

贵州人嗜辣，天下皆知，江湖雅号“辣不怕”。

初至黔东南苗族聚居地台江县，晚餐毫无悬念是一顿热腾腾的酸汤鱼。这里的苗族世代恋酸喜辣，沿袭成俗，有“三天不吃酸，走路打蹓蹓”之俚语。鱼料切成厚片，片片鱼（乌江鱼）、江团鱼、财鱼、草鱼、鲤鱼、鲟鱼、角角鱼（黄腊丁），不一而足，洋洋大观，以后两种为贵。西红柿、大葱、生姜的红汤底锅“咕噜咕噜”冒着酸气，接我的苗族兄弟递来一碗蘸水，是两种辣椒酱料的合并，入口浅尝，立马辣呛了嗓子，跟着眼泪也涌出来了。赶紧换上一碗酱油菜碎蘸汁，稍兑人一点点青辣椒酱，搭搭滋味。抬头见苗族兄弟吃得云淡风轻，谈笑自若，脸上未曾辣出一滴汗来。

午晚餐吃辣，倒也正常，台江人早餐离不开一碗红汤牛肉粉，连汤都是辣的。苗族兄弟还嫌不够，又添上一勺播过的烤青辣椒酱。我吃得满头大汗，旁边一位女士冲着女老板直喊：“老板儿，你这儿酸菜不酸，辣椒不辣哦！”真是一方水土养一方人。

对待折耳根这种食材，如汪曾祺在《五味》一篇中的感受一样：“这是什么东西？苦倒不要紧，有一股强烈的生鱼腥味，实在招架不了！”十多年前，我在贵州初食折耳根，亦视其为食物中的异类，吃过两三回之后，欲罢不能，尤爱糊辣椒生拌折耳根，不见就想，吃上顿思下顿，犹如中蛊，此与食榴莲的情形大体相仿佛，恰好，我是两者的忠实拥趸。这是一种与生俱来的不浅口福。

凯里市肆中的砂锅酸汤粉很好吃，秘笈是要找当地人引荐，选对苍蝇馆子，店家通常会配上油辣椒、干辣椒、西红柿青辣椒酱、葱花、折耳根的调料自助，酸辣由己。米粉砂锅是西红柿酸汤，内中食材不单调，添有鲜肉丸、鲜猪肝、酸卷心菜、香菇、红肠等。当地朋友帮我调了一碗蘸料，没加折耳根，我起身去添上一大勺，朋友吃惊地看着我说，你这也能吃习惯？

在街巷里的古镇肌理

晓 瑀

假期住在浦东，心想就可以骑行得远一点。这次我的目的地选择了川沙古镇。20世纪80年代，我在上海读大学的时候，川沙还是一个县城，后来，浦东新区成立区划几经调整，川沙已经成为浦东新区的一个组成部分了。所幸的是，它的老镇子还在。

查好了路线，我早早就出发了。清晨的街上没什么人，温度也特别适宜，浦东的地势很平，除了过桥的时候有一点小上坡，没有什么挑战性的大坡，非常适合骑行。

骑行的路上，我路过了唐镇，那块刻着“唐镇”的景石静静地立在路旁，石头的纹路里裹着草木的气息，想在晨光里，默默记下我这个行路人的车轮声。

我沿着大路一路走，特别享受这单飞骑行的时光。渐渐的，川沙古镇近了。川沙之名，是江河与泥沙的时光絮语。从前，滔滔浦江裹挟着泥沙奔涌而来，与东海的潮汐相拥，在这片滩涂上慢慢淤积出沙洲。日复一日，江河的“川”与淤积的“沙”缠绵共生，渐成陆地家园，“川沙”便自然而然地成了这方水土镌刻着地理记忆的称谓。

