

北国风

副刊

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

榆林

筋饼

的前世今生

□文杨中宇 摄影刘盛志 魏庆坤

黑龙江人有吃筋饼的习俗,这其中榆林筋饼可能更具知名度。如今,兰西本地人,如果家里来了客人,常常会带朋友到榆林镇选一家正宗的筋饼店,吃一顿榆林筋饼。也常有人买饼回家,自己做菜卷着吃。多年来,外地人路过兰西县榆林镇,不吃顿筋饼,那真是白来了……



1 千年饼王 芳名远播

芳名远播的榆林筋饼,早已成为龙江的特色美食,近年来打包进入网络快销,产品供不应求。据兰西县志记载,榆林筋饼早在一千多年前已横空出世。那时粮食紧缺,白面、豆油之类相当金贵,善于调剂生活的家庭主妇便把面饼尽量擀薄,想出烙薄饼卷菜吃的好主意。

公元1125年,大金伐宋之时,筋饼开始在金军中大批量制作,仗打到哪里,筋饼就卷到哪里。随着女真人入主中原,筋饼这种地道美食也开始被当地人喜爱和推崇,形成饼似圆月薄如蝉翼且筋性十足柔软可口的经典美食,被誉为饼王。

榆林筋饼明清初时开始盛行。朝廷派往卜奎(齐齐哈尔)或者五大连池的钦差大臣经过小榆树(现今榆林镇),都要进入饼店特意尝尝筋饼。返回时一定要打包带回朝廷,献给皇上及大臣们品尝,榆林筋饼由此名声大振。

据兰西县志记载,乾隆年间(公元1718年),小榆树镇上只有冯德礼、张四海两家筋饼店;随后,筋饼秘方传至回家,开始开枝散叶。这位做筋饼高手就是满族人闫广喜。他13岁跟冯德礼师傅学烙筋饼,手法细腻,工艺精湛,保证了筋饼品质。他烙筋饼揪的面剂子每个都是1两,饼圆如刀削,用油极少,却特别筋道好吃,被称为“闫大筋饼”。

上世纪八十年代初,榆林筋饼的第三代传人闫庆庆将烙筋饼做的工技巧传给了外姓人。没过几年,筋饼店在榆林小镇红火了一条街。出现了第四代榆林筋饼传承人刘剑、刘国栋、付国庆、贾殿平、闫继东、陈龙、杜金伍、付兵、高景金、刘晓东和段福权等开起一家家升级版筋饼店,被当地政府认定为龙江名小吃。特别是每年打春日,吃筋饼、春饼,已经形成了一种地方饮食文化,不断传承与弘扬。

2 榆林筋饼 龙江美食

近年来,五六十家筋饼店沿着G202哈黑公路榆林镇两侧陆续开业。人来车往,生意兴隆,相当可观,出现了多家筋饼店。不少年轻人都学成了烙筋饼的技能,连锁店遍及全国许多城市,发展成标准化中式特色快餐。也因榆林筋饼这一美食品牌的形成,促进了兰西县及周边休闲旅游业的迅速崛起。

甚至不少人专程驱车前往兰西榆林镇,只为一饱这筋饼的口福。榆林筋饼,成了这座小镇的一张金色名片。走进榆林镇,就走进了筋饼王国。

后来,经常会在网络上看到主播拿着筋饼给大家展示:“感觉特别柔软,可这筋饼是咋烙出来的呢?”“放心买,口感可筋道了……”顷刻间,一串串观众的留言在直播间里接连“刷屏”,让人目不暇接。许多土生土长的兰西县榆林镇人,通过一场场生动的带货直播,面向全国顾客展示着榆林筋饼的独特魅力。同时,他收集到了很多与筋饼有关的老物件,将直播间设置在筋饼加工体验馆,兴奋地向顾客讲述筋饼深厚的历史传承,激发了顾客的极大兴趣和购买欲望。榆林筋饼已经打出了龙江美食的优质品牌。

