

## 江家山庄址可依

何诚斌

头天晚上，怀宁经历了一场狂风暴雨，晨起见屋外几棵树被吹折了，地上散落着断枝残桠，雨仍在淅淅沥沥地下，我便联系李智海、范星华等先生，问还去不去江家山庄，他们都表示不取消活动，可以感受一下雨雾中的山庄别样的情调。

李智海先生已去过江家山庄十多次，我是从他的文章中得知黄墩镇独秀山麓还藏着一个古老的既有文化底蕴又有多种珍稀树木的村子，尽管我曾写过进士江濬源、陈世镛等历史人物，却不知道他们的家乡离江家山庄很近，所以我从省城回乡后就想去那里看看，此次结伴造访，我充满着期待。

安庆至石牌的大巴车在独秀山公园旁停下，我下车后很快找到了“江氏宗祠”的指示牌，然后从318国道插入乡村公路，撑着一把雨伞，独自往山庄方向步行。山野树木蓊郁，雨、雾、霭、岚在山上山下相互转化，悠悠铺陈，将田畴、村舍润染成水墨色彩。一路上，我只遇见一个采摘豌豆的男人和两个浣衣的妇女，而似乎每棵树上都有鸟叫声，叽叽喳喳，热情迎接、伴送我这个陌生行人。到山庄后，见一个身形清瘦而气质儒雅的中年男人，正在向先期到达的怀宁诗词协会和海子诗歌研究会同仁介绍山庄的自然风光与人文历史。我猜测，他就是山庄主人江锡群先生。

江锡群是个农民——身份而已，实际上他在江浙鄂等地做生意三十多年，于近年回乡创业，凭着对文化的热爱，利用家族传承的文物和庭院龙柏、红豆杉、金钱松、雪松、红枫、银杏、香樟等植物，营造起一个特色山庄。他是江氏庆禄公第七代孙。江庆禄生于清同治元年（1862年），据说13岁考取幼童出洋，同行的有著名铁路工程师詹天佑等。不过，我觉得此处值得商榷，詹天佑是1872年首批留洋幼童，而这一年江庆禄才10周岁；或许是口传有误，若是13岁留洋，应该是1875年第四批。幼童出洋先到上海入出洋局预备班习汉文和英文，然后赴美留学。江庆禄数年后学成回国，被朝廷授予“国学士”，在山西大同做官。他性格耿直，经世济民，颇负政声。他一面处理官场事务，一面潜心研究医学，运用高超的医术为当地老百姓治病，尤其对诊治不孕不育和儿童疾病有着独特的见解，受到当地老百姓欢迎。据说，安庆一带出名的“瓜儿粉”就是他发明的。

江锡群先生的个人藏品多为家传，他专辟一室分门别类陈列，供访客观赏，其中有清代手提书箱、私家手绘药书、乌金簪、乌金瓢、七彩金线、铜面盆、碎花盘子、青花瓶、碾槽……我对那几本或粘连或散页的医书感兴趣，尤其端详手稿之时，不由得想起清末维新变法、救亡图存之时，江庆禄受谭嗣同之赠宝剑，“铿青一电瞬，剑碧两龙长”，该有何等壮志！惜未能变法成功，但其毅然弃官以医报国济世，仍不违仁人之志。

江氏为怀宁黄墩大姓，有九大房，江家山庄坐落在江家一房。小小的村庄于群山环抱之中显得十分清幽雅致。星华先生吟起孟浩然的诗：“绿树村边合，青山郭外斜。”智海先生说：“这里环境优美，风光迤迤，庄前庄后，有碧绿的龙潭，有耸立的雷山。左有青龙护翼，右有白虎壮威，真是一块宝地。”我随即想起对皖江文化有重大建树、编辑《皖江三家诗钞》的晚清进士陈世镛致仕后所作《归田诗》中的几句：“独秀一峰峙，其下址可依……独秀草丰茂，可以牧十羊……隙地辟数亩，种蔬各分疆。”

立在古木之下，我呼吸着清新的空气，觉得时间在新生枝叶上呈现着“欲返不尽，相期与来”的自然神韵。睹文物而知皖江文化的根脉深扎乡村，见江氏家学传承而感独秀山水涵泳文心。“兹承累岁积废之余，凡酌盈剂虚，为穷民思终而维始者，罔不委曲详尽，足以继老成之懿躅，扬闾里之醇风。诗曰：‘维桑与梓，必恭敬止。’是真能摅恭敬之诚者矣。”这段话出自独秀山进士江濬源的笔下。江濬源既是位饱学之士，又是个具有悲悯情怀的人，一生善举颇多。他无论在哪里任职，凡是有益于百姓的事情，都一定支持和参与，“知府江濬源亦拨租谷五石增加经费”；当地出现天灾或者修桥铺路，他常常以个人名义慷慨解囊，“江濬源捐银一百两”……这些记载，如和风惠日，蕴藉着历史的天空和大地。