从东城濠路进到川沙古镇，一下子进入了那种亲切的喧嚣。路边的市场浮动着鲜活的烟火气，饱满的甜高粱就堆在地上，操着吴依软语的居民围在摊前，伸手拈起一截刚刚砍断的秸秆尝着甜，清甜的汁水在笑声里漫开。这种甜高粱秆实际上是甜芦粟，常被当作甘蔗食用，是秋日田野的天然糖果。切断的高粱秆渗出乳白的汁液，孩子们捧着茎秆边走边嚼，黏甜的汁液顺着嘴角淌出来，想起了我们小时候在北方也会同样的去啃青玉米秸秆的场景。其实，随着时代的发展，我更多知道的是用甜高粱生产的绿色甲醇，这种大受欢迎的绿色能源已经可以加注到国际航行的船舶上了。

路上，是鲜活的人间烟火。摆摊的阿公阿婆的鞋上还沾着田地里的泥土，眼前摆着的是刚刚摘下的玉米，刚刚摘下的青菜和毛豆腐豆之类的，竹筐里也有自家腌制的雪菜。活蹦乱跳的大闸蟹被放在圆桶里，上面盖着透明的玻璃板，俗语说“秋风起，蟹脚痒”，现在正是吃螃蟹的好时候。

平日里，大家只留意上海的高楼大厦和绝世的繁华，岂不知就在咫尺之遥，便有江南水乡最温柔的诉说。魔都的摩登与水乡的温婉就像一枚硬币的两面，一面是陆家嘴的霓虹闪烁，一面是川沙镇的小桥流水，都是可以入心的诗情画意。

稍作停留，看见镇上的老人把藤椅、木桌搬到路边，杯里的茶腾着旧日的热气，闲话随着风慢悠悠地飘过来，混着远处偶尔传来的叫卖声，成了古镇软软糯糯的背景音。

曾经的东城墙，早已褪去旧时模样，化作一湾宁静的河，水波轻轻晃着岸边的树影，把外界的热闹都揉成了温柔的涟漪，静静守着古镇的时光。

黔行漫记

王开生

荔波县的酸汤鲜切牛肉粉，深得当地人青睐，这里汤底的酸度比台江、凯里都要高，可能是成品的缘故。酸口味的特色菜除了酸汤鱼、酸汤牛肉之外，石锅酸笋鸡、虾酸牛肉、布依盐酸扣肉、盐酸鱼、荔波酸肉等，纵横美食江湖多年。荔波人吃酸真不含糊。

电影《芙蓉镇》中，米豆腐出现的频率很高，一直误以为米豆腐就是豆花，闹了乌龙。人在荔波，大店小馆家家皆有米豆腐推荐，是湘黔川鄂地区著名的势力小吃，又从中分出诸多流派，各有所长。

瑶族米豆腐，以大米磨成浆水制作而成，形似豆腐，其实与豆腐无涉。米豆腐切成条，色如豌豆黄，以糊辣椒、蒜泥、小葱、香菜和辣椒酱合拌而成，口感爽滑似凉粉，油辣鲜香。午餐，又点了一份瑶家的折耳根炒腊肉，双美加持，连下两碗白米饭，心满意足，作别荔波。

贵州真算是“天无三日晴”。刚到下司古镇还是蓝天白云，晴空万里，忽一会儿便飘起了雨丝。躲雨清水江上的风雨桥长廊，阵阵烤肉的香气递进袭来，一位花甲苗族妇女手推小车，正当街现穿现烤，食材是本地名产黑毛猪肉，一根竹签串起三块肉丁，两瘦夹一肥，碳烤，忍不住口含涎水，买了一打，坐在桥中长凳上，一边撸串，一边静赏细雨中的清水江沿岸风光，偷得浮生半日闲。

风雨桥头，两位苗族妇女跟前各置一盆，售卖土产水果，一种是野生猕猴桃，个头堪比山鸡蛋；一种敞开口的椭圆形淡紫色水果，两瓣厚果皮似半开的紫玉兰，长条状的果肉有些特别，似微缩版的玉米棒，果肉白色，点缀有一排排的圆黑籽粒，水果盆前竖一手写立牌，上书：野生八爪瓜。从未见过。买了两个尝鲜，入口软、糯、微微甜，并无杂味，也说不上有多好吃。只是那一排排的黑籽，嚼罢有些苦涩。

