

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



请关注“龙江头条”APP  
文旅频道·妙笔专栏

# 冰雪大世界的柔软时光

□文媛 于瑶

## 美轮美奂的童话世界

作家萧红曾这样描写哈尔滨冬天的：“严寒封锁大地的时候，则大地满地裂着口。”哈尔滨真的很冷吗？冷到让我这个土生土长的东北人望而生畏。但乐观豁达的哈尔滨人从不向寒冷屈服，他们怀揣希望，勤劳勇敢，利用得天独厚的优势打造了“哈尔滨冰雪大世界”这张响亮的城市名片。

关于冰雪大世界的样子，通过网络我早有了解，但直到我走进园区的时候，才真正领略到这座“城”的魅力，它生动而美丽，却不像徐徐铺展的画卷，而是像黑暗中灯光齐聚的舞台，像寂静中突然奏响的弦音，一瞬间唤醒观赏者的多巴胺。进入园区，首先映入眼帘的无疑是主塔“冰雪之冠”，这座建筑高43米，相当于16层楼高，是园区内最高最大的冰塑景观。午后的斜阳慵懒地挂在天边，阳光落在塔身，在晶莹剔透的冰块中来回穿梭，让塔身闪闪发光。站在主塔身边，仰望这座庞然大物，触摸着冰块与冰块衔接的痕迹，想到工人们在松花江上采冰的场景，我感受到了人类的伟大。

主塔之外，园区内的其他冰雪建筑让人目不暇接，给我留下最深印象的是中式和欧式两个冰塑建筑群——一面是雕栏玉砌，富丽堂皇，充满了古典韵味；一面是尖塔斜顶，简约雅致，描绘着异域风情。两种风格截然不同的建筑相互呼应，体现了哈尔滨城市文化的多样性和包容性，同时带给游客更加饱满的体验。

据园区工作人员介绍，园区内还有一处以2024年中法建交60周年和中法文化旅游年为灵感设计的建筑群，以巴黎圣母院和北京天坛两处地标建筑为原型，献礼两国建交60周年。当我找到此处建筑群时，夜幕已经悄然降临，两座建筑被一架拱桥连接，整体采用蓝色灯光作为主色调，清澈而纯粹，四周大面积冰面用炫彩灯光作为装饰。彩色的线条不断闪烁，在变幻中律动着希望。

夜色柔软，灯火辉煌，重新为眼睛设定焦距，整个园区尽收眼底，目光所及皆入我心。梦幻美丽的冰蝴蝶、蓄势待发的航天飞船、令人忍俊不禁的“象牙山F4”造型雪雕。500米长的超级大滑梯伸向远方，雪花摩天轮悠悠旋转，收录着属于这个冬天的故事……这座冰雪之城不同于钢筋之城的喧嚣，它立于尘世，却又超脱尘世。在这里，人们忘却了寒冷，从未混的童心中唤醒笑容，在冰雪世界中返璞归真。其实，我们每个人都是冰雪的孩子。

## 丰富多彩的冰雪体验

除了精心打造的冰雪盛景，哈尔滨冰雪大世界还为游客打造了许多特色项目，为游客带来不同于其他景区的体验。

最受游客青睐的就是大滑梯了。对于大滑梯的火爆我早有心理准备，然而看到一眼望不到头的队伍时，我仍然有些震惊。既来之，则安之。为了感受大滑梯的“速度与激情”，我与友人互相鼓励，加入到排队的长龙中。过了近四个小时，当我坐在特制爬梯上时，喜悦之情已经无法按捺。大滑梯经过科学设计，坡度有急有缓，既能满足游客们追求刺激的需求，同时又不会令人恐惧。滑梯的前半段是缓坡，在适应之后便会进入陡坡。进入陡坡之后，风在耳边呼啸，羽绒服的帽子也被吹掉了，视线在加速和颠簸中变得模糊，却更显得这个冰雪世界光怪陆离、梦幻多姿。这一刻，我觉得再多的等待都是值得的。

