

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



请关注龙头新闻APP 文旅频道·妙赏专栏



灵芝。

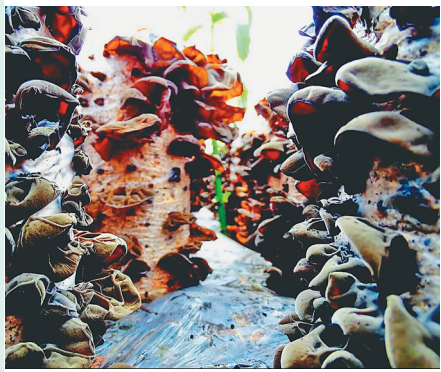
舌尖上的小兴安岭山珍

□文马雁凌 摄于清凌

在美丽的小兴安岭上,在清澈的汤旺河畔,坐落着一座森林城市——伊春。伊春被誉为红松故乡。伊春有4万平方公里的浩瀚森林,犹如碧海,绿浪滔天;红松傲然挺立,直指长空,仿佛是远古走来的士兵,守卫着这片神奇的土地;白桦亭亭玉立,风情万种,如同正在排练节目的少女,等待着大幕开启;还有数不清品种的树木,以各种不同姿态蓬勃着、荡漾着恢弘的林海;巍峨的山峦,起伏的林海,阳光与碧波交相辉映,熠熠闪光,这就是号称“祖母绿”的小兴安岭啊。伊春不仅风光秀丽,而且物产丰富,植物繁多的多种树木,尤其还有丰富的山珍野味和多种野生动物,其中令人耳熟能详的当属红松子、榛子、蓝莓、蘑菇、黑木耳、人参、山野菜等。据《伊春市志》记载:伊春野生植物有800多种,有经济价值的野生植物为110科、380种,其中菌类繁多,榛蘑、草蘑、榆黄蘑、鸡腿蘑尤其受人喜爱。

“九珍十八品”均为山珍上品

2023年6月,黑龙江省林业和草原局组织开展了龙江森林食物“九珍十八品”名录发布会。发布会上,发布了龙江森林食物“九珍十八品”名录,均为山珍上品。猴头菇、松茸、灵芝、野生蓝莓、东北黑蜂产品、林蛙、人参、毛尖蘑、刺嫩芽入选“九



黑木耳。



黑加仑。

珍”品类名录;红松子、黑木耳、白桦汁、榛子、西洋参、刺五加、椴树蜜、鹿产品、北五味子、蓝靛果、树莓、沙棘、紫苏、黄芪、平贝、黄精、板蓝根、赤芍入选“十八品”品类名录。确定伊春森工鼎鸿贸易有限公司的桦树酒、有机秋木耳、洞藏雪蜜、松子、蓝莓、蔓越橘、姬松茸共六款产品首批使用龙江“九珍十八品”品牌。在“黑龙江九珍十八品名录”中,位列“九珍”之首的就是猴头菇。可见,菌类在人们心中的分量。

上世纪50年代,伊春林区家家户户户墙上都挂着一个大广播喇叭,广播喇叭里经常播送一支歌:“爷爷来到咱们家,可得给他做点啥呀,煎鸡蛋片时花,切上肉丝炒豆芽,再来一个小鸡炖蘑菇”。可见,在那个年月,蘑菇是一道硬菜!吃在嘴里,香在心里;蘑菇在歌声里,蘑菇在人们心里。现在,林区人民生活水平提高了,餐桌丰富了,山珍成为家常菜,爷爷来不来都吃蘑菇。

林区几代人都有采山的习惯,都有采蘑菇的经历。每逢金秋来临,山珍成熟之际,也是山珍下山的最佳时节。这时,采山的人们邀上三五好友,大人、老人、孩子一起出动,背篓的、挎筐的,带足食物和水,纷纷上山了。那些老采山的有经验,哪座山、哪片林子有什么,都了然于胸。他们知道蘑菇长在什么地方,有的人还知道哪里蘑菇多。他们不用漫山遍野地寻宝,而是直奔主题。他们熟悉山珍,如同熟悉自己的手指,他们轻车熟

