

塞月边风 SAIYUEBIANFENG

老屯里的稀罕物

□孔繁宇

小时候最盼望的事儿,除了过年,就是跟爸妈一起回老屯。老屯是爸爸的出生地,我爷爷奶奶大爷姑姑都住在那里。老屯以前叫繁荣大队,现在叫繁荣村,但亲戚们提起来还是习惯称“老屯”。

老屯不大,但稀罕物不少。比方说烟囱,不像镇里人家那样砌在房顶上,而是砌在地上,底下粗,上头细,像杆个小炮楼。烟囱和房子的连接部位,叫“烟囱桥”。那时弟弟正是“讨狗嫌”的年龄,他每次一回老屯,就把烟囱桥当马骑,还像模像样地颠着屁股。大娘吓得直喊:“小祖宗,快下来,别把烟囱桥颠塌了,着火不燎着你屁股”。

烟囱在屋子里还有个控制机关,叫“烟囱插板儿”。东北乡村人家盖房的时候,要在炕洞和烟道连接处的内墙上留个一尺来长的缝隙,插一片像抽屉一样可抽拉的铁板。烧火做饭的时候,把铁板抽出来,以保证烟道畅通。等灶坑里的火灭了,再把铁板插回去,以防炕洞里的余温散失,保证火炕一宿都是热乎的。

屯子里分布着三口辘轳井,每口井都有一个公用的“柳罐斗子”。别看这物件是用柳条编的,但却滴水不漏。因为柳条在水里浸泡久了就会发胀,把柳条间的缝隙胀得死死的。柳罐斗子平时就拴在井链子上,老哥们小媳妇来挑水,先摇着辘轳“吱呀、吱呀”把柳罐斗子送到井里去,打满一斗子水,再“吱呀、吱呀”摇上来,拎起斗子,把水倒进自家的水筒里。等把两只水筒都装满,就用扁担挑起水筒,颠颠悠悠地回家去了。夏天的时候,屯子里的孩子们在外面疯玩,渴了,就用柳罐斗子打水喝。刚从井里打出来的水,拔凉拔凉的,比啥饮料都解渴。

早前,屯里待客是不备茶的,但几乎家家都有一个“烟筐箩”。烟筐箩是盛烟叶儿的家伙什。各家烟筐箩大小不等,材质不一。有柳条编的,有秫秸穿的,还有用纸壳糊的。把晒干的黄烟揉碎,盛在烟筐箩里,再裁好一沓卷烟纸,备上火柴或是老式的火石打火机,谁家来客(qiè),把客让到炕头上坐,随后就递过一个烟筐箩。在老屯,抽烟不分性别,男女都会。

在听“瞎话”(闲聊)的同时,婶子大娘们的手可不闲着,有的纳鞋底,有的捻麻绳。说起捻麻绳就要提到老屯里的另一个稀罕物——“拔拉锤”。拔拉锤一般用牛的小腿骨制成,在骨头的重心部位钻个眼儿,再插入一截带倒勾的竹棍,一个拔拉锤就做好了。牛腿骨两头粗中间细,所以很容易离心转动。先绕好麻扯儿,再顺时针使劲一拔拉,借着拔拉锤转动的惯性,把麻扯儿拧成麻线,再把两股麻线合在一起绞成麻绳。麻绳耐磨,且不怕水浸,用它纳鞋底再结实不过了。老屯里还有一样稀罕的吃食,叫“乌米”。长大之后才知道,“乌米”是生长在高粱顶端的一种真菌,其实就是农作物的“黑穗病”。乌米可生食,除了具有农作物的清甜味道,还有一种面中带脆的奇特口感,农家的孩子都喜欢吃。应季的时候,大人们去高粱地里干活回来,都会捎回几穗乌米给孩子们分着吃,孩子们边吃边咧着被染黑的嘴巴开心地笑。

四十年没有回过老屯了。听亲戚们说,老屯这些年发生了天翻地覆的变化。早就盖了新房,通了自来水,用上了煤气。烟囱、柳罐斗子、烟筐箩、拔拉锤……这些老物件也逐渐退出了历史舞台。但老屯的炊烟一直在梦境中萦绕,老屯的井水一直滋润着心田。老屯里最稀罕的物件不是别的,是浓浓的“乡情”。



春回大地。

落忙儿

□贤哲

在东北乡下,村子里每家娶媳妇嫁闺女的是红喜事,而发丧已故的上了岁数的老人的则是白喜事。俗话说红白喜事不是一家办的,事一发生,几乎由全村人参与的大事,参与的人除了主人和喝酒的人再就是落(lao读四声)忙儿的人了。

