

生态散文

麋鹿在野

□ 丰灵



麋鹿家园(纸本水彩) 作者 杨军

是否循着水草的足迹,就一定找到麋鹿的踪影呢?天鹄洲仿佛镶嵌在长江南岸上一枚巨大的琥珀,你越是深入,越是一步步地踏入迷途。麋鹿、江豚、故道,它们隐在初秋的清雾之中,首尾不见。

“空山新雨后,天气晚来秋。”潮湿而毫无光泽的落叶,被几场大雨浸泡过,软绵绵地匍匐在满是青苔的林地上,前些日子还是蓬松焦脆的叶子,此刻踩上去却是寂然无声。这样也好,不至于惊扰了动物们。空气中的湿度很大,林中乱生的杂树通体透明。连挂住露珠的草尖,也看上去比平时更加的谦卑了。一只黑眉山雀,伫立在一截萎黄的芦管上,朝着远方眺望。它在谛听什么呢?是远古云梦泽传来的隐隐雷声,还是水天深处江豚们青灰色的呼吸?也许都不是,它只是在分辨近旁的哪一块树皮里,有虫子拱动的细微声响。紫菀、水蓼和野苘蒿,在微风里散发出属于它们自己独特的香味来。林中的光线被游移的雾气,弄得一会儿明晰又一会儿迷离。喜欢这样的穿行,人与万千草木,就这样寂静相对,默然欢喜。

我们是上午10点多进入湿地保护区的。在沿堤的栅栏后边,袒露的大片收割后的田野,那稻草垛的清香在10月的晨风里漫溢。接下来,是要开始大面积播种小麦了吧?等到大雪纷飞,草木凋零,麋鹿越冬的食物补给就靠小麦等这些作物了。麋鹿——一棵会走动的树,它们头脸像马、角像鹿、颈像骆驼、尾像驴。自迁居天鹄洲这片神奇的土地,前后不过短短20年,数量从当初的几十头,已壮大到千余之众。然而早在汉末,麋鹿数量的减少就几近灭绝,到清初,更是仅剩北京南海子皇家猎苑内为数不多的一小群。后来,除了永定河水冲垮猎苑的围墙时逃散出去的一小部分,其他的全被欧洲人劫掠一空,麋鹿在本土自此灭绝。

“湛湛江水兮,上有枫。日极千里兮,伤春心。”时间,是一切流逝变化的本源。麋鹿的失而复得,也算是一段传奇了。

一些圈养于欧洲的麋鹿纷纷死去,麋鹿种群规模逐渐缩小。这惊动了英国十一世公爵贝福特,他毅然出重金将原饲养在巴黎、柏林、科隆、安特卫普等地动物园中的10多头麋鹿悉数买下,放养在伦敦以北的乌邦寺庄园。这批麋鹿,便成为地球上后来所有麋鹿的祖先。在世界野生动物基金会的努力下,英国政府终于决定向中国无偿提供麋鹿。于是1985年,麋鹿这些美丽的精灵才得以真正归来。

半年深的茅草黄中带青,向远方波浪一样起伏延伸。我们在荒草中足足走了1个多小时,太阳才“返照入深林”,从树梢上柳露出它淡淡的光晕来。躲入灌木丛里筑巢的柳莺的叫声,和无数不知名的鸟儿一起彼此应和,灰喜鹊们也是飞来飞去地忙个不停。而林中有阳光直射进来的地方,雾气就渐渐散去。走累了,我们在一块相对开阔的林中空地坐下来歇息。我坐在一截腐朽的树兜上,观察地上的苔藓。这些葱绿如滴的苔藓,它们有的互相缠绕,像一圈圈绿色的花萼;有的自立着,枝叶散开,像云杉的微缩版本。苔藓应该是很早期的植物种类吧,也许是由蕨类植物退化而来,或许起源于藻类。在我的想象中,它也应该是一种最低等的高等植物了。苔藓没有花,也没有种子,就以孢子来繁殖后代,也一样舒适自在地存活到今天。而麋鹿却几

近灭绝。也许性情温驯的动物,存活下来更不容易。它们是从不主动去攻击人的,即便是同类间为角逐地盘,也不见有其他动物那般你死我活的惨烈争斗。它们堪称是动物界的谦谦君子,期待世间有更多的净土是为麋鹿而留的,让它们能自由自在地繁衍生息。

