

主编:文天心  
责编:曹晖  
执编/版式:毕诗春  
美编:倪海莲  
投稿邮箱  
hjrbbbsc@163.com



# 宁安东西大街的背影

文 摄 关治平

宁安的东西大街于1666年建城之后,就开始形成了买卖街,论年头论历史,论商贸活动的年龄是当之无愧的老街。从建城算起已有三百多年了;论阅历经历过宁安古城的初建和商贸的兴起,也目睹了民国后的变迁,以及日本侵略者占领时期民族商业的凋敝,更看到了“八一五”光复后老街回到人民怀抱的喜悦……

## 东北大地商贸活动的见证者

明末的东北大地,后金政权崛起后,不久便在宁安塔大地上开始设置,那时当地人基本没有太多的商贸理念。所谓的商贸活动只是以物易物互相交换的状态,以当地的山产、皮货换取关内生产的各种生活资料,这种商业活动规模小数量少,处在一种原始状态。

清初的宁安塔,有当地的猎人需要一口铁锅,商人要求拿貂皮来换,多少张貂皮能装满一口锅,就是锅的价钱。猎人明知吃亏也很无奈,可做饭不能没有铁锅啊。自己又做不了,只能是忍气吞声的交换。这就是宁安塔地域中最初的贸易,以物换物的实物交换。

宁安塔新城建立后其重要的政治军事和经济地位,促使东西大街就自然地成为商贸云集之地,尤其是许多关内流人来到此地之后,他们以经商的理念影响到当地人经商,逐渐有了商铺货栈,有的流人也成了商铺的掌柜。

生于宁安塔的流人之子吴振臣在他的《宁安塔纪略》中说:“城内有东西大街,人于此开店贸易,从此人烟稠密,货物客商络绎不绝,居然有华夏风景。”

流人杨越因“通海案”被判流放宁安塔后,就是当地贸易的倡导者和践行者,因其很高的威望和影响,被当地人称为“杨玛法”(玛法,满语:爷爷)。其子杨宾年龄40岁时有机会来到宁安塔省亲,探望寓居于此的父母。杨宾将其赴宁安塔沿途的所见所闻记录下来,写成《柳边纪略》一书,书中对东西大街的商贸记载有“宁安塔多农贾,贾者三十六,其在东关者三十有二;土著者十,市布帛杂货,流寓者二十二,市饮食。”这里所说的东关即东大街,商贸多在此开店贸易,其余在西大街。大部分货栈的经营者为流寓人士(即流人)。

## 三百多年的老街

今天算来东大街存在三百多年的历史中,

人的一生有两样东西永远不会忘怀,一个是母亲的容颜,一个是家乡的面孔。肇东老火车站几乎是我对家乡的全部记忆,也是脑海中母亲形象的背景画面。我的家就在火车站旁边,火车通过时床会有微微抖动的感觉,也许我出生的第一声啼哭是伴随着蒸汽机风笛声而发出的,听老辈人说,我的哭声特别响亮……



肇东老站。

肇东老火车站是一栋俄式建筑,开站于1902年,比肇东开城还早好几年,中东铁路时期称满沟站,距哈尔滨站63公里,时为五等小站。这座站舍是中东铁路西部线现存的14个老站舍之一,俄罗斯传统的单层建筑沿滨州线一字形展开,砖木结构撑起人字形起脊铁皮屋顶,屋顶中间方方正正的烟囱像个小阁楼。

顺着屋顶延伸下来的雨搭,两头起脊中间斜坡,被6根雕花木柱撑起,折角用木雕十字架支撑,清秀中透出几分典雅,整个建筑浑然一体。红砖的门窗额窗与突出的窗台相互呼应,为俄罗斯建筑风格画龙点睛。土黄的墙面、墨绿的门窗、雪白的窗口、紫红的屋顶,更显稳重宁静。中东铁路时期,有一列豪华特别快车会在肇东站停靠,据我大爷爷说,车只有4节,是相当的阔气,车名叫“留克斯号”。历史上有两台机车让肇东人引以为豪,抗战结束后有两台报废机车被遗弃在肇东站,修复后被当时的东北铁路总局命名为“毛泽东号”和“朱德号”,两台机车成为