3 一张筋饼 闯荡天下

如今,榆林镇的筋饼店已发展到二百多家,榆林镇人做到了一张筋饼闯天下,也为兰西县改革开放搞活经济搭建起对外交流的平台。2019年,榆林镇筋饼获得黑龙江省非物质文化遗产称号。

G202兰西县榆林镇路段两旁排列着一家家的“榆林筋饼”店,其中一家店面上挂着一张筋饼卷天下的红色招牌格外引人注目。北京一位著名导演以第四代筋饼传人刘晓东为原型拍了一部名为《筋饼之恋》的电影,讲述他们夫妇随二十多年的创业故事。影响甚广,将纯手工烙制的筋饼打上精美包装销往全国各地,古老传统技艺越来越受到天南海北的食客们的青睐,榆林镇筋饼人,也真正做到了揣着筋饼打天下。

每天,忙完店里的活儿,几家饼店的老板娘便纷纷上线直播。只见她们打开一袋筋饼对着镜头介绍道:“看,这就是咱家的筋饼,色如黄金,薄如蝉翼,略带微咸,晶莹剔透,铺在纸上能看见文字。”说着便把饼铺在报纸或杂志上,果然清晰可见字迹,粉丝们直呼“好神奇!”她又随手卷起盘中的土豆丝、绿豆芽、酱炒蛋、熏制肘子肉,再放入香菜、葱丝、黄瓜丝,一张卷饼金黄透亮,屏幕上“要要要!”三个字不断滚动刷屏。

听筋饼店主介绍,在淘宝、拼多多、抖音、快手、邮乐等网购平台上,榆林筋饼均有销售,加上微信直接销售,他们的筋饼在线上云端一直火爆畅销。借力微商+直播,各个筋饼店也纷纷找电商带货,需求量直线上升。榆林镇人根本不必外出打工,筋饼生意就让每个家庭都赚了腰包,新派生的连锁生意亦忙得热火朝天。据榆林镇相关负责人介绍,每年小镇要销售几亿张筋饼,产值3000万元以上。

而今,榆林镇一家家筋饼店已经花样翻新,筋饼在深圳、海南、广州、杭州、济南、武汉、南京等全国各地有数百家榆林筋饼连锁店,出现了最薄不过0.3毫米的超薄筋饼。还推出了春饼、油饼、馅饼、草帽饼、干巴饼和油酥饼等种面饼。每到饭口都到饼店排队等座位,好多北方人经常和同事朋友竞相光顾,对筋饼充满好奇,像DIY有体验感,蛮有健康饮食文化的情趣。他们都觉得榆林筋饼好吃、劲道,面香油香饱满,营养丰富又开胃。

4 富足一方 小康人家

走进榆林镇筋饼店及其连锁店,只见宽敞明亮、环境整洁、干净卫生,一尘不染,且绿色环保。各种不锈钢操作案台一字排开,工人统一着装,口罩、面罩配备齐整,流程作业,规范运行。

近年来,生产加工水平和面粉及水质提高,筋饼的口感和感官上都有了明显提升。他们调整了配方,在保留传统工艺的基础上大胆突破创新,一张张筋饼香而不腻,金黄透亮,清新爽口,筋性更强,卷儿不散。榆林镇筋饼打上塑封包装,源源不断地发货,全国各地的人们随时都能吃到正宗的榆林筋饼。如今榆林镇从事筋饼烙制师傅一千多人,成为促进当地经济发展的重要支撑。

暮春时节,柳绿花红。筋饼快递包装车间里,工人们正在密封、打包、装箱、入库、下单、发货,有条不紊,一派繁忙景象。榆林镇政府正在着手制定更大规模美食经济发展规划与建设,榆林筋饼网销常常胜过店销,现今绝不是缺少供货市场,而是市场太大了,需求量陡增,怎么忙都忙不过来。

