主编：施虹
责编：曹晖
执编/版式：毕诗春
美编：倪海连
投稿邮箱
hljrbbsc@163.com

蒹葭苍苍，白露为霜。

风物

芦花飞雪

□ 尹 栋

霜降过后，好友邀我前往大庆湿地看芦花，因疫情未能成行。三十年前一个深秋的午后，我乘坐列车前往科尔沁草原执行演习任务，路过大庆时被一望无垠的芦花所震撼，至今历历在目。

多年以来，我追逐季节的脚步，从河口湿地、肇源沿江湿地、扎龙自然保护区，到抚远水道、雁窝岛、兴凯湖、珍宝岛、东方红湿地……省内凡是有大面积芦苇荡的地方，我逐一看了个遍。远远望去，秋冬之交的芦苇荡是最美的景致。金黄的芦苇在寒风的吹拂下，荡起层层波浪，芦花竞相绽放，漫天飞舞。

秋冬之交的芦苇荡

“蒹葭苍苍，白露为霜。所谓伊人，在水一方。溯洄从之，道阻且长。溯游从之，宛在水中央……”《诗经·秦风·蒹葭》古诗里的“蒹葭”，指的就是芦苇。《诗经》经过几千年传承，有着千古韵美。“蒹葭”被称为“风神摇曳的绝唱”，两个字组织在一起特别富有诗意，给人无限遐想，一种朦胧的美感。

“芦花白，芦花美，花絮满天飞。千丝万缕意绵绵，路上彩云追……”歌手雷佳的一首优美的《芦花》深深地感染了我。记得上学时，课本《小英雄雨来》有一段文字“芦花开的时候，远远望去，黄绿的芦苇好像盖上了一层厚厚的白雪。风一吹，鹅毛般的苇絮就飘飘悠悠地飞起来，把这几十家小房屋都罩在柔软的芦花里。”芦花的美，深深扎根心里。

芦苇属草本植物，长在河畔、湖岸、沼泽、荒滩、湿地，生长快，抗倒伏，繁殖力强，可以净化水质，具有极高的生态效益。芦苇开的花叫作芦花，芦花是大自然开得最迟的野花，呈圆锥形花序，具有止泻、止血、解毒的功能。芦花诗意的名字，从真正意义上讲，芦花算不上是一种花，花絮洁白如霜，似花非花，似雾非雾，普普通通，平淡无奇。每年夏末秋初时节，芦苇开始开花，经过漫长的重阳、冬至、小寒、大寒直到第二年的清明，花开不断。最令人震撼的是数九严冬，芦苇傲然站立，一枝连着一枝，一丛挨着一丛，一片接着一片，芦花在寒风中摇曳飞舞，似雪花飘落，又似仙女散花，令人遐想万千。

宋代苏轼《惠崇春江晚景》“蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时”，元代赵善庆《沉醉东风·山对面蓝堆翠岫》“傲霜橘柚青，濯雨蒹葭秀，隔沧波隐隐江楼”，清代王国维《满庭芳·水抱孤城》“白鸟悠悠自去，汀洲外，无限蒹葭”，唐代贾岛《雨后宿刘司马池上》“芦苇声兼雨，芰荷香绕灯”，给人一种自然朦胧的意境，美的含蓄委婉。宋代曹豳《西河·和王潜斋韵》“关河万里寂无烟，月明空照芦苇”，唐代白居易《风雨晚泊》“苦竹林边芦苇丛，停舟一望思无穷”，唐代李白《送别》“送君别有八月秋，飒飒芦花复益愁”，读后使人心生情怀，思恋和追求的期盼更加强烈执着。

鸥鸟翔集的天堂

龙江地域广袤，物华天宝。嫩绿、翠绿、墨绿芦苇高低搭配、浓淡掩映，密匝匝排列，一望无际，展示着北方粗犷豪放的劲头。

芦苇荡是鸟禽栖息的天堂。春天，锥子般的芦苇芽头从冰雪消融的水里钻出来，一簇簇、一片片，染绿一方湖水。南归的雁、鹤等各种飞禽，在茂密的芦苇里筑巢絮窝，繁衍后代。芦苇荡里食物丰富，有鱼、虾、虫，有鲜嫩的水草。天然的芦苇荡为鸟禽遮风挡雨，鸟雏儿在这里面嬉戏、觅食，躲避天敌。鸟禽的粪便留在芦苇根部，如同给芦苇追上了肥料，使得芦苇长得更快、更高。居住在芦苇荡旁边的人们，与鸟禽和谐共处，年年如斯，彼此眷恋着这方水土。

