

## 酱飘十里香

□王爽

俗话说，“东辣西酸，南甜北咸。”在东北黑土地上，家家户户菜园子里的靠边向阳处，都有一个不大不小的酱缸。人们的一日三餐中，大酱是不可或缺的，就像川渝人对辣椒、山西人对老醋一样，有一种特殊的情感。餐桌上一旦没了大酱，就会让人觉得这顿饭少滋味了。

东北人还有生吃蔬菜的习惯，如白菜、萝卜、黄瓜、大葱、生菜、香菜什么的。大小酒店的餐桌上，也常有一大盘应时应季的蘸酱菜，那就少不了一碗金黄色的大酱了。记忆里，一大碗水饭，外加大葱蘸酱，就可以吃得美美的。小时候饥肠难忍，就把大饼子抹上大酱，吃起来香极了。

我曾不止一次目睹大酱制作的全过程——选料、焯豆、拌酱、存储、晾晒、下酱、打酱缸、发酵……这些程序都有着一套讲究。

每当进入农历二月，各家便根据家庭人口的多少，按每人5斤计算，精选上好的黄豆做酱料。选豆的方法是将方桌一侧的两腿放在筐箩里，另两腿在大筐箩外垫高一些。抓一把黄豆放在桌面上，成熟饱满的滚落在筐箩里，杂质和不规则的瘪豆就留滞在桌面上了。

挑选出足够的黄豆后，将其淘洗浸泡三四个小时，再放入大锅，加适量的水，烧开后用小火慢慢地焯，焯好时黄中透红，且有黏性。

焯豆，就是把煮好的豆子用豆杵子在锅里杵碎。豆杵子是一种木制榔头状带有横把手的工具，直到20世纪末出现了绞馅机，豆杵子也就不见了。

把弄成黏糊状的大豆泥，在桌子上摔成每块六七斤重的坨子，俗称摔酱。酱坨子要放在阴凉通风处晾三五天，待外面干燥后用牛皮纸包好，存放在房梁上慢慢发

酵。不能让它们紧挨着，间距至少一寸，发酵到里面都长白毛了才好。

下酱的日子，可根据当年的天气情况。有种传说，只能选三个日子的某一天，即农历四月初八、十八或二十八。民俗里取“八”为“发”的音，意思是让大酱在酱缸里顺利地发酵。下酱的这天早上，把酱坨子从房梁上取下，用清水洗刷干净，掰成小块，在阳光下暴晒，以此消毒杀菌。与此同时，把酱缸用开水刷洗干净，固定在房前菜园子里，一般靠柱子门的一旁，朝阳避风更利于大酱发酵，再把酱坨子刷洗干净放到缸里。等到了傍晚，就可以把一块块的酱下到缸里了。下酱时需要的盐与豆料以一比三为宜，把大粒盐用开水化成盐水，达到饱和。下酱时用多少盐水，要掌握好尺度，使大酱发酵后浓度相宜，稀了或稠了都算不上好酱。缸口用豆腐布盖着，边角系上螺母一类的东西坠着。酱缸上边要扣个林结编的圆锥形酱帽子，也叫酱斗篷，它可以防止雨水或夜里的露水进入酱缸。酱里一旦有雨水露水进入，就会生蛆，所以酱缸必须配有一个酱帽子。

酱耙子要用没有异味的楸木制作，把耙子比酱缸略高一些，便于探到缸底。它的底端固定一个边长10厘米左右的方形木板，形状如掏灰耙。用“卯与榫”的固定方式，而不能用铁钉，因为铁钉在酱里浸泡会腐蚀生锈。下酱三天之内不动酱缸，为的是让酱块在缸里吸收盐分，并慢慢溶解。三天之后拿开酱帽子，用酱耙子在酱缸里按一定的方向搅动，让酱块充分地溶解变碎。同时用勺子把漂浮在上面的杂质和沫子撇出来扔掉，或倒入猪食里，这就是打酱缸。