中午，我吃上了地道的“皖菜系”（电视连续剧《觉醒年代》第34集，陈独秀在一次家宴上纠正了胡适之把“皖菜”当“徽菜”之说）中的怀宁特色菜，如肉蒸面、山粉圆烧肉、粉蒸肉、焖小干鱼等。开席前，我多年前就已与之神交而一直未见的黄墩镇作家江锡久先生兴冲冲地赶来，他是个豪爽的人，与我畅饮了数大杯。从锡久的介绍中，我得知江家山庄正在打造集观光休闲、美食娱乐、文化交流等为一体的原生态农庄及民宿，作为独秀山旅游区的一个点，意欲提升资源禀赋和游憩价值，促进和推动美好乡村建设。山庄已接待北京、上海、南京、合肥等大城市的客人多批，已有一点名气。

离开江家山庄前，我在祖堂读到了江氏先祖遗训：“孝悌思善，耕读思恭，德义兼修，扶危济困……”我相信，江氏子弟赓续传统文化血脉，弘扬家族大愿，抓住党和国家在新一轮农村改革中为乡村振兴赋能的机遇，江家山庄肯定会成为一个可游可居、其址可依的游客打卡地。



花期 李昊天 摄

## 菜豆舞竹梢

江初昕

菜豆，书名称之为四季豆。春末气温转暖的时候，母亲就开始着手播种菜豆了。母亲把菜畦平整得如床似榻，就连一个个小石子抛出园外，生怕压痛了弱小的种子一般。平整好菜地，母亲把饱满的菜豆种子均匀地撒在土层下，再轻轻盖上一层细泥，就像呵护自己的小孩一般。最后弓起竹弓，盖上地膜。田间管理很重要，地膜白天要揭开，到了晚上温度低，又要盖回去，如此反复，不厌其烦。

等过一个星期时间，土壤下的种子终于破土而出了。嫩嫩的秧苗顶着细碎的泥土，探头探脑的钻出泥土，四处张望，仿佛是要看看外面繁华的世界。刚出土的秧苗在阳光雨露的滋润下，菜豆秧苗就像得了什么恩宠似的，一个劲地向上长。等长到一乍来高的时候，就可以移栽了。刚栽下的秧苗一副病恹恹的样子，等根系扎进土壤吸收养分以后，便挺直腰身，很快就抽藤长高，在青黄不接的初夏，纤纤竹梢上随风摇曳的菜豆早已成为菜园里的一道引人注目的风景线。

菜豆长成半米多高的时候，就可以搭菜架了。将小竹棍“人”字形插在地上，交叉处用绳子绑牢，上面的竹叉间横一根小竹棍。将菜豆的秧苗引到菜架子边，娇嫩的秧苗就像长了眼睛一样，逆时针攀上菜架子上，一圈一圈使劲地往上长。没过多久，藤苗就把菜架子挤得水泄不通了，绿茵茵的一团。微风吹来，摇曳舞蹈，曼妙生辉。不经意间，浓密的叶子底下星星点点开了几朵浅紫色的花儿，藏掖于碧绿的叶子当中，半露出艳丽的花朵，就像调皮的小孩一般，又像腼腆羞涩的乡间女子。菜豆的花期很短，短得让你来不及细细观赏，甚至还来不及喊一声惊喜，那花儿就谢了，花

儿尚未凋谢落地，嫩嫩的菜豆就急不可待地跳了出来。芊芊菜豆，左右对称，像女孩头上扎的小辫儿一样，被高高挑起。

看着纤细的菜豆由细变粗、由绿变浅，一串串饱满的菜豆挂满菜架子上，心中好不喜悦。几天后，菜豆藤秧更加葱葱郁郁，爬过竹竿向空中蔓延。菜豆在密密匝匝的叶子里脱颖而出！那些硕长的菜豆，就像无数绿色琴弦，被风弹起；又像窈窕女子，在风中潇洒轻盈荡着秋千。那些葱郁的叶子开始变得厚重而宽大，在菜架上翻滚着，一些淡黄色的须子，有的牢牢抓住竹竿，有的打着卷儿地向空中翻卷而上。

看着满架的菜豆，该到采摘的时候了。母亲手里拎一只小竹篮，行走在乡间的小路上，来到菜园里，一手挎篮，一会儿工夫，竹篮里便横七竖八躺着青翠娇嫩的菜豆，心情不由得舒畅了起来。回到家中，将菜豆用手撕掉两侧的经络，再掐成小段。菜豆洗净后就可以着手下锅烩炒了。炒之前，拍几瓣大蒜，放在油锅中呛香，再把菜豆投入锅中翻炒。炒至半成熟的时候，母亲打开玻璃瓶，从里面舀出半勺豆瓣酱，放进锅中和菜豆一起烩炒。母亲说，菜豆有股青味，有了豆瓣酱后，炒出来的菜豆就更加入味好吃了。

炒好以后，盛入盘中。刚才还是饱满的菜豆此时瘪缩了不少，但依旧青翠如许，搭配上鲜红的辣椒，瓷白色的大蒜碎末，不时散发出诱人的香味。在这个青黄不接的时节，一盘青翠碧绿的菜豆成为农家饭桌上的时令菜，大家盛来满满一碗饭，一阵风残云卷，碗里的米饭顿时见底。菜豆是初夏寻常百姓家饭桌上的一道普通而又精致的菜肴，就像眼前这简单而多彩的生活。