



北国风

雪雕

□王丽娟

北方的冬季虽然寒冷,孩子们却不喜欢“猫冬”,冬季最喜欢的活动,就是堆雪人。每当雪花漫天,如绒似絮像洒落的羽毛一样,将视野里的一切变得银装素裹时,孩子们便跑出家门,堆雪人打雪仗,玩起东北孩子特有的游戏来。

冬季,冰城哈尔滨人以雪为令,雪后全民清冰雪已成风景。孩子们加入此行列,撮雪堆砌,成为清冰雪堆雪人最畅的一族。不多时,一个个栩栩如生、憨态可鞠的雪孩子,在树下路边悄然站立,这就是冰城哈尔滨最早的雪雕雏形。冰城的雪雕最初叫雪塑,是用天然清雪堆塑的造型。如今,哈尔滨江北太阳岛雪博会上的雪雕景观,洁白无瑕,气势磅礴,已经成为哈尔滨冰雪文化的一大亮点。雪雕,也是雕刻艺术的一种形式,主要就是将雪当做塑形的材料,把它捏成固定的形状,再组合起来并修整细节。

冰雕与雪雕常常容易被南方人搞混。冰雕是用冰雕刻,雪雕是以雪塑形,堆雪人可以算是一种最简单的雪雕。所以冰雕有晶莹剔透之美,雪雕却是不透明的白色,有朴拙造型之美,都是严寒地区盛行的户外艺术之一。在制作一个大型雪雕之前,首先要有一个精确的设计图,依照图纸建成木制结构的大框架,然后再将冬天的白雪紧压、夯实、填充其中。当压紧的雪变成坚固成形的雪块时,开始对雪进行精雕细琢。刨子和铲子是为雪雕打磨轮廓的必备工具,在此基础上才可以进行细节琢磨,同时手边应当有一个小型模型做样本。白天相对温暖的天气会让雪雕融化易碎,因此很多雕刻者选在夜间进行工作。而且人造雪比自然雪黏性大水分高,所以使用人造雪制作起来比较容易。当整个雕刻工作完成,必须清理雪雕上堆积的余雪和冰屑,所有的木制框架也可以一并拆除。一个个雪雕作品诞生了,或气势宏大,或精美绝伦,或深刻抽象。似汉白玉刻成,如大理石铸就,有着强烈的视觉冲击力,令观赏者流连忘返。

走进第二十九届太阳岛雪博会,迎面就是一尊《蒙娜丽莎》的雪雕,白色的蒙娜丽莎栩栩如生,有着自己独特的韵味。在公园里面,分不同的主题有各种雪雕作品,白白的雪雕刻划出不同的塑像,有的作品小巧,有的作品大气,广场里雕塑非常壮观,还有形态各异的童话作品人物,吸引了孩子们,也吸引了摄影的人们,随着随照,以便回家再慢慢欣赏。“明媚的夏日里天空多么晴朗,美丽的太阳岛多么令人神往”,这一首流传大江南北的《太阳岛上》,不但唱红了郑绪岚,也让更多的人知道了哈尔滨的太阳岛,太阳岛成为哈尔滨的代名词。夏日里这种对太阳岛的神往,在寒冷的冬日里依然能够找到,太阳岛向所有的冬季旅人展示出独特的雪雕风采。



冬日雪雕景色。

冬季到哈尔滨来看雪,这是近些年南方人热衷的旅游项目。冰雪之冠的黑龙江成为人们冬季旅游的热烈追逐,冬季到黑龙江来旅游,如果不到哈尔滨看看白雪大世界,看看太阳岛雪雕,感受一下北国风情,就象生活中缺少了点什么。那些外地游人,就象来到哈尔滨寻梦,他们在巨大如镜的冰面上,兴高采烈地趴在上面拍照,在冰清玉洁的冰上欢呼跳跃,玩得特别开心。

每年大雪过后,白雪覆盖中的太阳岛就像冰雪童话一般的美丽与浪漫,本地的哈尔滨人在大雪后都要急急地到这里来看雪,在这样的雪中走一走,呼吸一下清新的空气,既洗肺又健身,又赏心悦目,绝对是一次浪漫的行走。

