



## 北国风

### 黑龙江流人咏鹤诗

□李兴盛

鹤是备受人们喜爱的禽类,尤其众多种类之中的丹顶鹤更是如此。这是因为它具有性灵、神韵之美及与青松并称的长寿之特征,也是由于它具有亭亭玉立、轩舞有节、一飞冲天、清唳九霄的外在美。基于此,它成为诗人吟咏之对象,大量有关鹤的诗文赋与故事传说应运而生。

黑龙江也是鹤的故乡之一,三百多年前宁古塔(今牡丹江地区的海林、宁安)地区就有鹤的存在,并有流人咏鹤之诗流传于世。尤其是齐齐哈尔地区的丹顶鹤更是数量众多,遐迩皆闻,流人咏鹤之诗也远远多于宁古塔地区。

顺治十六年(1659)十一月的一个夜间,霜空月朗,万籁俱寂,同年七月份因事流放到宁古塔旧城(今海林)的诗人方拱乾在不眠之夜,忽然听到遥天传来一阵鹤鸣之声,感而有赋,写下《夜闻鹤》一诗,内有“圆吭天所留,明月助清高”之句,描绘了鹤鸣的圆吭与嘹亮。

与方氏同时流放到宁古塔旧城的诗人吴兆骞,一次夜间行经沙林(今宁安沙兰)道中,也曾听到鹤鸣。他纵目四望,只见鹤影在白露笼罩的远方山岭降落,鹤声是从月光照耀的清澈的水滨传来,联想起自己独行的羁旅之情,不禁感慨地吟出:“影落霜岑远,声传月澈清。”又道:“怜君霄汉侣,何事到辽城?”其意是说你本来与九天霄汉为侣,为什么流落到塞外?这里也暗寓自己从富庶的江南流放到荒寒的塞外。



荒原鹤鸣图。

以上几首诗仅仅描绘了宁古塔地区鹤鸣之声及诗人的感受,但是诗人吟咏齐齐哈尔之鹤,却形式多样,有鹤鸣,也有鹤浴,还有鹤的高远志向。

齐齐哈尔之鹤,最早见于记载者始于成书1810年前西清的《黑龙江外纪》,内有放鹤园的轶事,至于咏鹤诗则始于道光年间英和之作。

道光九年(1829)前协办大学士英和因事流放齐齐哈尔,同年四月的一天,他看到了一只“夙具青霄志”,却被关在笼中的驯鹤,尽管饮食已适应这种环境,但仍然表现出欲遨游九天的“飞腾”之志,于是写下了《驯鹤》一诗。内道:寿闻千载健,声到九霄寒。饮啄情何适,飞腾兴未阑……

前两句指出它的长寿与声音传到沼泽之地令人产生的清冷之感,后两句反映了它不甘心饮食而欲一飞冲天的志向。

过了几天,他又发现了在沼泽中沐浴的鹤,于是又写了《鹤浴》诗。该诗描绘了鹤浴时的情态与程序:来回屡照影,长喙时为伸。冲波浴浪意,作势殊纷纷。初则试以颈,继乃周其身。须臾鼓双翼,一色云鬓新。

鹤之浴始于颈,然后才是周身这种规律,倘非诗人细心观察,是写不出此诗的。总之,此诗吟咏了鹤浴之程序、情态及鹤“身垢不忘浴”的美德。次年(1830)秋,英和写了《龙沙秋日十二声诗》,其中《仙禽警露》一诗,吟咏了在齐齐哈尔“城东南六十余里为呼雨哩河,芦苇丛生,长广百有余里”(即今扎龙自然保护区内)之地丹顶鹤鸣的清亮之音。内道:鸣阴半夜知,波警凌晨出。丹顶常喧阳,音商共协律。休矜亮以清,端在翔而集。临风舒远怀,澡雪见本色。韵已入云霄,羽何待修饰。

鹤鸣九霄之音,既音商“协律”,又“亮以清”,引人神思飞越,难怪诗人要一咏再咏。同治九年(1870)因事流放齐齐哈尔的原天津知府张光藻,也写了几首咏鹤诗。其一道:本是蓬瀛豢养来,偶然铩羽落尘埃。清标旧与鸾凤友,远志偏遭雀雀猜。为市吴门成往事,乘轩卫国笑庸才。海天空阔今飞去,肯恋鸡群首重回。此诗讴歌了一只来自蓬瀛仙岛并具有“清标”“远志”,因“偶然铩羽”误落尘埃之鹤,遭遇燕雀之猜忌。一旦羽毛之伤恢复,飞向空阔的海天,就再也不会留恋与群鸡为伍的生涯。这是对铩羽之鹤的怜惜,也是诗人之自伤。另一首诗是咏鹤远离俗尘与隐士为伴的高远志向:玉羽霜毛出海滨,神仙丁令是前身。好寻处士孤山去,莫再乘轩恋俗尘。