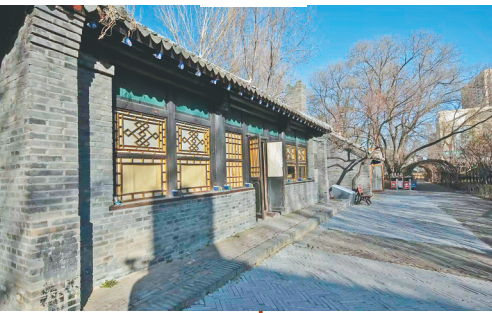
榆林筋饼卷天下,富足一方小康人家,开辟了时尚美好新生活。



萧红雕像。

回望萧红故居

□文/滕范杰 摄/赵刚



萧红故居外景。

3月,一个晴朗的下午,我们走入呼兰河畔的萧红故居,这里是哈尔滨呼兰区小城南二道街204号,一所上世纪二三十满族风格建筑的门楼,一圈青色的砖墙,围着一所五间正房。

院子当中矗立着萧红的汉白玉塑像,这位被鲁迅称为“中国最有前途的女作家”一手握书,一手托腮,席坐于一方青石之上,凝望远方。萧红仿佛在记忆醇厚的乡思中审视历史和人生,雕塑作品成功之处在于创作者抓住了这一专注的灵魂情态。

故居的西屋成了文学作品的陈列厅,一批东北作家的作品也陈列于此:萧军、端木蕻良、白朗、罗烽、骆宾基……拥趸着萧红不同版本、不同年代的文集。萧红的作品是从这里走出去的,如今成了走回来的文物。

偏房内一盘石磨还在,已无棱角,刻纹残缺,这标志着时光的流逝;东屋外间炕头的藏书箱、炕梢的被子柜、地中央的八仙桌、北侧的描金柜依旧在;那个常常被淘气的乳名张道奎捅开的窗棂尚在,破碎的糊糊纸张已经秋花大裂,附加的厚纸板、粗麻布甚至棉絮的隔层都没有挡住北风,光线依旧斜射进屋里;这些,早已成为观瞻的陈设已物是人非。

最令我驻足的是一个陈旧的漆皮剥落的梳妆台,总觉得那镜子的水银底版里一定存储了“心向光明跋涉”、“生死场里的淬炼”、孤独、敏感、矜持而又倔强的萧红。但是,妆匣里的胭脂、粉饰、玉坠却不是她的追崇,饱蘸情怀、大义如椽的笔是她的最爱。

通向后庭院的板门虚掩着,进入后院我见到了萧红童年的乐园,虽然繁茂的夏季不过几月,却给萧红带来了不可磨灭的快乐,那是萧红童年经常玩耍的地方,也是受到祖父以古诗为主的启蒙和熏陶

之地,那是她培育文学种子的园圃,每到冬季,这里就会白雪覆盖,生机潜藏。

夕阳西下,黄昏倦人,仍有接踵而来的游人来此拜谒,我退至大门外,进来时只顾奔赴里面,忽略了大门,此时但见上方匾额“萧红故居”高悬,黑漆对开大门竟然安装上了“现代化”的液压门弓子,青瓦斗兽门楼,并无特殊,我却久久伫立,感慨万千。

这是中原四合院风格和东北满族传统民宅形式相结合的院落门楼,宽厚的门板隔开了两个世界。萧红父亲张庭举供职于官府教育界,看似显贵开明,却迂腐守旧,尽管萧红祖父用疼爱和包容弥补了萧红缺失的家庭温暖,乱世中,物质往往不占上风,精神上富足却更为珍贵,父亲对萧红冷漠无情,促使萧红走出背叛显贵家庭之路。“倭寇愿意爬上架就爬上架,愿意爬房就上房。黄瓜愿意开一个谎花,就开一个谎花,愿意结一个黄瓜,就结一个黄瓜。”《呼兰河传》中再现了这段“野蛮生长”的儿时时光,它涵养了萧红解放的天性,赋予了她笔端闪光的灵性。

