



活了大半辈子，拍丹顶鹤一直是我心底的一桩念想，搁了好多年。退休以后，我日日山水走走、光影追追，就盼着亲眼见见仙鹤翩然起舞的样子。

进入十月，我在辽宁本溪拍尽漫山红叶，心一横，一路驱车朝北赶，直奔吉林向海国家级自然保护区。此地是丹顶鹤的老家，是实打实的仙鹤故里。这一趟远道奔赴，总算圆了我多年的夙愿，遇见了秋日湿地最灵、最干净的山野生灵。

东北的秋风软软的，裹着淡淡的芦苇清香，扑面而来，舒心又熨帖。待亲眼看着丹顶鹤振翅腾空、鹤鸣响彻四野，一路车马奔波的劳碌、长途赶路的疲惫，一下子散得干干净净。

丹顶鹤，民间向来叫仙鹤，是国家一级保护珍禽，也是吉林的省鸟。老底子人都说，仙鹤兆吉祥、添长寿，是顶好的瑞鸟。

它身形清瘦挺拔、仪态斯文雅致，头顶一点朱砂赤红，浑身白羽似雪，翅尾镶着墨色纹路，三色相融，清灵脱俗，自带一股仙气。

踩着木质栈道徐徐前行，我终于近距离邂逅了这群圣洁的生灵。这里没有冷冰冰的铁栏隔断，人与自然相融相合，温柔又和睦。丹顶鹤就在几步开外悠闲踱步、轻啼嬉戏，自在安然。小小的幼鹤绒毛浅浅，走路跌跌撞撞，好奇地张望来往游人，眼眸清亮纯粹，全无戒备。

这是山野生灵自带的从容底气，自由自在、落落大方，跟动物园里驯养的温顺全然两样。游人都轻轻走路、静静观望，没人舍得惊扰分毫。人与鹤两两相望，不言不语，却有着最温柔的默契。

一日光景，最美莫过于落日西垂的时分。漫天金红晚霞铺满湖面，丹顶鹤纷纷栖落湖畔，伴着漫天霞光翩翩起舞，雪白羽衣镀上暖橙光晕，墨色尾羽随风轻扬。

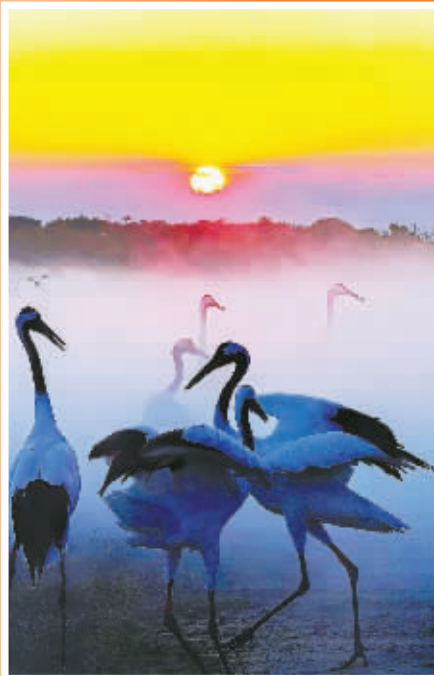
这一场秋日千里奔赴，圆了我多年的观鹤、拍鹤心愿，也让我深深懂得，世间至美的风景，从不是雕琢的繁华，而是生灵安然生长、人与自然温柔共生的静好岁月。



扫描二维码
可欣赏全文

红人堂·王国海

只为丹顶鹤 追光向海， 舞尽夕阳



红人堂·柴隆

麦饼筒， 一饼卷尽山海味

前不久，重温凌子风导演的电影《骆驼祥子》，其中有一幕：斯琴高娃扮演的虎妞在鏊子上烙春饼，小福子进门跪地哭诉，懵在一旁的虎妞来不及翻面，春饼冒起烟来……

这镜头，倒使我思念起春饼卷酱肘子的京味儿，只是多年未尝。

巧的是，前几天去宁海走亲眷，中饭就是麦饼筒，南北风物于此融合，阐释“一张饼皮卷万物”的道理。

宁海是宁波南三县之一，山地、旱地较多，故因地制宜种植小麦。诞生于此的面食独具风味，汤包、霞客饼、手擀面、番薯溜……

在众多的宁海碳水美食中，最喜欢的当属麦饼筒。

目睹麦饼筒的制作，也拉近人与人的距离。

一家人围桌而坐，有人摊饼皮，有人炒馅料，有人负责卷饼，孩童在旁偷捏一口摊好的蛋丝，长辈叮嘱“小心烫”，锅碗瓢盆的声响里，全是温暖。

但见，热情好客的亲眷执一湿面团在热鏊上摊开，手腕轻灵地一转、一收，“滋啦”声里，顷刻便成就了一张圆如满月、洁白温润的饼皮。手腕翻转间，如文人挥笔、武士耍剑般得心应手，柔韧的饼皮已叠成小山。

摊开柔韧的饼皮，恍若铺开一方小小的画布，以炒米面打底，接下来，雪里蕻炒香干丝、笋丝炒虾仁、韭菜炒豆芽、芹菜炒鱿鱼丝、马兰头拌香干、蛏子肉、红烧五花肉……

一张薄薄的饼皮将它们一网打尽，每一种组合皆有不同惊喜，轻咬一口，先触到饼皮的绵柔筋道，紧接着韭菜的香辛、豆芽的爽脆、蛋丝的醇香依次迸发，抹上点辣酱，更添醇厚。

手拿一个最朴实的麦饼筒，一口下去，朴实的烟火气在嘴里开起了派对，也一并将家常美味全部卷入下肚，开启团聚味道。

吃剩的麦饼筒，切忌回笼蒸，经平底锅油烙后的“二次加工”，别有一番风味。平底锅内只需少许菜籽油，以小火勤翻烙，面皮上焦斑后熄火。咬上一口后细嚼慢咽，混合着海鲜禽蛋蔬菜的鲜味，入口松脆，油而不腻。

一方水土养一方人，被鲁迅誉之为“具有台州式硬气”的宁海人，一代代嚼着麦饼筒长大。当地男人外出做工、经商、外出求学，家眷会起个大早，卷上几个麦饼筒。半路上，宁海人把麦饼筒塞进腮帮子的同时，也把笑傲江湖、志在四方的豪气装进了心肺。嚼着那一个个麦饼筒，胸中的一股豪迈，如嚼麦饼时的腮帮疙瘩一般强硬，升腾出翻天覆地的英雄气概。

