

从兰州一直南下，行驶五个小时一千余里。沿途看到的山，从荒山到植被，从光秃秃的山峦到绿茵茵的峻岭，给人的印象仿佛是从塞北来到了江南。

到了陇南，空气格外清新湿润，仿佛回到了我们长江中下游的家乡。陇南地处甘肃东南部，西南边与四川的广元、绵阳、九寨沟接壤。陇南是甘肃省唯一属于长江水系的地方，这在地理位置上，具有独特的环境风貌。怪不得人到了这里，就感觉不一样，呼吸舒服，适应性极强。

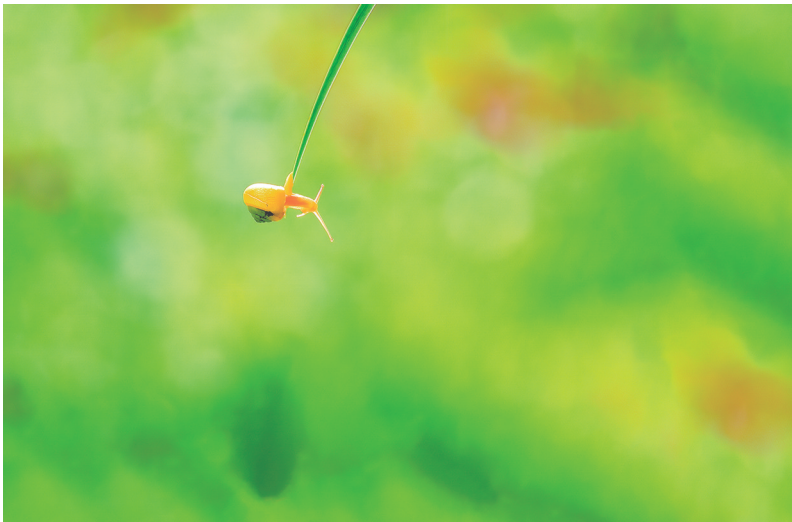
坐上出租车，沿着江岸行驶，依稀看见对岸的霓虹灯闪烁着“长江大道”“江南雅居”“俏江南服饰城”等，见到了本属于我们沿江地区才有的广告名称，颇为亲切，一下子把大西北与长江中下游的距离拉近了，陡增几分亲近感。

走进一家宾馆，端庄大方的总台小姐说“对不起客满了”，而且说对面好几家宾馆都订满了。她笑着打开手机，查翻了好多个界面，只有一家还有一个双标间，她帮我们预定了，并打电话过去问怎么走，可对对方说没有房间，只是平台系统发生故障无法告诉客户。这位小姐又帮助查找招待所，最后在老城区订到了房间，并且说打个车过去大概6块钱。这是我们刚到陇南第一个接触的印象最深的人，她的举手之劳，使陇南人热情好客乐于助人的优良品格与美好形象，在我们心里潜滋暗长开了。

第二天，我们沿着白龙江岸畔步行。方知一条白龙江依山顺势，纵

陇上小江南

徐 笑



努力 孙世华 摄

向穿过陇南市区，将市区划分成南北两个部分。但白龙江上一条条大桥又将城区连接起来，使人并没有区隔之感。而且，这些桥好像都是艺术品，展现着不同风格，各具特色。最古老的桥是廊桥，始建于清代，古朴古貌，古色古香，是老城区的一道风景线。城市的布局与各种桥梁的穿行，大有山城重庆的氛围，但又不像重庆那样任意倾斜，杂乱无章。白龙江流

入嘉陵江，在重庆又汇入长江。因而与我们是同一个水系。

各种各样的花坛，绿草坪一丛一丛的，随形而曲。观景带，有序地种植着绿叶乔木。乔木的品种，十分丰富，犹如我们南方一样。水榭之中，睡莲的宽大叶片散布在水上漂浮着，半开的莲花，一半露出水面，一半漾在水中。那犹抱琵琶半遮面的姿态，叫人欲见不着，欲

爱不能。花圃里，各种花卉，色彩斑斓。那各色的茶花，又大又艳丽，仿佛盛开的牡丹。绿化带上，还有一丛丛水竹、孝竹冒着尖尖的新竹，不觉让人想起郑板桥“新竹高于旧竹枝”的题画诗。

在大街小巷，路灯的底座上，到处看到“花椒之都”“橄榄之城”的字样。似乎在无声地告诉人们，什么是这里的盛产。

一位女士跟随我们一边走一边聊。她颇为自豪地说：“陇南的自然环境就是好，常年没有浮尘，没有风沙，空气湿润，气候宜人，是陇上小江南。”是的，陇南非常适合人居。这跟长江中下游地区，没有什么区别。也许是陇南的气候与环境格外的养人，已经退休的她比实际年龄要年轻得多。

我们走到滨江公路的尽头，就是陇南市博物馆。徜徉在博物馆的展带之间，深深地感受到陇南的历史是如此厚重，感受到陇南的文化，虽然带有北方的粗放，但更多的是南方的温柔。同时，陇南还带有红色文化基因，是红军长征的路线，哈达铺镇就是中央红军转战陕北的加油站。

火车启动了，我们即将离开美丽的陇南市北上兰州。火车站后面的崇山峻岭，白云缭绕，烟云飘浮，将绿色的山峰衬映得忽隐忽现。远远看去，峥嵘隐露，层峦尽染，好一幅陇上江南水墨画。耳边仿佛响起那首经典歌曲：“我从陇上走过，陇上一片金色……”

忙归忙，勿忘“六月黄”

