

◆ 边走边看

茗南雪梅

欧阳冰云

立春前，赴文友雅约，往茗南赏梅。出村二三里，豁然开朗。平畴远风，良苗怀新——陶公诗句蓦然涌上心头。远山高耸，曰香茗山。西汉梅福炼丹的仙踪犹在山间萦绕，解缙“香茗丛生蓓蕾芽”的诗意，已化作眼前雪浪，于岁寒深处铺成最动人的画卷。

梅林方圆二十余亩，香气清冽，恍若隔世。满眼白梅，非寻常素白，是掺了霜华的通透，如王冕笔下“冰雪林中著此身”的精魂。枝桠疏朗，花瓣凝霜带露，却无半分娇弱。风过处，簌簌飘落，沾衣如春雪初霁。那暗香清冽悠远，不似桃李浓烈，倒像香茗山新焙的蓓蕾芽，回甘绵长。

北宋林逋隐居孤山，梅妻鹤子，一句“疏影横斜水清浅”成千古绝唱。此刻身在其间，方懂何为“暗香浮动”——那香是藏在寒风里的生机，是熬过酷寒后的从容。梅有清气，有雅骨，难怪古人列其为“岁寒三友”，赞其“雪虐风饕愈凛然”的气节。

转身，几株红梅撞破清寂。热烈，恣意，张扬。花瓣层层叠叠，如焰燃枝头，将腊月的萧瑟烧得暖意融融。同行小友小铃铛折一枝簪于耳鬓，淡妆一点，惊为天人。众人拍照嬉笑，她双颊绯红，眼波低垂，羞涩处愈发动人。忽忆古人画梅，铮铮铁骨中有雅韵，有仕女态——“无女不成梅”，非仅形似，更因梅格清纯高洁如处子。做人，当如梅，有傲骨，品自高。

红梅非俗艳，是带着傲气的炽烈，是“已是悬崖百丈冰，犹有花枝俏”的写照。阳光穿枝过瓣，朱砂色光晕流转，与远处香茗山青黛相映，冷暖交织，恰成丹青。茗南村严书记说，这片梅林是八年前

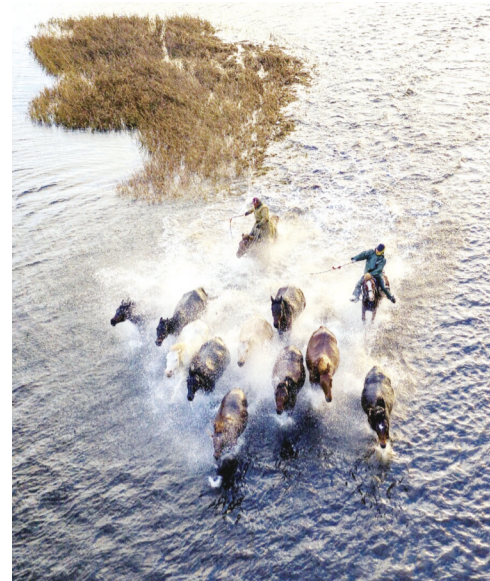
种下的。如今，它不独是赏梅佳处，更成了村里的致富树。待春深，青梅满枝，便化作溜溜果园的清甜——梅的风骨，从此与烟火相融。

梅林深处，我欲折枝插瓶。指尖轻捻，五瓣梅花落入掌心，清香扑鼻。诗友道，五瓣恰应“福、禄、寿、财、喜”。另一友人说，香茗山的梅最有灵性，西汉梅福在此炼丹时便已种下第一株。如今这二十亩梅林，是山与村的约定，是寒与暖的相守，是远古与现代的对话。

登观梅亭，俯瞰一片香雪花海。白与红在风中交织，宛如天地间最深情的对白——白梅是文人墨客的淡泊风骨，红梅是乡土人家的热忱亲昵。二者相依相生，方成茗南梅最动人的魂魄。

在梅园徘徊愈久，香气愈是袭人。那凌冽的清气混着山野的风，缓缓漫向村落。远处香茗山的风车悠悠转动，将梅香送往更远的地方，仿佛在诉说这片土地的故事：从古人的踏雪寻梅，到今人以梅为业，梅的精神从未远去。它是“不同桃李混芳尘”的高洁，是“力斡春回竟是谁”的担当，更是乡村振兴路上，不畏苦寒、向阳而生的韧性。

