



北国风

父亲的电唱机

马雁凌

我的父亲是一位普通的林业工人,因为没有文化,不能看书看报,也不会打扑克、打麻将,和那个时代的许多林业工人一样,唯一的精神生活以及娱乐方式就是听广播、听收音机。他没有有什么贵重之物,他一生唯一一件心爱之物是一架电唱机。

上个世纪七十年代初期,物资匮乏,林业工人的精神生活也很单调。一般家庭只能听广播喇叭,生活稍微宽裕的人家有收音机,在广播停止播音时,听收音机。那时,收音机、自行车、手表、缝纫机被人们称为四大件,谁家要是拥有这四大件是令人啧啧称道的。而电唱机却更是稀有之物,很多人别说没听过,就连见也未见过。

每逢父亲下班后,就等着听广播。如果没收到广播,就心神不宁。毕竟,广播是有时间限制的。后来,父亲买了一台凯歌牌收音机,摆在木箱子盖正中间,在收音机上还蒙了一块崭新的红布。有人去我家见了红布蒙着的收音机就说:“马师傅:你家供的什么神仙”父亲笑着说:“我啥神仙也不供,我这宝贝能让我高兴。”

父亲一有空就站在木箱子前调台,听自己喜欢的节目,有时甚至听到半夜。有时错过了自己要听的节目,懊恼不已,有时为了等到自己喜欢看的节目,还要耐着性子听自己不喜欢的节目。渐



渐地,他感到听收音机还是受限制。

1975年初春,一位朋友说伊春市某单位新进几台电唱机,通过内部人可买到。价格是75元。当时,父亲基本工资才55元;幸好母亲有工作,一家人才能维持温饱。父亲说:“别的先不买,攒两个月钱,买电唱机。”就这样,父亲带头省吃俭用两个月,花了75元钱买了一架电唱机。

当我把电唱机拎回来的那天,一趟房的邻居络绎不绝地来看稀奇,屋子里、院子里像演露天电影似的,挤满了人。那一刻,父亲脸上洋溢着掩饰不住的喜悦。

电唱机外壳像个小平箱,大约50厘米见方,深蓝色,仿皮面,面上布满了凹凸的规则的花纹,很名贵,很上档次。掀开箱盖,两根小小的零件支住了箱盖,乳白色的电唱盘镶在箱子上,唱针也是乳白色的。望着人们期待的、好奇的眼神,我也有些激动。我按照广播电台的朋友教的程序,开始第一次播放。通上电源,拿出一张唱片,拿起唱针,放在唱盘的边缘;只见唱针开始在旋转的唱盘上滑动。当唱针接触到唱片的那刹那,人们出奇地安静,只有歌声在回荡。那是一曲藏族歌唱家才旦卓玛演唱的《唱支山歌给党听》。

当时,只有塑料唱片,内容也只是八个样板戏以及那个时代的歌曲。于是,我四处收集唱片。一位朋友拿来几张老唱片:《王大妈爱和平》、山东吕剧《李二嫂改嫁》等。

那时,父亲刚刚退休,听电唱机成为他的休闲娱乐的主要内容。每天,劳作之余,父亲就会坐在长条板凳上,面对着放着电唱机的三屉桌,开始他每天雷打不动的听电唱机。

左邻右舍闲坐着没事的大人孩子,都会到我家来听唱片。若是夏天或春秋初,可以开窗的季节,屋里坐不下,人们就拿小板凳坐在院子里、窗台上;父亲打开窗户,把电唱机声音开到最大音量,让一趟房乃至隔着道的邻居都能听见。那一刻,屋里院外响彻着嘹亮的歌声或戏剧声。

听惯了,有些片断都深深地镌刻在脑海中,也会跟唱几段。有时,前后院的邻居还特意到我家来听电唱机,父亲把已经很干净的桌面再擦一遍,用一块柔软的布把电唱机里外擦一遍。再问来者:听哪段?有的听《沙家浜》,有的听《红灯记》。有的说你播啥我听啥。父亲轻轻把电唱片放在电唱盘上,再拿起电唱针,仔细放在唱片上,悦耳的声音就传出来了。

