

清晨,黄海之滨阳光明媚,流水潺潺,芦草尖尖。丹顶鹤总会成群结队,漫步滩涂,用它们特有的步伐,踩碎一片晨光;展翅长空时,那声那影,掠过整个海边芦荡的寂寞,如果机缘巧合,人们还能看到它们舞姿翩翩,仰天长鸣,那是它们面朝大海的律动。

## 鹤舞白沙， 盐城滩涂上最美的诗行

从没走近家乡的大海。黄海之滨的盐城距离太平洋西岸几十公里,几乎近在咫尺,但是阳光、海浪相拥的沙滩,以及鹤舞白沙的飞翔,似乎和我们相隔天涯。那种芦花飘起,可以预约的雪景,以前只能隔着大块沼泽地遥遥相望。

这是因为这块土地是从遥远的上游带着泥沙汹涌而下,奔向大海,在见到大海之前它们渐渐平息下来,泥沙俱下,沉淀成冲积平原。同时,这块西太平洋海岸受潮汐的影响,形成自然界奇观,留下了九龙口、大纵湖等万顷芦荡湿地。特别是九龙口旅游度假区,已经被打造成以存档芦荡农耕文化,以古树古镇古风为载体的旅游胜地,极具文化内涵。盐城是拥有全国最长海岸线的地级市,并且这块泥沙海岸每年都会向大海延伸,形成了日益增长的陆地滩涂,这块豪华的滩涂物种极其丰富,淡水海水品种繁多。全球候鸟渐渐把这里当作栖息地,并且衍生出很多“留鸟”。据世界非遗组织确认,这里生存、栖息的候鸟多达四万八千多只。

开放和发展的盐城,最近10多年来也在打造这片“亚黄金海岸”。我通过射阳籍的大学学长和常住射阳的另一位朋友,几经周折才大概知道有一块几公里长的海岸线最近几年可以看海、弄潮。

驱车一个多小时,我们一家人在黄沙港特大桥逗留片刻,这条发源于百里之遥我家乡黄土沟的人工河,于1933年开挖,大河决决,它见证了这块盐碱地从贫瘠走向富饶的沧桑巨变。现在即将奔向大海的河流之上,入海前最后一座,也是全程最高最长的桥。站在距离河面几十米斜拉大桥上看着每一滴水都是从遥远的小村庄流过来的,它灌溉了那片土,养育了那方人,默默惠泽了整个里下河地区。

看着这千百年风烟俱净、水天一色的宽阔的即将融入大海的黄沙港,在秋阳之下,微微的波纹,流着金光,又像是许多双明亮的眼睛,一眨一眨,分别和我们依稀相识,它正在奔向极目远眺的大海,那是它寻找的最后家园吗?我们不得而知。

离开大桥,我们急速穿行在茂盛的芦苇深处,没有行人没有车,路面更显宽阔。

初秋的滩涂芦荡一望无际,空荡的路面一望无际,我们如同行走在秘境。随着黄沙港大河最后一个通海弯道,道路也是一个近乎直角弯,路面尽头峰回路转,茫茫一片的滩涂沼泽地尽收眼帘。

当地有个俗名“大喇叭”,顾名思义就是海水倒灌或河道冲积形成入海口一个喇叭形的海湾。这是我学长隐约记得的八号“大喇叭”,北临黄河故道,南濒黄沙港。“大喇叭”依据有利地形,人们用石头堆砌成护堤,有数公里的泥沙海岸线。

海堤外侧,脚下白石凌乱,近处海浪翻腾,浊浪排空,由远而近,真如同是“卷起千堆雪”,极目远眺是那片无垠的蔚蓝,那是大海的天空。脚下踩着一阵一阵久违的动听的海潮,耳

边“哗哗”的海之声特别迷人。下午时分已经有赶海人,或身背竹篓,或手提水桶,沿着起伏均匀的海潮,走成一道生动的剪影。

海堤的内侧是连绵的芦苇荡和数十种野生植物,从盐碱地进化多年的各个品种野生芦苇,在秋阳里色彩斑斓。红色的六角草,细秆野生芦苇头顶芦花,白得发亮闪着银光,整齐的那一片真的就像是秋天的雪景,已经降至荣枯线温度的多是各种野草,黄得璀璨,开始准备过冬的节奏。

在故乡盐城广袤滩涂、千里海岸,在长风大泽、蒹葭苍苍芦苇荡里,在这个四季分明的海洋性气候的温带长廊里,栖息着多达百万只水鸟。每年有300多种鸟儿从这里过境。其中最出名的便是丹顶鹤,盐城已然成为丹顶鹤的故乡。

鹤,羽毛以白为主,黑白相间,头冠赤红,素雅中带着一份热烈;配上大长腿、细长嘴,身材高挑,看起来颇有仙风道骨之貌,是故,史书多称之为仙鹤。自古以来它总是被古代圣贤雅士在文化生态中和松柏、蜡梅一起冠之以“君子”。

丹顶鹤,暮春盛夏初秋栖息于黑龙江齐齐哈尔扎龙自然保护区,每年飞往盐城沿海滩涂过冬,极少量最远可进鄱阳湖流域;春天回程,周而复始。它们经年累月把这种寻找幸福、追求阳光的足迹,写在苍穹之上,所以它总是把一轮红日顶在头上前行。

一对鹤飞翔的道路,就是仰望蓝天,飞越千山万水的轨迹。为什么说“一对鹤”,因为丹顶鹤一旦求偶配对成功,一生厮守,不离不弃。在它们红日为冠、白雪为裳的外表之下,让我们看到内心深处那份矢志不移、坚贞的承诺。

