

酸菜·女人·黄龙府

鲍盛华 / 著



书香吉林·全民阅读民生读本
健康生活 悦动吉林

游外借

吉林出版集团股份有限公司

酸菜·女人·黄龙府

鲍盛华 著

吉林出版集团股份有限公司

版权所有 侵权必究

图书在版编目 (C I P) 数据

酸菜·女人·黄龙府 / 鲍盛华著.

——长春：吉林出版集团股份有限公司，2017.7

ISBN 978-7-5581-3279-7

I. ①酸… II. ①鲍… III. ①散文集—中国—当代

IV. ① I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 205377 号

SUANCAI NVREN HUANGLONGFU

酸菜·女人·黄龙府

著 者：鲍盛华

出版策划：孙 昶

选题策划：孔庆梅

责任编辑：孙骏骅

封面设计：路立明

出 版：吉林出版集团股份有限公司

(长春市人民大街 4646 号，邮政编码：130021)

发 行：吉林出版集团译文图书经营有限公司

(<http://shop34896900.taobao.com>)

电 话：总编办 0431-85656961 营销部 0431-85671728/85671730

印 刷：吉林省科普印刷有限公司 开 本：720×1000 1/16

印 张：22 字 数：190 千字

印 数：1-8 000 册 版 次：2017 年 7 月第 1 版

印 次：2017 年 7 月第 1 次印刷 书 号：ISBN 978-7-5581-3279-7

定 价：33.80 元

印装错误请与承印厂联系 电话：0431-80867799

目 录

风情篇

- 01 酸菜·女人·黄龙府
- 09 “扫房子”：一个纯手工制作的年
——八十年代的春节记忆之一
- 13 “冻豆腐”：一口咬开冻住的江湖
——八十年代代的春节记忆之二
- 17 “去买肉”：记那头被藏在冰下面的猪
——八十年代的春节记忆之三
- 20 “宰公鸡”：世界上有一只被杀次数最多的鸡
——八十年代的春节记忆之四
- 24 绝世烟火：我淹没进你粉身碎骨后的空
——八十年代的春节记忆之五
- 28 妈，让我用春天给你做一张贺卡

- 32 一朵雪花的文化传奇
- 38 有玉玲珑
- 42 抢得一角影影绰绰的清晨
- 44 当“情人节”遇到“引力波”
- 48 池悬天上，招惹人间
——“松花江上”系列散文之一
- 54 一条起于“哆”而止于“哆”音高八度的音乐河流
——“松花江上”系列散文之二
- 58 看天公在北方写下他青睐的这一笔
——“松花江上”系列散文之三
- 66 松花江“洗剑录”
——“松花江上”系列散文之四
- 74 “彼岸”不在江尽头
——“松花江上”系列散文之五
- 80 松柳青：在中国东北三个村庄的抒情
——“松花江上”系列散文之六
- 85 15万首诗歌流淌的田园情
- 89 说说东北的“鲟鱼圈”
- 94 长春边儿上曾经有一座被称为六朝古都的“南京”
- 100 查干淖尔：中国最后一个渔猎部落的冰上传奇

人物篇

- 107 一代文官宋振庭
- 121 缉熙楼：如果皇后有爱情
- 132 长春伪满中央银行：一个“老实人”的生死换乘站

- 142 铁木真的曲水与王羲之的流觞
- 154 吉林“仓颉”今何在
- 165 忽必列的那眼温泉与阿尔山的梦境
- 170 “吉商”牛子厚
- 183 康熙大帝：登上松花江边那艘船
- 189 一个悬壶济世的乡村守望者
- 195 徽钦二帝：走在吉林的大路上
- 200 吴兆騫：把“吉林驿道”走成“吉林诗路”的悲情书生
- 210 高清海：清风云海高大人
- 223 “少帅”可以帅

沉思篇

- 231 “临安府”到“黄龙府”的距离
- 237 东北的白杨树与广东的木棉花
- 242 铁西有点儿忙
- 249 江城有点儿险
- 259 大庆有点儿愁
- 268 “东北移民史”的现实意义
- 277 从“依靠东北”到“东北依靠”
- 283 过年给农村“扎堆儿晒丑”“晒”出九本“国民清单”
- 289 再评《我不是潘金莲》：“较真儿”的李雪莲是在挑战这个社会
- 295 《我不是潘金莲》：三大硬伤让故事几乎不能成立
- 298 《驴得水》：千古骗局，一局千古
- 303 《七月与安生》：人生有时候是冰海边儿的灯塔
- 306 《大鱼海棠》：没有人间，不见烟火

- 310 《大王叫我来巡山》：看着这花花世界，我也是只妖
- 316 《三打白骨精》：唐僧不该越过死亡这条线
- 321 美人朴拙：一条在周星驰心里藏了 54 年的鱼
- 325 《老炮儿》：你是另一个世界的驼鸟

