

儿时的记忆中,每逢农历二月初二这一天,我们北方人都有吃猪肉的习惯,家家户户提前一两天将特意留下来的猪头,从冻冰里刨出来,用火燎掉猪毛,用水煮熟,待二月初二这天全家共餐,人们对此餐的重视程度不亚于春节的年夜饭。

据民俗专家考证,古代猪头是祭奠祖先、供奉上天的供品,正月里人们只能吃猪身上的肉,猪头要留到“二月二”“龙抬头”龙节之日用以祭祀活动,然后人们才食之。

二月二吃猪肉至今仍流传着一个古老的传说,古时候每到农历二月初二,北方大地万物开始复苏,主管降雨的龙王开始回归天宫给人间兴风布雨,但他好吃懒做伸手向民间百姓索要祭品。有一年二月初二,百姓们没有按照他的意愿给祭品,他低着头回到天庭睡大觉,不向民间降雨,这下可苦了天下百姓,整日艳阳高照,热浪灼人,眼看着秧苗枯萎,人被晒死、渴死,人们便急忙杀了肥猪,将猪头作为祭品供奉龙王,他吃后这才抬起头来向民间普降甘霖,动植物重获生机。此后每年的农历二月二都用猪头供奉上天,祈盼一年开个好头,迎来风调雨顺,年复一年逐步演变成吃猪肉的习俗,并定名为“龙节”。故此民间流传着“二月二,龙抬头,大仓满,小仓流”的民谚。从中反映出古代“二月二”的节日与农业气象和生产有着密不可分的关系,此时正值“惊蛰”前后,我国民间很早就有“惊蛰一犁土,春分地气通”的民谚,北方即将进入春耕大忙季节,雨水开始滋润干渴的土地,提示人们春节已过,不要违误农时,因此产生了“二月二,龙抬头”的说法,充分表达了古代劳动人民渴盼五谷丰登的美好愿望。



二月二龙抬头。

要说吃猪肉各地有不同的讲究,东北人习惯是,将化冻后的猪头用火燎掉猪头、猪耳残留的毛,要用刀刮掉烧糊的肉皮,用斧头一劈两半清洗后放入锅内加足水,灶内点燃木柴或柴草加温,煮熟后捞出进行分割。猪鼻、猪舌十分珍贵往往混猪加工后专供老年人享用,一般切成薄片加上葱花作料蘸蒜酱吃,祈盼老人在新的一年里嗅觉灵敏,口齿完好,健康长寿。两只耳朵切成细丝供全家人共享,一般同干豆腐、豆芽等拌作凉菜食用,风味独特。意为全家人耳聪目明幸福安康。猪脸肉是猪肉中的主体部分,可直接切成肉块蘸蒜酱吃,或加盐、作料炒着吃,也可压焖子等。其中用此肉做成的“扒猪脸”的名菜因肥而不腻,糯香可口,起到美容、健脑的功效,数百年来深受人们的喜爱。传统的做法是,将猪脸剔下来,放入帘子里加温蒸到七八分熟,然后锅内放入豆腐、酱、葱花、大料、姜、盐等作料加温十几分钟即可食用。然而,无论做成何等菜肴,一定要由本家主事的男人吃第一口肉,然后全家人才开始伸筷子共享美味。意欲主人在新的一年里在外面办事、工作有头有脸,很风光,给家人带来好运。

现在的二月二吃猪肉头的一些讲究还在延续,习俗还在传承,二月二,即使没杀猪的农户也要买个猪头过龙节,一家人团聚,讨个吉利。这一天家家户户猪头肉香弥漫全屋,全家老少围坐一起,喝着美酒,吃着桌上摆满的一盘盘猪肉,享受着家庭生活的幸福美满,真乃其乐融融。

最好吃的煎饼

□ 积雪草

小时候在东北老家,吃过最好吃的美食就是母亲做的煎饼。每年二月初二这一天母亲会做煎饼给我们吃,一年之中只做这么一次,因为摊煎饼实在是一件非常繁琐的大事儿。那时候摊煎饼多数用玉米面糊糊,因为白面是稀罕物,可是纯粋的玉米面筋力不够,很容易碎裂,因想了一个土办法,每次淋煎饼的时候,提前两天剥两张榆树皮,把榆树皮表面粗糙的部分去掉,只留下中间夹层的那部分,用清水浸泡,等清水变成黏液,用来调粉糊,就解决了玉米面的筋力问题,这个土法不知是谁发明的,但村里人祖祖辈辈都是这么做的。