在萧红短暂的人生历程里,门里门外两重天,萧红迈开门槛第一步的以后,尽管颠沛流离、穷困潦倒,却没有魔力让这颗自由的心回转,她再也没有回到这曾经丰厚的三十二间院落。

于是,有了与心仪已久的人生导师、文学巨匠鲁迅的忘年深厚的交往。彼此间的关爱和欣赏、信任与托付,使这一交汇划破时空,发出别样光辉。“致两萧”推心置腹,见证着“两萧”在上海的文学成长和艰难跋涉。寄蕴着鲁迅内心深处珍藏情感

和两代人三个文学家的心灵碰撞,引领他们开启了职业作家的之路。

在苦难与坎坷中,于是有了她和萧军、端木蕻良两个男人“爱与渴望、泪与逃亡”的经历,对其是极其深远、刻骨铭心的影响。一直在文学和爱的耕耘路上,点滴之好,她便付之所有,她爱得卑微,把自己交给一个个“可靠的肩膀”,却唯独忘记了依靠自己的坚强。

在命运多舛中,于是有了“文学洛神”的一世漂流,从哈尔滨求学逃婚,到逃亡青岛,再到上海拜会恩师,然后投入西安和临汾抗日热潮,身怀六甲辗转求安重庆,乃至日本留学落魄,最后陨落香港的命运生死场。萧红生前没有感受过世间一点温良的真爱,所以她最终把自己放回到《呼兰河传》里那个小女孩身上了。

在文学的生命力里,萧红总是在“离开”的漩涡中挣扎,但是最殷实的成就感还是在恩师的指引下,1935年12月在上海《生死场》出版,萧红以充满野性和张力的文字,在上海文坛刮去了原始的力和旷野的风。“在乡村,人和动物一起忙着生,忙着死。”鲁迅作序并高度评价道,“北方人民的对于生的坚强,对于死的挣扎,却往往已经力透纸背。”亦师亦友的真挚情谊,令人动容。

这一步之遥的门槛外,呈现了极不平衡的天地。里面的人、岁月和物件渐渐腐朽,走出外面的萧红叱咤中国文坛大地。

一种超越时代的活跃思想,顶破了封闭的窗棂,迈出了门槛。我回望萧红故居的大门,时空把我安排在这一命运的出口,我和萧红擦肩而过。

金龙山上 赏花海

□张子煊

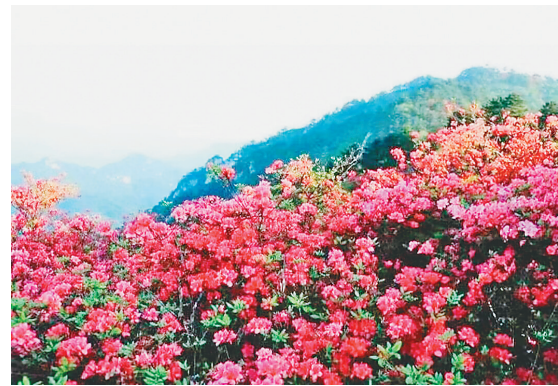
“人间芳菲四月天,金龙山中赏杜鹃”。春天,漫山遍野的紫色杜鹃和一些杂色的野花,组成了哈尔滨金龙山那令人炫目的美景花海,使金龙山显得超凡脱俗,充满了古朴神秘的色彩。那些傲然屹立的山峰,在明媚阳光的照耀下,与湛蓝的天空珠璧交辉,美不胜收,令人心旷神怡……

金龙山,位于哈尔滨市阿城区。是养生、休闲、避暑、度假的中心,堪称天然大氧吧!来到金龙山可尽享山川之壮丽,充分感受到崖险峰高、林海浩淼,尽享山野情趣,让人顿生返朴归真之感。尤其是倘佯在杜鹃花海,使人仿佛到了人间仙境……

我酷爱登山,登山若品茶回味悠远,登山似阅读感悟人生,登山如清风心绪得平……春天的金龙山下,潺潺小溪流过,河边小草青青,两岸的苍柏渐次向金龙山远方延伸,让人思绪悠远,心灵得以净化。我们登金龙山,是从这小溪旁带着探秘、带着兴奋、带着憧憬与希望开始的。

