

●桑梓留痕●

又闻老街烧卖香

□江文林

为了满足口腹之欲，我起了个大早，到黎老五早餐店买烧卖。没想到你起得早，有人比你起得还早。才早晨六点，不大的门面被买烧卖的人挤得里三层外三层。

兵不打自退，自我安慰一下，改日再来吧。再次来到黎老五早餐店，是十月下旬的一天早晨。由于避开了高峰时间，店内尚有空位。我点了一笼烧卖，就着自己倒的一碟醋，吃了起来。

看着皮薄剔透、色泽光亮、入口香醇的烧卖，我想起了小时候跟着爷爷到“襟襄楼茶社”吃烧卖的情景。茶社位于袁家湾钮家巷口（现仙鹤巷口），建于1916年，文士鲁光钊为茶社题写了“襟襄楼”三个大字金匾镶嵌在门楣上，另一文士王大启撰写了一副对联“襟怀潇洒非关酒；襄水漾洄更有楼”挂在门柱两边。

“襟襄楼茶社”的“荤馅烧卖”是用猪肉、火

腿配上时令蔬菜作馅制成的，可谓“咸配鲜，吃遍天”。烧卖用烫面，即用滚开的水将面和成半熟，再加入冷水和的面，以增加成型能力。用中间粗、两头有把的“走槌”擀皮，擀出的皮薄而不平，四边如同花边，中间放馅，一提就成型，上笼蒸熟。皮薄馅多，形若杯，底为圆，腰收细，上面花边，美观好吃。加入调味的鱼露、鸡汁。吃时再配以醋、蒜丝，味道可口鲜美。

“烧卖”对全椒人来说一点也不陌生。早在明末清初，就在城镇老街的茶馆里出售。《儒林外史》第十回有关于“烧卖”的描述：“……席上上了两盘点心——一盘猪肉心的烧卖，一盘鸭油白糖蒸的饺子。”茶客们一边喝着浓香的早茶，一边就着热腾腾的烧卖，浅斟慢呷，饮时续，边吃边聊。

像“襟襄楼茶社”的烧卖那样，全椒各家茶肆的“烧卖”大多数是以肉为馅，顶部不封口，做

成石榴状花蕊，品种丰富，制作精美，口味各不相同。集贤居茶馆名点小糯米烧卖和水晶烧卖，饮绿茶馆推出的“金钩烧卖”等，在当年全椒县城都名噪一时。

“金钩烧卖”的做法与“荤馅烧卖”基本相同，不同之处在于，原料中加入特级“金钩”。“金钩”即沿海渔民采集的干虾米，呈钩状，个头均匀，体态圆润，色泽粉红，味道鲜美。制作过程中，把瘦肉、肥肉按4:1的比例配料切成丁，放入用温水泡制的“金钩”，再加入适量盐、糖、猪油、麻油、鸡汤汁调制成馅。将馅料包入蒸皮，做成烧卖后在上面放上虾仁装点，上笼蒸5到8分钟即可。

“汇中茶馆”位于袁家湾中街，前临大街，后园直达襄河，前后五进，为吴敬梓伯曾祖吴国鼎所建之“适园”。首进门面六间和二进六间，清末民国初年由吴氏后人吴东尧开设汇中茶馆。

汇中茶馆的烧卖十分有名，肉来自宰坊大户的对年猪。为了提高汇中茶馆烧卖的知名度，还特意从马厂聘来在红白案手艺中摸爬滚打近三十年的老师傅。

“汇中茶馆”和“襟襄楼茶社”用的醋，都是沈中和南货店后面的酱坊自产的上等酿造香醋。再在烧卖馅中倒入适量香菜末和鲜鸡汁，增加了烧卖的鲜味，食之更加可口，这也是“汇中茶馆”与其他茶馆烧卖的不同之处。

烧卖还是那个烧卖，但招牌已换成了“黎氏”。遗憾的是，烧卖中似乎少了些提前预制好的“皮冻”，少了它，品尝烧卖就少了一道程序。尽管如此，临走时我还是从店里买了两盒“生烧卖”，下次再想吃的时候放在家里的电饭锅蒸下即可，谁让我嘴馋呢？况且家里的老伴还未尝过“黎氏烧卖”的味道呢！

●烟火清欢●

腌年货

□马顺龙

“儿子，我想吃你做的咸鱼烧大豆了。”周末，母亲打来电话说，乌鸡炖猪肚、清炖羊排有点吃腻了，想吃我做的拿手菜咸鱼烧大豆。咸鱼是我自己腌制的，那是前些年从母亲手中学会的。

每年进入冬月，在我心里，最带劲的莫过于母亲忙着张罗一年的“味道总结”——腌年货，将一年的喜悦化作一坛坛、一罐罐醇厚的滋味，封存进时间的深处，待到除夕绽放出最动人的风味，缓缓展开在岁月的长廊里。