突然,同伴一声惊呼,看!从林中分明闪出一只麋鹿的身影,距离我们不到50米。只见它两眼饱含潮汐,静静地站在斑驳的树影里。它的头上还没有长出成型的鹿角来,也许这“莽撞少年”无意中闯入我们的视野,连它自己也吓呆了吧。差不多几秒钟的功夫,树影一闪,麋鹿就踪影全无。那只麋鹿消失了,仿佛它从未出现过,仿佛刚才只是林子里刮过一阵微风。我们都惊得几乎说不出话来,我甚至怀疑刚才不过是一场错觉。同伴更是懊恼没能及时架好相机,浪费了这样绝佳的拍摄机会。

麋鹿稍纵即逝,我们眼前的天空似乎变得开朗。我们已经走到树林的边陲?那面白透透的一片是什么?我们就要靠近水边了吗?靠近那段千年子遗的六合院长江故道了吗?眼前仿佛出现“沙鸥翔集……岸芷汀兰”之景象;而那清澈流动的涌动下,起伏着成群的白鳍豚青灰色的脊背。

河流的走势从来都是野性的,它的曲度之美,不是任何画家笔下的线条可以呈现的。千万年来长江河道的每一次抬升或者下沉,堤岸崩塌或者淤积,往往导致河道堰塞,或者截弯取直另辟出一条崭新的河道。新河道的迅速扩大,又发展出新的弯曲。而老河道大量的泥沙堆积,逐渐与河流隔绝淤塞成湖,这就是我们在地图上所见到的长江故道。在水深流急、崩岸频繁的长江石首河段,仅百年间就发生大大小小的自然截弯取直事件9起之多。天鹄洲故道湿地群,也由此而来。

于是在此湿地,除了麋鹿,还有了濒危物种白鳍豚的自然保护区。白鳍豚,也称江豚——一种生活在长江中下游的大型食草动物。上世纪70年代,还常常能见到成群结队的江豚打江上上游。在暴雨前夕,江豚们总是频频露出水面呼吸,它们在水面上一起一伏,远远看去就如同成群江豚在朝着同一方向叩拜,这便是人们传说中的“白鳍拜江”。它们每次呼吸时头顶的呼吸孔先浮出水面,接着露出背和鳍。白鳍豚们交替着出水、潜水,隔2分钟就露出水面来换一次气。它们换气时会发出声响,有时还会喷出漂亮的水花。白鳍豚性喜晨昏时分游向岸边浅水处捕食。天鹄洲故道水域宽广,饵料丰富,是它们理想的栖居地。

我们还在密林中兜兜转转,“林深不知处”。原来刚才看到的开明天空与水光,不过是林间出现一片大的水洼之故。有同伴悲观地估计,我们多半是迷路了。想去白鳍豚的河边,可能得寻找另外的方向吧。太阳彻底驱散了雾气,渐渐有秋蝉的鸣叫覆盖了其他的鸟声。我们已经不那么一心赶路了,这些昆虫、鸟类的鸣唱,和我们的说笑声一起,将这里的喧嚣点燃。密林的大演奏会似乎就要开始了,但是如果麋鹿这样的大型食草动物,就好比管弦乐对中没有钢琴一般啊。水蓼花浅浅的藏在林子里成片蔓延,半夏的足迹总会跟着我们跑得很远,覆盆子晶莹剔透的红色果实,还有缠绕在杨树树干上的山慈姑的翠绿的藤蔓,它们都会成为麋鹿的美食

吗?那些啃牧的麋鹿想必和我一样喜爱它们的味道吧。我们吃过午餐,补充些体力后继续前行。密林的幽静清凉早已被午后的闷热所代替。又行进了差不多20分钟,在已经到达河边不执念想之时,透过大片的杨树林子,我们突然欣喜地闻到水流的清新气息。近水的一人多高的杨树上,挂满了长长短短的胡须,随风轻飏。滔滔孟夏,草木莽莽。可以想象,这里曾经的水位高度。等我们终于从密林中走出,一望无际的滩涂,和滩涂上那条神秘的长江故道就呈现在眼前。

凉风习习,旷野更是一览无遗。除了几只叫不出名字的水鸟在滩涂上走动,开阔的水面上却是一片沉寂。只有远处几处香蒲擎举着花一般,照着前时古人的路、河流的路。天上阵阵雁鸣,催接着季节的转换。而寂静的长江故道,那些水草为冠的涉水之王又隐身在何处呢?那些调皮的江豚,它们藏在哪一片水域?江清鸟白、白云萧瑟。故道仿佛古云梦泽的一滴眼泪,历经千年,被遗落在了这里。据《宋史谢翱传》之记载:“石首初江水为患,堤不可御。至谢翱为令,才造石障之……”可以想象当年水势之浩荡恢宏了。现今出现在石首南端的众多湖泊,莫非都是长江故道?