电唱机,成为父亲一生的心爱之物。给父亲以极大的精神享受,给我们全家乃至邻居带来极大的快乐。

后来,家里有了落地式收录机加电唱机,再后来,先后有了黑白电视机、彩色电视机,家里再也没有电唱机的声音了。可是,电唱机却常常在我的记忆中响起……

有长辈在场时,要等待酒菜上齐,长辈先入座后,晚辈们才可以按次序先后入座,即便是肚子饿得咕咕直叫也没人敢越这雷池一步

“吃相”“坐相”和“站相”

杨满良

在昔日的北方人眼里,一个好的孩子或一个好的女人应该是“吃有吃相、坐有坐相和站有站相”,那么究竟什么是“吃相”“坐相”和“站相”呀?这对现代人来说似乎是一个较为生僻的名词。它其实是古人为了规范人们的言行而立下的一些规矩,后经人们口口相传和逐步完善,就成了北方人的一个传统说教或是传统礼仪。为历代人所遵守,任何人都不得越雷池一步,否则就要被训斥或遭处罚。

所谓“吃相”,其实就是有关吃饭方面的一些规矩。是古人最为重要的传统礼仪之一,它不但关乎社会生活礼节,也关乎人们的身心健康。

古时,不论是城市还是乡村,人们对吃饭文化那是再讲究不过了。尤其是家族较大的庄户人家,一般都是四世,有的甚至是五世同堂。家大业大,凡是都要有规矩。上百口人家讲究的是“千口之家主事一人”。这里的“大当家”就显得十分尊贵和重要,在家里有呼风唤雨的权威,执掌着家里的全部经济大权。他虽然不一定是家中老人,也不一定是家中的老大,但却一定是一个有能力的人。但凡这样的大家庭一般都设有“小灶”,北方人习惯称其为吃“小锅”。并且也只有太爷,太奶和爷爷、奶奶等爷太辈分的人才有权利享受。位高权重的大当家虽享有来人来客陪客吃饭的待遇,却没有吃“小锅”的特权。

为了防止不懂事的孩童打扰老人吃“小锅”,吃饭时总是分炕放桌。一般吃大锅饭的大饭桌子都放在南炕,吃“小锅”的饭桌子则放在北炕。由于家庭中只有爷太们才享有这种特殊待遇,于是民间就有了“多年的媳妇熬成婆”的期盼。过去爷太们吃的“小锅”,饭菜每顿不一定很多,除了四个压桌的小菜外,一般不超过四个炖菜或炒菜。肉、蛋不一定天天和顿顿都有,但最早下来的诸如豆角、茄子和土豆一类的农家蔬菜都要让他(她)们先吃第一口。下酒菜主要以咸鸭蛋和炒鸡蛋为多。爷太们喜欢吃的饭菜做的次数也要多一些。它体现的是一个家庭的孝义。

但也有一些家庭的爷太们不愿意吃“小锅”,而是喜欢和儿孙们在一起吃大锅饭共享天伦之乐,这里边的规矩就大了。于是教育孩子们应该有怎样的“吃相”,就成了妯娌百行饭前的最主要话题。这样时间一长,一些传统的用餐习俗就在民间逐步延续了下来。它的基本规矩是:有长辈在场时,要等待酒菜上齐,长辈先入座后,晚辈们才可以按次序先后入座,即便是肚子饿得咕咕直叫也没人敢越这雷池一步。小孩上桌子不能用筷子敲桌子和饭碗,尤其是不允许把筷子直立地插在饭碗里。吃饭时要先给爷太们把酒盅里斟满酒,长辈们先动碗筷后,大家才开始用空心手端起碗来用餐。过去人最讨厌的就是孩子们趴在桌子上吃饭,只有端碗吃饭才能保证每个人都不伏在桌子上,防止“吃相”不雅和压迫胃部影响消化引起不适。而夹菜则更有讲究,不论是大人还是小孩,夹菜都必须是在菜盘子面对自己的那一侧夹起,不能去别人那一侧乱拉扯,尤其不能四处夹菜,即便是你看见对着别人的方向有一块肥肉无人问津,也不能越格去夹,更不能在盘子中间乱翻和挑菜吃。尤其是遇到有好吃的菜,不能争抢,更不能把盘子端到自己面前大吃特吃。对于一些喜欢凑席的人,人们都会对他嗤之以鼻或遭到长辈们的训斥。