路,直接就找到蘑菇了,像去自家园子摘豆角、挖土豆、拔葱、割韭菜似的。林区人质朴,有经验的采山人往往叫上没经验的老人、孩子,一起采。

蘑菇或者长在树干上,或者长在草丛中。蘑菇虽然不是花,但是,其形状、色彩与花朵相比,毫不逊色。榆黄蘑水嫩嫩,颤颤巍巍,鹅黄色的蘑菇,一簇簇、一朵朵簇拥在一起,美极了;仿佛吹一口气就可震裂似的。

要把新鲜的蘑菇储存起来方法很多。把从山上采回来的蘑菇摘净,把蘑菇摆在纸上或者干净的木板上,置放在阳光下晾晒,几日后,蘑菇的水分渐渐蒸发,蘑菇蔫了、干了。这时,人们用缝被子的针、粗线穿在蘑菇腿上,把一朵一朵蘑菇串成三、四米长的串儿,再把蘑菇串儿挂在阴凉处。也有人把蘑菇散放在盖帘上、木板上。摆成片,晾晒一番,或冷藏或冷冻,慢慢享用。林区人吃蘑菇真是历史悠久。林区开发建设之初,物资匮乏,林业工人就地取材,在帐篷周围,在作业点,采山珍、山菜,随着季节,什么成熟采什么、吃什么。他们采蘑菇吃,把蘑菇称为“单腿大虾”。乐观的精神溢于言表。现在,有人说:吃四条腿的不如吃两条腿的,吃两条腿的不如吃一条腿的,这一条腿的就是指蘑菇。伊春人食用蘑菇等菌类的方法可谓是五花八门:煎、炒、烹、炸、炖、水煮、爆炒、凉拌、做馅、晒干或者腌制,最常见的吃法是小鸡炖蘑菇,这可是伊春林区的代表菜。

独具匠心的特色菜

伊春地处小兴安岭腹地,山清水秀,环境优美,物产丰富,勤劳智慧的伊春人充分利用小兴安岭的自然资源,独具匠心地创造了许多特色菜。

金秋时节,伊春人的餐桌摆上了各种山珍野味,其中,各种菌类应该是最常见的菜品了。蘑菇不仅是餐桌上的美味,还做成各种零食,随时随地可以吃。林区人家户户都经常吃蘑菇,大小饭店都有蘑菇这道菜,做法各有各家的高招。伊春的特色菜集满、汉、回、朝鲜等多民族的传统烹调技艺。菜肴的烹制

方式主要是烧、扒、熘等技艺,特点是甜咸分明,风味各异,明油亮芡,色彩鲜艳,营养、绿色、保健。林菌佛跳墙别出心裁,它的核心是“天然、绿色、营养、保健、养生”,林菌佛跳墙是第四届中国国际食用菌烹饪大赛个人赛冠军、伊春市餐饮烹饪协会会长张帅林采用林都伊春生长的猴头菇、黄金蘑、白金蘑、榛蘑、元蘑、榆黄蘑、松枝蘑、油蘑、香菇、松茸等原生态食用菌,用森林猪排、森林猪肘、森林猪棒骨、森林鸡、鹿茸、养殖山鸡、北虫草、伊春人参、灵芝等多种森林食材熬

制8小时的老汤,制作完成的一道美味佳肴。来自全国各地的游客赞不绝口。

红松不仅仅是优质木材,红松结的松塔打出的松子,也是山珍。松仁富含人体所需的脂肪酸、蛋白质、碳水化合物和多种维生素,富含大量矿物质如钙、铁、磷、钾等,红松子中所含的不饱和脂肪酸具有增强脑细胞代谢,维护脑细胞功能和神经功能的作用,甚至还有美容养颜、抗衰老、延年益寿等功效,因此有“长寿果”之称。难怪红松子位列“十八品”榜首。