过境安顺，月近中秋。戴明贤先生在《石城》一篇中记载，“八月中旬，供月亮菩萨，吃月饼百果，跟各地差不

多。石城月饼，不论馅为水晶、洗沙、火腿，都是撒满芝麻的酥壳饼，不同于广式、云式和省城的。尤其是石城洗沙麻饼，至今驰名。”石城即是安顺，我吃过安顺两种馅料的月饼，个头皆不大，厚度若拇指肚般，大小跟圆眼镜片相似，团成圆饼，一种称洗沙麻饼，豆沙馅，取材当地特产小懒豆，亦叫小竹豆，合入菜籽油施重糖（红糖）炒制，尤甜；另一种是火腿麻饼。麻饼通身沾满白芝麻，置于土灶中烘烤至焦黄，香，自不必说，一口咬下去，既酥又软，立马轻量化在口腔之中。从安顺走出来的戴明贤先生喜食洗沙麻饼，这也是离乡背井的老安顺人忘不了乡愁味道。作为外乡人，我却偏爱甜中带咸的火腿麻饼，有浓郁的火腿陈香，吃惯了甜味的或咸味的月饼，袖珍版的安顺火腿饼食罢口留异芳，也容易让人对这座小城心存念想。

甲秀楼是贵阳第一名胜。翠微阁已辟为萧娴先生书法陈列馆。南麓北游，作为女书家，萧娴名冠天下，家乡人待这位康有为的女弟子着实不薄。一楼展厅迎面有一幅书法对联，联语曰：长虹远引；回阁飞澜。或是她昔年来青岛时为栈桥回澜阁所撰。

我是因为一碗肠旺面才记住贵阳的。这是一座充盈着浓郁烟火气的城市，大街小巷，各色店铺鳞次栉比，餐馆扎堆，米粉馆饭馆尤多。贵阳人对待吃喝向来是认真的。合群路附近的蒋家肠旺面馆在本埠有绝好口碑和超高人气，其深耕肠旺面制作技艺七十余年，入选贵州省名点名小吃之列，以肠旺面和鸡肠旺面两大类，最受食客欢迎。但凡本地人认可的馆子，大多不会踩雷。老店出品的肠旺面，红汤油润，肥肠脆韧，旺子鲜滑，脆哨焦酥，豆芽清爽，我多添了一份血旺和一块卤汁豆腐；面是碱水面，色微黄，劲道，如果喜欢吃软面，贵阳人会嘱咐下面师傅：面条煮熟一点。配上自选的酸包心菜和酸白萝卜丝，解腻，适口，照例吃得酣畅淋漓，汗擦不停。面馆店面不算大，若赶上高

峰时段，要有耐心排队才能等上这一口。蒋家肠旺面馆别无分店，外地人来贵阳，需擦亮眼睛甄别。

每位贵阳人心中皆有属于自己口味所好的一碗肠旺面，龙井路的程肠旺，蔡家街金牌罗记肠旺面，南门口肠旺面，各美其美，封神贵阳肠旺面“四大天王”。

有一道中国名菜，贵州人说它是黔菜，四川人认为它是川菜，而山东人当仁不让，归为鲁菜，各有各的道理。此菜名曰宫保鸡丁。宫保，指丁宝桢，清代道光二十三年（1843年）中举，咸丰三年（1853年）进士，贵州织金县人。传说他任职山东按察使、布政使期间，家厨将家乡的辣子鸡带到山东，稍加改良，将山东大花生加入其中。丁宝桢任四川总督期间，入乡随俗，此菜又添加了川味花椒，最终定型。丁宝桢逝后，清廷追赠“太子太保”，世称“丁宫保”，宫保鸡丁之名由此而来。