清代流入的咏鹤诗,反映了黑龙江之鹤不乏深厚的历史文化底蕴,这种历史文化的重视、搜寻、挖掘、抢救与开发应提上日程。

责任编辑:晁元元(0451-84610006) 执行编辑:毕诗春(0451-84655933)

## 东北的开江鱼

□杨慧珠 杨满良



开江打鱼。

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:“回笼觉,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事。

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煦的春风中,一点点被化开,此时的江水充满了温情: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作“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,再过些,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“泯然众鱼矣”。懂行的食客在每年开江之时都会来到江边尽享开江鱼的美味。很多当地人们闲暇时带个小马扎,坐在岸边潇洒地将鱼竿一甩,然后安静地垂钓等待鱼儿上钩,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!

黑龙江省每个江湾的浅水滩都是“三花五罗”的繁殖处。哲罗是冷水性鲑鳟鱼中的大型肉食鱼。它体长一米多,扁状,幼鱼一般需四、五年生长。这种鱼背面呈棕褐色,体侧银白,并有十字形黑斑,舌上有牙齿。夏季,进入水流湍急、底多砂砾的支流中掘穴产卵;秋季,又回到急流水深处越冬。哲罗鱼肉质细密,重于铜罗,喜欢吃活食。当地群众冬季在冰上打洞垂钓,用铅制的小鱼作诱饵,在水里来回摆动,引它上钩,一天能钓十几条,随时都可用这种鱼肉做馅包饺子、汆丸子、烩鱼片等。因为这种鱼皮厚,所以当地群众常用它做靰鞡。法罗比哲罗小,但习性相似,亦鲜美,宜于做汤。开江鱼不仅味美在民间,也为历代皇帝所青睐。辽代自宋宗起,直至祚皇帝,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,凿冰取鱼,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艮湖畔,即现大庆太阳升镇境内的行宫了。

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,靠脂肪供给营养分,鱼的肠胃及鳃中异常干净,江水冬季污染较少,鱼较之夏秋就味美得多。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。

雅罗、铜罗、胡罗都属小型鱼类,喜欢以水生昆虫为主要食料,捕捞这几种鱼的方法很容易,用十多米长的渔网,由二人在两岸同时朝一方向拉,一直拉到岸边为止,一网最多可捕获一二百斤。

“五罗”中的鲤鱼是给皇上进贡的品种,鼻子长而尖,无鳞而目小,骨脆软肉香无比。

七十二杂鱼有黑鱼、青鱼、鮰鱼、红

食鱼虾,甚至能摄食超过自身长一倍半的大鱼。鳌花肉质鲜嫩,味美上口。食用时,可煎、炸、红焖,如果稍加白糖浇汁,就更有味道。每逢年节,常常成为招待客人的美味佳肴。唐代张志和的名作《渔歌子》写道:“西塞山前白鹭飞,桃花流水鳜鱼肥”。可见,鳌花鱼早已为我国人民所喜爱。

鳌花又叫鳊鱼,和鳌花一样肉味鲜美,主要以草食为主。当冬季水草不能生长时则吃小杂鱼。这种鱼一般体长十三十公分,重四斤左右。除煎、焖、红烧外,黑龙江的赫哲族渔民还喜欢架起火来烤着吃。

鲫花就是人们常说的鲫鱼,当地人称“鲫瓜子”。还因为一年四季都可以捕捞到,又称“四季鱼”。史书上的“鮰”和“鮰”,就是现在所说的鲫鱼。每当冬季凿冰窟窿捕捞时,一网可获几百或上千斤,最多一网能捕获一万斤。鲫花鱼产量高,肉厚,味道鲜,含蛋白质多,是老北方人们重要食用鱼之一。当地妇女产后奶水不足时,经常用这种鱼烧汤或清蒸食用,有很好的催乳效果。