很多人的心中,隐隐地都有一个梦想中的童话世界,而这个童话世界似乎又都与雪有关。太阳岛雪雕博览会,真的让童话梦想走到了每个人的身边。这完全来自于童年堆雪人的认识,看到哈尔滨人把雪人做成成了栩栩如生的“雪雕”,外地人感觉比梦中的童话世界还美。哈尔滨太阳岛的雪雕博览会已经举办了二十九届,每年总是以奇异的创意,为游人们奉献“声光互动、亲和服务、全景体验、雪域狂欢”的时尚文化盛宴。

每年雪博会上,都会举办雪雕现场比赛,而且游人最大的感受是,雪雕的雕刻水平越来越高了。太阳岛公园是雪雕艺术的发源地,当年冰城人将堆雪人的概念形象化、艺术化,发展成为雪的雕塑艺术,使冷资源得到了充分开发利用,化平常为神奇,创办了世界级的雪雕艺术博览会,成为世界上最大的冰雪狂欢嘉年华,也造就了一批又一批的能工巧匠和冰雪艺术家,这是冰城人的骄傲和对艺术的贡献。

遗憾的是,这些形象生动的雕刻作品,也是世界上寿命最短的艺术作品,因为春回大地,气候回暖,最多只能留存三个月。最短的也是最美的,最好的也是最好的,最好的只能珍存在镜头中,保留在相册里,镌刻进记忆里。



扫描二维码
关注北国风

剪纸这门手艺讲究“千刻不落,万剪不断”,这是我们老祖宗传下来的文化,翟文秀希望,能有更多的人了解、传承

妙剪生出“纸间美意”

□晁元元

近看龙江非遗

JINKANLONGJIANGFEIYI

一张红纸、一块垫板、一把刻刀,简单地勾画之后,一双灵巧的手上下翻飞,纸屑纷纷落地。一幅喜迎新春的吉祥窗花就这样诞生了。有句话叫“三年从商,十年寒窗,终生学艺”。翟文秀说,剪纸看似简单,实则不然。一张精美的剪纸需要经过手艺人无数次折剪,唯有超乎常人的耐心才能干得了这个精细活儿。

翟文秀的剪纸作品多就地取材,与东北生活息息相关,折射着这片土地的沧桑神奇的人文变迁,有民生世相、节气万物,但更多的是对自己记忆里的故事表达,人生经历的诉说。

一剪之巧 颂在民间

翟文秀1947年出生在辽金时代便有“胡拉温屯”称谓的呼兰,他5岁开始跟母亲学习剪纸,花草和拉手娃娃是他最初的作品。

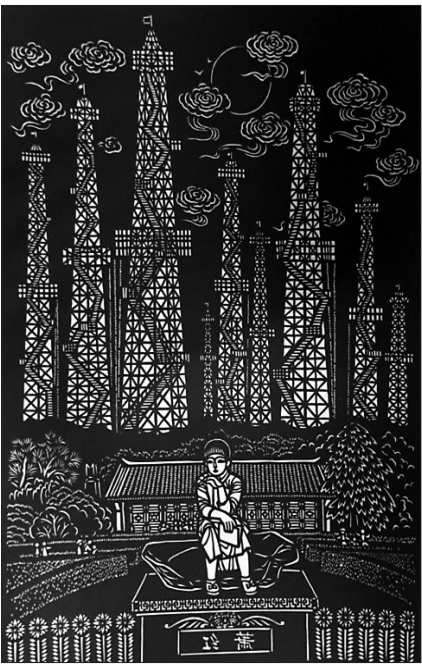
姥姥是满族人,满族剪纸始于明代,旧时女人们往往必修这门女红课,她们将美好的故事、人物、动物、植物组合在一起,刻剪成图样,或送给他人作为祝福,或张贴在自家显眼的地方,祈盼人丁兴旺、子嗣平安、逢凶化吉。

在剪纸中,铺满了一个家族女性的记忆。他依稀记得,母亲剪窗花,也剪鞋花和枕花,从不起稿画形,随心所欲,三折两叠,操刀即剪,信手拈来。

他印象最深的,还属母亲剪的“嬷嬷人”和“嘎壳子”。“嬷嬷人”是北方民族萨满文化符号,是满族人心崇拜和敬奉的祖先形象,满族人将她剪成“立位形”的剪纸,可以站立,用来驱邪祝福。翟文秀回忆:“母亲的嬷嬷人剪纸有自己的独特表达,嬷嬷人头上长着柳枝形装饰,也许柳枝是北方民族所崇拜的生命树吧,为什么这样剪,她却只说姥姥当年就是这么教的,母亲虽不识字,落剪总带巧思,她将嬷嬷人上衣双层叠剪,头部单剪插于身体上”。

