

名医录(17)

不舍故土马伯藩

□ 李丽

有的人，因不善于宣传而低调，成果虽留存于世，名字却遗失在历史的碎片里。而我，就是要把这些碎片一点点黏合，还原那些被遗忘的可敬人物。马伯藩，就是我要将其重新收进史册的名医。

当我翻开有关常州史志时，在与马培之有关的名徒中，总见有马伯藩之名，却找不到马伯藩的信息资料，深感遗憾。庆幸的是，在步步好奇的追查中，找到了马伯藩的孙子，看到了完全可以佐证马伯藩先生是一代名医的详实资料。

马伯藩（1865—1930），常州孟河人。少时聪慧，尤喜到伯父马培之的诊所看诊，加上对医学有天赋异禀，所以少时就读了许多医书，打下扎实的童子功，深受马培之喜爱。

1880年，马培之奉命入京为慈禧太后诊疾，慈禧太后赐“务存精要”“福”两块匾额，马培之名声更振。回乡后，马培之深知培养自家接班人的必要性，于是，15岁的侄子马伯藩就被马培之收入麾下，悉心教导。

在学习过程中，马伯藩白天跟从马培之看诊，晚上努力看书，又受马培之的悉心培养，所以，他很快在众弟子中脱颖而出。

马伯藩医术有三大特点：一、有丰富的经验，细细望闻

问切后，必深入剖析病情，从人经入络、属脏属腑入手，于细节处抓疾病症结所在，脉理诊病十分精确。二、胆大心细，他不仅从病情入手，还讲究药力，注重药性。他对每个产地的药材、专长、配伍都了如指掌，对分量和炮制十分严苛讲究，让药效得到最大程度的发挥。三、有丰富的全科知识，他内科经验独到，外科刀针娴熟，当时的盲肠炎等急症，都是手到病除，成当时医学传奇人物。江苏、安徽、浙江、上海、福建、江西、广东、广西、湖南等地患者，都千里迢迢赶来医治。民国时期，是马伯藩以一己之力，在孟河一撑医学的繁盛，是孟河医者的中流砥柱，孟河，不可遗忘他。

马伯藩安土重迁。当时，小他一岁的同门师弟丁甘仁，已在上海闯出一片天地，创办了上海中医专门学校，曾多次诚邀马伯藩去任教，马伯藩却拒绝了。他认定的天下和天下医学，就是从小到大住的方寸孟城，他要坚守的，就是前辈打下的这片家乡，他需要担负起孟河传人的责任，他不舍脚下的这片土地，呜呼，脚下的土地却遗忘了他。

当年的马伯藩已驰名半个中国。江西省九江市商会主席高先生身患绝症，不远千里，

来孟河马伯藩处就诊。治好后，诚邀先生赴江西发展，先生不为所动，于是高主席令侄儿高凌云赴孟河拜马伯藩为师，学成后回乡创办江西中医学院，成第一任院长。如果当年马伯藩远行，江西中医学院院长舍马何人？

马伯藩在传人的培养上呕心沥血，不仅让侄儿马嘉生、马书生及小儿马笃卿学自家医术之长，还把他们都送去上海中医专门学校，马家三人凭出众医术立足上海，被誉为“孟河三骏”。先生门生众多，高凌云是江西中医学院院长，马泽人是南京中医院院长，朱良春是中国第一批国医大师……