冬天的阳光虽不如春日明媚，却也别有一番柔和与温暖，洒在母亲忙碌的身上，镀上了一层斑驳而明亮的金辉。母亲坐在老式四方桌旁，左边是精心挑选的五花肉、鱼、牛肉、鸡鸭、猪耳朵等，右边盘子里装着炒好的调料。我从母亲的眼神里，仿佛看到了对传统和历史的敬畏，对幸福美好的期望，以及对家人深深的爱意。这份情感，随着她手中的调料轻轻洒落，慢慢揉搓，悄然融入了每一寸肉质之中。

腌制年货，每一步都充满了仪式感。腌制开始前，母亲把白酒洒在肉上泡一夜，再把盐、糖、八角、花椒、桂皮等调料按比例混合，在锅里不停地翻炒，待炒出香味，颜色渐黄时，便出锅装盘冷却。那份专注与细致，那手法之精准，仿佛是在调配一份爱的秘方，更像是在进行一场精密的化学实验。

次日，母亲轻柔地将炒制好的调料均匀地涂抹在浸过酒的肉块上，然后将这些肉块放在坛子里闷数日，其间还翻弄几次，确保每一块肉都能均匀地吸收到盐和调料的精华。

接下来便是出风晾晒。母亲将一块块肉悬挂于屋檐下，院中的晾晒绳上，让它们沐浴在冬日的阳光下，接受自然的洗礼，任由冬日的阳光与寒风交织，带走多余的水分。那些日子，我总爱跑到屋檐下，静静地看着那些挂着的“艺术品”在时间的流转中慢慢变化，从鲜红到深褐，从柔软到坚韧。阳光和时间仿佛被赋予了魔法，将肉的腥臊慢慢催化出独特的腊

香，让人一闻便心生欢喜，不禁在心里默默计算着还有多少天才能尝到那熟悉的味道。

春节的脚步越来越近，那些腌制好的年货，成为年夜饭桌上不可或缺的美味。无论是切片直接食用，还是搭配其他食材烹饪，那咸香中带着丝丝甜意，肥而不腻、瘦而不柴的口感，总能瞬间唤醒全家的味蕾记忆，在每一个平凡的日子里，都能找到那份最真挚、最热烈的幸福感，每一口都是对过去辛勤付出的最好回馈，也是对来年美好生活的无限憧憬。

在古代，由于保鲜技术有限，古人为了在食物稀缺的冬季依然能有美味可享，便发明了腌制这一方法来延长食材的保质期，并将这种对季节性食物的智慧利用传承了下来，融入丰富多彩的年俗文化。在快节奏的现代生活中，腌制年货的传统习俗虽然面临着挑战，但其背后的文化价值和情感寄托却显得愈发珍贵。它让人们有机会放慢脚步，回归传统，亲手制作年货，感受那份来自祖辈的温暖与智慧。同时，随着健康饮食观念的普及，现代人也在不断探索更加健康、低盐、低糖的腌制方法，让这一传统习俗更加符合现代人的饮食需求。

每到年底，我家依然保留着腌年货的传统。春节期间吃不完的腌制年货，我会分成小块装进食品袋封装冷冻，一年四季随时取出烹饪享用。对于我来说，这不仅仅是一种食物的制作过程，更是一种情感的传承，一种无论走多远都能找到归属感的方式。而母亲腌制的年货，早已成为我心中不可替代的“年味”，每当想起，心头便涌上一股暖流，那是爱的味道，是妈妈的味道。

母亲老了，再也不能像年轻时那样腌制年货了，她把属于自己的“秘制配方”传给了我。在这个充满希望的冬月里，我学着母亲当初的样子开始动手做咸鱼烧大豆，将这份醇厚滋味，呈给做了一辈子饭菜的母亲。让这份传统之美，在平凡的日子里，散发出最浓郁的香味，绽放出最耀眼的光芒。



腊月
芳华
摄

●生活札记●

看了纪录片《重返狼群》，让人泪目。

青年动物画家李薇瀚收留了一只失去父母的狼崽，将它带回了城市里的家。

小格林一天天长大，聪明又灵动。它能听懂“妈妈”说的每一句话，会开电视会选台，会看《动物世界》，还会学狗叫，会在遇到危险时第一时间寻求“妈妈”的保护。

可是随着它的长大，城市的钢筋水泥与它格格不入，叫嚣着的野性在体内横冲直撞，让它不知所措。

它本该属于若尔盖草原。于是，“妈妈”把它带回了那个广袤无垠的世界。蓝天白云、绿草野花、野牛、羊群、牧犬、鼠兔，风里张扬的都是自由的味道。它撒了欢儿地跑，四肢有力，肌肉贲张，油亮蓬松的皮毛随着它的奔跑漾出层层优美的弧度，像是奔涌的浪花。