过一周左右，缸里的酱就开始发酵了。此时打开酱缸，会飘出阵阵酱香。打酱缸、撇酱沫，这活儿每日一次，每次都要打几百下，目的是把酱块逐渐搅碎，促进发酵。这样做一个月，俗称“过月”，大酱就可以吃了。天气好时，要揭开酱帽子，让阳光晒到酱缸，保持酱缸通风透气，使其不会因发酵过劲儿而产生异味。人们常说“一家大酱一个味儿”，尽管做酱的整个过程大同小异，但各种条件因素不可能完全相同，酱的味道也就不一样了。

大酱的吃法，可谓丰富多彩。一是做蘸料，用于吃蘸酱菜，也就是东北酒店的菜谱上写的“丰收菜”；二是做成不同材料的酱，如鸡蛋酱、肉末酱、鱼酱、豆腐酱什么的；三是用酱做主要调料与别的菜组合在一起，成为一种特色菜，如酱茄子、酱骨头、酱鲫鱼……都是一道道的美味佳肴；四是用来拌菜，把几种菜切成丝，放到盘子里，然后泼上大酱搅拌，简称为拌凉菜，是最适合于下酒的菜了；五是酱腌菜各种咸菜，如腌黄瓜、腌豆角、腌芹菜、腌倭瓜、腌茄子什么的。到了户外飘雪的冬季，酱缸里的咸菜也就腌好了，这样的咸菜才叫香呢!

放在外面的酱缸，即使三九天下也不必担心冻坏，酱里因为盐分而不会上冻。但此时院子里可能有牲畜出没，要防止酱缸被碰倒，因此酱缸要靠边保管好，以免出现“缸打了，酱洒了”的尴尬。

“焯黄豆，摔成方，缸里窝成百世香；蘸青菜，调菜汤，叨上一匙油汪汪。”这首童谣，道出了大酱的制法及吃法。大酱不仅好吃，而且营养丰富。每逢饭时，若穿行于东北的村落，炸酱的香味儿时不时飘来，缕缕不绝，一下子就把你的食欲引诱出来。



我们这疙瘩



## 麻雀来仪

□陈凤华

叽叽喳喳……

鸟鸣声从窗外传来，我起身光着脚丫，蹑手蹑脚移到窗前，掀开窗帘的一角，透过缝隙一瞅，几只麻雀聚在窗台。它们在“叽叽喳喳”鸣叫着，我的心头一阵惊喜。麻雀在我的心里一直是精灵，这些小精灵有的低头，有的仰望，而小嘴一张一合，似乎在分享喜悦，又似乎在讨论问题，我不敢拉开窗帘，怕惊吓到这些小精灵。

窗外，天已经透亮，似乎薄雾刚刚散去，视觉中一束光照在麻雀的羽毛上，如同镀上亮色。只见小精灵的脖颈在摆动着，隐约罩着如纱一般的围巾，曾被呼称为“小家贼”的麻雀也有了一股贵气。

叽叽喳喳……

我有些诧异。童年记忆中的麻雀都在田野中觅食，最高也就飞到大树之上。而我的家居住在九楼，虽不是高楼，但与地面也有三十多米，小小的麻雀那么小，却能飞得这般高。我观察着，欣赏着，或许小精灵发现了我们，或许它们有了新的任务，在“叽叽喳喳”的鸣叫中，一起飞走了。

这时，我才敢拉开窗帘，打开玻璃窗，俯身望望楼下，又仰头看看楼上，没有再发现麻雀的痕迹。

叽叽喳喳……

出乎意料，我在思考中，麻雀又飞来了。隔着玻璃望着我，并没有恐慌之意。

此时此刻，麻雀为何会落在我的窗前？麻雀不是明星鸟，也不是珍稀鸟，几乎每个人都认识这种鸟。它属于杂食性鸟类，个头小，胆子大，不惧人类，喜欢热闹，喜欢在人类居住的区域里活动。麻雀好奇心极强，警惕性蛮高，给人第一印象是灰头土脸，没有彩色的羽毛，没有红色的喙。但是，我曾仔细端详过，麻雀也挺俊俏，羽毛色泽中性彰显低调的美，脑壳浑圆也十分可爱。

