

◆ 边走边看

在贵阳相聚

石悦

儿子来电，邀全家同游贵州。电话那头，他语气轻快，说贵州天高地厚、气候宜人，美景星罗棋布，值得一家人同去。我们从安庆动身，儿子从伦敦飞回，孙子自北京赶来，齐聚贵阳。

抵达时，已是下午四点半，儿子儿媳早已在地下车库等候。见面没有寒暄，儿子只说了句：“景点你们可能来过，但全家人一起，这是头一回。”我频频点头，心里却翻涌着万千滋味：他万里迢迢从欧洲赶回，孙子挤时间从北京奔来，我和老伴翻山越岭，风尘仆仆——一家六口，能在贵州山水间相聚，真是难得的缘分。

稍作安顿，先去黔灵公园。一进园门，满山猴子便迎了上来。成百上千的猕猴，有的蹲在石栏上打量行人，有的从树梢荡下抢夺食物，更有胆大的骑上游人肩头，抓耳挠腮。一只小猴忽然窜到老伴身边，伸手抢她手里的矿泉水。老伴一惊，本能地攥紧瓶身，水没丢，兴致却给吓跑了。恰逢天空飘起微雨，她心有余悸，催着我们匆匆离去。回头看，猴群仍自在嬉闹，人猴各安，倒也是一种和谐。

入夜，驱车穿行市区，高架路上俯瞰贵阳城，万家灯火如星汉灿烂，远山隐现，恍若天宫。车行其间，忍不住对窗外夜色轻声吟哦，听山谷回音，心弦微颤。去“陈氏人家”吃豆米火锅，这是一家上过央视的网红店，人满为患。儿媳便

春天的时候，开车在皖南的大山里兜兜转转，忽而想起不远的山凹里的农民朋友，索性不打招呼，径直前往。

我的突然到访，让他有些手足无措，他搓着粗糙的双手，不停挠着后脑勺，憨厚的脸上满是局促，连声念叨：“咋不提前捎个信来！家里啥像样的菜都没备下，连个荤腥都没有！”话音未落，他转身就要去院子里逮土鸡，又急忙招呼老伴，赶紧动身去街上割鲜肉。

我连忙伸手拦住他，笑着劝他不必忙活。本就是顺路途经，有什么便吃什么，用不着特意张罗。我

望向院外的菜园——辣椒挂满枝桠，沉甸甸压弯了细枝；翠绿的豆角顺着竹架肆意攀援缠绕，鲜嫩的青菜、水灵灵的莴笋挨挨挤挤……我说，简单清炒几个蔬菜，再用柴火灶烧出锅巴米饭，就足够了。

正闲聊着，朋友目光

带我们去分店，人少些，味道依然浓郁。一锅红汤煮沸了暖意，也温热了团聚的心。餐后夜游甲秀楼，楼始建于明万历二十六年，取“科甲挺秀”之意，屹立南明河上。本想登楼远眺，无奈游客摩肩接踵，寸步难行，只能随人潮缓缓挪动，未及细观，已被挤回岸上。回酒店近午夜，想起早晨还在安庆湖边散步，晚上已在贵阳街头，一日千里，科技拉近了距离，却也让人来不及细细品味。

次日游览天河潭，被誉为“黔中一绝”。乘船过蛟灵洞，洞内钟乳倒悬，暗河幽深，水光映壁，如入幻境；绕卧龙湖，湖水澄碧；再观卧龙飞瀑，飞流直下，水雾扑面，凉意沁心。午后往青岩古镇，始建于明洪武十一年，已有六百余年。踏着光滑的青石板路，两旁老屋木门斑驳，墙缝里生出青苔，诉说着悠悠岁月。我们走马观花两小时，尝了卤猪蹄，看了古牌坊，精疲力尽仍依依不舍。晚间孙儿赶到酒店，陪我同睡。数月前我生病时，他曾趁双休日往返两千多公里来看我，深夜进门，凌晨又赶高铁回去。此刻望着他熟睡的脸，我眼眶发热，却只是轻轻替他掖了掖被角。

第三天，我与老伴先访阳明祠、文昌阁，又去贵州省博物馆，看历史文物。随后全家自驾去六盘水，直奔乌蒙大草原。草原辽阔，草色漫向天际，风吹草低见牛羊，牧人骑马悠然而过。孩子们在草地

一扫，瞥见院墙下一方水塘，瞬间眼睛一亮，猛地抬手拍了下大腿，语气满是欣喜：“有好菜了！我下塘夹蚌去，这塘里的蚌，鲜得不得了！”

老话说，“三月螺蛳四月蚌”，塘里的蚌经过整个冬天的休养蛰伏，肉质变得紧实弹牙，裙边肥厚软糯，毫无腥气，正是一年中最鲜嫩的尝鲜时节。

我本以为夹蚌总要备上火钳之类的工具，谁知朋友只随手递给我一只竹箴簏，笑着让我在塘边坐等。他利索地褪去布鞋，高高卷起裤管，赤着双脚稳稳踏入塘中。

塘水刚没过膝盖，水底是绵软细腻的淤泥。他双脚在水底缓缓挪动探踩，泥水发出“咕咚咕咚”声响，冒出一串串细碎的水泡。不过两三分钟，脚往下一使劲，动作了几下，竟从淤泥中夹起一只蚌，腿高高一抬，将一只硕大的河蚌用劲抛向岸边。