盐城有幸,收获的季节,万里归来的仙子,信守着和海潮的那份约定,一路飞越这片海,这方芦荡,带来纤纤雨影。我也有幸,今天参与了一场鹤舞白沙的盛会,我们一起在海边芦苇荡深处的水边看到了极少见的丹顶鹤,也一起看了人工孵化饲养的丹顶鹤,并且恰巧是在放飞的时段,跟着鹤群一起放飞了心情。

清晨,黄海之滨阳光明媚,流水潺潺,芦草尖尖。丹顶鹤总会成群结队,漫步滩涂,用它们特有的步伐,踩碎一片晨光;展翅长空时,那声那影,掠过整个海边芦荡的寂寞,如果机缘巧合,人们还能看到它们舞姿翩翩,仰天长鸣,那是它们面朝大海的律动。

我常常想丹顶鹤就是在空间的驿站尽情放飞、在时间的边缘翩翩起舞的生命,就像大海里的浪花,一波接着一波,就像洁白的芦花,年复一年,就像清晨挂在阳光下的露珠,日复一日。它,与生俱来也一年又一年追逐着自己圣洁的梦想。

总之,丹顶鹤是上苍馈赠给故乡珍贵的礼物,它们是盐城秋阳冬日里的蓝天、大海之上最美的诗行,它也向更多的人送去祥和安康的祝福。

## 春不老萝卜缨

立冬后,腌咸菜的人家突然多了起来。

随便到庄上、小区走走,触目可见,腌萝卜干,腌冬菜,腌雪里蕻……

腌的最多的是萝卜干。

从菜园里起了萝卜,削去翠绿的萝卜缨,去掉白胡须的萝卜根,洗净,切成条,放到外面晒至绵软,再置入盆中或缸中,一层一层撒上盐,第二天捞出,放在柴帘上、席子上晾晒,散发其热和水分,晚上收回,再放到原先腌制的盐卤里,揉搓一番,翻倒均匀。第二天,再捞出去晒。如此反复,晒到肉红色,即可装坛封存。吃时,开封取出,脆嫩爽口,咸中带甜,佐以热腾腾的稀粥,吃起来既下饭又过瘾。

小时候,每逢腌萝卜干时,起萝卜、削缨子、切根须、早晒、晚收,都是我们的活。洗好的萝卜,放外面,外皮晾干后,母亲会将它们切成条。只见,一筐挤挤挨挨、红彤彤的小萝卜,在母亲的刀下翻了几个滚,就变成了一堆白花花镶着红皮的象牙条。

那段时间,家家草屋门前的场地上,都会有一两个大板凳、柴帘子搭起的晒台,经过几日的腌、晒、揉,闪着晶莹、白玉似的萝卜条变成了肉红色,身子逐渐瘦小。

萝卜干易收藏,也最大众化,吃法有多种。小时候,我们吃饭都不安分,喜欢“卖”饭碗,端着饭碗串门。吃饭时,伸手从坛中抓出两根萝卜干,一手端着饭碗,一手抓着筷子和萝卜干,咬一口萝卜干,喝几口粥,一根萝卜干下肚,一碗粥也就下肚了。大人就不同了,他们是把萝卜干切成小丁,放入碟子,端上桌。喜欢吃辣的,拌上红红的大椒糊;讲究些的,有条件的,切上两叶青蒜,拌上酱油,再滴上两滴香油;最奢侈的是炒着吃,将葱花、生姜趁油热放入,哗啦倒入切碎的萝卜干,爆炒几下,光是那个味儿,就使人胃口大开。可这样奢侈的吃法极少,只有到我读高中最后一学期,母亲才大方地为我开小灶。每周回去拿粮拿菜,临走前,母亲就会为我炒上一些,用麦乳精空瓶装上,让我带到学校。我一开罐,一旁的同学就会闻味而来,凑近罐子,拈去一两筷。当然,与我要好的同学,我会主动与他们分享。

萝卜缨是腌萝卜干的下脚料,不要小看这下脚料,这可是个蒸咸菜的好东西。削萝卜缨时,得带上铜角大的萝卜肉一起削下,一来缨子不会散掉,二来那萝卜肉蒸出来别有风味。削下的萝卜缨,洗净,晒干,等到春天,放大锅蒸熟后,就如鲁迅在《风波》里写的,“蒸得乌黑的干菜很诱人”。

小时候,我家每年蒸萝卜缨前,父亲会去县城油坊上买来两两根油辫。那油辫是茅草编成的,不知在油坊待了多少年,浸透了油,黑而透亮。在那少油的年代,一锅蒸咸菜能有一根油辫放里面,等于倒上了二两油,那可是了不得的大事。放了油辫蒸出的萝卜缨乌黑发亮。吃时,切碎,放上几瓣拍碎的大蒜,一拌,吃到嘴里,油滑劲拽,特别下饭。

最近,读到汪曾祺先生的《咸菜和文化》,说他吃过苏州的“春不老”,就是用带缨子的小萝卜加糖、盐、香料稍加腌制而成,腌成后寸把长的小缨子还是碧绿的,极嫩,微甜。我才知腌出的萝卜缨还有这么好听的名字。遂想去菜场买来试着做一下,可惜,找了几个菜场没见着带缨子的小萝卜。问卖萝卜的,说是现在生活条件好了,萝卜缨子没人买来做菜了。