

人在旅途

西行漫记·同学记

顾静静 文/摄

“葱葱”那年，一别三十载。那些年，我们总觉得时光漫长，不经意间，却发现有些人已难重逢。

今年端午佳节，趁公司休养的契机，我有意重拾那段年轻时光的记忆，一路乘坐火车，下榻青旅，去回味20岁当年离家千里的心情，去感受沿途的成长印迹，去看看那些曾经出现在我青春岁月里的同学。

我真心怀念“咣当咣当”的火车声，每当车轮碾过铁轨，都仿佛在告诉我，我还在路上。无论是清晨还是日落时分，我都会坐在绿皮火车的窗边小椅子上，呆呆地看着窗外一闪而过的田野、村庄和城市。那些风景，曾是年轻时我对外面世界的全部想象，充满了未知和期待。

冯同学从广安来重庆北站迎接坐着绿皮火车而来的我，在出口处的人流中，她一眼就认出了我，高喊着我的名字，岁月的痕迹并未抹去我们的记忆。我们拥抱着彼此，两鬓已略斑白，眼神已不如当年清澈，但那份同学情谊却依旧浓厚。来自东海之滨的我——大海的女儿，感受到了同学驱车百公里来迎接的浓浓情谊。遥想当年的班主任刘老师也特别关心我和来自西双版纳的同学，因为我们一位来自海疆，一位来自边疆，来到重庆求学，确实不易。

重庆的地标美女同学早已在母校附近的农庄预订了一桌地道的火锅，满桌佳肴，我们却已不复当年的好胃口，想往昔黄喉、毛肚、鸭肠等“珍稀好菜”让我们这些穷学生垂涎三尺。一桌同学，两对夫妻和我，看



被山水环绕的阆中古城

着他们夫妻恩爱，我心里着实高兴。有对夫妻还是当年的情侣，一位在兰州部队保家卫国，一位在重庆读书深研专业，三十年伉俪情深，现在他们的孩子也有了女朋友，时间如同沙漏，悄然流逝。

重庆的同学一直住在学校所在的街上，对我们曾经的母校了如指掌，她带我们一路重温故地，参观了我们曾经住过的宿舍、上学的教学楼、风雨操场，甚至还记得我们拍毕业照的地点，一切恍若昨日。

漫天的晚霞中告别重庆的同学，冯同学载着我去往她的家乡，一座英雄的城市——广安。这座位于四川盆地东部，充满了历史的厚重与时代活力的城市，山水相依，风景秀丽，是一代伟人邓小平的故乡。

广安的城市布局规整，街道宽敞整洁，绿树成荫。走在广安的街头，可以感受到浓厚的红色文化氛围。邓小平故居、邓小平铜像广场等纪念地，无不彰显着这位伟人的光

辉事迹。夜幕降临，广安的夜景也别有一番风味。灯火辉煌的街道，霓虹闪烁的商场，以及静静流淌的渠江，构成了一幅美丽的画卷。广安真是一个充满故事的地方，一座让人心生敬仰的城市。在这里，历史的痕迹与现代的气息交织在一起，展现出如此和谐美好的生活画卷。

离开广安，我探访了张同学推荐的阆中古城，这座古城拥有“中国保存最完好的古城”，是底蕴深厚的历史文化名城。我入住的拾光民宿拥有300多年的历史，民宿的主人年逾六旬，但依然喜欢身着旗袍，服务在古城的旅游服务区。她从1991年花几万元买下老房子后，就持续不断地改造这间民宿，让跨越三个多世纪的老房子依然能够在晨昏间迎来送往背包客，给漂泊的异乡客带去家的味道。古城被阆水围绕，当夜幕降临时阆水更美，尤其是那首被重新编曲的《亲密爱人》，歌手在江畔酒吧垂挂的昏黄灯光下，轻

生活滋味

吃蟹

周末，我和老婆决定去菜市场买些新鲜的螃蟹回家烧晚饭。我们一进市场，一股腥湿的海鲜味儿扑鼻而来，真让人馋得不行。

来到一个螃蟹摊前，摊主热情地招呼我们。他说，挑好蟹嘛，首先得看蟹壳，颜色要青亮有光泽，这才新鲜。然后呢，得看蟹肚，肚子要饱满，这表示蟹黄和蟹膏多得很。接着得掂重量，同样大小的蟹，重的那个肉多。最后还得看蟹腿绒毛，绒毛多，蟹就越壮实。