那些舌尖上的山珍美味

伊春的山珍还有野生榛子,榛子品种很多。有的榛子颗粒饱满,但是榛子壳很硬,剥榛子很费牙,于是,人们发明了各种工具。现在,市场上有剥现成的榛仁,人们精选小兴安岭优质榛仁,经过轻度烘焙,这样,榛仁醇香可口,果香四溢,打开即食。现在,伊春人在精工加,在包装上狠下功夫。不再是昔日的傻、大、憨、粗,而是精、小、巧、细,精致到把礼品盒做成27厘米见方的红色的精美盒子,一盒里有4个直径10厘米密封的金色小碗,每一碗都有中国有机产品认证标识。两碗榛仁,两碗松仁。礼品盒装在礼品袋里,盒子是深蓝色的,里面装着来自大森林的果子;蓝莓与蔓越莓。这就是有名的金碗果干。

等山珍大多是论斤卖,装在大袋子里,敞开口子口卖;包装也比较简单,装在塑料袋里。现在,山珍有纸盒装的,还有精包装的。

伊春人把“十八品”中的桦树汁做成桦汁饮料、酵素或化妆品。桦汁酵素,小瓶只有10厘米高,净含量200ml,真是精致到了极致。人们喝光了酵素,还不忘带走小瓶,用以把玩。山珍,有伊春人的地方,或者说有伊春人的亲戚朋友的地方,就有山珍。在邮局,或者是快递公司,邮山珍的人很多,天南海北,甚至国外。现在的包装,精美,结实。再也不用担心包装损坏了,这儿开了那儿露了。山珍用小盒子装上密封,小盒子集中在大盒子里,大盒子还垫着泡沫。然后,是礼品袋。再然后,是防水防潮的袋子,一层层,确保山珍不论邮到哪里都完好无损。

此外,人参也是难得的山

珍。关于人参,有很多神奇美好的传说。伊春林区开发之初,很多人曾经在深山老林里采到人参。因为人参形状酷似人形,人们格外珍视人参。林区人把人参洗净烘干泡在白酒里,慢慢享用;每一口酒,都有了人参味。去外地地走亲访友若是带一两支人参既有林区特色又有面子。

近年来,伊春林区发展林下经济,在林下栽培人参。这种播种在山林野生状态下自然生长的称为“林下山参”。过去,人们不注重包装,把人参收回来像胡萝卜似的装在塑料袋里卖或者送人。现在,今非昔比。对人参颇有研究的文化白云峰把人参洗净烘干,还买了很多精致的盒子,把人参装在盒子里;人参栩栩如生,展翅欲飞……

是啊,伊春那些舌尖上的山珍美味,已经插上了翅膀,已经飞向祖国各地,飞向大洋彼岸……

1

2

3

双城杀猪菜 让人口齿留香

□王文山



双城杀猪菜。

双城,是一座文明古镇,也是一座历史文化名城,更是一座现代食品产业新城。而近些年,双城名声在外,主要是因为一种传承数百年的特色美食——杀猪菜。

据双城志记载,满族人最重祭祀典礼,无论富贵士宦其室内必有神牌,礼期用豕必择纯黑无杂色者”“神前割豕肉入锅微热取出按首尾肩肋肺心于俎人各取少许为祭肉,礼毕将祭肉撤下再入锅煮大熟邀请亲友来共食之,且以食净为大吉。这种祭祀活动在无形中加速普及推广着杀猪菜这一流传数百年的舌尖美食。道光十七年双城设制,渐渐形成双城及周边地区特有的民间风俗——杀年猪,由此杀猪菜的也逐渐产生。

一进入腊月,双城各地村屯必掀起一股杀猪热。一家杀猪邀全屯,一锅猪肉香四邻。杀年猪,不单单是对家人一年辛劳的犒赏,同时也是对友好乡邻的感谢,杀一头年猪,全屯子的乡邻都能吃到肉。