体验完大滑梯，我们直奔“哈冰秀”秀场。有了之

前排队大滑梯的经验，这两个小时的等待显得不再那么漫长。随着音乐响起，此次演出正式开始。在热情激昂的音乐中，舞蹈演员陆续登场，欧式宫廷风格的服装制作精美、颜色鲜艳，在舞台灯光的装点下更加华丽。她们身姿优美、面容姣好，在冰面上旋转跳跃，干冰烟雾的烘托让她们宛如飘荡在仙境。男演员们同样不输风采，他们技艺高超、富有力量，舞蹈动作令人眼花缭乱，和女演员配合的托举更是引来了观众的喝彩声。印象中，如此专业的冰面表演，我只在体育赛事花滑项目的转播中看到过。除了舞蹈，歌曲表演同样引人入胜。当灯光暗下，歌唱演员在追光灯的簇拥下缓缓登台，演唱一曲外国歌曲。我虽不能完全听懂，但极富穿透力的声音直抵心灵，高音处让人仿佛置身山谷回荡不休，低音处又像是在讲述一段凄美的故事，如泣如诉又荡气回肠。我想，这就是艺术的魅力吧。

除此之外，在园区内还可以免费乘坐雪花摩天轮，体验滑雪项目，或是去梦想大舞台和“左右哥”一起感受东北的热情豪放，在“喊麦”声中与五湖四海的朋友们一同开启一场雪地蹦迪，在冰天雪地中点燃每一个细胞。

## 热情周到的“东北式”服务

“从此以后，东北就是我的第二个家。”这是很多游客在游玩之后发自内心的感慨。刺骨的严寒却造就了东北人火热的性格，热情善良的哈尔滨人也不例外，他们真诚对待每一位朋友，努力让每一个人宾至如归。

刚进入售票大厅时，由于游客过多，一时间我有些不知所措，这时候一位工作人员主动来到我身边，询问我有什么需求。他为我耐心解答，帮助我从手机里找到入园码，并为我此次游玩作了简单的建议。周到的服务让我感动，不禁对他说了句：“太到位了！”而他，用东北人的方式给了我特殊的回应，大笑地说：“那必须滴！”

在排队大滑梯时，游客较多排队时间较长，为了给游客们更好的游玩体验，广播循环提醒大家要合理安排游玩时间。对于更多执着的游客，园区给了他们“哈尔滨式”的温暖和陪伴。不时会有几位工作人员拎着热水壶来到队伍中，为大家发放姜糖水暖身，偶尔夹杂几句玩笑，为无聊的等待增添乐趣。

细心体贴的还有大滑梯的工作人员。坐在爬梯上时，工作人员弯腰把绳子套在我的脚上，为我讲解注意事项，这样看似简单的动作，却不知他一天要重复多少次。看到我略显单薄的身子，他打趣道：“孩子，你也太抗冻了吧！”我一边向他解释：“穿得多，就是太瘦啦！”一边因为他的关心升起一股暖流。然而，因为“瘦”引起的关注还没结束，在滑梯收尾的缓坡上，由于体重较轻，我竟然提前十米停住了，任凭我再使劲也没法挪动。后来，在一旁等待友人。一个又一个游客滑下来，每个人他们都热情对待：“真厉害呀！”“你胆咋这么大！”“小姑娘，怕不怕呀？”他们会累吗？怎么会不累呢？但我知道，他们不怕累，只是怕招待不好哈尔滨的客人。

消费区同样周到，不光是因为餐饮、奶茶、文创等产品种类丰富，能够满足不同人的需求，更是因为这里价格公道、管理有序。在文创区，我买了一个“索菲亚教堂”造型的冰箱贴作为纪念，这个冰箱贴制作精美，质感扎实，只需要28元。

这里虽然寒冷，但每个人的脸上都洋溢着快乐。人们素不相识，却亲如一家。这是东北的魔力，是哈尔滨的魔力，是每一个追求美好、热爱自由的追梦者拥有的魔力。

## 雪谷美景入画来

文/韩玉皓 摄/梁树成



雪谷景观。

黑龙江的冬天如诗如画，即使是名不见经传或鲜为人知的地方，也有绝佳的美景。我们今天去的“中国雪谷”就是其中的一处。

清晨，严寒凛冽。我们驱车前往位于五常山河屯林业局的山野走廊，山舞银蛇，玉树琼花，好一派北国风光。

从哈尔滨出发，一路向西，驱车两个多小时，来到了雪谷下的一个林场，这里就是我们此行“驿站”。走下车来，放下背包，几个年轻人已经迫不及待地奔向雪谷。我和书画家、文艺评论家大梁老师尾随其后。