“嘎壳子”,在满语中意指不务正业的小混混,邪气,却充满原始生命的张力,他至今还常常仿照母亲,剪刻这个洋溢着童真活灵活现的人形。

那时的女人们愁也剪,喜也剪,苦也剪,乐也剪,将她们内心的苦闷忧伤及快



神奇的黑土地。翟文秀作品



翟文秀(左三)在展示自己的作品。 晁元元 摄

乐充分地表达出来。通过她们双手,这些民俗珍品宝贵地储存下来,代代相传。

“宵来送岁还迎岁,齐换宜春帖子题。”清人钱大昕竹枝词中所谓“宜春帖子”,即为“剪纸”。翟文秀说,在东北农村,无论木格窗还是玻璃窗上,年节到来总是换上窗纸和“吉祥”窗花,桃子和鹤象征长寿,牡丹意指富贵,金鱼与“金玉”读音相同,鸡喻意“吉”,莲花和鱼暗指“连年有余”,喜鹊和梅花即是“喜上眉梢”。“借物喻意”“谐音取意”的表达方式保持了中国传统文化意识的原初性,透出了人们对生活的热情与渴望。翟文秀有组东北迎春风格剪纸,描绘了年夜饭、写春联、剪窗花、放花炮、看春晚、拜新年、挂花灯、新年画、扭秧歌、舞龙灯、放风筝和戏冰雪,这些东北冬季民间娱乐的场面,剪出了这一方土地上的吉祥和喜庆。

妙手剪出 小城神韵

“工艺千古不变,风格当随时代”。翟文秀在传统审美情趣和现代表达方式寻找结合点,他剪的动物或淡定安坐,或跳跃起舞,憨态可掬,自得其乐,寥寥数下,天真童趣跃然纸上。花草、谷穗、稻子、大豆,北方这些平常物象,在他曲、直、柔、锐的刀法下传递着神、韵、淳、真。

一千多年前,唐代诗人李商隐对剪纸艺术进行了生动的描述:“镂金作胜胜荆俗,剪彩为人起晋风”,翟文秀的剪纸殿堂,已不是传统剪纸在民俗意义上的重复,那应算是北方人心灵的再造。

翟文秀生在呼兰康金井八卦街,跳大神,唱秧歌,放河灯,野台子戏,娘娘庙大会……萧红《呼兰河传》中的一切,对于翟文秀来说毫不陌生。

任性而倔强的“我”,小时候喜欢伸手将白白的纸窗捅几个洞,破得越多,自己就越得意,祖母用钢针迎候着“我”。

祖母临终前,年幼的“我”不知家里要出大事,还在后花园独自玩着,恰逢下雨,“我”把酱缸的盖子取了下来,顶着走进屋,要给祖父看,“我家的后门坎特别高,迈也迈不过去,因为缸帽子太大,使我抬不起腿来”。

翟文秀说,第一次看《呼兰河传》,是在供销社工作时,借了同伴的一本残缺的旧书,他用一夜时间通读,后来,他看了无数遍,许多经典场景都烂熟于心,作家笔下的后花园,那些小黄瓜、大倭瓜、向日葵、蜻蜓和蚂蚱所带来的亲近感,使他萌生出剪刻《呼兰河传》人物的想法。

清末黑龙江烧锅执照

□孔维震



烧锅执照。

这份烧锅执照形成于宣统三年(1911年)四月初五日,由黑龙江民政使司发给“拟在望奎镇外开设万盛泉烧锅”商民张

宝丰的。此执照为宣纸油印而成,在印刷字体行间留有空白,为烧锅开设所在的署地名、人名、地点以及商号名称填写处。此执照大约150字左右,用简练的语言写明烧锅开设地政府与烧锅商应当遵守的义务,并清楚地写明开设烧锅,捐税由地方官征收上缴等明确职责,执照结尾有满汉合璧“黑龙江省民政司印”戳记。