落忙儿的人很重要,没有落忙儿的,宴席基本都开不了。落忙儿的分落头忙和一般落忙两种,落头忙儿的一般就一个人,他或她得是村里德高望重又能张罗事情的人。一般落忙儿的只要能端盘子碗、洗碟子、烧火、劈柴、切菜,或善于跑腿学舌的,都在一般落忙之列。所有落忙儿的还有事主都得听从落头忙儿的指挥,当然,落头忙儿的是事主任命的,必须维护事主的利益,不然,干活不由东累死也无功。红白喜事办得水平如何,落头忙儿的作用最关键。尤其是在办事过程中出麻烦时,落头忙儿的如果没有随机应变、左右逢源的本事,那就得出大笑话。

小时候,我跟随父母喝过村人的一些喜酒,看到那落头忙儿的人连比划带说的,男女老少都听他摆弄,心里真是羡慕和佩服得直痒痒。再看那些一般落忙儿的,就没这么风光了。在东家办事的前几天,闻听到消息的或者被通知到了的年轻闺女和小伙子们,就被父母挨喝着过去听落头忙儿的安排事宜。

有的男孩子腼腆不出头儿,父母就会边推其出门边数落:“今儿个你不帮人家忙的,过死门子,等明儿个你娶媳妇的时候,谁给你落忙儿啊?”听到这样的警示教育,乐意不乐意的,就都得去了。冬天办事的,东北天气太冷,只能在屋子里烟熏火燎地煎炒烹炸。夏天办事的就好了,在院子里搭建一个临时的大灶房,也就是用水桶支撑起来一大块搭有什么的棚子下,起个临时的锅灶,配上其它炊具的一个简单而适用的厨房。

大师傅、二师傅们围着围裙,脸上淌着亮晶晶的汗水,“叮叮当当”地忙乎在锅台和鸡鸭鱼肉中间。落忙儿的人,女的大多干些洗盘子碗和洗菜淘米蒸馒头的活儿,而男的则会干跑跑颠颠的外围的活儿。喝喜酒的人多,谁家碗瓢盆的再多,也不够办事那天用,必须得向屯邻们借。落忙儿的挨家挨户借来的桌子、凳子、盆、碗、筷子等等都堆放在一个合适的角落,等待开席时使用。

村子里的半大孩子,几乎都给别人家落过忙儿,我见了很多很多,可至今难以忘怀的却只有一个落忙儿的,他就是“三儿”。三儿高高的个子,周正甚至英俊的一张脸,如果不是与年龄不相称的智力,真的感觉不到他比别人差啥。三儿平时没事儿,就在村子里到处溜达,信息很灵,谁家办事儿,不请他帮忙,他也准到。三儿的眼晴十分拿事儿,而且总比别人不乐意干的脏活累活儿干得多。倒洗水桶的事情,只要他在,全包。他没有别人心眼儿多,干活儿从不藏奸,常常是汗流浹背呼哧带喘的,满身都是不小心洒上的脏水污渍,他却始终是乐呵呵的。得到一根香烟或一口好吃的,他呵呵笑着,说了谢谢才吃掉。

时光流逝,转眼间,已好久没回故乡了,回首往事,三儿给人落忙儿的样子还清晰地出现在眼前,不知那个比我大四、五岁乐意落忙儿的三儿,如今怎么样了?也许,没有那么多多心眼的他,根本不知道自己已经过了落忙儿的年龄,而依旧忙碌在村子里的红白喜事的面场吧?

东北的开江鱼

□杨慧妹 杨满良



开江打鱼。

尾、胖头、鲢鱼、嘎牙子、白色、细鳞等,当止七十二种。不过是因笔者脑袋笨拙一时半会儿地想不起来而已。

这里最值得一提的是大马哈鱼。大马哈鱼的学名叫鲑鱼,在当地又叫“果多鱼”、“大发哈鱼”,属于鲑鳟鱼科,是一种生长在海洋里洄游性鱼类。它头大尾秀,活像纺织的纺锤,脊上印着灰蓝色的斑纹,肚皮泛灰白色,还有一对鼓在外面的眼睛。

中秋节前后,是捕捞大马哈鱼的黄金季节。渔民们都集中到乌苏里江的捕鱼点进行捕捞。大马哈鱼秋天生活在江里,到了春天开化时,就游向大海。在海里生活几年以后,等长大成熟,又回到江水平稳的沙滩水草旁,产卵孵子。它们洄游时,不吃不喝,出发时一条大马哈鱼十来斤重,等游到目的地时只剩七八斤了。