说起麻雀，它也是我儿时的邻居。儿时的冬季，房前屋后，鸟鸦乌泱地飞着小麻雀。其实，它并没有干扰人类的生活，未成年的我却扰乱它的生活。我在雪地上撒一些谷物，在筛子上系一根细绳子，之后躲在屋里等候小麻雀来访。

据说，麻雀是比较有灵性的鸟，人们都称它是喜庆之鸟。老一辈人还说，麻雀是宾雀，宾雀之意就是说麻雀像贵宾来家中坐，它是一种吉祥的鸟，古人认为麻雀进家门，寓意家里不富也添喜。

麻雀站在我的窗前，把喜庆和吉祥也带给了我。凝视着小精灵，我的心在雀跃。这些小精灵聚在窗台私语，它们是把我家的窗台当成了会客厅，当作了游乐场。

尔后，在它们离开后，我在窗前撒下了小米，我想再把这里变成它们的餐厅。我笃定，麻雀信任我，喜欢我的家和我的家人，知道我们不会去伤害它，不会去惊扰它。每一种动物在自然中都有自身的价值，不可或缺的特殊价值。有的为了给植物授粉，有的为了传播种子，有的则是为了平衡动物的数量。

麻雀落在我的窗前是为了什么？猜测它是在告诉我居住的小区自然生态向好的信号。想到这里，我拿出手机，以最快的速度拍下正在“开会”的麻雀们。而我拍照时的心却有些忐忑，唯恐麻雀曲解我的用意而讨厌我。

其实，我与手机的合作，并没有妨碍麻雀的聚会。它们还在谈论中，“叽叽喳喳”的声音听起来那么悦耳，像一首乐曲，直抵内心，瞬间，我的心似乎放空，不知不觉飞着好多麻雀。

它们的会议足有三四分钟，然后，一只略大的麻雀望了望我，眼神有些捉摸不定，可以说它是狠狠地瞪了我一眼，也可以说它凝重地望了我一阵。我有些踌躇，不知它是喜欢我，还是在讨厌我。之后，它与其他麻雀一起飞走了。

瞬间，我的耳畔无声，心底却发出“叽叽喳喳”的叫声。

如今，麻雀的地位已是今非昔比。麻雀还是那个麻雀，已经被列入国家“三有保护动物”。原来改变的，不是麻雀，而是人类对它们与自然的态度。只有好的自然生态，才能吸引鸟儿安家。那时，我家的窗前不仅有麻雀来仪，还有更多的鸟儿来此嬉戏和玩耍。

乡土地理

在我老家马架子屯后边，有一条叫大清沟的河，是我的童年带来欢乐的河。每次回老家，我都少不了到河边走走，恋恋不舍地不肯离开。看着那泛着涟漪流淌的河水，或是看着白雪覆盖的冰面，豁然开朗的心情总是溢于言表。

那时候，河的上游十几米宽，六七米深，水流湍急，我们小孩子不敢靠近。而流经屯子后边的很长一段，河面宽阔，水流平稳，不到一米深。因此，这里成了孩子们洗澡、抓鱼、踩蛤蟆的“露天游乐场”。

当春风吹开大清沟河面上的坚冰，水上便有鱼儿游动，我就跟小伙伴们到河边去钓鱼，把安上蚯蚓的鱼钩扔进水里，盯着一段段秫秸做的鱼漂，它若是一抖一抖的，就是有鱼咬钩了，抓起鱼竿往上一拉，钓上的第一条鱼，叫

“开钓鱼”。不管大小，都会乐得我忘了把鱼摘下来，往后一仰，躺在地上大叫着：“我钓鱼了！我钓鱼了！”