古人还有一句话叫做“食不言寝不

语”,就是告诉人们吃饭和睡觉时不能说话。吃饭不說話和嚼饭不露牙,大约是有利于闭嘴慢慢嚼,这不但有利于消化,也是餐饮礼仪的某些规矩。不能用狼吞虎咽和“风卷残云”式的方式吃饭,也不能在夹菜时伸长脖子,张开大嘴和伸着舌头去接菜。通常情况下是一只手去夹菜时,另一只手要端起饭碗接着,防止菜汁滴到桌子或衣服上。每次夹菜都不能太多,嘴里也不能塞得太满,否则会给人留下嘴馋、贪婪和自私的形象。咀嚼饭菜时要尽量温柔,不能让嘴发出吧嗒吧嗒一类的声响。口里含着饭菜时一般都不与人交谈,防止把饭菜喷到别人的脸上或饭碗里。当遇到无法忍受的咳嗽和打喷嚏时,必须用手捂住嘴,并把脸扭到背后去解决。吃饭不慎咬到了沙粒时不能把饭吐在桌子上,而是要吐到外边去。吃饭过程中晚辈要主动给长辈夹菜或添饭,有些长辈人疼爱儿孙给晚辈人夹菜,晚辈们都要说谢谢。



古人对人的“站相”也很有讲究。有一首歌唱的是“站似一棵松 卧似一张弓”,这是对习武人的要求。北方人从孩提时起就教育孩子要有好的“站相”,认为青少年只有“站相”好才显得老成持重,受人尊重,将来才有出息。对那些手脚不老实的孩子们的老年人就骂他们像是“看马猴子”。哪家淘气的小孩子不慎双脚站在门槛子上,不是挨打就是要挨骂,因为他践踏了门神,是个从小就不懂礼数孩子,长大也是废物一个白浪费粮食。

过去人不但对站姿,就是对人的走姿也都很讲究。比如有一句话说叫做“仰脸老婆低头汉”,大约认为是女人走路仰脸就难免要左顾右盼,于是就有了对男人暗送秋波的嫌疑。而男子走路低头则认为是一个城府深,心事重而不好交往的人。

在旧中国,对“站相”要求最严的当属婚后女子,当时的女子都是民装小脚,在地面站立不稳,两脚不得不相互交替形似捣蒜,实在太累时就只好靠着墙根稍微休息一下。即便是这样,在公婆面前也还必须要卑躬屈膝,听完公婆的吩咐后必须要倒退两步方能转身,否则就被认为是把屁股给了公婆,此为大不敬。而双手插裤子兜则被认为是举止不当,行为不雅。一天三顿饭,全家人围坐在饭桌前吃饭,当班的媳妇却不许入座,只能两脚捣蒜双手相交下垂于前,两眼不停左顾右盼,双手不断地为一家几十口人盛饭端菜,全家都吃完了,还要忙碌收拾桌子,洗刷餐具。一切工作都做完后,才能在厨房的一个小角落里狼吞

清光绪诰命

张烁



清光绪诰命(局部)

诰命又称诰书,是皇帝封赠官员的专用文书。所谓诰是以上告下的意思。古代以大义喻众叫诰。

诰作为王命文书开始于西周。如《尚书·周书》载有《大诰》、《汤诰》、《康王之诰》等篇,是周王用以告诫臣工的文书。

清沿明制,五品以上官员授以诰命,六品以下授以敕命(含六品)。有制度规定:封赠官员首先由吏部和兵部提准被封赠人的职务及姓名,而后翰林院依式撰拟文字。届封典时,中书科缮写,经内阁抄房校对无误后,加盖御宝颁发。

清代诰命是用五色或三色丝织成的。由于各官员的品级不同,诰命封赠的范围及轴数、图案也各有不同。清朝规定,凡封镇国公以下、奉恩将军以上,用龙边诰命,锦面、玉轴。封蒙古贝子、镇国公、辅国公、札萨克台吉、塔布囊、蒙古王公福晋及封外国王妃、世子、世孙的诰命,为锦面、犀轴。诰命由翰林院撰拟,有固定的程式,用骈体文,按品级高低增减字句,由内阁颁发。