烧锅指北方用锅蒸谷、杂粮,承取蒸馏的酿酒生产技术。在清代各个时期酿酒政策上是不一样的,清代前期因担心酿酒耗费粮食过多,政府一直限制、禁止酿酒。迨至晚清,因中央和地方政府财政窘绌、军饷筹措异常艰难,而陆续开酒曲酿造之禁,并公开征稅。

同治三年(1864年)之前,黑龙江将军辖区禁开烧锅,对查出私开烧锅者予以严惩,并销毁烧酒器具。同治三年(1864年)呼兰厅佃民王永庆、王元成等呈恳试办烧锅,“藉消粮石,以拯民困,而裕国课”。黑龙江将军衙门报经户部,于次年批准试办3年,每筒按年纳课银100两,以后再行按筒酌中定额。而此执照中明确写明,“按年每筒纳课银贰百两”,通过这份烧锅执照,可以看出烧锅稅的收缴不是一成不变的,而是逐渐改革变化的。主要原因则在于晚清酒稅的开征及变化对民生问题的影响基本是正面的、积极的,一方面基于对酒稅的开征及稅率富于灵活变动性的经常调节,民间市场的粮食供给没有受到

太大的影响,一方面并未影响甚至壮大了民间传统酒业自身的发展势头。同时,酒稅开征可以视为近代工商稅发展的先行与试验,酒稅制制的不断进步,为政府制订其它各业财政政策提供了重要的参考依据,从一定程度而言推动了晚清的稅制变革进程。黑龙江对烧商征收出锅稅,试办一年即收酒稅銀157000余两,较之前才收制钱9000多吊的旧例,成绩显著,巡抚周树模奏请奖励有功人员。地方政府是燒鍋稅的最大受益者,清政府的財政收入因之也大为增加。

在清代,虽然燒酒制度不断变化,时严时弛,但在晚清之前,禁酒一向执行较为严格。晚清时期,禁酒制度明显发生了较大的松动,最后完全放开,这既是晚清財政危机日漸加重的明确体现,也从一个侧面反映了在晚清釀酒业迅速发展之下,酒稅之于晚清財政收入的作用已不可低估。这份执照正是在此背景下对稅制增收变化的有利佐证,而且保存完整,实属难得,是一件极为珍贵的档案史料。



本栏目稿件由黑龙江省档案馆提供

岁月回响 SUIYUEHUIXIANG

不久前,在双城区金城乡临河村居住的侄子,开车来接我回老屯吃粘豆包。盛情难却,我便跟他上车回了趟老屯。路上,侄子兆伟问我:“大叔,你就不想吃咱王家岗的正宗粘豆包吗?”我说:想,怎么不想呀!我这个从小吃着家乡粘豆包长大的农村孩子,无时无刻不留恋故乡的粘豆包。粘豆包是农家孩子心目中的美食佳肴。它滋养了我的童年、青年。更让我难以忘怀的是上世纪六十年代初期,我在阿城师范读书时,村里有一个姑娘供我吃了三年的粘豆包。每当寒暑假,她把热乎乎、香甜可口的生产队大粘豆包捧到我的面前让我吃,还说:让我你的血脉里永远流淌着浓浓的乡情。恐怕我这一辈子都忘不了粘豆包带给我的欢乐和幸福。

记得上世纪五、六十年代,老屯是兰棱河两岸远近闻名的豆包之乡。地处全世界三块黑土地之一的松嫩平原上,土质肥沃,昼夜温差大,光照充足,最适合种谷子、糜子等抗旱作物。在缺乏白面,一年到头见不着大米粒儿的贫困年代,全村家家种谷、糜、杂豆。为的是过大年时,煮豆包、粘糕给孩子解馋虫,满足他们节日舌尖上的需求。再就是每年到忙铲忙收活计最累的季节,有条件的人家都给上山干活的人改善伙食,蒸点粘干粮,酬劳酬劳。庄稼人常说,吃豆包扛饿,干活时挺的时间长。