夏天里，我们下河洗澡、打水仗、扎猛子、打漂洋……玩儿腻了，就抹一身稀泥，躺在河滩上晒太阳。蛤蟆就是河蚌，从小指甲大到鸡蛋大、碗大、小盆大的都有。蛤蟆通

常待在水底下，一半在泥里，小的在水浅处看得见，大的在水深处用手摸不着，需要用脚踩，再捞上来打开，把内脏边缘的蛤蟆肉剥下来。若是有人在场，就能帮我们干蒿草、树枝，在河滩上生起火来，把蛤蟆肉放在火上烤，或是埋在暗火里烧，变成焦黄色，吃起来筋道味美。

若沉在深水区中。

行者笔记

已跨进春天的门槛，按约定的时间，我们一家去抚松县泡温泉，置身魂牵梦萦的“仙境”境地。

西去的列车，奔驰呼啸在绵延起伏的崇山峻岭之间。偶尔，在峭壁鳞峒的悬崖之处，才有隙一睹长白山忽隐忽现的巍峨面目。夜幕款款降落，眼前炎炎灯火流星似的一闪而过。结束6个小时的旅程，下榻宾馆。

长白山仙人桥温泉旅游度假区，地处长白山西北麓，中国人参之乡抚松县境内群山环绕的小盆地之中，海拔530米。这里交通便利，景色幽绝。得天独厚的地热资源——硫酸钾钠高温温泉，属国内罕见，可与德国的维希温泉和我国临潼温泉媲美。温泉水中含有60多种强身健体的化学元素，是康疗养生的理想胜地。温泉浴场依山势而建，置身于层峦叠嶂之中。浴场利用独有的宝贵天然地热水资源，应用高科技的洗浴设备，建有室内外游泳池，还有高处飞流直下的天然瀑布浴。清澈柔亮的温泉叫人乐不思蜀，惬意自如，尽情享受这大自然的恩惠。

我浸浴在晶莹碧澈的池水里，由浅水区向深水区漫溯，时而仰泳、侧泳、踩泳，抑或来个“狗刨”，若浮

若沉在深水区中。

室内浴池与露天浴池一脉相连，一堵宽盈尺余的石墙底下，隐设只能容身一人爬越的水下涵洞。如若想享受露天洗浴的刺激，穿过幽洞之境，便即刻达成心愿；而另择其径，只好赤身暴露在天空寒冻的雪裹之中。两全之策，我只能身从体顺，捷足通幽。憋足一口气，一头潜入洞底，晃悠几下，蝌蚪流隙似的现出露天水面。露天浴池约1—2米水深，池内俯卧着供游人憩息的礁石。尽管天气风冽寒侵，而水中却是温热宜人，激情洋溢。浴池上空，雾气氤氲，袅袅荡荡，弥漫在大山腰里。戏水的老少妇孺，一时间睫毛、头发，全都结满了毛茸茸的霜花，看上去，酷似水中绽放的一朵朵银色芙蓉。

瀑布浴，则从数米高处的山体岩缝汩汩喷涌，流泉泻瀑，飞珠溅玉，出口温度达60摄氏度。经人工营造，易变为一束束舒缓有致、温度适中的瀑布浴，赐予人意想不到的超值享受。

短暂的温泉之旅，已画上了句号。我依依不舍地作别脚下冰河，那一溪潺潺脉脉的春韵讯息，由衷赞叹这塞北温泉，宛如大地母亲的温热轻抚，让人迷恋！

## 温泉春韵

□程少青

## 家乡杏花肥

□怀若恬

我的家乡佳木斯市是国家级园林城市，在众多的绿植中杏树最多，因此就有了杏林湖公园、杏林路，然而这些并不能代表这里的全部。江畔、小溪旁、街道两侧、公园、学校处处都有杏树，因此佳木斯市也将杏花定为市花。

杏花的开放季是四月末、五月初的春



夏之交。杏花在五月的阳光下展姿吐蕊，一派芬芳，一团团、一簇簇，轰轰烈烈，以势不可挡的气势写意、告白春天。真是“满园春色关不住，杏花满城迎春风”。杏花虽然不大，花朵也只有五六片花瓣，颜色也单调，只有深红、浅红、深粉、浅粉、白色几种，但是它们花团簇簇，十分茂盛。