贵阳以出品宫保菜闻名的餐馆众多，当地朋友带我去了一处居民老区楼下的家常馆子：王记饭店，说是以宫保菜享誉坊间二十八年的老店。晚上七点，店内外座无虚席，户外坐满了十几桌客人，室内更是一座难求。老店的招牌菜宫保鸡丁，讲究一个鸡肉现剥现炒，肉不过夜，不下冰箱，当日售完即止。菜上桌，入口有浓郁的镬气，鸡肉鲜滑，偶有脆骨，用糍耙辣椒炒制，辣度刚好。另一道是宫保脆肠，韧劲十足，不似肠，倒是脆肚头。两道宫保菜深合心意，彻底征服了我的味蕾。干脆把这两道菜移到跟前，笑对朋友说，你吃别的菜吧，这个我回家就吃不到了。一扫而光。

贵阳瑞金南路的安顺胡记牛肉粉，是一家开了三十年的牛肉粉面专营店，石城美食，妥妥的在省城站稳了脚跟，广受好评。牛肉粉的红汤底浓稠，厚实，微麻微辣，牛肉、牛筋、牛肚软烂入味，食之不忍停箸。贵阳寻味之旅，以肠旺面开场，以牛肉粉谢幕，当地朋友说，这是我们贵阳人最钟爱的两种家乡风味。



■水彩《海岸潮声》
高连保

到骆驼祥子博物馆沉浸“读书”

王 咏

间烟火图，每一段都交织着希望和失望的经纬。

我曾不计其数在博物馆创作厅里伫立，“读”他在青岛时的照片，“读”他的手稿，“读”他的《我怎样写〈骆驼祥子〉》，好像站在那里同先生对话，听他聊祥子的“诞生”，祥子的理想，祥子的堕落；聊虎妞的精明和自私，泼辣和粗俗，强悍和勇敢；聊小福子的善良与温柔，隐忍与屈从，绝望和牺牲……先生聊得那么真实，比书本上的铅字更沉重，也更清晰。

先生的钢笔还斜插在那里，一尘不染，仿佛刚写完那句“车夫的外表上的一切，都必有生活与生命上的根据。我必须找到这个根源，才能写出个劳苦社会。”站在先生的书房里，放大着“阅读”的空间，文字的源头在瞬间被追寻到，文字的温度在瞬间被感受到，文字的光在瞬间被捕捉到……

院中，祥子的雕塑，比书本上的立体。虽然铜铸的身躯在风雪里冰凉，在酷暑中滚烫，但我们可以与他“对视”，可以用目光给他送去温暖和凉爽，为他卸下背负的一些重量。我常常看到一些去抚摸他肩膀的游客，他们是从心里把这座雕塑看成了一个有血有肉的人——此刻，这是一份带着触摸的“阅读”，触摸祥子，也触摸自己的内心。

无论阅读《骆驼祥子》这本书到什么程度，都值得来这座与名著如此相通的博物馆，



嫁接的杏树

王 湊

小院里原本没有杏树，倒是有五棵“环抱”的李子树。那是当初开发商为打造小院绿化氛围，特意栽种的。

李子收获时是紫色的果实，个头也挺大，咬一口有一丝甜味，但更多的是酸涩。邻居调侃说这本来就是为了美化而种的，属于“欣赏”型果树，果子不可能太好吃。

不好吃又占着地方显然有点“多余”，不值得宽慰的是，春天李子树开花，那精巧妩媚，又红又白的小花朵实在令人喜爱。我拍了几组照片发在微信群里，博得一片点赞。

点赞换来的只是一时的虚荣，更多的还是要面对现实：那些李子树竖在那儿，除了华而不实，确实无所作用。后来，小区负责绿化的师傅上门自荐，说可以帮着嫁接成杏树，但要收点辛苦费。这倒是个不错的主意，于是便欣然同意。五棵树“环抱”一起过于密集，不利于生长，师傅建议下狠心挪走几棵，只保留下最强壮的。于是，三棵被挪到了小区里变成“公共”，一棵被挪到了小院的另一处，同样做了嫁接。