每年一次的杀年猪,是双城人难得的盛宴。酸菜锅里炖出的五花肉、拆骨肉、血肠及猪下水,伴着盐沫、韭菜花、烧辣椒和大蒜泥,再加上一壶老酒,就这样忘情地奢侈一把。人们味蕾的记忆不断加强,使人们对猪肉美味的追求更加强烈。

据双城志记载,新中国成立以后,传承数百年的双城养猪业,此后得到快速发展。也就是在这个时候,在远离当时的双城县城70多华里外的韩甸镇,农贸大集上出现了“老韩甸杀猪菜馆”。开店的主人姓卫,祖传杀猪手艺名震双城。

据“老韩甸杀猪菜馆”相关负责人介绍,卫家先祖以杀猪行为生,传至卫道良、卫恒洵父子时,其技艺已炉火纯青,概括为“三绝”。彼时,双城民间养的猪以体型大凶悍威猛著称,抓捕一头成年猪没有三五个青壮年难以完成。而卫氏父子只需一连环套勾住猪嘴,多大的猪都乖乖就范,此谓一绝;卫氏杀猪退毛,开水浇到处,退毛铲即到,毛根无一留存,此谓二绝;不管啥猪,卫氏父子只要瞄一眼就可断定出肉多少,上下不差十斤,此谓三绝。另外,经年累月卫家还摸索出炖猪肉的绝活儿,那猪肉看上去油光锃亮,闻起来香透骨髓,吃一口口齿留香。

时光流转至上世纪90年代,杀猪菜这一百年传承的美食,开始在许连举、卫常山等家族的继承者中不断发扬光大,他们不约而同地在双城市最繁华的东大街,竖起“兰棧杀猪菜”和“老韩甸杀猪菜”的招牌。

渐渐地吃杀猪菜成为双城乃至周边市民的一种习惯,菜馆生意火爆的场面远远超出许家、卫家两位老板的想象。“过年的滋味”洋溢在人们的脸上,尤其是“有亲朋自远方来”,吃一顿杀猪菜成为双城人待客的标配。



成品杀猪菜。

2000年之后,双城杀猪菜名声远播,也逐渐被哈尔滨人接受并推崇。因交通便利,每逢节假日,外地车辆停满“兰棧杀猪菜”“老韩甸杀猪菜”两家饭店的门前。慢慢地,车没地方停了,餐厅也一座难求。于是,许卫两家又不约而同地在双城堡旭大道新区择新址,扩大了经营规模,但老店新店仍常满员。

而在此时期,双城杀猪菜的“新丁”不断涌现。有人进一步挖掘历史,推出了“老堡旭”“老正宗”等名号,有人干脆以乡镇或旗屯命名,叫响“农丰”“杏山”等招牌。

遍布城乡的双城杀猪菜饭店,继承了双城杀猪菜的文脉,又各自推陈出新。不仅有以“官祭神树杀猪菜”为代表的兰棧杀猪菜,以“老韩甸杀猪菜”“老爷庙酬神菜”为代表的“老正宗杀猪菜”及六旗屯“锡伯杀猪菜”等等。

近年来,双城杀猪菜行业得到快速发展,品牌建设也迎来新的机遇。“诚信决定产品,口味赢得口碑”。双城杀猪菜选用生猪饲养时间一般不低于8个月,且是地产品种猪,各道菜品用料绝不含糊,菜码大经年不变。

如今,“兰棧杀猪菜”“老韩甸杀猪菜”分别荣获“哈尔滨老字号”餐饮业企业荣誉称号,“兰棧杀猪菜”“老韩甸杀猪菜”两个品牌还分别获得黑龙江省驰名商标认定。

双城杀猪菜,始于金代、兴于民国、流传至今。从祭祀之神圣,到年关之必须,漫长演进。改革开放后,杀猪菜越过年节“门槛”回归为普通商品,走上寻常百姓家的餐桌。双城杀猪菜,正在用年节的味道,传递着国家富强、百姓安居乐业的喜悦。

本文图片由作者提供