这只蚌，饱满圆硕，足有一只蓝边粗瓷碗的碗口大小，裹着湿润的黑泥。他的脚趾结实又灵活，宛如一把天生的铁钳，精准锁住淤泥里蛰伏的蚌。抬腿、扬脚、抛甩，整套动作利落干脆，蚌在空中划出一道圆润流畅的弧线，稳稳落定岸边。

这般娴熟的技艺，竟有几分杂

上奔跑，我们席地而坐，看云卷云舒。又游玉舍森林公园，树木葱茏，溪流淙淙。再往野玉海景区，登彝族“九重宫”，观天池、夜郎谷，逛水城古镇。景点繁多，行程紧密，我们一目十行，点到为止。牵着孙儿的手，看他蹦跳自如，步履轻盈，恍觉我的路在他脚下延伸，通向很远的未来。

途中参观三线建设展览馆，一张老照片让我驻足良久。那是七十年前煤矿巷道口的合影，上有一幅标语：“不想爹不想妈，不出煤不回家”。建设者们舍家忘我，扎根深山，为祖国献出了青春。他们对待聚散的态度何等纯粹，我站在那儿，心潮起伏，默读数遍，羞愧于自己的感伤。走出展馆，阳光正好，我攥紧老伴的手，什么也没说。

在水城彝族街上，人流熙攘，我被挤入一群穿民族服饰的姑娘中间。无意间与一位陌生人对视，她微微一笑，我也欠身点头，随即被人潮冲散，各奔东西。那一刻，恍如两颗星球擦肩而过，留下短暂暖意。人生中大多数相遇，都是这般浅尝辄止，得失如月影，去留似镜花。

黄昏时到古镇美食街，找了一家老店，吃凸底砂锅炭火烤的小吃——洋芋粑、臭豆腐、蒸蒸糕、刺梨汁。店家说这做法从雍正年间流传至今，坐在简陋的木凳上，仿佛与旧时

光撞了个满怀。边吃边聊，听老板讲古，心中豁然。少年想离家，青年想成家，中年想发家，老年想回家，一代代人都是如此。风景再美，终须一别；亲情再深，各有归途。聚散之间，留一段空白，安放从容。人生不过是一次次放手，先是纠缠，后是服软，最终明白，没有什么永远属于自己。

最后一日，各自返程。高铁站候车时，儿子已到机场，微信里报平安。聚是一大家，散是各小家，聚散匆匆，亲情深深。生活总会一次次拥抱你我，无论步履匆匆，还是姗姗来迟。



向天空 李陶 摄

◆ 舌尖小记

夹蚌

许若齐

技的趣味。看着他流畅的后甩动作，我忽然想起2014年足球世界杯上，西班牙球员比利亚那记惊艳全场的脚后跟射门，灵动又精准。不过片刻功夫，塘边的草地上，便堆起了八九个大小不一的蚌。

朋友的老伴手脚麻利，烧水、剖蚌、去杂、清洗，很快将新鲜蚌肉切成均匀的块状。柴灶火熊熊燃起，姜蒜下锅爆出浓郁香味，鲜嫩的蚌肉倒入锅中快速翻炒，再加入豆腐块，兑上水，小火慢炖半个时辰。

等待出锅的间隙，我忍不住问起他这门独特手艺的由来。他喝了口凉茶，笑着娓娓道来：“以前用手摸蚌，一直弯腰弓背，忙活一会儿就腰酸背痛，实在费力。后来试着用脚趾夹，反倒轻松省事。踩得久了，脚趾就有了准头，塘里的蚌静静趴在淤泥里，一夹一个准，从来不会落空。”

说着，他还讲起一桩趣事：有一年下塘夹蚌，脚趾忽然触到一团

冰凉滑溜的大家伙，下意识用力夹紧，抬脚一看，竟是一只野生老鳖（甲鱼）！谁料还没来得及抛上岸，老鳖猛地一口咬住他的脚趾，他疼得大叫一声，下意识松开脚趾，老鳖“扑通”坠入水中，转眼就溜得无影无踪。

这方水塘从未放养过此物，想来是连日春雨猛下，山涧流水暴涨，把藏在山涧石洞中的老鳖冲落到了塘里。于是他借来水泵抽干塘水，一点点扒开淤泥细细搜寻，终究将这只三斤多重的野生老鳖逮住，卖给了城里的饭店，换了五百块钱。店老板连连感慨：多少年未见这般个头硕大、纯野生的老鳖了。

说笑间，锅中的蚌肉豆腐汤已然炖好。热气腾腾的铁锅端上桌子，浓郁的鲜香瞬间萦绕全屋。炖透的蚌肉醇厚弹牙，鲜而不腥，豆腐浸润在奶白色的浓汤里，孔隙绽开，吸足了蚌的鲜气，鲜得简直要掉眉毛。

虽然少了一味正宗的黑胡椒粉，但还是吃得锅底朝天。