经历过多少风风雨雨,始终是宁安塔的一条主要商贸街道。翻阅民国版《宁安县志》时,留意一张宁安塔城的地图,宁安塔城的街道由内城和外城的合并演变而来,很难找到一条既通透又能通达的街道,惟有东西大街是一条贯穿城东与城西的大街。可以看出无论岁月沧桑、斗转星移,东西大街是一条被保留,又繁荣兴旺的商业街存活下来,这是一条承载宁安塔城兴衰与历史文脉的大街。

清代初年,东西大街一直是全城发展的重心所在,许多代表时代的宗教庙宇和买卖家则留驻于此。宁安塔的孔庙在黑龙江省来说,建立的较早,也是宁安塔最早接受优秀传统文化的证明。

东西大街上有一个牌楼(今好日子超市以东),东侧与江边十五号船台延伸上来十五号胡同、药王庙胡同相连。牌楼为木质,建于清康熙年间,清末被拆。牌楼中间悬挂的匾额题有“阜成门”字样。牌楼将东西大街一分为二,牌楼以东称为“东牌楼外”大街,百姓简称“东牌楼外”,宁安的老年人都知道这个名字。

为何在东西大街东侧建牌楼,具体原因不详。牌楼东转向南连着药王庙胡同。胡同中曾经是协领公署的办公地,路东是药王庙,民国初年已是驻军的营部。这里还通往宁安塔的驿站,俗称“东塔”。

据史料记载,东西大街上当地知名的商家很多,有万兴恒、振兴堂、大和堂、永衡官银号、双发福、德庆福、庆升福、大德当等,东牌楼外还有牛家酱坊、杜家炮铺,向东有大德永、元和盛两家知名的烧锅。这些商铺中,有许多经营日用杂货的货栈,还有当铺和药店,药店有坐堂中医,可以看病抓药。东西大街唯一保留至今的老字号为“大和堂”(药店),已经是几易其主又换了位置,仍在东西大街上经营,名字保留至今成为“老字号”商家。这个开办一个多世纪的老字号,如今也改换门庭,换了新的主理人和牌匾,只有楼顶上还保留着“大和堂”三个大字,给过往的人们留下点记忆。东西大街对比起来,其商贸的繁华以大街东侧为重。

上世纪七十年代工农兵大桥建成通车后,宁安开始了拆旧房通道路为主的旧城改造,通江路和中心大街相继打通建成,其商贸企业和活动开始向这两条街上转移,但东西大街商贸活动的历史余温尚在。上世纪七十年代初,东西大街部分地段改造被挖开,在地面一米以下发现许多松木方子,如同铁路的枕木大小。这些松木方子整齐的排列铺满一层,保持基本完好,人们推测宁安塔建成不久,东大街被辟为主街时,路面上铺满了松木方子。路两旁的排

## 肇东老站印象

张宪龙

共和国铁路的开路先锋,哈铁局的荣耀和自豪,肇东站也成为两台机车的诞生地。

站台上的丁香树又高又大,越长越密,据说是解放后第一任站长带领大家种下的,见证了回到人民手中的肇东站不断发展的历程。每到春天芳香四溢,整个车站笼罩在花香里。儿时的我,对火车站充满着神秘和向往,幻想着长大穿着妈妈那样的制服到火车站上班。妈妈是车站的客运值班员,带红箍的大檐帽上路微闪发光,带领客运员接发“票车”的英姿一直是我向同学炫耀的资本。我常常溜进火车站,除了站长室几乎踏遍了所有的地方。最感兴趣的是车站候车室,宽敞得像一个个宫殿,水磨石地面光亮得能照人,3个售票窗口被3组铁栏杆分割,看上去充满了神秘。铁路局的文化列车偶尔会在候车室演出,妈妈每次都会特邀登台唱歌,每次都是《红灯记》李铁梅的那段“我家的表叔数不清”,每次都会赢得阵阵掌声,比过年还热闹。