芦苇荡是如画惬意的风景。夏季，湖水清澈明亮，芦苇碧绿连绵。驾一叶小舟，泛游其中，又高又密的芦苇荡，像一道道城墙横亘水面，千回百折。泛舟而行，只听见芦苇深处众鸟幽鸣，却不见鸟影。芦苇掩映的航道，一会儿宽，一会儿窄，窄处用竹篙撑着才能过去。悦耳的欢笑声，船桨的声音，惊起一群又一群野鸭，飞离墨绿的芦苇荡，集结成方阵飞向远方。远处，丹顶鹤体态秀美，翩翩飞翔，隐入茂密的芦苇荡中；白鹭三五成群，在芦苇丛觅食、徘徊；红嘴鸥凫游在开阔的水面上，宛如朵朵盛开的白莲花。芦苇尖上窜出红色的穗子，伴阵阵虫鸣，令人神旷心怡，仿佛置身在水墨丹青的画卷里。

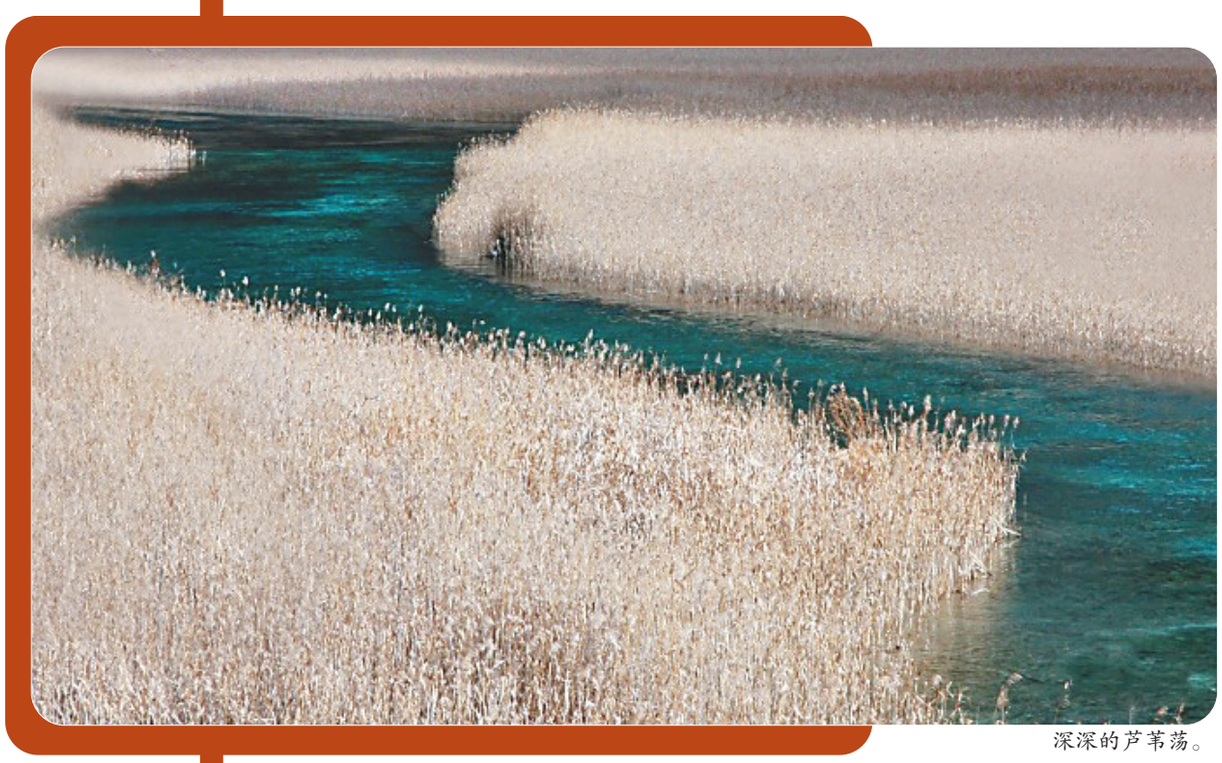
横无际涯的芦苇

芦苇荡曾是军民同仇敌忾的战场。从《芦荡火种》《洪湖赤卫队》到《小兵张嘎》，敌强我弱，八路军、新四军和游击队都曾经以芦苇荡为屏障，神出鬼没，与敌人巧妙周旋，杀得敌人魂飞魄散。葳蕤浩茫的芦苇看似脆弱，其实生命极强，砍不尽、压不跨、烧不死。横无际涯的芦苇荡，成为抗日军民鹰击长空、鱼跃大海的广阔天地，激荡着火山熔岩般的民族精神，彰显了不屈的民族气节。