开江鱼不仅美味在民间,也为历代皇帝所青睐。辽代自圣宗起,直至天祚皇帝,每年都千里迢迢从京城临潢府出发,带领群臣及宫嫔后妃们到松花江和嫩江巡幸、春猎。在春寒料峭之时,凿冰取水,举行“头鱼宴”。松花江南岸的春捺钵在查干湖,再向江北,就到了现在肇源新肇的古城村,最后一个春捺钵大约就是勃勒良湖畔,即现大庆太阳镇境内的行宫了。

为什么黑龙江的开江鱼味这么鲜美,不外乎以下几个原因。一是这里出产的都是冷水和天然淡水鱼,品种多,产量高,取之不尽用之不竭;二是因为北方冬季较长,鱼在冰下,很少进食,靠脂肪供给养分,鱼的肠胃及颚中异常干净,江水冬季污染较少,鱼较之夏秋就美味得多。任何鱼的味美都离不开它的鲜。于是就有了“江水煮江鱼”。一道美味。据说从前,捕鱼人在船上用江中心的净水煮鱼,不用油,只带点盐,在岸上采点山花椒放在其中,刚出水的鱼,洁净的天然江水,煮出的汤乳汁一样白。假如你很惦记老婆孩子们,那就将小活鱼带回家中,熬上一锅鱼汤,在锅沿上部贴上一圈苞米面大饼子,盖上锅盖,鱼汤的气味穿透了大饼子,出锅后汤鲜、饼甜,也就有了“贴大饼子熬小鱼,关东一绝”的说法。

七十二杂鱼有黑鱼、青鱼、鲇鱼、红

最爱吃东北独有的开江鱼,虽说是距离最后一次吃松花江的开江鱼已有40多年,但那句民间流传的“四大香”谚语:“回锅觉,开江鱼,秋天的蛤蟆,老母鸡”,至今还留在我的记忆中。它诉说的是东北人春天的一个饮食习惯,就是江面解冻之后,人们将捕捞的第一网鱼单独成菜,谓之曰开江鱼。于是品尝开江鱼就成了东北人春暖花开之际一件最惬意的美食。

每年的四月中下旬,东北大地冰雪消融、万物复苏,黑龙江、嫩江、乌苏里江、松花江等江河的冰层也逐渐融化,在江面上形成冰排浩浩荡荡顺流而下,这就是开江。江边居住的人都知道,开江有“文开江”和“武开江”之说。所谓文开江就是冰面在和煦的春风中,一点点被化开,此时的江水充满了温柔:春风、杨柳、江水、人情四位一体,整个大自然都仿佛是醉了。人们在春草和杏花的掩映中,尽情品尝关东美味开江鱼,于是江岸人就把这种开江方式称为“文开江”;至于“武开江”,那主要是因南来的季风迅猛集中,北方的气温骤然上升,江面瞬间被吹开,咆哮的江水夹带着冰排,像一匹匹脱缰的野马,携着狂风,前呼后拥发出震耳欲聋的巨响,冰排挤压堆砌足有几十米高。巨大的冰块撞在一起,形成冰山蔚为壮观。随着冰面解冻,在冰下憋屈了四五个月的鱼儿由于整个冬天的忍饥挨饿,体内的脂肪已经消耗殆尽,废物也排放得异常干净,其肉质亦变得非常紧密、不肥不腻,因此鱼肉便会异常鲜美,与其他时节的鱼或海鱼都有很大区别。肉质用冰清玉洁形容亦不为过,烹调得当,滋味鲜美难以形容,于是开江鱼成了老北方人不可多得的美味,所以它才在北方著名的“四大香”中占有了一席之地。

一年之中,只有四月份二十几天的时间里才可以吃到鲜美的开江鱼。再迟些,春气入水,鱼儿开始吸收物华也吸收了浊气,便没了那种鲜美而“混然众鱼矣”。懂行的食客在每年开江之时都会来到江岸尽享开江鱼的美味。很多当地人闲暇时带个小马扎,坐在岸边潇洒地将鱼竿一甩,然后安静地垂钩等待鱼儿上钩,那种“世人皆浊我独清”的悠闲生活足以让人羡慕得咋舌。在体验鱼儿咬钩那种收获乐趣的同时,还可以在第一时间享受开江鱼的鲜美。夕阳下,在岸边生起个炉子,在炊烟袅袅下吃着酱炖的开江鱼,喝两口自带的小烧酒,那味道,那意境,真不知用怎样的文字来形容!