这时你鸟瞰佳城，整个城市已经成为杏花的世界、杏花的海洋。花与城相拥，城与花相伴，你已分不清是杏花在城中，还是城在杏花中了。

杏花远不如蔷薇芳香浓郁，满树的杏花，也只能闻到一丝疏淡的幽香，让人只要一嗅就能感受到杏花那纯净的品质。佳木斯市的杏花实在是太美了，不输丁香，更胜牡丹。晴天的时候，观赏杏花的人络绎不绝，有年过半百的老奶奶，她们穿着漂亮的连衣裙，手里拿着纱巾，摆着各种优美的姿势拍照留念，仿佛找回了逝去的

青春。还有步履蹒跚的宝宝也低下头来捡起落花，放入口中咀嚼。我亦弯腰拾起一朵杏花，放在鼻翼下，用力一吸，悠悠一股清香顿时在胸间荡漾，令人心旷神怡。彩蝶在花中飞舞，更衬托出杏花的美丽。

在蒙蒙细雨中赏花更是别有一番情趣。一朵朵小花好像张着小嘴品尝上天赐予的琼浆玉液，微风轻轻地吹，杏花慢慢地摇，它们似乎被这天赐的美酒灌醉了。

如果你运气好，你就能雾中赏花。天空云雾缭绕，人在雾中行，花在雾中时隐时现。你更是感叹此景只能天上有，何时降落到人间？

杏花的花期很短，也就十五六天，一阵风让杏花绽放，一阵风又让杏花凋谢。树上寥寥无几的残花似乎告诉我们：“今年我的任务完成了。”成千上万的落花在向人们告别，我们没有什么不舍，因为明年美丽的杏花还会如期而至。

我想借用周敦颐《爱莲说》中的一句话，“晋陶渊明独爱菊……世人甚爱牡丹”，而我唯爱杏花，因为它有着梅花的高洁，也有兰花的淡雅。杏花带给了春天无限的生机，无穷的魅力！

黑土掘金

入秋后河水凉了，不能下河抓鱼了就钓鲢鱼。一边沿着河边走着，一边拿着钓鱼竿，把固定着蛤什蚂的钓鱼钩往水里一扔，有鲢鱼游过来咬住蛤什蚂，也就是上钩了。深秋的泥鳅会在低洼的河滩上打一个深洞，待在里面，我们把带倒须钩子的细木杆插进去，一准儿能钓出一条泥鳅来。

那年冬天，在城里工厂上班的大哥，置备了一套捕鱼的工具，也参加到冬捕的行列。在我的指点下，打了个冰眼，一搅罗子就被天荒地捞上来两条斤重的大鲤鱼，乐得我抱起一条冲着大哥喊：“那条给姥姥家送去，这条留着过年吃。”怀里的鱼一打挺，我闹了个墩儿，顺势往后一仰，躺下来，抱着鱼在冰面上打起滚儿，喊着：“年年有鱼！年年有鱼！”

大地往事

## 年年有鱼

□曹臣

“开钓鱼”。不管大小，都会乐得我忘了把鱼摘下来，往后一仰，躺在地上大叫着：“我钓鱼了！我钓鱼了！”夏天里，我们下河洗澡、打水仗、扎猛子、打漂洋……玩儿腻了，就抹一身稀泥，躺在河滩上晒太阳。蛤蟆就是河蚌，从小指甲大到鸡蛋大、碗大、小盆大的都有。蛤蟆通

常待在水底下，一半在泥里，小的在水浅处看得见，大的在水深处用手摸不着，需要用脚踩，再捞上来打开，把内脏边缘的蛤蟆肉剥下来。若是有人在场，就能帮我们干蒿草、树枝，在河滩上生起火来，把蛤蟆肉放在火上烤，或是埋在暗火里烧，变成焦黄色，吃起来筋道味美。