踏出梅林，衣角已沾满梅香。回望香茗山南麓，红白相间的梅林愈发清晰，如一幅永不褪色的古画，藏着自然的奥秘，藏着文化的根脉，也藏着寻常日子里最朴素也最动人的希望。原来梅的美，从来不止于形态，更在它于最冷的时节，绽放出最暖的力量。一如茗南村人，守着这方山水，以“一园三种”开一片新天地——秀枣枣声名远播，有机粽叶走进千家，而这片梅林，已将香茗山南麓的寒冬，点化成最盛大的春天。



奔腾 周文静 摄

◆ 乡风民俗

炸圆子

董秀琴

妈妈站在灶前，手持长竹筷，正拨弄着油锅里浮沉的“金月亮”。那便是藕圆子了。一颗颗，浑圆温润，从滚油中捞出时，通体金黄，边缘镶着细密的气泡，像一小团一小团的火，稳稳落于白瓷盘中。

藕圆子不同于他乡的肉丸那般扎实雄浑，也异于江南的鱼圆那般滑嫩精巧。它的魂，在藕。取秋后塘中新起的藕，爽脆清甜，擦成极细的茸，稍挤汁水，却不可全干，要的正是那份藕断丝连的绵韧。再拌入肥瘦相宜的土猪肉糜，调入细盐、姜末，有时还滴几滴安庆本地的胡玉美蚕豆酱。那酱色一抹，馅料便有了几分暖老温贫的酱红，仿佛将老墙上经年的日头颜色也揉了进去。

搓圆子，最见功夫，也最见温情。一家人围坐，洗净手，从同一只青花大钵里挖出一小撮馅料。那馅微凉，带着藕的清气。需置于掌心，两手配合，不急不缓地团转。力道不可猛，猛了则实，失了蓬松；亦不可轻，轻了则散，不成形状。要的是一种悠长的、周而复始的耐心，像在描摹一个看不见的圆。这圆，是手掌的温度一寸寸渡进去的，是家人的笑语一声声裹进去的。圆子初成，莹白里透出隐隐的肉粉与酱色，乖乖地躺在竹筛里，像一群待哺的雏鸟，又像未曾打磨的玉胚。

安庆人家炸圆子，是一桩庄严而喜乐的事。菜籽油在铁锅里烧得青烟袅袅，圆子顺着锅边滑下，“哗”的一声，热闹便炸开了场。它们起初沉在锅底，静默片刻，仿佛积蓄着所有对团圆的渴望。不久，便接二连三地、活泼泼地浮上来，在油面上打着旋儿，颜色由玉白转为浅黄，再转为深沉而温暖的金棕。那一刻，厨房里香气轰然炸开——热油激发出肉香、藕香，还有焦脆边缘特有的馥郁，醇厚踏实地充盈每一寸空气，直往人心里钻。

炸好的圆子，一只只垒在白瓷盘里，堆成一座小小的、喷香的金山。此刻还急不得，真正的滋味，在“回”。上笼屉与咸货同蒸，让火腿的醇厚与腊味的烟香丝丝渗入；或与霜打过的矮脚黄青菜、山里的冬笋片同烧，吸饱了清鲜的汤汁。那层金黄的外壳，便从极致的脆，转化为一种温柔的韧，内里的藕与肉，则愈加酥融，你中有我，我中有你，再分不清彼此。

年夜饭桌上，这盘圆子总是压轴的。它不动声色地踞坐于鸡鸭鱼肉之间，无须雕饰，自成主角。举箸夹起一颗，沉甸甸。咬开那层韧壳，热气混着藕的甘甜、肉的丰腴扑面而来，满口是踏实的香。这时，长辈们总会举杯，说些“团团圆圆”“圆圆满满”的吉庆话。窗外的鞭炮声隐约传来，屋内灯光温黄，照着每一张泛红的脸。一颗圆子下肚，仿佛不只是在吃食物，而是一整年的奔波、牵挂与期盼，都在这口温热的圆满里，妥帖地安放了。