千年逐鹿,山河更易。只剩下故道独自纠结淤积在此。我们一路前行,沿着这条当年屈原的流放之路,寻找江豚与麋鹿的踪迹。

“去故乡而就远兮,遭江夏以流亡。”被免去三闾大夫之职的屈原,从郢都出发,顺江而下。我仿佛看见夕阳西下,吟哦在江流边的诗人和头角披挂着青青蔓草的麋鹿一起,“朝饮木兰之坠露兮,夕餐秋菊之落英。”苇叶青了又黄,黄了又青,从古至今的风却一直没有停歇。那些涉旷世洪荒而过的麋鹿、江豚,以及屈原之灵魂,似乎都化为时光沉淀于此的美丽精灵了。

我们在湖边徜徉良久,太阳一点点落下去,把对岸的天空和树影都染得绯红。“沧浪之水清兮,可以濯吾纕;沧浪之水浊兮,可以濯吾足。”我趟水的时候,终于发现上游处那远远的滩涂上,隐隐绰绰的,有麋鹿群出现过。我惊呼同伴,又又怕惊动麋鹿。麋鹿先是两头,接着是三头,然后是挤挤挨挨的一大群。它们身后是大片的芦苇沼泽。麋鹿们不紧不慢地走着,不时地低下头去啃食水中的草叶。麋鹿群中,头顶水草的鹿王,看上去气度非凡。而远处落单的麋鹿们奔跑的背影,在江水的映衬下,宛如精美的小动画。

麋鹿消逝,我和同伴们兴奋过后,坐在茫茫的水边,等待黄昏的天光一点点地暗下去。看滩涂泥土的褐色越来越深,看摇曳的芦苇的颜色也越来越深……月色轻晃,觅食的动物都渐次归隐。晚风吹动大泽的荒草,似乎统摄了周遭的一切。依依不舍,我们终将踏上归途。

“呦呦鹿鸣,食野之苹。”秋风将茫茫的芦苇吹黄,将迁徙的雁群送远,将天鹄洲那大自然精灵的天堂又吹送到现实与历史的深处——化作远离了我的另一片落叶。其实,真正落叶一样的应该是我吧。而麋鹿,既然历经千年而遗存,而又在历史变迁的长江故道重新繁衍,它们就已经和天鹄洲一起,成为摇曳在长江中游南岸的生命之树、长青之树,承载我们迷茫的视野,荫庇我们行色匆匆的人生。

舌尖美食 尝春

□ 晓林

对于美食家而言,一个季节的开始,是一个美食节的开幕。南方的春天,除了香椿、韭菜、豌豆尖,还有春笋等春笋。这种时候,正觉满腹油腻的人们,很难抵御它们清鲜水灵的诱惑。

春雨贵如油,晚上一场春雨过后,受了春雨的鼓舞,竹林里那些拱出土层的春笋,笋壳淡黄,笋尖嫩白,宛若女子修长的手指。刚破土而出的嫩笋芽——春笋,做春油焖春笋、鲜笋海鲜汤、鲜笋饺……鲜味在每一个餐桌上流进。春笋个头均匀、皮薄、油焖做法很鲜美,笋尖生吃也不错,满口清香。时令中的春笋好比魔法,总能够轻而易举打败其他季节的笋。春笋细嫩脆爽,笋尖尤嫩,啾唧即破,入菜荤素百搭,怎么吃都是美味的。