野外生存的第一课，是学习从捉一只肥肥的鼠兔开始。从此，它一步步走向大自然，彻底释放了作为狼王的本性，也一步步远离了“妈妈”的那个世界。

一只狼的传奇

□陆程

让人破防的是，“妈妈”病了，它会眼巴巴地守在房外。听到“妈妈”的咳嗽会心疼，笨拙地像个孩子似的，把心愛的东西（半只野兔）送给“妈妈”，安慰“妈妈”；会在大雪封山食物匮乏的时候，一次又一次地捕捉到的野兔储藏“妈妈”可以找到的雪坑里，看着“妈妈”拿走；会在“妈妈”崴了脚时，翻过山头牵来一匹马，把缰绳交到“妈妈”手里，并努力用前爪推着“妈妈”上马……即使分离很长时间，还是会“妈妈”的呼唤中徘徊、驻足回望。

每一次和“妈妈”相聚时，它亲吻、拥抱，在地上打滚，总是把腹部最柔软的地方袒露给“妈妈”，那是它毫不设防的信任。

“妈妈”也会把最脆弱的颈背毫无保留地交给它。这是多么令人震撼的、双向奔赴的爱与信任啊！

而在它最终回应野狼群的召唤，即将回归狼群的那一刻，“妈妈”搂着它泣不成声，“格林，你要离开妈妈了吗？”它的眼里都是泪水。最终，“妈妈”还是放手了，让它重返狼群，做了一只自由的狼。从那以后，“妈妈”和格林再也没有如此近距离地接触过。

后来的格林有了妻子孩子，有了族人，也有了责任。最后一次出现，它把7年前“妈妈”为它女儿包扎伤口的红腰带放在摄像头下。7年的时间，红腰带竟然没有丝毫破损，而它全身上

下没有一个疤。

红腰带的送还，是格林对“妈妈”最后的告别，也是对“妈妈”的思念和不舍。

我想，格林的世界应该是撕裂并矛盾的吧？幼年时，它被人类“妈妈”宠爱着长大，甚至可以说接受过人类的文明教育。然而，当它重返狼群后，在恶劣的自然环境里拼尽全力生存的时候，还要提防人类的猎杀。它不解的是：同样是人类，为什么“妈妈”爱它如子，另一类人却要啖它和族人的血肉皮毛？

如今，格林16岁了，作为狼来说，它已经垂垂老矣。最终，它来自来处，也将归去来处。

那一日，李薇瀚去了一个野生皮毛店。店里有成罐的狼牙，还有一件用620块狼头皮加工的皮袍。美丽天然的花纹，柔软温暖的触感，背后却是一双双再也不会睁开的眼睛。

万物皆有灵。我依然期待着，在那茵茵草原上，会再次传来那首高亢的、变了调的《传奇》，那是专属于格林的一只狼的传奇。

●诗韵潮声●

同心筑新天

——献给天长市知联会

□张小平 冶伟芳

当“十四五”的硕果挂满江淮枝头，
当“十五五”的晨光铺展高邮湖面，
我们，一群以智慧为根的人，
再次集结在这面旗帜下——

知联会，这是我们共同的家！
我们的身影，是知识分子的星光，
汇聚于江淮热土的灿烂星河。
我们的脉搏，应和着家国情怀的律动，
紧贴着天长奋进的时代交响。

这不是一座孤岛，
这是在“全国百强进位次”的攀登中，
一块托举发展的坚实基座。

这不是一湾静水，
这是在“长三角争一流”的潮头上，
一股生生不息的思想源泉。

看！教育界的同仁，
深耕于三尺讲台与科研案头，
点燃求知火种，守护满园桃李。

医疗卫生工作者，
奔忙于诊室病房与乡野小径，
铺就健康之路，筑起生命屏障。

司法领域的卫士，
坚守在调解一线与普法课堂，
守护公平正义，播撒法治温暖。

乡村振兴的巧匠，
钻研于田间地头与科技大棚，
破解丰收密码，绘就田园画卷。

助力发展的服务者，
穿梭在园区厂房与项目现场，
送达政策春风，厚植营商沃土。

点亮文明的宣传员，
活跃在文化场馆与街坊巷间，
赓续千年文脉，唱响时代强音。

在知联会的广阔平台上，
我们并肩投身公益长河，
回应每一次期待，守护每一份渴望。

在知联会的温暖港湾里，
我们同心汇聚真挚情谊，
激荡同一种信念，共赴同一个远方。

我们用智慧，为发展建言，破解前行课题。
我们用实干，为履职注解，书写时代答卷。

这份初心，源于“走在前列”的召唤，
正化为助力“超千亿”目标的坚实步履。

愿这束同心汇聚的光，
照亮天长的璀璨前程；
愿这份携手同行的情，
谱写属于家乡的崭新篇章！

让知联的磅礴力量，
在江淮大地上薪火相传、永放光芒！

诗两首

□宋建稳

咏高邮湖

浩渺清波泊岁寒，高邮浪拍古圩边。
行吟市井花前酒，小灶烹鲜水映烟。

咏梅

小瓣初开看世尘，北风凛冽养精神。
生来岂有谄谀色，偏要寒冬一段春。