黑龙江省每个江湾的浅水滩都是“三花五罗”的繁殖处。哲罗是冷水性鲑鳟鱼中的大型肉食鱼。它体长一米多,扁状,幼鱼一般需四、五年生长。这种鱼背面呈棕褐色,体侧银白,并有十字形黑斑,舌上有牙齿。夏季,进入水流湍急、底多砂砾的支流中掘穴产卵;秋季,又回到急流水深处越冬。哲罗鱼肉质细密,重于铜罗,喜欢吃活食。当地群众冬季在冰上打洞垂钓,用铅制的小鱼作诱饵,在水里来回摆动,引它上钩,一天能钓十几条,随时都可用这种鱼肉做馅包饺子、汆丸子、烩鱼片等。因为这种鱼皮厚,所以当地群众常用它做靰鞡。法罗比哲罗小,但习性相似,亦鲜美,宜于做汤。开江鱼不仅味美在民间,也为历代皇帝所青睐。辽代自宋宗起,直至祚皇帝,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,凿冰取鱼,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艮湖畔,即现大庆太阳升镇境内的行宫了。

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,靠脂肪供给营养分,鱼的肠胃及鳃中异常干净,江水冬季污染较少,鱼较之夏秋就味美得多。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。

雅罗、铜罗、胡罗都属小型鱼类,喜欢以水生昆虫为主要食料,捕捞这几种鱼的方法很容易,用十多米长的渔网,由二人在两岸同时朝一方向拉,一直拉到岸边为止,一网最多可捕获一二百斤。

“五罗”中的鲤鱼是给皇上进贡的品种,鼻子长而尖,无鳞而目小,骨脆软肉香无比。

七十二杂鱼有黑鱼、青鱼、鮰鱼、红

食鱼虾,甚至能摄食超过自身长一倍半的大鱼。鳌花肉质鲜嫩,味美上口。食用时,可煎、炸、红焖,如果稍加白糖浇汁,就更有味道。每逢年节,常常成为招待客人的美味佳肴。唐代张志和的名作《渔歌子》写道:“西塞山前白鹭飞,桃花流水鳜鱼肥”。可见,鳌花鱼早已为我国人民所喜爱。

鳌花又叫鳊鱼,和鳌花一样肉味鲜美,主要以草食为主。当冬季水草不能生长时则吃小杂鱼。这种鱼一般体长十三十公分,重四斤左右。除煎、焖、红烧外,黑龙江的赫哲族渔民还喜欢架起火来烤着吃。

鲫花就是人们常说的鲫鱼,当地人称“鲫瓜子”。还因为一年四季都可以捕捞到,又称“四季鱼”。史书上的“鮰”和“鮰”,就是现在所说的鲫鱼。每当冬季凿冰窟窿捕捞时,一网可获几百或上千斤,最多一网能捕获一万斤。鲫花鱼产量高,肉厚,味道鲜,含蛋白质多,是老北方人们重要食用鱼之一。当地妇女产后奶水不足时,经常用这种鱼烧汤或清蒸食用,有很好的催乳效果。

开江鱼不仅味美在民间,也为历代皇帝所青睐。辽代自宋宗起,直至祚皇帝,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,凿冰取鱼,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艮湖畔,即现大庆太阳升镇境内的行宫了。

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,靠脂肪供给营养分,鱼的肠胃及鳃中异常干净,江水冬季污染较少,鱼较之夏秋就味美得多。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。

雅罗、铜罗、胡罗都属小型鱼类,喜欢以水生昆虫为主要食料,捕捞这几种鱼的方法很容易,用十多米长的渔网,由二人在两岸同时朝一方向拉,一直拉到岸边为止,一网最多可捕获一二百斤。

“五罗”中的鲤鱼是给皇上进贡的品种,鼻子长而尖,无鳞而目小,骨脆软肉香无比。

七十二杂鱼有黑鱼、青鱼、鮰鱼、红

## 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,我爷爷奶奶大姑大姨都住在那里。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。北方说烟图,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,看火不燎着你屁股”。

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一个一尺来长的缝隙,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。等灶坑里的火残了,再把铁板插回去,以防炕洞里的余温散失,保证炕火一宿都是热乎的。

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,老爷们的小媳妇来挑水,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,把水倒进自家的水筲里。等把两只水筲都装满,就用扁担挑起水筲,颤颤悠悠地回家去了。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“烟笸箩”。烟笸箩是盛烟叶儿的家伙。各家烟笸箩大小不等,材质不一。有柳条编的,有秫秸编的,还有用纸壳糊的。把晒干的黄烟揉碎,盛在烟笸箩里,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(gie)了,把客让到炕头上坐,随后就递过一个烟笸箩。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——“拨拉锤”。拨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,一个拨拉锤就做好了。牛腿骨两头粗中间细,所以很容易离心转动。先绕好麻线儿,再顺时针使劲一拨拉,借着拨拉锤转动的惯性,把麻线儿拧成麻线,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、烟笸箩、拨拉锤……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”。