车站出口旁有一座大桥,横跨线群,连接道东道西,肇东人管它叫“天桥”,站在“天桥”上,整个站场尽收眼底。我常常拉着农村来的表兄弟站在“天桥”上看下面的火车轰隆隆驶过,漫天的蒸汽散去,我指着火车站大声说:那是我妈妈的单位。火车站对于我们这些车站职工家属来说是单位,更是可以依靠的家。家里有个大事小情都要找单位,有难处找车站帮助,两口子闹矛盾常常找书记“判官司”。生病有铁路卫生所,洗澡有铁路浴池,看电影有铁路文化宫,头发长了还有车站理发室。车站后身的铁路理发室是我幼小时最讨厌的地方,理发员老王太太手中的推子总是夹头发,夹得我嚎啕大哭,妈妈会给我一撒子,说:剃个头像是杀猪。我已不记得妈妈的一撒子疼不疼,但我每次理发都会想起妈妈这句话,要是还能挨妈妈一撒子就幸福了。过春节时,会有铁路生活车开进火车站,卸下土豆白菜大萝卜,竟然还有圆葱海带干豆腐,纸包纸裹的分给大家一小份,那可是过年的“细菜”啊。

1986年,我应征入伍,在肇东站第一次远别家

乡。很多亲属到站台上送我,妈妈带领车站客运员忙前忙后为人伍新兵服务,军列马上要开了才跑过来跟我说:退伍回来到车站接妈妈的班。没等到我退伍,妈妈因为脑出血提前退休,离开了她钟爱的肇东站。退伍后我也没有分配到肇东站,而来到了拥有那台“朱德号”机车的哈尔滨机务段。妈妈的退休时光是在轮椅上度过的,她和同事在站台上的合影成了她晚年最美好最持久的回忆。妈妈在站台上送走了无数南来北往的游客,自己却从来没有离开过肇东。去世的时候是穿着那身铁路制服走的,这是她唯一的遗憾。

如今的肇东站已是哈齐高速铁路客运专线上的一座现代化车站,百年老站舍已不再使用。为给客运专线“让道”,2012年肇东站整体向后平移32.4米,成为一座历史保护建筑。偶尔再回肇东,我都要去看看这座老站,但每次都对有一种恍然若失的感觉。妈妈已去世10多年,她对铁路的热爱已遗传到我的血液里,这些往事给女儿讲了好多次,她好像并不感兴趣,一辈人有一辈人的热爱,我的这份热爱会伴随我一辈子。

本文图片由作者提供



肇东新站。

## 飘香东北 粘豆包

贤哲

“别拿豆包不当干粮”是家乡人认为不该轻视什么时,常说的一句话,可见豆包在东北人尤其是黑龙江人心中是很有份量的。在家乡,豆包大致有两种:一种是用小麦面粉(白面)做皮子的,一种是用粘米面做皮子的。

我特别要说的就是粘米面做皮子的粘豆包。粘豆包起源于山西,后来山西移民闯关东时传入东北,成为当地人喜欢的食品,并延续了下来。

我小时候,偏远农村很少白面,而粘豆包虽不易消化却抗饿,所以,在农活劳累的时候,大多农家都以粘豆包为主要劳动力的食物,吃闲饭的还没资格每餐享受呢。

我不知道别人家的粘豆包是怎样做出来的,但我却无数次亲见并参与了我家粘豆包的制作过程。

其实,粘豆包的原材料主要就两样东西,即粘米面(黄米面)和饭豆(芸豆),后来,才有糯米和粘苞米加工出来的豆包皮子。每次做粘豆包都是先将粘米面用水和好,放在盆里发酵,等发好了,再将煮熟碾碎的饭豆团成牛眼珠大小的豆泥丸,放进已捏成手心大小的粘米面皮子里包起来,团成近椭圆形,再把接触屉布的一端弄得稍平,均匀地摆放在铺了湿润屉布的笼屉上,等水烧开了,放进锅里蒸。十五到二十分钟,就可以起锅。焯好的豆馅儿里常放糖精提升口感。