那时候没有平底锅,就用日常做饭的大铁锅,灶上架上火,烧豆秸或玉米秸,火熊般的燃起来,锅的温度烧得滚烫,把锅里刷上一层猪油,然后母亲舀一勺面糊摊入锅中,只听“刺啦”一声,冒出一股轻烟,手疾眼快,赶紧用光滑的秸秆做的T型小刷子把面糊刮匀,否则面糊凝固了,煎饼会厚薄不均。只消片刻功夫,一张饼就摊好了,薄脆如纸,摊在盖帘上,散发着粮食独有的天然香味,虽然淡淡的,却沁人肺腑,暖人肠胃。我们这些小屁孩,等不及卷菜,等不及卷菜,把整张煎饼胡乱卷一棵大葱,便握在手里晃动着满街招摇,一边跑一边吃。

煎饼最正宗的吃法还是把菜卷进饼里,饼不过是皮是衣是形式,而内容却可以千变万化,肉馅的,鱼虾馅的,蔬菜馅的,鸡蛋豆腐馅的,喜欢吃什么就卷什么,可以把想象力发挥到最大限度。母亲那时候常做卷煎饼的馅料有豆芽韭菜、酸菜肉末、萝卜丝虾皮粉条,我最喜欢的是萝卜丝虾皮粉条馅的,把萝卜擦成细丝焯水,绿生色的就捞出来刺制,把碎粉条焯水煮软刺制,放到一起大火炒透,放入白生生的小虾皮,最后撒上葱花香菜,然后把大张煎饼铺开,撒一层炒好馅料,把煎饼叠上一层,一层煎饼一层馅,层层叠叠,叠成饭盒大小,大功告成,一张煎饼就做好了。

吃的时候,锅中起油,把卷好的煎饼放入锅中,小火慢煎,煎至两面金黄起锅,吃一口,内里绵软咸香,外表焦酥香脆,菜的鲜,面的香,混合在一起,好吃到有点找不到北,我最得意的还是把煎至外酥里嫩的煎饼再回锅蒸一下,那种焦脆化为一种绵软,但那绵软中却透着风骨,软中有硬,硬中有软,软硬适口,当真就两个字:好吃!现在每次说起来,还会忍不住涎涎欲滴。

一个人无论走到哪里,儿时吃过的食物,会和身体长在一起,那种滋味儿会深深地融进血液里,一辈子都忘不了。母亲做的煎饼是天下下最好吃的煎饼,用故乡的杂粮,烧故乡的柴草,用故乡的井水,推出故乡味的煎饼,和着浓浓的乡愁,一起卷进饼里,那是一辈子无论走到天涯海角都忘不了

东北老粉坊

□ 刘希文



人工漏粉。

去洗,否则做出的牙珍粉条老百姓是不欢迎的。

第二道工序是将洗净的土豆搅碎。这道工序得有木头漏斗和木碾子。将洗净的土豆倒进木头漏斗里,漏斗的下方紧连着一个木碾子,直径大约有20厘米,上面钉有一寸长的扁钉子,两头各有一个木头摇把。搅碎土豆时两个人分别摇动摇把。边加土豆,边用力摇,土豆就会呈碎状,下面用大瓦盆接好。

第三道工序是磨粉。磨粉的工具有是石磨,磨盘较大,直径大约一米左右,厚度约有20~30厘米。将搅碎的土豆加入石磨中,把毛驴的双眼用黑布蒙上,用毛驴拉磨,转圈来回走。人在旁边拿着鞭子,不时地抽打着毛驴,口中不停的喊着“得驾”,否则毛驴也是出工不出力的。

磨盘的上方在房梁上吊着一个水盆,水盆的底部钻有一个小眼,是漏水用的,眼里插着一个秫秸秸,民间老百姓管它叫“筹”。“筹”上面连着一根粗一点的秫秸做梁,担在水盆上,利用插进眼里的秫秸稍倾斜度大小,来调节水流的大小。在磨盘的底部,用一个水管接着磨碎的土豆浆水。这个水管一定要放好位置,否则毛驴踢着就会散花的,白化花的土豆浆水就会洒落一地,白瞎了。

第四道工序是过包。粉坊里必须得有几口大缸,用来给土豆浆水过滤用的。在房梁上固定一个木头做的十字架,十字架下面挂有滤布,滤布下面是大缸。将水管里的土豆浆水倒进滤布里,摇动十字架,随着晃动,滤布里的浆水就会淌进大缸里。将滤布里的土豆碎渣用葫芦瓢舀出,倒进瓦盆里,这是上等的猪饲料了。进入大缸里的土豆粉经过沉淀,就成了粉坨子。