马先生在学术上很有建树，有著作《柳溪别墅医案》三卷，对“胃气门”“喉疾门”“眼疾门”等病症有独到的引领性研究。

马伯藩先生热心公益，创办了孟河完全小学，培养一大批栋梁之材。

我曾经坚信：桃李不言，下自成蹊。可是，当我写完马伯藩先生的传记后，却重新审视此言，先生医术闻名，有医著留存，有出色传人，为何没有“下自成蹊”？

我愿把遗失的碎片黏合，让世人了解这位被遗忘的孟河守望人。



鱼跃龙门（国画） 许明焕

书画廊

诗词汇

原生态林漫兴

□ 梁志方

喧消雨霁净相酬，林下轻徐万虑休。
心境和平神驻足，松针覆地步清幽。

苍松翠柏间天光，雨霁枝伸杂树凉。
畅快清新山道曲，周遭幽寂思无疆。

入暮林深雨后宁，了无蝉噪约风轻。
生天成佛缘空界，旷澹当时抵性灵。

隔林雨歇泉声远，岩折岚轻气息清。
约略峰间遥去处，青苍一径有人行。

泉咧随人远近歌，啁啾灵鸟赋时何？
高低步道层林下，天籁萦怀至友多。

风轻林下信由天，缱绻枝张蔓曲连。
一意攀高如松柏，摩云活力日光传。

频高鸟啁越林颠，招伴蝉腔一噪连。
出众原非由力致，世尊异彩旋当先。

一坡杂树舞秋枝，山外横风飒飒时。
侧目繁芜林下景，凛然松柏撼纹丝？

雨雾魔兴掩岭长，鸟蝉间或一声张。
轻岚不觉随风袅，爽目林坡滴翠妆。

风号岭头境迫人，雨霏顿漫幻林身。
沙沙错杂浑天地，方寸于时静洁为。

岚生雨后起山腰，斜照穿枝畅意迢。
莫道秋来惆怅别，光风绮丽得时韶。

五月即景

□ 刘慧

五月红似火，撩我心动容。
躲在芦苇丛，闲情观美景。
货船穿梭过，碧波岸边涌。
婀娜柳成荫，花香醉心头。
无意惹春色，只怪人躁动。
折枝编柳帽，赤足浅水行。
水韵好武进，妖娆妩媚生。

思亲人

奶奶的专属味道

□ 张倩

我从小与奶奶生活在乡下。记忆中我们相依为命，日子过得清贫却有滋有味。对我来说，所谓故乡就是有奶奶在的地方。故乡的味道，就是奶奶亲手为我呈现出的一道道勾人的美味。

故乡的春天总是来得特别早，最明显的标志就是我家后院那一垄地里刚抽出新芽、正努力生长的一大片水灵灵的紫叶菜。没过几天尖细的嫩芽便舒展开来，紫绿的叶片错落有致地排列着。每到这时我便按捺不住心中的喜悦，挎着篮子迫不及待地在这诱人的叶片采摘回家，让奶奶给我做美食。

记忆中奶奶煎炸烹煮样样精通，即便是一种食材她也能变着花样地做给我吃，我百吃不厌，其中奶奶最擅长的就是紫叶菜炒猪肝了。她总是早早赶到集市上买最新鲜的猪肝。洗净、切片，柔软滑溜的猪肝一到奶奶手里就变得乖巧听话，一会儿工夫就摇身一变成为薄片，乖乖躺在砧板上。奶奶的手速与刀工在幼年的我看来就像是在变魔术。热锅起油，撒下几粒碧绿的青花椒，几片泡姜，几颗拍碎的蒜头，几个红

辣子入锅爆香，随即倒入猪肝翻炒至八成熟，再撒上一把嫩嫩的紫叶菜，落少许盐，快速翻炒，起锅，如此一道人间美味便在奶奶行云流水中出落得色香味俱全。我最喜欢当奶奶的传菜员，捧着那一盘盘令人垂涎欲滴的佳肴，我总忍不住偷吃。当着奶奶的面毫不吝啬地夸奖“奶奶做的菜鲜掉眉毛了”。

我一哄，奶奶愈发得劲，只要我在家，伙食费都噌噌往上涨。

奶奶亦酿得一手好米酒，远近闻名，村里人但凡谁家喜事总嘱托奶奶，替他酿上一缸香甜的米酒好设宴待客。不出一周米酒酿成，出窖揭盖的那天整屋子芳香四溢，甚至飘到窗外，引得村人感叹。常有路人拉我寒暄：“囡囡，你奶奶又酿好米酒了啊？改明儿有空去你家坐坐，讨一碗喝可好？”我总是乐呵呵回应着，心中甚是得意。

记忆里我在秋日便可枕着酒香入睡。原本米酒是冬日酿才好，但由于我爱喝，总在天气渐凉的秋日便催促着奶奶动

工，于是乎，我总能在秋日里便享受到别家不曾等到的美味。我每晚总要喝上一大碗才肯睡觉，奶奶为了阻止我，总是告诫我说小孩子不能喝太多，会醉。但我还是忍不住，偶有偷食，被奶奶发现，她便索性舀了米酒糟子倒入清水中给我煮汤圆吃。酒味是淡了，奶奶便又在汤圆中撒上一撮去年收存的桂花，顿时一阵淡淡的米酒香混入桂花的芬芳，汇成一股沁人心脾的清香。嗅一口芳香四溢，尝一勺甜糯可口，望一眼雪白中透着星星点点的金黄，犹如漫天飞雪中盛放着一树馥郁芬芳的桂花。在寒冷的冬日，捧着奶奶亲手为我做的桂花酒酿小圆子，喝一口暖到心里。

记忆中的故乡总是弥漫着菜香、饭香、酒香……那是奶奶的专属味道。

去年冬天，奶奶被查出骨癌晚期。最后一次在医院相见，我握着她干瘦如枯木的手臂，许诺等她好起来，我陪她再一起回老家摘紫叶菜炒猪肝、酿香甜的米酒……

奶奶终究还是走了，故乡从此再无春秋。