难怪古代的文人多为食笋专家,且有美食佳话流传至今,譬如杜甫、苏轼、林洪、张岱、李渔、袁枚。食笋的流行与古人的气质有关,至清至洁是古人的特质,也是春笋的美味。

香椿炒鸡蛋、香椿拌豆腐、春香椿、炸香椿鱼……绿芽红边、香味浓郁。头在口香椿,韭菜,亦或者春天刚破土的春笋,食在当季,鲜在舌尖,时令菜,是天然美味,也是大自然馈赠给人类最好的食物。



松滋盐菜

□ 刘德建



在长江南岸驱车西行,从虎渡河大桥飞驰过江渐抵松滋。桃红柳绿,油菜花。旷野里的麦苗在微风拂煦中碧浪滚滚,梯田中金色菜花呈蓬勃之势,春意盎然果然如此。

51年前我曾插队江南乡村。水牛悠悠、柴扉虚掩或小桥流水的画面早已镌刻在记忆深处。阳光荏苒,如今山河田野景色依然,正可谓“风景旧曾谙”。村庄农舍一掠而过。搭在竹竿上,平摊于篱笆中,悬挂屋檐下甚至河溪桥栏边的盐菜,营造出恬静和谐随意自然的田园风情。半干的盐菜沐浴在春天的温暖里,任凭阳光照耀,在南风与太阳的合力下渐成美味。

松滋乡村晾晒的盐菜,它的植株叫芥菜。“十字花科”芸苔属暴露了它的来龙去脉。芥菜为保护己体,也会进化出自以为是的安全防御机制,免遭偶蹄动物的啃食或飞鸟的攫取。芥菜在中国广泛栽培,高温或低寒之地皆可见到其挺立的身影,但气候会导致它的形体奇奇怪怪。它的变种实在太多,以至于无从将之历数殆尽,常常呈现眼前的不过是用雪里蕻、茎用青菜头和根用大头菜。于是,我们看见在十字花科的旗帜下,云集着涪陵榨菜、南充冬菜、宜宾芽菜、襄阳大头菜诸兄弟,它们无一例外地称为芥菜,各自又有着殊异的风味与功能。但众兄弟与松滋芥菜并非直系血缘,如此,味道自然不尽相同。若硬要将它们拼凑捏合一起,那就需要追溯到古老的远祖时代。

植物学对芥菜的重组分类,丝毫没有给松滋乡亲带来困惑。他们以其茎梗厚实凸出的形态特征,直接称之为榨菜。甚至用更朴实通俗的语言叫它“耳朵菜”,那是受芥菜地上茎的仿生模样所启发的名词。新鲜芥菜色泽翠绿充满个性,不像白菜那般寡淡,也不像虽有异香味道实则较为温和的藜蒿茼蒿。芥菜业经沸水氽过,会倾力释放气味,辛辣直冲鼻翼。然而,人类对于千奇百怪的植物味道皆可化干戈为玉帛,芥菜原本用来恐吓动物的辛辣气味反而撩拨人类的味蕾,这是芥菜在进化中始料未及的纰漏。江汉平原依其浓烈芳香称其为“冲菜”,或描述它沸水焯煮的工序,干脆利落叫“汆菜”。失去鲜活的芥菜也被称为雪菜,名称甚为优雅,虽无什么来头,却让无数食客痴迷。其实它与江汉平原的冲菜毫无二致,只是在名称上成一个雅痞,一个威猛而已。雪菜频频出现在美食之中,在包子馅里崭露头角或是制成排骨面条的美味浇头,风味的确不俗。在江汉平原,雪菜非但未尝登上大雅之堂,反而用来辅助剩饭。它被懒汉弃于锅中而为之,毫无烹饪章法。成炒的本意是以节约而为之,却意外地成就了一道美食。冲菜炒剩饭自然从卑微的阴影中走出,变成信心满满的唯我独尊。如今它又加入瘦身食物的行列,其效能是避免节食传导于人的焦灼与饥饿。既健康又美味,往往是减肥塑身者的两难选择,但雪菜炒剩饭做到了,它填补了两难领域的空白。

谷雨前。香椿的珍贵在于它没有被作为蔬菜广泛种植,产量非常有限。其嫩芽从立春开始可以采摘,到清明前结束。换句话,香椿的采摘期比龙井还短,所以一旦错过了,那真的是要再等一年。