◆ 生活小记

杀年猪

李蒋根

晚冬清晨六点，东方透白。常师傅起了床，唤醒儿子大祥。二人草草喝过稀饭，将杀猪工具收进腰盆，捆牢，穿上一根粗竹杠，抬起来，出门。

“过了大寒，杀猪过年。”这老话传了多少代。大寒进三九，最宜腌腊肉、做香肠，农闲人手足，常师傅父子每年此时都格外忙。常师傅干这行几十年，人高马大，气力足，手艺十里八乡闻名。大祥跟在身边二十多年，也早是老把式。

这天轮到天堂组，从庄东老王家开始。老王一早铲净屋前积雪，院里扫得光堂。堂屋方桌上，一盒普皖烟，一罐“桐城小花”，一只竹壳暖水瓶，齐备妥当。常师傅父子放下腰盆，进堂屋。老王递烟，沏茶。常师傅悠悠吸一口，呷一口，眼角挤着庄稼人厚实的笑。

后院棚下，大铁锅烧着杀猪用的开水。老王的女儿往里添水，灶膛里松木柴噼啪炸着火星。炊烟袅袅升起，带着松木焦香，小院浸满了年味。茶喝七分，常师傅起身系上皮围裙，把腰盆挪到靠墙，摆弄起那些跟了他四十多年的家伙——大砍刀、尖刀、刮刨、铁杆、挂钩、木锤，件件擦得锃亮，刀刃磨薄了三指宽，木柄被汗水浸得发亮。大祥卸下一扇门板，架在腰盆上。

老王爱人已将猪从圈里赶出来。四个壮汉蹲开马步，从四角缓缓围拢，像角斗士逼近猎物。趁猪一晃神，一人猛攥后腿，其余一拥而上，死死按倒，抬上门板，用膝盖抵牢。猪蹬踹无济于事。常师傅刀光一闪，暗红血柱喷涌而出……猪长嚎着挣扎，嘶喊划破村庄宁静。胆小孩子吓得

哭跑，胆大的捂眼偷瞧。

叫声渐弱。老王往血里撒两把盐，常师傅用刀柄搅匀。血腥味在清冷空气中弥漫，几只狗凑来，将地上洒红的痕迹舔得干净。

难受的是老王爱人。她站在空猪圈旁，心里也空落落。这猪从幼崽起就她操心，怕病、拉水藻、挖野菜……三百多天操劳相伴，她背过身，拭了拭眼角。

扎紧。

老王将冷热水备到腰盆前，大祥一边兑一边凭经验调温——过热烂皮，过凉褪不净毛。他双手在盆里划动，水哗哗打旋，额上冒汗。白雾升腾，身影也模糊了。

褪毛是大祥的拿手活。刮刨在他手中耍得团团转，不紧不慢，一气呵成，猪毛成片掉落，露出白嫩嫩的猪皮。

褪了毛的猪通体光滑。常师傅利落地砍下猪头，挂上挂钩，将整猪倒悬在木梯上。老王搬出方桌，摆上圆口大簸箕，像祭台的仪式。常师傅提起尖刀，切下猪尾巴，沿肚皮轻轻一划，膛子敞开，内脏整齐如梯田。他手法沉稳，将心、肝、肺、脂肪一件件取下，妥放进簸箕，细致如农妇归置衣物。随后手腕一沉，砍刀自尾椎挥下，寒光一闪，半边猪肉顺势滑落，正搭在他油亮的围裙上，再一丢，稳稳落向门板。切割、肢解、剔骨、清肠……一气呵成，如行云流水的外科手术。

太阳爬到楼顶，雪已化大半，田野露出深褐底色。围观人群渐散。堂屋里，那杯“桐城小花”茶的热气还在袅袅飘着，老王和常师傅结账。老王爱人已从猪圈边回过神，走进厨房，料理刚宰杀的年猪。

院前公路上车来车往，外出的人都赶回来了。家家院落里，不时传来炸圆子、做米糖的香味。年，越来越近了。

常师傅父子收拾好家伙，重新抬起腰盆，稳稳地，朝下一户人家走去。