东北粘豆包。

包粘豆包这活儿,看似简单,其实想得好看又不漏馅儿也不易,别看粘米面熟了粘糯得很,生时却极松散不易聚拢,一不小心就包坏了包丑了。做什么都要样儿的母亲常叮嘱我们精心着点儿,别包得三扁四不圆、稀汤花漏的。

每次,母亲将香气腾腾的大锅揭开盖子,端出腾腾云驾雾的笼屉,那整整齐齐的金黄的豆包就呈现在眼前,非常匀称,一水水儿地露着浑圆而闪着光亮的圆乎乎的头,身子却紧紧地连在了一起。

起锅之后,要趁热将它们分离开,否则,凉了硬了,就分不开了,硬分就会开膛破肚子。那粘乎乎的一片,即便热时分,如果不采取恰当措施也是分不利的。母亲总是舀一碗凉水,将筷子蘸上凉水,再插到两个豆包之间去夹开,夹的时候,得看准,万一夹偏,就会有破肚子的。如此循环往复,直至将整笼屉的粘豆包一个个地起完。这样分出来的粘豆包,表面完整光滑。粘豆包蒸的时候是立着的,蒸熟夹开后再放到盖帘子上则需倒立,这样做是因为,在起的过程中,光滑的圆顶已经被空气吸干了表面的水分,将这一面着地放下去,已不容易粘连了。

起先,看着母亲有板有眼地做这些的时候,就开始佩服劳动妇女的聪明了,而我自己也能亲手动,则满心自豪。

那时候,和别人家一样,我家一到冬天经常蒸粘豆包,一般晚上却很少吃,母亲说,粘豆包硬,不好消化,再说,吃完那么禁饿的东西就睡觉压枕头子白瞎了。

吃粘豆包蘸白糖更好吃,如果家里没有白糖,就必须得就咸菜,否则,会烧心(其实是烧胃)。

说来也奇怪,在热着的时候无比粘的粘豆包,一旦凉了,就几乎彻底地失去了粘性。手里拿个凉的粘豆包,一掰就下来白白苍苍的硬块儿,这可真是切状态的维持都需要与之相适应的客观条件啊,失去那个条件,该状态也就成为无本之木。

小时候,有时在外面饿了,回家找吃的没有,我就会跟弟弟妹妹潜入仓房,抓出来几个母亲准备不时热着给我们吃的冻粘豆包,一点儿一点儿地啃吃,别看冰凉硬硬的,啃起来却既有趣儿又解饿,特别是在啃到豆包馅儿的时候,就像要解放哪个孤岛一样地兴奋而有成就感。

粘豆包的确实好吃,可也不是谁都能吃得的,比如,镶了假牙的,那牙口儿要是不牢固,一口粘豆包就能把牙给拽下来。如果年岁大的,吃了不好消化就会胀肚子,所以,想亲口尝尝粘豆包,一定要先了解注意事项才行。

即便在物质极大丰富的现在,粘豆包靠着自身的魅力,不但经久不衰,还百变其身,不断翻新花样儿,豆包皮子由只有大黄米面逐渐发展到糯米面、粘苞米面等;原来纯豆馅儿或加糖精,后来糖取代了糖精,原来只有蒸吃的吃法,如今则在传统吃法上至少增添了将蒸好的粘豆包再用油煎了的吃法。

粘豆包,过去是因为紧缺而被珍视,如今则是因为求精而被追捧,从一个粘豆包的前世今生,让我们感受到了时代的不断进步和人民生活水平的一再提高。

本文图片为本报资料片



更多内容请关注  
龙头条新闻APP  
视频号