清代对诰敕文书的字句数量有严格的限制。按官员品级增减字句。黑龙江将军丰绅居从一品,其诰命字句起六句,中事实十四句,结六句。丰绅之妻刘氏随

虎咽、囫圇半片地吃上几口。

此外,在“站相”中,人们对穿衣和打扮也都相当讲究,在什么场合就要穿什么衣服。比如丧就绝不能穿一身红色衣服,因为那是中国人的所谓“白事”。而“红事”即男女结婚都要披红戴花。虽然有些现代人衣着打扮喜欢追求个性,但这种个性都不应离开社会的常态化,都应该遵循社会的一些准则。要根据时间、地点和场合来选择合理的穿着才显得庄重和得体,而一些追求所谓“奇装异服”的人虽然在人群中很是扎眼,但却往往被多数人所讨厌。

至于“坐相”,在中国古代,特别是魏晋以前,对于“怎么坐”讲究颇多。如“蹲踞”、“箕踞”,或“安坐”、“正坐”、“跪坐”、“经坐”、“恭坐”、“肃坐”、“卑坐”,或席地而坐、正襟危坐、双手垂坐等,可谓数不胜数。

过去还经常可看到这样一些情况,家里有个大男大女的,突然来了媒人;家里有病人来请个看病先生;家里犯邪请来个跳大神的神汉;家里摊上官司请来个写状子的“刀笔吏”等等,对被请来的人都要毕恭毕敬。坐在大炕上的要在炕前铺上羊毛毡或是褥子一类的坐垫。需要坐凳子的要放好八仙桌摆好凳子。被请者在进入状态之前,大都要正襟危坐以示文雅和尊贵。这些坐姿虽然表面好像都是千篇一律,细观察就会发现同一个坐姿,其实也有不同的“坐法”。有关坐姿的理论,古人称之为“坐容”(行以微磐之容,臂不摇掉,肩不下上,身似不则,从容而任),系“容经”的组成部分。用今天的语来说就是:身体挺直了坐下,小腿不要伸得长一短,脚掌不要着地。两眼平视的,称为“经坐”;头微低,目光注视对面尊者的膝盖,叫“恭坐”;低头,目光不超出身位数尺远,则为“肃坐”;头完全低下,甚至连手肘都下垂(如被老师批评的小学生),则叫“卑坐”。

如果说过去的“坐相”对男人还可稍微宽松的话,对女人的要求就十分苛刻了。比如古时任何女子落座都不能又开双腿。是有缘由的。那时女性穿的都是开裆裤,且无着内裤的习性。一旦又开双腿就难免走光。现代一些穿短裙的女性落座时对双腿的摆放也都十分讲究,也是这一习俗的延续。

那么女性如何坐才不算失礼呢?从“女”字起源上便可知道。“女”是一个象形字,从甲骨文和小篆的字形来看,就是坐姿:两膝着地,臀部落在两脚上,双手相交下垂于前,“双手垂坐”不仅可防止“走光”,且与“女”字类似,“母”、“妾”也是这种坐姿,这是当时女性最优雅的坐姿。

五代时期,新潮的“椅上坐”开始在社交场合流行。唐画家顾闳中的人物长卷《韩熙载夜宴图》上,便出现了这种坐法。五代以后,人们的坐法已基本上统一为“垂足坐”。

但旧时这种坐姿的“现代化”却很少被女人享用。因为女人的小脚也是女人害怕走光的重要部位,有些女人的小脚不但自己的儿女,就是自己的丈夫也很难看到。为此女人们上炕都不脱鞋,为防止把炕席弄脏,上炕落座后都要盘腿,上身腰板挺直且不能靠墙,为之盘腿打坐。中国女人的这种传统功夫可谓一绝。上个世纪60年代,我曾向一位老大学习盘腿,结果没到20分钟就双腿发麻,两脚也不敢着地了。可那位老太盘腿打坐脚底底下竟然整整一个上午没动地方,我从此就对盘腿打坐的爷太们开始佩服得五体投地了。



扫码关注
北国二维
风码

封赠中,黑龙江将军丰绅被授予“建威将军”,其妻刘氏被封为“一品夫人”,并颁给诰命。

“光绪元年黑龙江将军丰绅及妻诰命”为黑龙江省档案馆馆藏珍品,形成于光绪元年(1875年)正月二十日,历经百余年,除两端玉轴遗失外,诰命保持十分完好。此诰命长440厘米,宽32厘米,由黄、赤、黑、苍、青五色织成,织锦正面为云鹤图案。诰命两端织有满汉“奉天诰命”字样和升降龙图案。诰文为满汉合璧,用黑、蓝、绿、红、黄五色写在织锦上。前部为丰绅诰命,后部为其妻刘氏诰命。满文自左向右,汉文自右向左,在年月日处钐盖满汉合璧“制诰之宝”朱印。