东北人制作粘豆包。

年复一年周而复始的煮豆包、吃豆包,已经成为东北乡下人的年俗。每每一进腊月门儿,村里就热闹起来,开始淘米压面蒸豆包。村里外外弥漫着大黄米和云豆馅的香味儿。左邻右舍比着赛着煮豆包,看谁家的豆包颜色正,品相好,小巧紧登,吃着筋道儿,甜滋滋儿,香喷喷儿没有酸味不敞口的粘豆包,让你吃这回,想下回,时间长了不吃就想得慌。此时,倘若你到村里走走看看,像走进了琳琅满目的豆包展览馆。一家一户的院里,墙头上,一块块林梢帘子上,大条桌或案板上冻着黄澄澄的粘豆包。看得你食欲大增,口水直流。如果你能吃上一顿粘豆包蘸糖稀,猪肉炖酸菜或是冻豆腐白菜汤,那简直是神仙的享受。王家岗人用得天独厚的自然环境,加之乡亲们的精耕细作,种出来的优质粮食做成的粘豆包,不仅是村里人及其亲戚朋友的最爱,久吃不厌。就连域外乡邦和尝到过王家岗豆包滋味儿的外乡人,也念念不忘。1946年至1948年,东北民主联军(四野部队前身)的一个连队伙食房子住在我家,战士们每次吃一顿我家的粘豆包,猪肉炖粉条子,都欢欣鼓舞,兴奋好几天。都报好说:这东西太好吃了一辈子也吃不够!1970年冬天,有一位当年从我家出发,在炮火硝烟中转战南北,屡建战功的老首长,退休后带着家人,重圆旧梦,来访豆包村。吃着我家现淘米压面蒸出来的粘豆包,心满意足地称赞:不减当年,名不虚传。临行前,千恩万谢地表示:“要把王家岗的粘豆包和做豆包的经验带回去,介绍给湘鄂人民,让他们也办一个粘豆包公司,专门生产北方的粘豆包。”

靠着这个小豆包老品牌发展成产业,占领哈尔滨市场,帮助农民尽快致富奔小康

回味老屯粘豆包

□王文山



进了腊月,东北人开始蒸粘豆包。

近些年来,老家的粘豆包也和市场上卖的一样,质量一年不如一年。每年过年,亲属朋友给我送来的粘豆包,颜色不正,口感极差,粗粗拉拉,酸巴拉儿。吃一口就不想吃了。平时,在市场上也经常能看到一些上了年岁的人,在卖豆包的摊床前转一圈儿就失望地走开,嘴里自言自语:恐怕再也吃不着孩提时代的粘豆包啦!

我和侄子说:粘豆包变味儿的主要原因,我调查过了,一是如今种谷子、糜子的农户少了,都嫌费工夫,产量低。即便有种的,也都图省事儿,撒上了化肥,撒上除草剂就等着秋收了。二是个别人,为了追求个人利益最大化,种粮不顾吃粮人的感受,种地不想用农家肥,种出来的粮食不敢让家里人 and 亲属吃。你不想,两种不同种法打出来的粮食,蒸出来的粘豆包能一样吗?社会上,有多少人期待着能吃上原汁原味安全健康的粘豆包哇!

几年前,我和叔叔王金柱陪同久居哈尔滨市,30年没回故乡的本案哥哥王仁山回老屯电子访亲拜友,他想吃顿老家的粘豆包,找找儿时的感觉。经过各方努力,豆包是吃着了,但是他很失望,边吃边晃脑袋,说不是当年豆包的味道,吃着不过瘾。老哥哥王仁山当场建议村干部,应该带头用农家肥种点谷子、糜子、杂豆,包出正宗的粘豆包,给村民做出样子,把王家岗豆包村的名声重新叫响。然后,靠着这个小豆包品牌发展成产业,占领哈尔滨市场,帮助农民尽快致富奔小康。

没想到的是,老哥哥王仁山的一个建议,让老屯的乡亲们找到了致富的新渠道。这几年老屯的乡亲们经过努力,真的做出了当年的老屯豆包。侄子笑着对我说,今年春天,在村里研究调整种植计划时,他联合几户志同道合的农户成立了公司,专门生产庄稼院儿纯正安全的粘豆包。今天请你们来吃的豆包、粘糕就是用我们自己的种的,施用农家肥生长的谷子、糜子和杂豆蒸出来。请你们鉴定、品尝,保险给你们一个惊喜。