

游踪

美丽的塘鹅

| 阳羨法公 文 |

去年12月中旬,我们来到美丽的岛国——新西兰旅游。此时新西兰正是夏季,鲜花盛开,美景如画。从南岛回到北岛奥克兰,即将结束旅程时,导游向我们提出建议,回程飞机是明天晚上的航班,明天用半天时间在市区游览、购物,还有半天机动,可以在酒店休息,也可以选择一个景点去游览,他推荐去穆里怀鸟岛看看。穆里怀鸟岛是《国家地理杂志》评选的地球上三十个最美的景点之一,离奥克兰不远,大约一个多小时的车程,于是大家一致同意去鸟岛观光。

第二天上午,从奥克兰市区出发,一路上,导游对鸟岛作了介绍。鸟岛是一个通俗的说法,确切地说,应该是塘鹅栖息地。塘鹅是一种候鸟,每年9月左右,从澳大利亚东海岸,飞越塔斯曼海,来到这里,聚集在海边的岩石上做窝、生蛋、孵小鸟。次年的3—5月,塘鹅们逐渐飞回澳大利亚。为什么叫“鹅”,是因为它的脚上长着蹼,而其他鸟是没有的。成年塘鹅体重可达5公斤,双翅舒展时最长可达2.5米。导游的介绍让我们先入为主,对塘鹅有了点印象。开车一个多小时,我们到达穆里怀海滩。

穆里怀海滩有点奇特,与一般海滩不一样。一边是悬崖,一边是沙滩,其沙粒是黑色的,又称黑沙滩。悬崖是塘鹅栖息地,黑沙滩则是人们玩水、冲浪、玩沙滩帆车的地方。

穆里怀海滩是开放的,不收费。在停车场旁边,有一条不长的步道,直接通往塘鹅栖息地主要区域上方的观景平台,塘鹅栖息地一直延伸到通往海上的两个互相垂直的岛屿上。我们只能在观景平台或者远处观赏、拍照,不能走近打扰塘鹅们。

从观景平台往前、往下看,岛上栖息着密密麻麻的塘鹅,安安静静,有的一动不动。平台面前和两边的海滩上,也都栖息着成群的塘鹅。这里到底栖息着多少塘鹅,有人说3000只,我觉得还不止。但这里面积太大了,没办法估计,更没办法细数。

再看它们栖息的场所,秩序井然,间隙很小,距离几乎相同,一只只白色的塘鹅呈趴窝状,横平竖直,在蓝天和大海的背景下,很像奥运会开幕式团体操的画面。我们从平台高处望去,蔚为壮观。这样的场景,让我们惊叹不已,太美了!

我们用相机将镜头拉近,可以看到,除了还在孵蛋的,每只塘鹅身旁,都有一只有小塘鹅,还不能直立,好像刚孵出没几天,灰白色的绒毛,很娇嫩,很可爱。鸟妈呵护在旁边,一刻也不离开,尽心尽职。

不远处的海面上,有许多塘鹅在飞翔,它们应该是鸟爸,在辛勤地捕鱼,为鸟妈和小塘鹅准备丰盛的美食。

从飞翔的塘鹅身影中,我们看到,塘鹅十分漂亮。它们有着黄色的头像和脸颊,蓝色的眼帘,青灰色的鸟嘴,白色的身体,翅膀的外翼和尾翅是黑色的。飞翔中,它们双翅舒展,显得宽大而修长,矫健的身姿,足以称得上自然界浑然天成的艺术精品。

因为不能近距离接触和观察,先后在3个观赏平台欣赏美景后,我们又到黑沙滩,拍下鸟岛的全景。大家怀着兴奋的心情返程。余兴中,大家边欣赏照片边议论,纷纷赞誉,鸟岛不愧是地球上最美的景点之一,不虚此行。