第五道工序是攥面。这道工序是漏粉中最关键的工序。将一定数量的土豆淀粉从缸里抠出来,放进大的瓦盆里,然后加白矾和开水。加多少白矾,每个粉匠都有自己的绝活,一般是不外传的,也可以说是祖传的诀窍,外人想知道是不可能的。白矾的量多少是做粉条的关键。兑好白矾之后,就开始攥面了。这是一个力气活,妇女是干不动的,得用棒小伙子来攥。在瓦盆里攥面,用力的火候必须得掌握好,力大了,会把瓦盆的底搥漏了,力小了,是攥不好的,所以力量的大小必须得整到位。一直到白粉面子攥成青色透明的胶状,而且要攥匀了,上面不能有白矾点子。

第六道工序是漏粉。漏粉前,得先做好许多的准备工作。在18印的大铁锅上面大约半米左右,吊上一个漏勺,漏勺的直径大约是30厘米,深度20厘米,勺底全是眼,每个眼的直径在2厘米左右。

将锅里的水烧开,水呈翻滚状。锅台上蹲着一个棒小伙子,将和好的粉面子抓一块放进漏勺里,左手抱住勺把,右手用力拍打粉面子。此时,一根根粉条就会从勺底的眼里露出来,进入锅里。与此同时,在锅沿旁的地上,必须得准备好另一个大瓦

在我小时候,老家附近有一家做粉条的“韩家粉坊”。主人是一位五十多岁的庄稼汉子,外表粗犷,豪爽仗义,可做起粉条来是把好手,人称“韩粉条子”。他家的粉坊当时在东北地区是最常见的,民间老百姓把这样的粉坊称之为东北老粉坊。

据我的父亲讲,韩粉条子是山东省平度县人,祖辈上是闯关东来到东北的,最后落脚在松花江边上的一个小渔村,以种地为生。

其实,在山东老家,韩粉条子的爷爷就是“漏粉匠”,家里是开粉坊的。来到东北以后,多少年都不干这个行业了,一是东北的气候干燥、寒冷,不如关里家湿润和温暖,做粉条的出粉率不高。二是东北做粉条的原材料不如山东的好,加之爷爷来到东北后,身体是一年不如一年,心有余而力不足,所以就间断了许多年不做粉条了。

在上世纪的七十年代初期,农村的生活比较贫困。韩家孩子多,哥四个,姐二个,整整六个子女,而且肩挨肩。家里是缺吃的,少穿的,孩子的衣服是补丁摞补丁。由于从小耳濡目染,韩粉条子就知道漏粉是怎么回事,而且他的爷爷还将这门手艺亲手教给他,让他将手艺一代一代往下传。加之韩粉条子生性聪慧,又用心的去学,所以他的漏粉手艺也是非常高的。

看着家里的生活是每况愈下,韩粉条子就产生了开粉坊的想法。那时,正是实行“割资本主义尾巴”的年代,谁想做点小买卖是不允许的。韩粉条子硬着头皮去大队找村支书商量,看能否疏通一下,家里实在是在困难,否则就得喝西北风去。

村支书想,是啊,韩粉条子家里这么难,大队咋地也得帮一下啊。于是,在考虑几天之后,就决定成全这件事。可是,韩粉条子家里就两间小趴趴房,开粉坊连个地方都没有,也不能把全家赶出去住露天地啊。

咋办?村支书也非常头疼,思前想后就将大队一处闲置的房屋借给了韩粉条子。大队又出工出料,简单的收拾完,韩家粉坊就开张了。

也没有放鞭炮,更没有请客,韩家粉坊在非常低调中开业了。

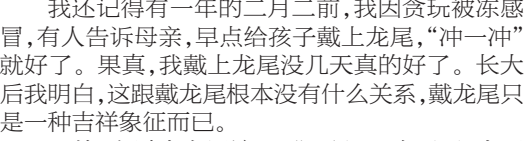
对于韩粉条子来说心里总觉得愧疚大队领导和村里的乡亲们,暗暗下决心把第一次漏出的粉条要献给全村的老少爷们。所谓秋漏粉,就是到了秋天土豆下来的时候是做粉条最佳的季节,而且秋天做成的粉条能晾干,称为干粉条。而冬天做成的粉条晾干不,颜色发白,拿到屋里一化就碎,老百姓也不愿意买,所以冬天没有做粉条的。所谓冬坤糖,就是只有到了冬天天气冷了,才能做成大块糖。韩粉条子的粉坊离我家不远,但是离村里的辘轳把的土井比较远,所以挑水就成了问题。漏粉需要很多的水,韩粉条子准备了五口大缸来装水,每天光挑水就把他累个好歹的。由于粉坊离我家近,我闲着没事时就经常和小伙伴們去粉坊看热闹,同时也能吃一点粉坊的下脚料来解解馋,毕竟小孩子嘴馋嘛。

