

来石台八个年头了。闲暇时喜欢一个人开着车四处转，山山水水、许多村庄都成了熟悉的“故人”，位于牯牛降半山腰的奇峰村，在印记里还是一片空白。总想着等个不忙的周末去会会它，可这一等，一年年的时光就过去了。

新年初，皖南山区下了一场雪。朋友说找个地方看雪，我说那就去奇峰。山脚下没有一丝下过雪的迹象，但遥望远处山峰，确能见到皑皑白雪。

牯牛降山腰上的奇峰村，平均海拔七百米，是典型的景边型传统村落。传说五百多年前，徽州汪氏两兄弟来此狩猎，发现这里适合居住，便定居下来，繁衍生息，过着世外桃源般的生活。

天色灰暗，空气里弥漫着寒气。车子沿着山路盘旋而上，新修的柏油路像一条漆黑的柔软带子。或许是山路跑多了，心里并无波澜，只像去完成一件迟到许久的寻常事。直到车子转过一个山坳，视线豁然开朗——一片莹白，满满当当的雪景毫无征兆地扑进眼里。看到雪了！一场慷慨的雪就在眼前。

没想到第一次来奇峰，就与雪打了一个照面。

山间的雪下得格外细心，峰峦像宋人画卷里用淡墨与留白皴擦出的，沉默地卧在天边。近处的坡坳、田埂、竹林都覆着松软洁净的雪，让凛冽的山野，生出一股温厚的意境。

◆ 边走边看

## 雪天上奇峰

吴潇潇



雾锁山峦 周文静 摄

峰回路转，奇峰村倏然呈现眼前。停了车，村口一棵银杏与一棵皂角相视而立，我在媒体画面里看过多次，而此时它们真实地站在面前，那么沧桑，那么挺拔，守护着这片古老的土地。

踩着“咯吱”作响的新雪步入村中，那份期盼已久的古意被雪滤得格外纯粹，也格外岑寂。白，成了天地间唯一的主调；黑，是这主

调上沉稳的落款。马头墙的檐角高高挑起，粉壁被雪光映着，呈现出陈旧而干净的牙白，上面留着雨水经年的淡褐色泪痕。乌黑的瓦垄，此刻成了一道道舒缓的平行墨线，线上托着松软的雪，黑白分明，静默如谜。

巷子窄而曲折，两边的石墙被岁月磨得光滑，缝隙里长着枯干的苔藓与凤尾草，缀着晶莹的雪沫。

偶尔有一扇虚掩的旧木门，铜环黯黯的，仿佛许久不曾被叩响。脚下“咯吱、咯吱”的声音，在空巷里分外清晰，像是我与这古老村落之间唯一笨拙的应答。

一栋栋老屋被岁月和雨水染成深浅不一的黛色与灰黄，此刻却被新雪勾出一道道皎洁的银边。站在村口回望，村落静静地卧在群山环抱的洁白摇篮里，像一幅刚刚完成、墨迹未干的画，那墨色正在雪水里一丝丝地安然洇染开来。来时心里那份淡淡的“完成一桩事”的想法，此刻发生了转折，让我生出窃喜。

归途中，雪光将山野映得微明。我心里的画卷渐渐清晰——它被雪打开，悬在山腰，悬在我与它相会的新年，安安稳稳收进记忆深处。往后在石台的岁月里，若想起这个村落，它必定是以雪白之身浮现，是初见的颜色，是涤荡过后的心境。

回程坐在车上，望着窗外银装素裹的世界，忽然明白：我跋涉八年的时光，绕过生活的盘山公路，或许就是为了走进这样一场雪里。这场雪不在计划之中，却仿佛是我与这村落、与这山林、与流逝岁月之间，一场心照不宣的、迟来的约定。那个多次想去的奇峰村，与其说是地理的存在，不如说是我为自己留的一小片精神余地，一个“生活在别处”的轻浅的梦。

奇峰，原来你的美不在我的眺望里，而在奔赴这场静静的雪中。

◆ 流年碎影

## 火桶

吴新生

记忆里的乡下，没有北方的土炕，火桶便是家家户户过冬离不开的御寒神器。皖南的房子多是土墙屋，正屋当间叫堂前，左右两间是厢房，火桶就搁在堂前中央。

火桶多用杉木箍成圆桶状，中间安放一个陶制火钵，底下垫几块青砖防烫，桶身留些透气孔。桶沿抹一层桐油，经久耐用。冬天早上，父亲起来第一件事就是拨开火钵里的灰，埋进几块木炭，再盖上冷灰，火就在底下慢慢燃着。母亲常把蒸好的山芋切成片，摊在铁丝箅篱上烤成山芋干，我们揣在兜里慢慢嚼。奶奶喜欢煮茶，抓一把粗茶叶放进搪瓷缸，坐在火边煨着，不多时茶香就漫开来，带点淡淡的焦糊气。