芦苇是人们取之不尽、用之不完的宝藏。野火烧不尽，春风吹又生。黑龙江的芦苇粗壮，挺拔、茎长，是编织生产生活用具的好材料。对于泥土上搏杀的村民来说，芦苇荡是殷实的满眼希望，是沉甸甸的收成。每年深秋初冬，村民们带上镰刀，去芦苇荡里割芦苇。芦苇是造纸的好原料，人们把割倒的芦苇肩扛装车拉运回来，送到收购站，所卖费用够上一家人一年生活开销。部分收割回家的芦苇，晒干堆放在农家小院角落里。冬闲时，村民刮去芦杆上的苇叶，切根、去梢，保留等长的中间部分，用带齿的石磙碾压使芦秆平顺、坚韧。经过梭柴、轧柴的工序后，再用特制刀具将芦秆剖开，剔净芦秆内壁杂质，裁成宽窄、长短相同的苇篾条，放在木墩上锤打几遍，苇篾条变得柔软扁平，编织出来的芦席、草帽、篮子、蓑衣、蝈蝈笼子等生活用品，美观大方且实用耐用。如今，芦苇在村民的手中，成为了一种艺术品，一幅幅精美绝伦的芦苇画，幻化出无穷的魅力，远销海内外，成为乡村振兴产业的一张名片，带领龙江人民走上致富路。芦苇具有遮风挡雨、御寒保暖的功能。四十多年前，村民居住的房子都是用芦苇编成的苇芭房盖。每张苇芭有炕席那么大，两层芦苇厚。房子放上大梁和檩子后，铺上三层苇芭，再在苇芭上铺一层薄草，在草上抹上碱泥，房盖就算盖好了。碱土加苇芭房盖，不管下多大雨都浇不透，天多冷屋里都暖和。而采来的芦花，垫在棉鞋里，很滑很软，脚下温暖如春。

“夹岸复连沙，枝枝摇浪花。月照浑似雪，无处认渔家。”一年年，芦苇荡孕育着无限希望；一年年，龙江大地上芦花飞雪。草岁月，花年华，我们一年年走老了岁月，而芦花不老。

本版图片均为本报资料片


深深的芦苇荡。

唯美的芦花。

龙头新闻APP妙赏频道
更多内容请关注

风情

乡间那些冰冻美食

□陈杰

打记事起，就喜欢在冰天雪地的冬天吃冰冻食品。而且不但是我，我的家乡牧场几乎所有的孩子，都有这一爱好，甚至已经形成了一种习俗。我想这大概和黑龙江的寒冷气候有关。在东北漫长的冬天里，屋外就仿佛是一个天然的大冰箱。聪明的乡亲们有效地利用了大自然的馈赠，因地制宜，把食品用冰冻的方式储藏起来。既起到了保鲜的作用，也增加了食品特殊的味道，而且制作冰冻食品极为便利，几乎是举手之劳的事。

小时候，最普及的冰冻美食，应该算作冻梨了。每当冬天来临，牧场的小卖店装满冻梨的花筐都会堆得像小山一样，买冻梨的乡亲常常挤成一团。条件好的家庭成筐地往家搬，生活困难的家庭也会买个十斤八斤的。乡亲们把冻梨买到家后，像完成了一项重大任务一样，大人孩子都满脸的喜气。当然，在那个困难的年代，绝大多数的家庭平常日子里是舍不得吃冻梨的，要好好放在仓房里冷冻保存，等到了春节那几天，才拿出来，大人孩子尽情地吃个够。特别是大年三十的晚上，家家户户的桌子上，都会摆上冻梨，我感觉这盆冻梨，是那时春节最亮丽的风景。吃冻梨先要用凉水“缓”，方法很简单，把冻梨放在盆子里，舀一瓢凉水倒进去，不一会儿，冻梨里的表面就会缓出一层晶莹的冰，敲掉冰壳，坚硬如铁的冻梨已变软了，咬一口沁凉绵软，浑身爽快。也有很多半大小子，感觉吃缓好的冻梨不够劲，干脆直接啃冻得梆梆硬的冻梨。很费力，需要有点毅力和韧劲，常常把嘴唇冰得发木，但是很过瘾。我相信许多在北大荒长大的孩子，都会留下啃冻梨的美好记忆的。