韩家粉坊做粉条主要有以下几道工序,现在想起来我还历历在目。首先是洗去土豆上的泥土。由于秋收时,土豆上带的泥土较多,加之土豆的形状不规则,坑坑洼洼的,所以必须得将泥土洗干净,否则做出的粉条牙疼。洗土豆是在一个大池子里,是用水泥和红砖做成的,大约是两米见方。由于秋天收土豆时,韩家粉坊家里人将土豆上的泥块清理的差不多了,所以倒在池子里的土豆基本上没有多少泥了,洗起来也特别的痛快。

在池子里,用木头做成的耙子来回搅动水里的土豆,用木头耙子不容易伤坏土豆。这时是秋天,水很凉了,用耙子搅动时,池子上面飘着一种水雾,影影绰绰的。遇见有个别的土豆上还有泥时,就得下手

二月二,戴龙尾将龙须。

二月二,戴龙尾将龙须。



二月二,戴龙尾将龙须。

我还记得有一年的二二前,我因贪玩被冻感冒,有人告诉母亲,早点给孩子戴上龙尾,“冲一冲”就好了。果真,我戴上龙尾没几天真的好了。长大后我明白,这跟戴龙尾根本没有什么关系,戴龙尾只是一种吉祥象征而已。

另外,在过去有民谚云:“二月二,吃豆豆,人不害病地丰收”。

据传说,关于二月二吃炒豆有一段故事:相传武则天称帝惹怒了玉皇大帝,他传谕东海龙王三年内不准下雨。龙王不忍生灵涂炭,偷偷降了一场大雨。玉帝得知后,将龙王压于泰山之下,并声称等到“金豆开花”时才可放出。太白金星非常同情龙王的遭遇,便托梦给人间说:“只须在二二这天,将黄豆炒开花即可!”于是人们便相约在这一天把黄豆炒开花,秉香祭拜天地。玉帝闻讯金豆开花了,只好将龙王释放,于是龙王又抬起头来耕云播雨,滋润禾苗,造福人间。后来就有了二月二吃炒豆的习俗,也解救龙王沾上边了。由此可见,人们对龙的崇尚之心。

那些年,我们那个几十户小山村没有养猪的,过年吃肉都是凭票购买。过二月二的时候,没有吃过猪蹄和猪耳,也没见过。只是父亲把一些黄豆用温水泡好后,捞出控干,将大粒盐擀成面撒在黄豆上,然后用大铁锅炒,当炒到开花裂纹时就淘出,晾上一会儿就又酥又香了,这就是我们的零食了。

在二月二这天,每家的孩子都会揣上一大兜炒黄豆走在街上“咯噼,咯噼”的嚼着,那清脆的嚼豆声和豆香味在空气中弥漫着……

这天全村的孩子都会聚在村中大院里嬉戏、追逐着,那肩膀上随风飘舞的龙尾,成了山村里一道靓丽的风景……

二月二,戴龙尾吃炒豆这个传统民俗,给那时的孩子带来了无限的欢乐。



黑龙江省会警务一览。

黑龙江民国初年的警务活动

□ 梁兴博

中华民国成立后,原清末的黑龙江省巡警公所改为中华民国黑龙江省会警察厅,其主要任务是在省城辖区内防匪查盗、治安管理、户政管理,以及侦缉、镇压革命政党、进步团体、进步人士的特别任务。

黑龙江省会警察厅内部设置六个部门,分别为秘书处、总务科、行政科、司法科、卫生科及勤务督察处。其中秘书处负责辅助厅长办理一切事务,勤务督察处负责督查外勤事务,总务科内设收发文件、会计、庶务、经征四个股,其它科各辖三个股。外部设置各区警署、马巡队、铁路警察队、公署警察队、本厅警察队、消防队、水上警察队、卫生队、济良所及屠兽场。

黑龙江省会警察厅治安管理职责主要包括:(1)妓女乐户管理。根据黑龙江省指定的《管理乐户规则》、《管理娼妓规则》,依法登记妓女营业执照,管理乐户、妓女营业活动,征收娼女捐税,黑龙江省会警察厅的外部机构济良所就是作为专事救济烟花女子的场所;(2)特种行业的管

黑龙江民国初年的警务活动

理。当时国内当局未实行专业的外侨管理。省档案馆这份“黑龙江省会警务一览表”档案,反映了民国初期的警务活动。其篇幅为长97厘米,宽75厘米,正反面印刷,使用了地图、表格、饼形图、柱形图、锥形图等多种方式对统计内容进行表述。其内容丰富,包括黑龙江省会警察厅区地简明图、黑龙江省会警察厅内外组织、人口职业组成配置,救火防火事项、人口年龄出生率调查、寄居外国人职业、治安案件情况及卫生救济情况等。这些翔实的内容和数据资料再现了当时黑龙江省会的基本社会情况,对研究黑龙江省地方史有一定的史料价值。

