

红海滩手札

杨亚伟

当渤海湾的季风掠过芦苇丛，盘锦湿地的20万亩碱蓬草正悄悄酝酿一场视觉盛宴。寒露时节，天地间透着凉意，那些饱含盐分的草茎，将月光、潮声和未说出口的心事，都酿成了鲜艳的红色。我踩着十月的节奏走进这片绯红之地，忽然觉得，《山海经》里那些关于赭色山水的传说，或许就藏在这北纬40°的画卷里。

晨雾未散，观光车碾着露珠出发。木栈道两侧忽有白羽破雾而出，原来是丹顶鹤在练习空中芭蕾，它们修长的脖颈弯成优美的弧线，翅尖掠过红毯时惊起一片细碎的光斑，恍惚间让人竟分不清是鹤影在动，还是红浪在流。司机老张说：“这些过客是要去鄱阳湖越冬的，每年霜降前，它们准来红海滩‘告别’，跟赴宴似的。”

丹顶鹤在浅滩跳起求偶舞，长喙啄开水面时，涟漪裹着朱红的草影荡向天际。有摄影者悄悄靠近，却被反嘴鹬的尖叫声吓退，惊起的鸟群霎时将天空裁成流动的拼布画。我拾起半片鹤羽，发现绒毛间隙凝着细盐粒，仿佛是海洋与天空的约定印章。

当芦苇荡的沙沙声盖过发动机轰

鸣，我们便到了卧龙湖码头。此时恰逢退潮，泥滩上弹涂鱼凿出星罗棋布的洞穴，有只青壳蟹突然横窜而出，慌不择路地扎进红毯深处，身后拖出一道蜿蜒的泥印，像极了草书里的逗号。租船的老伯递来竹篾蟹笼：“再过几天，这滩涂会爬满肥美的绒螯蟹，钳子上都挂着油花！”说话时，他眼角的皱纹里簌簌落下盐晶。

正午时分，我们登上“稻梦空间”的观景塔。水稻用黄绿相间的色彩，在田野上书写立体的诗行：振翅的仙鹤、微笑的孩童、古老的农谚，还有“绿水青山”四个大字在秋阳下流淌着蜜色。讲解员姑娘指着稻田画介绍：“看见那幅《鹤鸣九皋》没？收割机可是踩着卫星定位走的。”远处，戴橙黄安全帽的农人正在田埂调试无人机，电子屏的蓝光映照着他喜获丰收的笑容。走下观景塔，田埂上戴草帽的老农笑着递来新碾的蟹田米，掌纹里嵌着泥土的芬芳。

来到“小岛闲情”时，日头已西斜。木栈道两侧的碱蓬草在晚风中摇曳，宛如无数跳动的火苗。天际线处，夕阳正把云霞烧成金红色，与地面的

红海滩连成一片。忽然，有只反嘴鹬单腿立在浅水处，长喙快如闪电地刺入泥沼，溅起的水珠恰好落在我的相机镜头上——这帧意外得来的照片，后来成了整趟旅程最生动的注脚。

当落日把云层烧成熔金，整片滩涂忽然活了过来，碱蓬草湿润在咸水中愈发明艳，好似有人往红绸上泼了葡萄酒：橙红、绛紫、赭石、胭脂……无数种红在草叶间流转，仿佛打翻了敦煌壁画的颜料匣。两只苍鹭凝固成剪影，任霞光在羽毛上镀出青铜器般的纹路。我忽然发现滩涂上的鸟足印竟是天然朱砂印：黑嘴鸥的蹼痕似梅花，大杓鹬的趾印如竹叶，最惊艳的是，丹顶鹤的三趾足迹，俨然远古岩画里的神秘图腾。我蹲身拍照时，三只斑背大尾莺突然从草窠里炸开，羽绒般的绒毛飘成微型降落伞。

暮色中的“岁月小栈”亮起渔灯。补网人手中的木梭穿针引线，将渔家往事织进经纬。这座由旧油井改造的驿站里，老照片记录着红海滩的前世今生：60年代知青垦荒的篝火，90年代环保志愿者的身影，新千年后架起的生态廊桥。木质展柜里的渔灯、橹桨