黑龙江省水产资源丰富,江鱼和海鱼的种类多得数不清。最有代表性的当属三花五罗和七十二杂鱼。这是八种淡水鱼的统称。这八种鱼是:鲮花、鳊花、鲫鱼和哲罗、法罗、雅罗、铜罗、胡罗等。开江时,有口福的人不论吃到哪一种,都会香的让你“忘记回家”!

先说鲮花,它的学名其实不是“鲮”。“鲮”是传说中海里的大龟。鲮花的学名叫鳊鱼,也称“鲮花鱼”、“桂鱼”,和鳊花同属细鳞鱼,喜欢在水深流急的水域中活动。鲮花鱼身长六十六公分,重量可达十余斤。它有尖锐的牙齿,喜

龙档珍存

本栏目稿件由黑龙江省档案馆提供

清末,关内大批移民进入黑龙江地区开垦。1912年民国成立后,黑龙江省继续支持和鼓励关内移民到这里开荒,采取了全面放荒招垦的实边政策,尤其是黑河等地采取了催垦、抢垦和沿边地区免除荒价“自由垦边”等措施,对黑龙江土地开发起到了积极作用。

1914年3月,鉴于“黑龙江省各属荒地出放多年,已垦者,亟应普遍清丈,以增租赋;未垦者,尤应及时招垦,以冀殖民”的情况,在省城齐齐哈尔设立清丈招垦总局,并将全省分为12区,每区设一分局,同时制订了《黑龙江省清丈规则》《黑龙江省放荒规则》和《黑龙江省招垦规则》,采取了“清丈、招垦、放荒”并举的方针,对黑龙江地区土地开发起了促进作用。但是由于在放荒过程中存在富户包揽大段、转变渔利等弊端,使不少地方,尤其是沿边地区的大量荒地仍然得不到开垦。直至1928年,“江省沿边各属荒地出放多年,其未到垦、未垦者甚多。”由于大量荒地闲置,“既误升科租赋,又碍地方发达”。为督促垦荒,黑龙江省当局于1928年(民国十七年)9月制订了《黑龙江省沿边各属荒地抢垦试办章程》十八条。该章程以铁疆、通北、东兴、汤原、绥东、萝北、乌云、逊河、佛山、龙镇、瑗琿、嫩江、呼玛、漠河、布西、雅鲁、泰康、甘南、索伦山荒多户少各县、局为抢垦区域,并规定在该区域内,无论已放、未放、未垦大段官、民荒地,一律准其抢垦,限三年垦齐,并免纳三年租赋。同时,黑龙江省长公署于当年10月

农业的“抢垦”开发

□邵素兰

发出咨文,指出:“本省长为督促实垦起见,特定边荒抢垦十八条,大致分官荒、民荒两种,官荒准随时抢垦,民荒限本年阳历十二月底,原户愿自垦者,报请许可,俟明年阳历四月底以前到段实垦,逾期不垦,即行撤放,任由他户抢垦。”

1930年3月,黑龙江省又重订了《黑龙江省沿边荒地抢垦章程》,其中最主要的一项修改是抢垦户于三年期满将地垦齐后,如系民地,即按原户三成,垦户七成分劈,即抢垦户抢垦民荒不须交价即可垦种,显然,此项规定更有利于贫困垦户抢垦荒地,该章程的实施在一定程度上抑制和缓解了沿边荒地只领不垦的状况。由于实行抢垦办法,自1923年(民国十二年)后,由关内流入东北“闯关东”人口逐年激增,“抢垦”等政策的实施,使黑龙江沿边地区人口、土地得到快速增长,增加了村落,改变了千里榛莽的局面,对实边固防、移民生计和国家稳定起到了重要意义,称“此实为东北垦殖史中之一要政。”

黑龙江省档案馆珍藏的1928年(民国十七年)9月15日发布《黑龙江省沿边各属荒地抢垦试办章程》,是实贴布告。发放机关为“黑龙江省长公署”,章程共十八条,具体规定了抢垦办法、优惠政策、升科年限及抢垦区域等内容。布告的左侧注明发布时间并加盖发布机关“黑龙江省长公署”的关防,还有省长常荫槐签名。它是黑龙江省荒地抢垦的历史见证,对于研究黑龙江农业开发史弥足珍贵。



黑龙江省沿边各属荒地抢垦试办章程