记忆中，最好吃的冻梨，是那种个头大皮薄的，一个有三四两，甚至半斤多，又甜又细腻，口感极好。只是那时孩子多的家庭居多，狼多肉少，买个头大的冻梨不够分，因此多数人家都喜欢买一种花盖梨，鸡蛋大小，甜中含酸，缓好后，咬一口满口生津，只是梨皮厚了点。最不受欢迎的是一种叫楸子的冻梨，这种冻梨渣子多，吃了后容易大便干燥，很遭罪，碰到独此一种的年份，也不得不买，吃的时候就要小心了，绝不能贪多。

吃冻梨的时候，人们经常会选择带梨把的，碰到没有梨把的冻梨，人们总会仔细观察一番，才敢下口。据说冻梨的产地在大山里，山里的黑熊也喜欢吃梨，而且是囫囵个吃囫囵个拉，只是经过熊肚子里的一番旅行，梨把会被消磨掉的。因此，没有把的冻梨弄不好会是黑熊的粪便。不知这种说法是否准确，反正人们都在人云亦云地跟着说。

如今，乡下过年吃冻梨的习俗已经不那么盛行了，原因当然是现在生活好了，各种各样的水果应有尽有，冻梨已经难登大雅之堂了。倒是城里的饭桌上时常会在酒后，为客人上一盘切成块的冻梨，放几只牙签扎着吃，一来解酒，二来也是为了一种念想。很受欢迎。只是我感觉这样的吃法太过斯文，缺少北方人的粗犷和豪放。

冻柿子冻梨。

我当年最喜欢的冰冻食品还有黏豆包，在我的心里，这是最美的乡村美食，我曾专门写过这种美食。当年的黏豆包是用现在已经很难见到的一种叫糜子的农作物制作的，酸甜可口，与今天用黏玉米做的豆包相比，有一种独特的味道。经过零下二三十摄氏度严寒的冷冻，黏豆包硬得像块石头，开始时咬一口，只能留下一道白牙印，牙缝里都在冒凉气，但啃着啃着，味道会越来越浓。那种感觉现在想起来，还很怀念。只是年龄大了，胃也变得娇贵了，即使有冻豆包摆在那里，也不敢问津了。啃冻豆包的经历，只是一个美好的回忆了。

在乡下时，经常吃到的冰冻食品很多，冻柿子、冻胡萝卜、冻馒头、冻饺子等等。乡亲们还发明了吃冻白菜的方法，很是神奇。每年入冬前，家家户户都要购买大量的秋白菜，挑选出好的用来腌酸菜或放到菜窖里储藏起来，剩下一些没有菜心的小棵菜，乡亲们称之为“扒拉棵”，对这些菜的处理，很令人头痛，扔掉了可惜，吃吧又不好吃，通常都用来喂猪。乡亲们把这些菜堆在一起冻上，冬天时拿出来，把菜切成小块，放在开水锅里焯一会儿，捞出来攥尽菜里的水分，再炸一盘鸡蛋酱，一道独具特色的蘸酱菜就出来了。现在，黑龙江一些乡村风味的饭店里，还能看到这道菜，很受青睐。我觉得这是废物利用的典范。

我小的时候，还吃过一次冰冻苹果，很好吃，味道独特。本来苹果在当时是很金贵的水果，通常人们是舍不得冻着吃的，但那年家里把苹果放得时间久了，眼看就要烂了，没办法就拿到外面冻了起来，没想到竟成了一道美食。

当代人谈到寒冷，总有一种畏惧感。其实，寒冷也是一种宝贵的资源，是大自然对人类的馈赠。特别是当冰箱还没有出现的年代，寒冷为人们储藏食品提供了极大的便利。北大荒农村，盛行杀年猪的习惯。如何保存一二百斤的猪肉，对于一个家庭来说并不容易，正是寒冷帮了忙。乡亲们把猪肉分割成小块，浇上水冻上后，埋在冰块里，一个冬天就保证有新鲜猪肉吃了。

长大后经常走南闯北，我发现在东北农村，几乎都有吃冰冻食品的习惯。2000年初，我到黑龙江边陲小城孙吴县看望在这里挂职的同学。那天，我们在参观了侵华日军军事遗址胜山要塞后，来到山下一户满族人家就餐。席间，热情的主人为我们端上了满族的名菜“八大碗”，吃起来味道好极了。我早就知道东北民间这道名菜，只是还从来没品尝过，听说做这道菜很麻烦，没想到主人这样快就做出来了。一问才知道，这是主人事先做好的，放在院子冰冻起来，有客人来，加热一下就成了，非常方便。而且，冰冻后还保持原滋原味。感叹天然的大冰箱为当地居民提供了便利。

本版图片均为本报资料片