和泛黄的潮汐表，都在讲述退海成陆的往事；玻璃展柜里封存着不同年份的碱蓬草标本，从泛白的枯枝到艳丽的红穗，仿佛大地自己书写的年轮。

归途的观光车变成移动的灯笼，在廊道投下暖黄光晕。老张忽然刹住车喊道：“快看东边！”但见海上风车的白色巨臂正搅动银河，桨叶旋出的光涡里浮沉着碎钻般的星骸，将整个渤海湾熬煮成流质的银汤。西天残霞里，红海滩已化作暗红绸缎，夜鹭掠过明暗交界，翅尖绯红如穿梭时光的梭子。车灯扫过芦苇丛的刹那，惊飞的斑鸠撞碎满地月光，翎羽坠地竟发出编钟清响。

暮色漫上栈桥时，琥珀色的地灯次第亮起。我攥着鹤羽走向出口，潮声在身后轻轻摇晃，像一句未说完的告别。回望间，晚风突然掀起红毯一角，仿佛在挥手……

那些晨雾里丹顶鹤的弧线，滩涂上鸟足印的朱砂，还有风霜中愈发明艳的红，都在诉说着一个朴素的道理：生命的美丽，不在于风平浪静时的安逸，而在于风霜压来时，依然能将血色燃成火焰，照亮前行的路。

故乡的山芋

薛杨州

又到山芋上市时，山芋飘香，我想到了故乡的山芋。

故乡的庄稼人收山芋的时候，天高云淡，风和日暖，此刻弯腰在田里刨山芋相较种山芋时，分明是一种喜悦与享受。随着抓钩起落，丰收的山芋摆满了田间垄沟，多了一抹喜气和红火。收获的山芋，小部分储藏在地窖里，等来年开春能卖个好价钱。现在城里山芋的价格已经接近大米，城里人上饭店往往要点一份五谷杂粮，山芋常常是不可少的。鲜山芋储存不容易，所以大部分山芋在地里就被切成山芋干。

记忆中，小时候人们是不把山芋当粮食的，充其量只算是零食，可见它的身价之低。世事难料，三年经济困难时期，这极平凡的东西竟成了救命粮，谁家如果有山芋胜过黄金。现在人们之所以把山芋视为美食，是发现了它不同寻常的营养价值，山芋被一些食品和医学专家誉为“营养最均衡的保健和益寿食品”。

山芋可以满足多种口味需求。秋天，鲜山芋可以蒸或煮着吃，香甜软绵，可口压饿；冬天，可以切成块做成稀饭，既可吃香糯的山芋，又可喝甜美的山芋汤，既解饥，又解渴，还御寒。鲜山芋切成片，晒干磨成粉，做成的山芋煎饼，卷上辣椒咸菜，是上好的食品。奢侈一点的吃法要数过春节，山里人把山芋洗净煮熟，切成片晾干留到春节，用省下来的油炸了，作为孩子们过春节的果子，脆脆的，又韧又香甜，是农村过年的好食品。

在日出而作日落而息的劳碌中，故乡人并不会忽略以山芋为主食时一粥一饭的巧妙安排。庄稼人擅长在乡野就地取材，应季而为。每年初冬，夜里看山芋或切山芋干时，露宿于荒野，饿了就地挖坑，捡点柴火，把山芋放在坑中，点火烧烤。柴火激发出山芋的原香，升腾起悠悠乡愁。我认为，这是最好的美食，它有故乡泥土的芬芳、山野的味道。

山芋全身是宝，营养丰富，叶子还可以当菜吃。小时候，母亲用泡好的豆饼掺上泡好的干山芋叶一起炒菜，尽管菜的颜色黑黑的，菜汤像酱油，但吃起来很香，有嚼劲也很下饭。从现在营养学的角度讲，据说山芋叶含丰富的膳食纤维，有防癌作用，它极具营养价值，市场上有出售。只可惜那时不懂，大都喂牲口了。