从新西兰回来,我感觉对塘鹅还不够了解,在塘鹅身上似乎还有未知的秘密。于是我打开电脑,搜索塘鹅的相关资料,科

普了塘鹅知识。不学不知道,看了相关资料,竟然使我对塘鹅肃然起敬。塘鹅不仅有着美丽的身姿,还有优秀的品格令人钦佩,值得人类学习。

塘鹅是值得称颂的,因为它有坚强的毅力。塘鹅是飞行高手,由于它们的翼展很大,所以它们迎风飞翔的时候,翅膀不需要太多煽动,就可以在气流中翱翔很久。尽管如此,飞越塔斯曼海还是十分危险的旅途。因为从澳大利亚到新西兰,横跨塔斯曼海的距离是2740多公里,且中途没有休息之处,必须不吃不眠一口气飞达。要飞多久呢,好像没有标准答案,有的说7天,有的说要14天,应该是因鸟而异吧,但2740公里的距离是实实在在的。如果不能一口气飞达,那将成为海中鱼食。作为候鸟,为了生存,为了繁衍后代,每年必须不辞辛劳,夏天从澳大利亚飞到新西兰,交配,生蛋,孵小鸟,冬天再飞回澳大利亚。最艰难的是幼鸟,当它们长到4个月的时候,就要学会飞翔,学会捕食,然后跟随父母们一起飞越塔斯曼海,回到澳大利亚过冬。据资料记载,每年能成功飞越塔斯曼海,回到澳大利亚的幼鸟不超过30%。尽管如此,面对困境,塘鹅们用坚强的毅力,去飞翔,实现自己的梦想。

有人说,人生太苦了,活得太难了。我想,比比塘鹅的生存条件和它们的坚毅,我们或许可以从中得到一些感悟。

塘鹅是值得称颂的,因为它们有严格的自我管理能力和群居性。塘鹅是群居性的,往往是几千只群居在一起,但塘鹅确是一夫一妻制,同时也是小家庭式的生活状态。它们之间是否有领导有管理者,是否有法律有制度,我不得而知。从穆里怀栖息地现场看到,它们群居有序,一窝一窝,间隔很近但互不打扰,孵蛋喂食,相安无事,看不到它们争食争地盘斗殴,安安静静过日子。群居的鸟儿能做到这样,足见塘鹅们有严格的自我管理能力和忠贞的爱情。塘鹅家族实施的是一夫一妻制,每年从澳大利亚飞来的年轻塘鹅,会在鸟岛寻找爱情,结成夫妻,做窝,生蛋。每对塘鹅一年只生一个蛋,然后轮流孵化,孵化期需要44天,小塘鹅才能出壳。喂养也是鸟爸鸟妈的共同责任,它们陪伴小塘鹅不断长大,再教会它捕食,飞翔。之后,幼鸟会摆脱成年鸟的庇护,独立起来,然后会跟随鸟群飞回澳大利亚。成婚后的塘鹅对爱情是忠贞不渝的,它们的词典里没有“出轨”两字,“永不出轨”是对塘鹅的美称。一旦一方发生意外,另一方也不会再婚,甚至会绝食殉情。如果幸运的话,一对塘鹅可以终身相守30年。

美丽的塘鹅,我记住了你矫健的雄姿和优秀的品格。

负暄

卷得春味品春色

| 吴翼民 文 |

进入腊月,残冬将尽,新春渐近,这当儿,华夏各地的人们都有个“咬春”的习俗,将春“咬”定,紧紧不舍。对于江南而言,“咬春”大抵就是吃春卷,将春天一卷,美美地咬下,这春天呀,就留驻在了人间,更留驻在了心头。

北京人很看重立春时节“咬春”的习俗,是因为明清以来江南菜肴的长驱直入,尤以“苏盘”的进入为甚,“苏盘”就是酱肉叉烧之类的苏式卤菜,摊了春饼,卷入“苏盘”和豆芽韭菜萝卜等春蔬,一口咬下,腴鲜脆香,大有咬得春天的感觉。江南人也“咬春”,却多半不像北京人那样粗放,就体现在春卷的精细上。