那日,我们十几个朋友,迎着清爽宜人的朝晖,向金龙山深处进发。一路上,尽管我们心态各异,但目标是一致的,那便是登上峰顶,一览群山。沿途中,一草一木、一石一景,以及远处连绵不绝的山峰,使我们大家目不暇接、心旷神怡。

林间鸟儿的鸣叫,增加了大自然的空灵美,那分外协调的宁静,令我们的心境淡定、放松。大家沿着曲折折的栈道攀行,一块块形态各异的石头让我们靠近它、抚摸它;一朵朵清香四溢的小花让我们欣赏它、亲吻它;一串串青涩诱人的野果,让我们采摘它、品味它。我们为金龙山有那么多奇花、异草、美味,而兴奋不已。



金龙山上的花海。

金龙山给我们的色彩是多变的,但无论是色彩纷呈,还是变幻莫测,却有一个相对不变的主色调。因为我渐渐发现,初夏的金龙山,主色是紫红,从山脚开始,绵延向上,到处开放着紫红色的杜鹃。

杜鹃是双子叶植物纲、杜鹃花科、杜鹃属的常绿灌木、落叶灌木,又名映山红、山石榴。相传,古有杜鹃鸟,日夜哀鸣而咯血,染红遍山的花朵,因而得名。在哈尔滨,杜鹃花一般是春末夏初开花,每簇花2至6朵,花冠漏斗形,多以紫红色为主。

那漫山的杜鹃,远看,一丛丛、一簇簇、一团团,层层叠叠,密密匝匝,连成一片,如燃烧的晚霞,似熊熊的火焰。近看,花挤花,花挨花,每一朵大花由几个到几十个小花组成,形成圆球状娇艳欲滴,夺人双目。“最喜杜鹃花烂漫,春夏繁枝无可攀”,是杜鹃点缀了金龙的悠远与古朴,衬托了山体的粗犷与壮美,充盈了大家赏山的视野与心境。

我们走在金龙山的栈道上,渐渐地虽有些疲惫,可心境却十分美丽,想象不到大自然会有如此诱人的画面。登上山顶向周边望去,看,杜鹃花海里,荡漾着花的微波。万紫千红,装点着金龙山峰,使整座山峰,犹如穿上了剪裁合身的,最时尚最艳丽的衣裙。在它们上面,千千万万只彩蝶,翩翩起舞。蜜蜂成群,在遍布的芳香中,嗡嗡地忙碌着。那杜鹃花盛开,不是委婉地绽放吐艳,而是以迅雷不及掩耳的速度怒放。它像一朵朵彩霞,把山岩峭壁轻轻拥抱,又像一团团烈火,在山林莽野间熊熊燃烧。艳丽的花朵,在柔美的晨风中,轻摇曼舞。如火如荼,绚丽多姿。

满山遍野的杜鹃花,已流入到了我们的心底。我们坐在或斜躺在布满杜鹃花的山坡上,闭上眼睛轻轻的呼吸,闻到了一股花香的甜香,睁开眼睛望去,真有许多蜜蜂在采蜜。在山里,杜鹃花蜜是有名的优质蜜种。它多为浅琥珀色,口感清香而芳香浓郁。状态为液态蜜,易结晶,结晶后为金黄色。杜鹃花蜜内含丰富的有机酸、蛋白质、维生素、酶和生物活性物质等多种营养成分,有祛痰止咳,暖胃止痛,润肠通便,增强人体免疫力和抗衰老等功效。

金龙山给了我们无尽的遐思。不知远古时代,初夏的金龙山上是否就有了这么多紫色的杜鹃?不知当年那些药农,在登顶金龙山时,面对紫色的花海是怎样感想的?它虽是一种自然的色彩与景象,但却发挥着灵秀的人性。我想,它赋予人们的感悟与遐想是无价的。

初夏的金龙山,是杜鹃花开的圣洁之地。

本文图片由作者提供



龙头条新闻 APP 妙赏频道
更多精彩内容请关注