韭菜芽和豌豆尖,前者是埋在沙土里极短的嫩芽,颜色浅黄,嫩而味美,又名韭黄;潮汕有句俗话:正月仔嫩,二月韭菜。其中寄寓了农历二月正是韭菜收割的时令,上市的韭菜大多是鲜嫩可口、质优价廉的含义。潮汕人对韭菜的情感是深厚的,在糕点、春卷、糕点等多种传统小吃的馅料或者是配料中可见到韭菜。潮汕话中“韭”与“久”同音,在各大喜庆宴席上,韭菜更是不可缺少的寓意“长长久久”的菜品。入菜的豌豆尖是豆苗顶端最为鲜嫩的三四寸,碧绿养眼、水润娇嫩、清香迷人。此二者皆可洗净清炒,吃起来清香脆嫩,甚是鲜美。清炒的诀窍在于热油旺火快速翻炒,让热的食油给嫩的芽尖罩上一层油膜,保其娇羞之色、清鲜之味。

一年四季的倦,周而复始的吃。无论香椿、韭菜,亦或者春天刚破土的春笋,食在当季,鲜在舌尖,时令菜,是天然美味,也是大自然馈赠给人类最好的食物。

菜实在是在不可同日而语。在吴越之地,盐菜被称为梅干菜或乌干菜,尤以绍兴出产最为著名。鲁迅先生笔下的文字,梅干菜常常信手拈来。1935年,鲁迅收到母亲寄来的梅干菜,回信道“当即分出一半,送与老三”。其中的干菜,非常好吃……”故乡的味道,就是如影随形的乡愁,相伴终生。

绍兴干菜与松滋盐菜制造方法鲜有不同,只是绍兴惯用雪里蕻而松滋多用花叶芥菜,区别仅仅如此。它们虽同祖同宗,但成品品质却大相径庭。梅干菜色泽油光乌亮,松滋盐菜色泽泽金黄。绍兴干菜叶梗细幼,松滋盐菜梗茎肥阔。绍兴“梅干菜肉”因油脂滋润而成为中国名菜。松滋盐菜烧五花肉为江汉平原一绝,被收入充满乡愁的楚味荆州。为比高低需证其味,于是两则皆在我家厨房轮番演绎,那道驰名中外的梅菜肉我却不自以为然,“三年陈”的乌干菜并未达到臻臻境界。反之,松滋盐菜烧五花肉的咸鲜让人欲罢不能,难道真是一方水土养一方人?

长江北岸的沙市人熟谙松滋盐菜。自古以来,就有松滋乡邻提着竹篮售卖自家的物产。盐菜用草绳束为小把,叶少茎多,这是盐菜中商品的感官特征。当尔等立于菜篮之旁,浓郁好闻的咸香冲天而来。松滋乡亲从长江南岸乘船抵沙市,带来的土特产挟着田园之风,沙市人亲切称之“南风盐菜”,我以为较梅干菜更带诗情画意。南风盐菜是否因南风吹拂而得名,尚不可知,但阳光是断断不可缺少的要素。

松滋境内以姓氏形成的地名不胜枚举。从刘家场驱车西南,途经秀美的吴家村,几位乡亲正在园田收割芥菜。松滋芥菜没有常见的阔叶当道,皱褶细密的尖叶下便是厚实多肉的茎梗,咀嚼脆爽的口感正是因此产生,正因为它的形制与风味与众不同,才能鹤立鸡群冠冕南风盐菜卓尔不凡。

芥菜翠绿,遂驻车购买。乡亲拣几株硕大芥菜奉送,素昧平生但执意不取分文,只得千恩万谢。芥菜价值虽微,令人感动的是淳朴民风尚在。孟子曰:“爱人者人恒爱之,敬人者人恒敬之”。儒家文化的厚重,在松滋依然延续体现。

松滋南风盐菜特有的香味,使之在炒制、红烧、蒸菜和调味中仍意搭配,在厨房里衍生出林林总总的楚式风味。然而,风味别具的松滋盐菜虽有口皆碑,却囿于农家自给,未能长足地发展,使万千食客失去了品尝美食的机会。有人以为它仅仅是一道貌不惊人的农家腌菜,殊不知它有着广阔的前景,它宏大非凡的产能难以估量。