雪谷，看上去不是很高，苍苍茫茫。但是，一旦走进林中，才发现山势陡峭，爬行艰难。时而是天然山路，时而是石板搭建，时而是枯木为桥。当然更多的是绵绵的植被和厚厚的积雪，不见有人走过的足迹，只好趟雪而行。

画家的眼睛就是取景的镜头。大梁老师拄着一个坚硬的树杈作为拐杖，每到一处总是要驻足观望，充满了欣赏，时而拿出相机拍照，留下作画的素材。

谷底，一道冰河如玉带般从远处飘了过来。河水从上游冲下来，在这里打了一个弯儿，结成厚厚的冰层，隆起高高的冰包。冰包并不都是白色的，看起来像九寨沟的水一样，经过碳化而五彩斑斓。顺山道向上攀登，不时见到这样的冰河和冰包，蔚为壮观。大树参天，挺拔向上；倒木横卧，势若躺平；灌木丛生，密密匝匝，保留着原始森林的生存状态。

爬上一个陡坡，眼前突然一亮，山谷里现出一片开阔地，一座原始的小木屋炊烟袅袅，房顶上，样子堆上，都覆盖着厚厚的积雪，一条扫出的小道从木屋通向冰河。那是当年伐木人居住的木刻楞，现在成了看山人的家。谷底发出哗哗的流水声，还有垂挂在岩石上的冰溜子，似一道冰川，雪泽王国里的一个童话世界。小木屋的出现，给这空山幽谷，平添了几分色彩，也让这画卷有了动感。我不禁吼了一声“美哉——”，三山回应，五岭震荡，好像回音壁一样，又从远方传了回来，直



雪谷中的溪流。



黏豆包。毕诗春/摄

## 黏豆包：舌尖上的乡愁

□谢华

为推动乡村振兴，助力亚沟黏豆包产业发展，前不久，哈尔滨市阿城区举办了首届中国·亚沟黏豆包文化节。

黏豆包，起源于金代，最早作为贡品祭祀祖先。而阿城又是金代会宁府所在地，此次举办豆包文化节，也是对传统饮食文化的传承。

亚沟黏豆包制作技艺是黑龙江省非物质文化遗产之一。每到寒冬时节，阿城区亚沟街道的家家户户都泡米、制馅、包黏豆包，黏豆包生产的火热场景已经成为冬日里独特的风景。由于“粘”与“年”谐音，有着吉祥和美好的寓意，因而，东北人在年前都要做黏豆包，除了寄托着对即将过去的一年富足生活的感恩，也寄托着对新的一年的美好期盼。

现在东北，美味的黏豆包随时随地都可以吃到。而在过去，要想吃到这个，只有等到进入腊月以后，那时人们生活比较困苦，只能在快临近过年的时候才可奢侈一次。选择这时淘米，一来年关将至，预示春节拉开帷幕，有了过年的氛围；二来天气寒冷，能冻得住，天然冰箱便于储存。勤劳的农民，只有在这个时段家家户户开始准备淘大黄米，磨面。腊月里做黏豆包，对农村人来说，是一件非常

隆重的大事。大黄米这种主料是由农作物糜子磨制而成。糜子有黑黄两种颜色，黑糜子要比黄糜子黏度好。由于糜子产量低，我们家每年只是在口粮田里种植少量面积。糜子收获后，要在冬季封冻后打场脱粒磨米。那时没有什么糯米、黏玉米，包豆包只有这种纯正的大黄米。浸泡大黄米，再拿到石碾子上碾成面。然后，将面倒进两个洗刷干净的大大的黑色泥瓦盆里，开始和面。

和豆包面，是一个技术活，也是一个力气活，因为和这种面，不同于和北面，豆包面相对来说要比北面粗糙一些。一个泥瓦盆里放入多少豆包面，那是要按照比例放入的，太多的话揉不开，就会出现有“生粉”的情况。每年做黏豆包的时候，都是母亲一个人亲力亲为，面放好后，就加入适量的温水，她把双手插进面盆，不停地用力搅着，揉着，捶着。