师傅先把李子树的树枝剪去一些，然后用小刀把留下的树枝割开一道缝，再把提前拿来的杏树树枝，同样割开口子，插入李子树枝里面，然后用塑料带一层层缠上扎紧。如法炮制，很快李子树上便出现了一支支裹着“绷带”的嫁接树枝。远远看去，很像是负了伤的大树，被采取了救治措施。

嫁接第一年一切如旧。春天来临，李子花照开，依然灿烂迷人，第二年还是如此，未见一点杏子的踪迹。第三年嫁接的枝子长长了，也变得微粗了，但仍没有看到杏子的模样。讨教嫁接的师傅，师傅来看了看说，再等等，你家的生长慢。同一个时间嫁接的别人家的已经有收获了。赶到第四年，在一个雨后天晴的早上，家人突然发现长满绿叶的枝子上挂着两个大拇指大小的绿色果子，很是激动，忙找来邻居辨识。邻居看了看笑着说，结杏子了！兴奋之情立时涌上心头，马上把好消息分发给亲朋好友。亲朋好友也纷纷回复，等着去吃杏子啊！

但很快闷闷不乐了。每天去查看有否新的杏子出现，但每次都失望而归。整棵大树虽长满茂密的绿叶，却只有两个果实孤零零的挂在那儿，像是在可怜巴巴地看着这陌生的世界。

然而，尽管是形单影双，但两个杏子却一天天在长大，并变得黄澄澄，看上去甚是喜人。那丰满、壮硕的模样，甚至让我一度产生幻觉：满树都是金黄色的杏子，小院顿时蓬荜生辉。

朋友来小院玩耍，见树上只有两个杏子，笑呵呵地说，老话说杏旺人不旺。人旺比什么都好。另一位朋友马上“反驳”，杏树开花是春天的象征，杏树寓意着坚强与顽强。杏子还是多些好。

其实，关于在自家院子里适不适合种杏树的问题，早听说坊间有不同说法。听说归听说，信则灵，不信则不灵。地球本来就是人类的大村庄，在上面种什么不种什么，都不照常转得好好的吗？

今年的一场春雨过后，无意间发现嫁接的树上出现了许多绿色小果子，像小巧玲珑的小灯笼倒挂在树枝上。一个、两个、三个……虽仔细数，但实在数不清。那都是杏子的雏形，昭示着嫁接的成功与辉煌。

几乎一天一个样，杏子在长大，在变换着颜色，先是绿，之后是微红，然后变黄。懂行的邻居告知，当初嫁接的是麦黄品种。麦黄杏是我们国家的优质传统杏，北方地区尤为盛行，果肉是黄色的，非常好吃。

终于品尝到自己家树上的果实了，那心情确实不一样。吃着香甜，醉在心间，恍惚中像是进入了“桃花源”的感觉。

另一棵嫁接的杏树也有了收获，遗憾的是果子很少，满树数了数刚好十个。当初嫁接的师傅见我检讨，说位置选的有问题，头顶硕大的针叶松，接受阳光太少又不透气。经商定，秋末初冬再挪动挪动，一定要迎着太阳，争取来年也来个“改头换面”。

想来有趣，原本只好看不好吃的李子树，被巧妙地嫁接上了杏树的枝子，经过一段时间的磨合、相融、共生，完成了华丽的转身，最后竟被赋予新的“生命”，变成更有实际价值和意义的果树。这过程既曲尽奇妙又耐人寻味。

大自然的物种可以通过“嫁接”，或者另辟蹊径使其焕然一新，更有力地展示自己，人又何尝不是如此呢？当那些看似不如意，或者坎坷、波折，甚至苦难出现时，如果仅仅以听之任之、无可奈何，束手无策，乃至坐以待毙的态度来对待，换来的一定是雪上加霜，举步维艰，痛不欲生。然而，假如试着重新去开辟思路，寻找更合适的途径，付诸更有力的行动，说不定会无心插柳柳成荫，也可能是柳暗花明又一村，更别说猛然回首那灯火阑珊处了。不妨，试试看。