听完摊主的话，我和老婆就开始认真地挑起蟹来。我们按摊主说的方法，一个个地看、比较。挑了一阵子，我们终于挑了几只满意的螃蟹回家。

说起梭子蟹，不得不夸夸我老婆的手艺。她做的梭子蟹，那可是绝了。梭子蟹季节一到，她就开始忙活，准备给我们做顿丰盛的大餐，对于梭子蟹处理，她有自己的一套秘方。

记得有一次，老婆决定给我们做一道特别的梭子蟹。她先把梭子蟹洗干净，然后用刀在蟹壳上轻轻划个小口，这样能让调味料更好地渗进去。接着，她把姜片、葱段铺在锅底，把梭子蟹摆好，再淋上点黄酒，最后盖上锅盖开始蒸。

蒸的时候，厨房里飘满了香味，那种海鲜的鲜香和黄酒的醇香混在一起，让人直流口水。等到梭子蟹

蒸熟后，老婆还会调制一碗特制的调料，里面有酱油、醋、糖和一点点蒜末。这调料不仅能提升梭子蟹的口感，还能让整道菜更加鲜美。

每次吃老婆做的梭子蟹，总是觉得特别好吃。那鲜美的肉质，配上老婆精心调制的酱汁，简直是绝配。特别是蟹钳里的肉，蘸点调料后，那种味道，啧啧，真是让人回味无穷。

记得小时候，夏天的傍晚，我跟舅舅去码头玩。那时候海风轻轻吹过，带着一丝丝咸味儿，天空中的晚霞把海水染成了金黄色。舅舅在渔船上跟人聊天，我则在海边和小朋友玩闹。

那时候，有很多小蟹在沙涂上爬来爬去，小蟹两头尖尖的，中间鼓鼓的，就像是个胖乎乎的小艇在水里游来游去。有人靠近时，它们就快速躲到沙子里，你要是不仔细找，还真不容易发现。不过，渔民们可有一套自己的绝活，他们总能找到小蟹藏的地方。每当看到渔民们熟练地翻动沙子，就像在找宝藏一样，我就知道，今天的晚餐肯定有这道美味的佳肴了。

梭子蟹不仅肉质鲜美，营养价值也很高。富含蛋白质、维生素和矿物质等营养成分，对身体大有好处。在舟山，梭子蟹上市的时节，无论是家庭聚会还是宴请宾客，它都是不可或缺的一道大菜。每当端上

桌时，那红彤彤的颜色就像是节日的喜庆，给餐桌增添了不少乐趣。

有时候，我会想，这梭子蟹就像是咱们舟山人的性格，外表看似普通，但内心却藏着无限的热情和活力。梭子蟹在水里游来游去，就像是舟山人对待生活的态度——虽然表面平静，但骨子里充满了对生活的热爱和对未来的向往。每当我品尝梭子蟹的时候，就好像回到了那个无忧无虑的童年时光，感受到了家的温暖和大海的宽广。

梭子蟹的烹饪方法也多种多样，除了清蒸之外，还有椒盐、红烧、蒜蓉等多种做法。每种做法都有其独特的风味，让人吃不够。其中，椒盐梭子蟹更是深受年轻人的喜爱，外酥里嫩，香辣适中，一口下去就能让人回味无穷。

唐代诗人李白曾在一首诗中写道“蟹螯即金液”，这诗句生动描绘了梭子蟹的色泽和美味。每当想起这些诗句，我仿佛能看到古人围坐在桌前，一边品蟹，一边吟诗，分享着这来自大海的馈赠。

梭子蟹之所以能在舟山人心目中占据如此重要的位置，不仅仅因为它的美味，更因为它承载了太多的情感和回忆。无论是儿时的欢笑还是成年后的相聚，梭子蟹总是在那里，默默地见证着这一切的美好时刻。

诗情画意

上海乐园（组诗）

贾文华

东方明珠

喜欢外滩夜色
外滩夜色也喜欢我
不然，不会将
东方明珠这首诗
搁我眼里发表

郊野公园

在湖心
诸多游船
围绕一只黑天鹅
凝眸。全想知道
她的颈
咋桅杆似的
那么挺

朵云书院

知识与高度
将我吸引过来
上海之巅
降下无数条
阳光的绳缆
将我拽到
云朵的无极限

谷均