丰绅及妻刘氏所得到的“建威将军”、“一品夫人”官职属武职封赠的正一品。

清代武职封赠的十六个等级为:建威大夫、振威大夫、武显大夫、武功大夫、武义大夫、武翼大夫、昭武大夫、宣武大夫、武德郎、武略郎、奋武郎、奋武佐郎、修武郎、修武佐郎。受到封赠的官员妻室随夫品级,所得封赠设为九品,即一品:夫人、二品:夫人、三品:淑人、四品:恭人、五品:宜人、六品:安人、七品以下为孀人。受到封赠的人员还可以支领高额俸禄。

清代颁发诰敕文书,封赠官职爵位,建立了一套复杂琐碎的官爵除授制度,以求达到维护专制统治的目的。



本栏目稿件由黑龙江省档案馆提供

东北人口重是众所周知的,但知道为什么口重吗?是与这里的气候条件有关。尤其是漫长的冬季,多进盐有利于抵挡风寒。吃盐少会干活没劲,吃盐少不抗冻,导致东北人的口重,也就是我们常说的“盐酱重”。所以东北人一年四季都离不开大酱。东北大酱已有很悠久的历史,其酱香浓郁,味鲜爽口,已成为东北人餐桌上不可或缺的一道佐料。

刚刚进入冬季是家家炖大酱的时候。东北大酱制作程序繁杂,整个过程需要很长时间。制作大酱用的豆子是大豆,我们俗称“黄豆”。黄豆选好之后,要放在盆子里泡胀,然后下到大铁锅里炖豆子。炖豆子需要时间,住往头一天早晨下锅,要等到第二天早晨的时候才能炖好。那时候家家最多的只有两口铁锅,一口用来做饭、炒菜之用,另一口往往用来炖猪食、温猪泔水用的。炖猪食当然不能用炖猪食的那口锅了。炖上酱豆占着吃饭用锅,吃饭问题就不好解决。把挑好的黄豆用水冲洗干净倒进锅中,兑兑好一定比例的清水添进锅里,就可以烧水煮熟了。东北人称这种做法为“炖”,像炖猪肉啊、炖土豆啊、炖茄子、炖苞米等等,是指加清水煮熟的那种。没地方做饭,就得将就一下,把削去皮的土豆放在锅内酱豆的上面煮熟,在火盆里用大搪瓷缸子打上满满一下子的辣椒酱,吃土豆就着开水焯好的冻白菜、冻甜菜缨子蘸着辣椒酱吃,也是一种爽歪歪的原生态吃法。

经过一天一夜,已炖好的酱豆呈鲜红色,油汪汪的,看了就有食欲。酱豆要捣碎,下酱时越碎的酱豆下的酱越好吃。捣酱豆是个累活,因酱豆油性大发滑,酱杵子捣在上面易滑动,吃不住劲,所以既费力又浪费时间。母亲捣酱豆之前,先用菜刀把锅里的酱豆胡乱地剁碎些,这样再用酱杵子捣起来,会省力得多。也有的人家图省力到生产队的磨坊用碾子把酱豆碾碎。把酱豆平铺在磨盘之上,石碾碾过一圈,用锅铲子翻动一圈,直至酱豆变成均匀细腻的酱泥。为了使做出来的酱更香,有的人家用一半酱豆、一半炒豆做酱。把黄豆炒熟,放在碾盘上碾成面面和酱豆泥掺和在一起,这种方法做出来的大酱更香。

酱泥做成之后,要把它做成大酱块子,便于存放发酵。人口多的人家要放上十几块大酱块子。用谷草做成吊绳,高高地挂在房梁上。一方面阴干着,另一方面也让它在慢慢地发着酵。当然,也有人口少的人家把大酱块子放在火炕的炕梢处,用秫秆隔好,上面再用报纸盖上防止落灰。第二年开春时,把酱块子取下,用手掰碎,兑上食盐、水下到缸里。每天都要用酱耙子把里面的酱块不断捣碎。这叫“打酱缸”,要打一个月左右的时