豆包面和好了，接着就是要做豆包。黏豆包的豆馅一般选用红小豆。这个步骤是，先把红小豆浸泡个半天或者一整天，再放在锅中加水煮烂。水加多少，也是有讲究的，如果水少了，焗出来的豆粒就发硬，口感不舒适；如果水多了，焗豆馅的时间就要长，要焗一下水分，那样焗出来的豆馅就太烂了，缺少豆香的味道。

第二天，和好的面发酵好了，盖帘都被撑得鼓起来了。母亲一边看一边说：“这面发到时候了。”然后再捶打几下，揪一块闻了闻说：“可以包了！”

我记得，有时候我家有10多个人帮忙，她们围坐在炕上的桌子边，你一言我一语，边包边聊，有说有笑，其乐融融，浓浓的乡情在农家小屋尽情地流淌。我们小孩子把包好的豆包齐齐整整地摆在高粱秆编成的圆帘子上，那种场面，没到过年胜似过年，场面甚是热闹壮观。

这边母亲她们开始包包，那边父亲就开始生火，锅里放上宽篾，用浸泡好的玉米叶子铺底，将豆包一个挨着一个地挤，一锅挨着一锅地蒸。当豆包的香气从锅里升腾出来后，当父亲“呼”地一下揭开锅盖那一刻，热气氤氲在整个屋子上空，香味四溢。豆包终于蒸熟了！满满一帘子金光闪闪的豆包，一个个黄澄澄、亮晶晶、圆鼓鼓的。母亲为我们几个小孩拣了几盘豆包，豆包吃到嘴里，果然像母亲说的那样软糯中带着筋道，黏米面和豆馅中都散发着微甜的浓浓的香气……盼了一年的黏豆包，终于吃到了嘴！那是真正真正的幸福味道。

那些要储存的豆包，一个个捡到用高粱秆编成的长方形大帘子上，放在外面冻一夜。一帘子接

着一帘子，金黄色的豆包，就像一颗颗金灿灿的元宝，绽放光芒。等到这些豆包冻硬了，再放进下屋的大缸里，留着做一家人一个月里的美食，又是别有一番味道。黏豆包的吃法也有几种，比如焗热了以后，把豆包用铲子拍扁，用油煎着吃；有时放在火盆上烤着吃，或趁冻啃着吃，至少吃出正月，那种美味至今还萦绕在舌尖喉际。

几十年前，我从黑龙江省一个农村跟随父母迁居到省城，家里就再也没蒸过豆包。几年前我又从哈尔滨迁居到江南富阳后，就彻底离开了深爱的故乡。但是，那浓浓的乡愁，依然在我的心里纠结着。前几天，宏波兄多次打电话问我，富阳的温度有没有降下来，他就惦记着要把家乡的黏豆包给我寄来。他知道那金灿灿的豆包，是我热恋的故乡的名片，看到它，我就会想起故乡，想起故乡的亲人和朋友，也让我随着豆包的诱惑，穿越回美丽而又趣味的童年。

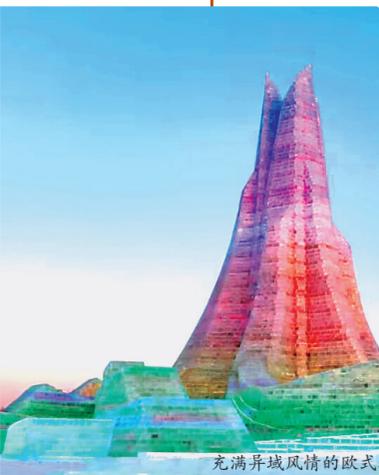
如今收到宏波兄寄来的黏豆包，心，就百感交集，他邮寄来的这些黏豆包，带给我的不仅仅是舌尖上的乡愁，更是家乡的味道，同时也承载了我童年和少年时代快乐而美好的时光，让我久久回味……



刚刚出锅的黏豆包。毕诗春/摄



龙江畔的欧式冰雕。



充满异域风情的欧式冰雕。