申功晶

小学时的一个暑夜，堂叔提了一网“六月黄”，递给父亲：“乡下亲戚刚捕的，给孩子尝尝鲜。”我正趴在桌上温书，抬头瞄了一眼网袋里的螃蟹，个头不及普通大闸蟹的一半大，这么小巧的玩意儿也能翻吃出花样来？只见父亲用毛刷在清水中将它们一个个洗干净，纵向一切为二，掏出肚肠、内脏，在横切面上沾些许面粉封口，放入油锅中炸至蟹壳泛红，加入葱、姜、黄酒、酱油等佐料大火煸炒，待汤汁烧沸，加入切片年糕翻炒均匀，以小火收稠汤汁，一碗浓油赤酱的毛蟹炒年糕上桌。吃起来讲究次序，先夹年糕片，此时的年糕吸足了螃蟹的鲜味和调料的香味，酱香诱人，反倒有一种喧宾夺主的意味。趁热咬一口，鲜

香软糯入味，吃完年糕，再用手抓吃毛蟹，唇齿并用，剔壳吸肉，品吮着丝丝缕缕的蟹鲜之味。

父亲这道“毛蟹炒年糕”的手艺灵感源自祖父爱吃的一道下酒菜“面拖蟹”。当年，祖父在外忙活一

天后，拖着一身疲惫回到家中。厨佣忙将备好的酒饭端到二楼书斋，酒是一壶上好的桂花米酒，下酒菜有荤有素，诸如油爆虾、田螺塞肉、小葱拌豆腐……待到六月黄上市，他会特意去菜场挑几只，洗净、切片，掏除腮、胃、肠，用水调和一小碗面粉加点食盐拌匀，截面蘸满干面粉，放锅加油几十秒煎制封口。加葱、姜一起煎香，用中火烧热砂锅放油，将沾了面粉的螃蟹放入锅里煎炸，待颜色变红后取出、沥干。再用面粉加入少许冷水和打碎的新鲜鸡蛋调成面糊，以蛋面糊裹住蟹块下锅油炸，再回锅炒香勾芡入味。放嘴里嚼一嚼，饱满鲜嫩，满嘴蟹鲜，对于懂吃的老饕来说，“六月黄”实乃人间美味极品。祖父老酒咪咪，六月黄嘍嘍。吃完螃蟹，把剩下的汤汤汁汁拌入白米饭中，那蟹鲜味渗透到米粒里，这碗米饭的身价，立马“升级提档”。较之苏东坡的细鳞鱼（形状像鲈鱼）、鲁迅的茴香豆、梁实秋的炆青蛤。六月黄大概是下酒菜中的爱马仕了。到了1960年代末，我们全家被下放到苏北一个贫瘠的乡村，每天清汤寡水的米饭蔬菜，嘴里“淡出鸟来”。

有一天，父亲去河边玩耍，顺手抓了几只蟛蜞回家，祖父见了，头脑中灵光一现，他上集市买了些面粉、鸡蛋、葱姜等佐料，照着厨子的烧制方法，做了整整一碗“面拖蟹”，蟹一上桌，孩子们就迫不及待用手抓起来吃，蟹壳软薄如翼，蟹肉鲜嫩细软，蟹膏丰腴软滑，成流脂状，连壳带肉一起吞下肚，而裹在蟹壳上的面糊，留住了蟹膏精华，竟比螃蟹本身还好吃，滋味之美让最矜持的女孩忍不住手抓嘴嚼，大快朵颐。这次牙祭，让父亲在很多年后，回忆起来，仍颇有感触地说道：那徘徊在舌尖的滋味，让我久久不能忘怀。

其实，吃又何尝不是一种对待生活的态度，会吃的人，往往更会积极乐观的生活，更热爱生命。祖父这种“苦中寻乐”的生活态度，让我想到“中国最后一个士大夫”汪曾祺，即便在风雨晦涩的人生中，汪先生仍以美文写遍所尝美食：“折腾吃，得有满满的烟火气，才有生之乐趣。”而汪先生心目中“天下第一美味”——醉蟹，大抵与酒糟六月黄相差无几。醉蟹的制作手法，清人赵翼在文集中记

载：“泰州人瓮贮甘醴，投蟹于中，听其醉死，谓之‘醉蟹’，味极佳。”确乎，开坛后的醉蟹，一股馥郁酒香扑鼻而来，尝一口，蟹黄脂醇、蟹膏细腻、蟹肉咸鲜回甘。这“醉生梦死”的六月黄，倒是成就了一趟舌尖上的惊艳之旅，正是江浙人偏好的一口。

江浙一带水多船多，明清时期风行“船宴”，清人顾禄在《桐桥倚棹录》记载了旧时，我家乡苏州舟上盛宴之况：“船制甚宽，艄舱有灶，酒茗肴饌，任客所指。”

今夏，我雇了一艘小木船，船头破开水面，悠悠荡荡，朝着荷丛深处驶去。暑热沸腾，荡舟十里荷花，一阵阵清香从鼻端渗透至肺腑，其中妙处，自不消细表。船家自有小锅土灶一只，厨子将现捕现捞鲜活鱼虾，做成河蚌烧肉、银鱼溜蛋、蚬子豆腐汤……时鲜佳肴，而那做菜的汤汤水水，还是直取河中心的活水。船家的压轴大菜唤作“一锅鲜”，顾名思义，将河鲜一锅炖，光听名字就让人流哈喇子。果不其然，揭开锅盖，鲫鱼、黄鳝、河虾、蛤蜊……再配以豆腐、西红柿、丝瓜等时蔬，这一锅中，当仁不让的主角非六月黄莫属，先将螃蟹对切开来，与配料煸炒后，加入熬煮的一锅鲜中，除了少许油、适量盐，不加任何佐料，还原食材本真的味道，这是六月黄一种极为土豪的做法。一锅鲜的靓点在于汤，汤汁饱吸了六月黄、河鲜之精髓，吮吸一口，真真是“鲜到眉毛也掉下来”。