六月酱香

李百合



间,否则大酱里面的豆瓣不碎不好吃。把酱缸放在窗下或是小园里,让阳光晒足,便于大酱再发酵。下酱有时也分人,虽然家家都会下酱,有的人下酱好吃,有的人下酱就不好吃,这里面的讲究很大,但也很微妙。酱缸放在外面如果敞口,刮风时很容易把土面、柴末子刮进去,有时小鸡还有可能飞上缸沿掉进去,一缸好酱就废了。把用高粱秫秸编织而成的酱桶子放置其中,一方面通风性能好,不至于把酱发臭,一方面也干净卫生,防止了小鸡掉进去。有的人家用废弃的大铁锅当酱缸盖,倒是干净不进雨的,但由于透气不好,一缸好酱发臭不能吃了。酱缸防雨也至关重要。如果酱缸进雨,大酱还没等吃到时候,酱里就会生蛆,挺烦的一缸酱,看着里面爬动的蛆虫顿觉让人恶心。所以正赶上大地农活忙时,如果发现天阴下来,有了下雨的征兆,就赶紧摁下地里的活,着急忙慌地赶回家,把酱缸盖好。新下的大酱总得过一个多月才能食用,这时候的山野菜已经摆上了饭桌。人们取笑能吃蘸酱菜的人为“菜驴子”,取笑能吃酱的人为“酱驴子”。用筷子夹起很大一筷头子的野菜,蘸足大酱,把嘴大大的张口,塞到嘴里,嘴唇及其外部都沾上了大酱,那种淡淡的苦涩、淡淡的清香流溢满口,令人十分惬意。

东北人不论是做炖菜还是做炒菜,都喜欢用大酱爆锅。油开之后,把浓液的大酱淋到热油里,油与酱发出热烈而浓愈的噉噉声,香气喷发出来,炒勺把油与酱搅动几下,放进葱姜蒜等,就可以炖炒了。酱香在水汽里蒸腾,满屋飘散,这是我儿时在家里做饭时常见的情景。炖菜要多放大酱,这样炖出来的菜味美的同时,不失食材本身的味道,鲜鲜香香,令人食欲大增。东北常见的炖菜,猪肉炖粉条子、小鸡炖蘑菇、得莫利炖鱼、鲇鱼炖茄子等等都要放上足够量的大酱,菜的味道才会更浓更可口。小时候我们常吃的大酱都是些炖菜,把土豆或茄子切成条,放足大酱在锅里炖,其名字不是“炖土豆”、“炖茄子”,而称其为“土豆酱”或“茄子酱”。把大豆、小白菜、小根蒜等切成三四分段的段儿,放进其中搅拌着吃,是一种最为原生态的吃法,令人大快朵颐。

东北人制作腊肉离不开大酱。选好一条肥瘦相间的块肉或条肉,在其上面抹上一层大酱,串上麻绳,吊在房梁上。经过几个月的浸润,肉里面浸足了大酱的味道。东北人炖豆角时,都习惯切上几片腊肉爆锅,如此炖出来的豆角不发硬,嚼在嘴里酱香的味道。

东北人腌制咸菜大多采用“酱腌”。把嫩嫩的小茄子、小辣椒、小土豆、小豆角、香辣椒、芹菜、芹菜根等用水焯好,混装在缝制好的纱袋里,放入装满大酱的缸中,腌制一个月取出便可食用。这种做法一方面节省了食盐,一方面腌制的咸菜中渗入了大酱的味道,更能令人食欲大增。

大酱还有消炎、止痛的作用。皮肤烧伤、烫伤、冻伤,令人十分痛痒难耐的时候,在患处抹上一层大酱,痛痒立止,同时也防止了伤口感染。

酱缸都放置在家家的小园里,这样做能有效防止家禽等的破坏。永远记得当年在家乡的菜园子里,母亲站在开满梨花的树下,用酱耙子打着缸里大酱的情形。那饱含乡土味的大酱,经发酵后,在小菜园微风的轻拂中发出了沁人的香味。母亲一下一下的搅动,那神情,那动作,仿佛融于山水间,定格在那个时代不可磨灭的烙印中,定格在当时我幼小的心灵深处。