其中，和匀，用力揉成面团。沾染着艾

香的双手捧着软黏的面团，想着马上就有蒿子粑粑吃，唾液分泌旺盛，不得不总是咽口水。

面团发酵一阵后，每次取少许，用双手手掌心揉成圆球，轻压成饼，摆放整齐，等候下锅。这个环节，如果参与的人多，就会有比拼，看谁做的面饼有看相。如果你技艺高超，心无旁骛，那你做的饼一定是大小一致，厚薄均匀。

面饼做好后，就是油炸环节。锅洗净，水烧干，倒入菜油少许，烧成三四成热后下蒿子面饼，小火煎至两面金黄，面饼蓬松状捞出。油炸时要不停地翻动，防止焦糊。这一环节要特别小心油星子溅到手上、脸上，不要为了吃蒿子粑粑而“毁容”。

蒿子粑粑好吃，但也不能贪嘴，因为蒿草性凉，糯米对于有些胃肠功能虚弱的人难消化，需浅尝辄止。油炸把烟火气重，不能急不可耐出锅就吃。

艾蒿香、春光暖，走进田间地头，采一把艾蒿，做几个蒿子粑粑，品味时令美味，不辜负大自然的馈赠。

给母亲的拐杖

——纪念罗亦农同志诞辰120周年

周敏

作为临别之时的馈赠之物
还有什么比山上的树枝更适合的东西
还有什么能够代替你
化作一根拐杖陪伴在母亲的身边
代替你在母亲的脚下
敲打出大山的回响

40年那截磨掉的60厘米
一点点被母亲镶入到她的手掌
在她的手心生根发芽
每握一次拳头
你就会发出葱葱翠翠的声响
每一次松开
你就会又一次迎风舒展