我们多么希望看到,在北纬30度荆州西南的松滋天地,在日照时数1900h的温暖阳光下,在丘陵地貌的碎砂泥土里,具有地域风味的松滋芥菜茁壮成长。

我们渴望有着悠久历史的南风盐菜,于非遗传承人的口中,讲述它久远的故事,使其非物质文化遗产技艺重放光彩。

我们可以想象被授予原产地保护的红色版图标志中,“松滋盐菜”镌刻中间,成为中国特色物产。届时,当人们谈及荆州特产时,我们皆会脱口而出——松滋盐菜。

生活随笔

荆州在我心中

□ 陈安雄

上世纪60年代,我就读于荆州农校,3年时间,荆州给我留下不可磨灭的印象,永难忘怀。

当我接到荆州农校录取通知时,按捺不住激动的心情,首先想到的就是荆州古城,向往之心油然而生。我从《三国演义》和有关图书中得知荆州古城是楚国和蜀国的都城,奢望有朝一日去看一看,领略其古朴典雅的风采。

荆州是华夏九州之一州,历史悠久,源远流长,文化灿烂,博大精深。春秋战国时期,楚国在此建都,历经20代楚王,成为“春秋五霸”和“战国七雄”之一。后来,荆州又是魏、蜀、吴三国争夺的焦点,战争频发,狼烟遍地。诸如刘备借荆州、鲁肃讨荆州、龙凤联姻回荆州、关羽大意失荆州的典故,使之成为兵家必争之地,“地形天险楚江宽,欲借荆州自古难”,地理位置十分重要。有幸去荆州读书,和荆州在一起,那是我的荣耀。接到通知后,我带着简单的行李,从农村家乡步行100多里赶到监利县城,乘轮船溯江而上,在沙市码头登陆,连夜赶往荆州农校。由于天黑,未能看到古城踪影,暂时留下遗憾。

荆州农校,坐落在荆州古城东门外,依偎碧波荡漾的护城河(马河),南临万里长江,北枕“张飞一

担土”,东靠飘香吐艳的茂盛桃林,西与高耸的城堡隔河相望。位置独特,环境优美。也就是说,荆州农校是以荆州为依托,以马河为背景,面对古城城墙建立起来的。因此,农校与古城连体,与马河连襟,与荆州联姻,以楚文化为根,息息相关,多元融合,成为荆州古城不可分割的重要组成部分。开学后的第一个星期天,我清早起床,第一个走出校门,迫不及待跑向来到古城脚下,怀着敬仰的心情,揭开她神秘的面纱,投入她的怀抱。从东门登上城墙,自东向西边走边看边记。途经北门,小北门,西门,最后到达南门。荆州城墙周长11.03公里,我走了5公里,即周长一半。可以毫不夸张地说,荆州2000多年的历史长河,我徒步穿越时空,跨过1000多年,此行何等欣慰,何等豪迈!从南门城墙下来,步入曲折的石板街,穿过明、清时期的民居建筑群,来到西门外的太晖山,参观明代朱元璋的十二子营建的太晖观。观内殿宇壮丽、楼阁玲珑,信徒往来,香火不断。折转身来,回到西门,走进荆州博物馆,观看闻名全国的“越王剑”,联想到越王勾践卧薪尝胆,委曲求全、十年生聚、十年教训,卷土重来、灭吴复国的悲壮历史。接着前往“铁女寺”,瞻仰替父受刑,投河而死的2位巾

帼英雄——铁女。“庙前今日古柏树,劲气森森铁铸铸”,体现了铁女的铮铮铁骨,可悲可敬。最后登上宾阳楼,凭栏俯瞰,古城面貌尽收眼底,即兴赋诗一首:雕梁画栋观古楼,雄距东门尽风流。敞开胸怀迎远客,观光胜迹到荆州。

荆州古城一日游,虽是走马观花,但收获颇丰,感觉良好,在人生旅途留下深刻的脚印,也为我写作文提供了丰厚的素材。时至今日,弹指一挥间,几十年过去了,但仍然记忆犹新。现在,时代变了,产业兴旺发达,生态旅游、绿色旅游成为当下,顺着城墙环绕一周,沿途风光,一一过目。值得一提的是,那些现代高层建筑早已停下脚步,古色古香和传统文化独领风骚。城墙上晨练健身,广场中轻歌曼舞,绿化遍地,春满楼城。一座整旧不改动、翻新不增新、古今合璧、整洁漂亮的荆州古城,毫不保留地展示在世人面前,随时等待中外游客光临!