冬天，当第一场雪降临，庄稼人一家围坐在炉火旁烘烤山芋，在少有的冬闲中享受着难得的快乐。那种场景的感觉与况味，只有长期在农村生活的人才能感觉到。炉火旁，捧起一块烤熟的山芋，一年中所有的辛劳，都伴着一口香甜变得风轻云淡。这就是庄稼人的心胸与脾性，他们满足于丰收的味道，满足于简单而朴实的农家日子。

困难年月，是故乡的山芋喂养了我，我由衷地感恩于它。特殊的经历与体验，使我与山芋有一种特殊的感情，每逢见到它，我都流溢着发自内心的喜悦和满足，并希望神灵保佑乡亲，让烟火人间幸福绵长。

母亲的腌菜

周勇

要说做腌菜，我母亲是行家。

母亲喜欢做的腌菜有腌辣椒、腌豆角、腌胡葱、腌萝卜等。每次回家，她总是喜欢问：“回来了，要炒酸辣椒还是酸豆角？”不等我回答，母亲就打开腌罐子、腌坛子，一股扑面而来的酸香袭来。这股香味，有开胃生津的舒爽，有岁月积淀的醇厚，有平凡日子的精打细算……

我的家乡湖南盛产辣椒，其中有一种朝天椒，辣味可以说是辣椒中的王牌，制作酸辣椒是首选。母亲选好以后，母亲将辣椒头摘去，再准备一个腌菜坛。这些坛子都是窖制的土坛子，内壁光滑，封闭性好。

母亲烧好开水，在水中放一些盐。放盐的比例为5斤辣椒加25-40克盐，还放些花椒、蒜瓣。待水冷却后，倒入坛中，再将辣椒放进腌菜坛内。水与辣椒的比例约为1:1，再在坛子口沿边洒一圈水，用坛子盖扣上，大约过20天左右，即可开坛取食。

吃法或为直接吃，也可以切细做辅料吃，湖南人喜欢用来炒腊肉，炒腊肠。腊肉的鲜香、腌辣椒的酸味相混合，那是地道的湖南味道。

还有一种腌菜——酸豆角。每次回家，我女儿说最想吃的是奶奶做的酸豆角。因此，餐桌上那碗酸豆角，总是大荤大腻之后的必备调味美食。

酸豆角的做法除了腌料里有花椒、盐等，可以放点小米椒，增加点味道。另外，选料这一环节很讲究，得是生鲜的长豆角，要选长得青一点的，青的脆，长老了只能用来煲汤。

生腌需加冷开水，如果家里有淘米水，用来腌制酸豆角，可以促进乳酸菌繁殖，增加酸味，确保纯正。腌的时候，辅料可以放一些大蒜、生姜之类，也可以放少许白酒。

母亲说，她小时候上学时，中午没时间回家吃饭，就在饭盒里放酸豆角，两勺酸豆角，二两米饭。另外酸豆角炒肉末是一道拿得出手的农家菜，既保留了豆角的酸香，又有荤菜的浓郁，实属上品小炒。

腌胡葱。春天，漫山遍野的胡葱绿油油的，母亲在郊外随便拔拔，就能凑够两三斤。我们老家管它叫野葱，因为野葱是大自然的产物，其味本自山间来，香气馥郁。

腌野葱炒肉片是一道好菜。将五花肉切好，和着野葱，还有老辣椒一起炒，这道菜既保留了野葱的酸香，又有肉的香味，可以解馋解味。

有一次过年，母亲炒了一道大菜后说：“要不炒一道酸胡葱？”妹妹立即说：“我最喜欢胡葱酸菜。以前妈妈做，满屋子都是酸香！”母亲一听，就从厨房后面的坛子里舀了一碗胡葱酸菜，那种香味让人垂涎。

母亲做的腌菜，时隔多年还在我的记忆里萦绕。为什么念念不忘，我想，应是这些腌菜芬芳了我们清贫的日子，是母亲用一双巧手烹制的人间至味，也是她给儿女的无私馈赠。

这份馈赠里，有母亲精打细算的考虑，有艰难岁月里的滋润，有日月经天的度量，有山川大海的情怀，有漫漫人生的哲思。