白天，奶奶坐在桶边纳鞋底，脚搭在桶沿上，麻绳拉得咿咿响。母亲有时把红薯埋进灰里，烤熟了剥开，黄澄澄的又软又甜，我们烫得直跺脚也不肯放手。我趴在桶沿写作业，冻僵的手慢慢暖和过来，笔尖划过纸的声音和炭火的轻响混在一起。衣裳干得慢，母亲就用竹烘笼罩在火钵上，一件件烘透，那味道像晒过太阳。

家里来人，主人先往火桶里添块炭，招呼一声“来烘烘脚”。客人围桶坐下，脚伸进去，手捧热茶，说些田里收成、家长里短。女人做针线，男人抽烟，烟雾和炭气绕在一起。孩子们挤在桶边，把手凑近火口烤，脸蛋映得通红。

腊月里最热闹。学校放了假，在外头做事的人都回来了。八仙桌挪到火桶边上，女人围坐一起打褶裙，准备做棉鞋；男人把烟袋锅伸进桶里磕烟灰，火星溅起来，细细碎碎的。

如今村里人用上电暖器了，湿冷天里开关一按就热。那些老火桶，有的堆在杂物间角落，有的搬到屋后盛黄豆、花生。有一回见邻家那只老柞木火桶，竟被锯成两段，一段垫了拖拉机轮子，一段让开民宿的人拿去，刷上桐油，插一把干芦苇，摆在堂中说是“徽式情怀”。

南宋陆游写“溪柴火软蛮毡暖，我与狸奴不出门”，说的虽是江南冬日围着火盆的安适，倒让我想起老家的火桶来。那点暖意，拢着人，拢着日子，在湿冷的天地间护出一小块安稳。



◆ 舌尖余味

## 妈祖米线

鲁令琴

在小街上，我走进了妈祖米线店。很熟悉，又很陌生。妈祖米线店开业时，那一对文艺圈子的夫妻哪里是经营饮食店的？人，当孩子遇到难处时，总归要想办法帮助解决。一对年近花甲之年的人，到福建学习了妈祖米线制作方法。在墨子巷这条烟火气十足的小街上经营一个米线店。

老板是一位资深的黄梅戏演员，中等个子，清瘦的面庞，少年时我看过他的戏，擅长老生，上台亮相，一捋胡须，从胸腔发出的声音甚是震撼。私下里，他是一个寡言少语的人。老板娘很漂亮，不急不缓，灵动的大的眼睛，白皙的皮肤，笑容温婉，言行都带有戏曲演员的味道。她是首批支援西藏成立黄梅戏剧团的人。任务结束后到文化馆从事群文工作。她的表演很生动，塑造人物能抓住灵魂。

小店开张，朋友们肯定会捧场。货真价实，味道鲜美，这是安庆人寻觅美食的需求。你裹我，我裹他，生意真的好。两个和饮食经营不搭的人，有时候会手忙脚乱，擦桌子，收拾碗筷，乒乒乓乓。老板娘总是带着歉意笑着说，马上就哈，你先坐一坐。一杯热茶递上来，留住客人，留住生意。

夫妻二人做的妈祖米线是地方传统美食。烧开一锅水，加入几滴油，放入米线，用筷子快速搅散，烫好的米线立刻捞出，放入冰水或加冰块的

冷水中冲凉。这一步能让米线变得弹牙爽滑。

制作时，挑起米线，放进小砂锅，慢慢地煮。高汤是用猪骨、鸡架熬制的，灵魂配料是葱花、炸蒜末、香菜。这是素米线。牛肚子米线和肉圆子猪肝米线、鸡丁米线，是先把配料做好，食材都是正宗的好品质。把附加食材加在米线上，继续在火上煮几分钟，让它入味，端上来，热气裹着香味儿直达味蕾。

夫妻二人用心行事，竟然把福建米线做出街边老店的味道。

一天晚上，路过妈祖米线店，发现老夫妻俩不在，一个年轻的女孩在忙碌，后来女孩子的妈妈来帮忙。老两口把店交给儿媳和亲家经营。人间常有的故事结局。

生意就是这样，用心用情，加上舍得，自然食客盈门。后来门庭就不再那么热闹了。

饿了，看看价格表，几年不见，上涨不少，品种似乎多了点。买一碗甜米酒吧，少放点水，不要放糖。端上来，除了蛋花，少许米粒儿，一大碗水，用勺子挑半天，没有裹腹充饥东西。

看着玻璃门上凝结的雾气，妈祖米线几个字依然鲜红，突然明白，有些味道注定是留在记忆里温习了。走出店门，小街依然烟火气十足。回望妈祖米线店，方知，原来这些烟火气真的会随着一代人的离去而消散。