江南人“咬春”品春卷。春卷的名儿讨喜,模样可爱,味道鲜美,既适宜于家庭制作享用,也是饭店和点心店常规的风味小吃。从前是过年前后吃的点心,现在似一年四季都有得吃了。不过,最好还是合着它的名字,在“春”时品尝最是情景交融。

说到春卷,必先说说春卷皮子。春卷皮子看似简单——薄薄的一张圆形面饼,跟时下流行的卷烤鸭的薄饼有点相似,但完全不一样的,后者小而厚,前者薄而大,并且制作的工艺流程也不一样。

春卷皮子是纯手工活儿,小炉子、铁板,控制一定的温度。和面和到一定的湿度和韧性,师傅一手握着一坨和透的面,在炉子的铁板上沾上薄薄的一层,皮子就摊成了。如是不停地抖动,不停地沾上铁板,皮子就一张一张成型,功夫就在这轻重有度、不停地抖动中,太重,皮子呈厚而过大,是不受欢迎的,过轻,皮子太小,也不合规格。

苏州人崇尚精致美食,家家户户到了年夜饭都是要包春卷的,作为新春头上一道重要的点心,因而对春卷皮子的需求大,要求高,因

有其需,乃有其供,于是到了腊月脚下,全城大街小巷到处是现做春卷皮子的摊子,现做现售。我有位老家邻居,现在忙活一个多月,可以赚得上万块“过年盘缠”呢。江南其他城市是没有这样的景致的。便如近在咫尺的无锡,只有生面摊店有现成的春卷皮子供应,既干且硬,又大又厚的范儿。我无奈买回家后,必将其裹着湿毛巾在微波炉里转软了再包,并且,包的时候还要调点儿糰糊粘上一粘,不然,不待下锅油余,便状如破损的枕头矣。曾问及无锡及其他地域的人何以不售现摊春卷皮子?回答是生意太小,利润太薄,故不屑为之。我听后为之一叹。

春卷的馅儿,江南各地有各地的风味特色。笔者是苏州人,现落籍于无锡,妻子是上海人,亲家则是常州人,大概对江南一带的春卷还有个发言权吧。上海人喜欢吃黄芽菜肉丝馅儿的,多半是店家现炸现卖,家庭自制不多。那馅儿汁多且鲜,宜即炸即食,是存放不起的,而且还有个致命的缺点,容易穿孔,汁水进入油锅,溅得一天世界。无锡人喜欢吃甜的馅心,芝麻馅、豆沙馅儿,最具特色的要数菜猪油馅心,系板油、糖和菜的糰合,咬一口,满嘴菜香油淌,煞是过瘾,一任明知此物油腻过多有损健康,无锡人仍必欲一尝而后快。常州人多半吃韭黄肉糜馅儿,生的韭黄、生的肉糜,油里一炸,馅儿乍熟,嫩香鲜,打耳光勿肯放哩。

这里,我又得着重说说正宗苏州的春卷了,苏州家家户户做的春卷,皮子是现做现买现用,又软又薄,搁馅儿一卷,小巧玲珑,像穿了紧身衣一般,极显肉感,是根本用不着糰糊粘牢的,放多久不会开裂。最主要的是苏州的春卷馅儿也是别具特色,而且比较耐放——馅儿通常有两种,一是冬笋肉丝,二是荠菜肉丝,兑点儿荤油、勾点儿芡,包的时候放一小段大蒜或胡葱,油里一余,馅鲜葱蒜香,冬笋有冬笋的脆嫩,荠菜有荠菜的爽口,其最大的好处是便于存放。从前没有冰箱的年代,这样的春卷也可以吃到元宵时节呢。开了新春,凡有客人前来拜年,现余几只春卷,小盆子里装着,端出来有模有样,上得了台面,看着可心,垫垫饥是再合宜不过的了。

由是,我每年腊月都会包上许多春卷,把“春”咬得嘎崩脆香。



插画
马叙