附：

- 330 鲍盛华：阅读让寂静的星空会说话 文 / 马 犇

酸菜·女人·黄龙府

—

大约 900 年前，一个女真装束的女人，把秋天金色的太阳的光芒装进行囊，从今天位于当年被称为黄龙府的农安县东北、黑龙江省与吉林省交界处的松花江岸附近起行，给征讨辽国的金国开创者完颜阿骨打的大军运送粮草。这个女人是带着对阿骨打的爱出发的，她的爱是如此炽烈，以至于每天的行走都会在旷远的东北亚的荒野上留下滚烫的足迹。而她用爱丈量的，将是一个新的帝国崛起的版图。

她此时的身份是阿骨打的大妃。像以往一样，每次她心目中这个伟岸的男人率军出征，她都会在家里组织女人们为前方的勇士准备军衣、筹措军粮。她会在灯下拿出针线，为阿骨打精心缝制贴身的衣服和最合脚的皮靴。她还会烧制酒具和陶器。如今，丈夫上了战场，她会偶尔在脑海中闪现她的男人用她烧制的器皿盛酒一饮而尽的样子，这让她陶醉。今天，她与将士们一起，在准备好大量的粮食和蔬菜之后，要做一次长途护送，她要给所有将士的家属做一个榜样，用自己的行

动扩张她男人的属地和野心。

然而，在离阿骨打主力军队还有一段距离的地方，不知道谁泄露了消息，她们的行踪被辽国军队知晓。一支数量远远超过运粮队伍的辽军偷袭了金国的补给线。大妃竭尽全力护住军粮，寡不敌众，一支羽箭命中她的要害。临死之际，大妃用尽最后一口力气，把自己的身躯压在了一个装着蔬菜的罐子上。辽军劫走了全部的军粮，却对压在死人身下的这罐蔬菜未予理睬。

深秋凉爽的气温暂时保持住了大妃遗体的完整，但压在她身下的这罐菜却发生了奇妙的变化。过了足足有一二十天，阿骨打的将士才找到大妃的尸身。他们因大妃的离去而悲伤不已，也因她在生命的最后一刻护住身边的蔬菜感激不尽。他们异常珍惜这罐大妃用生命守护的菜，久久围着，不忍离去。但当他们止住悲伤，擦干泪水，却闻到罐内蔬菜发酵后散发出来的奇特香味。一个饥饿的士兵小心翼翼地拽下来一个菜帮儿，放到嘴里嚼了嚼，脸上露出满足而憨厚的笑……

士兵们以最快的速度把大妃身下蔬菜的奇异变化报告给了仍在前线冲杀的阿骨打。再刚强的男人也会被女人舍却生命为他护送粮草的刻骨柔情打动。阿骨打认定这是大妃给他带来的某种暗示，是解决北方军队在冬天里吃菜问题的最富灵动的思路，也是让他，一个男人对自己的女人念念不忘的最好的途径和方式，那是爱的现实归路，也是爱的化学反应。从此以后，军队中开始大规模炮制这种带着酸味的、有无数种吃法的菜。东北的民间更是在秋冬季节，家家户户在做好充足的准备之后，摆弄着富含水分的白菜，用一定的程序进行腌制。而最后，他们会在寸草不生的寒冬腊月，把这种用独特方法制成的菜与冬天炖到一起。

这就是有关东北酸菜来历的传说。

有人研究发现，酸菜，古代的时候称菹，在几千年前的典籍里就有其名。“中田有庐，疆场有瓜，是剥是菹，献之皇祖”（《诗经》）。东汉许慎《说文解字》云：“菹菜者，酸菜也”。据称，在北魏的《齐民要术》里，还对用白菜等原料腌渍酸菜的多种方法有详细的介绍。

中原对酸菜早有腌制，并不影响东北少数民族的独特创造。更何况，这创造付出了一个女人的血肉和气息。从此，这个女人的灵魂深深地与一种蔬菜相纠缠，并且影响了几十代东北女人，让她们生命朝着最执着最热烈的方向。

二

公元1995年8月下旬的一天中午，在昔日黄龙府东北，靠近当年阿骨打大妃生活之地的松花江南岸，一个45岁的农村妇女回到家里。她已经在竖立着“日俄战争遗址纪念碑”边儿上自家的农田里劳碌了整整一个上午，她要把已经成熟的八根垄的土豆全部从土里起出来，然后重新翻土，在上面种上秋白菜，待白菜长成，做成冬储菜，再腌成酸菜，那样，整个冬天，全家就有冒着热气和香味的生活了。

急性子的她希望今天就能完成全部计划的劳作，中午回到家里，要喂猪，喂鹅，如果再热饭热菜就会耽误很长时间。她想起昨天从地里拔回来的几个萝卜。午饭就对付一下吧。她三口五口地，不一会就吃掉了半个。

当她正准备再次出发去农田的时候，腹中一阵剧烈的痛疼毫无征兆地袭来。在不到半个小时的时间内，疼痛超出了人的忍耐程度，不久，她就昏死过去。家人意识到她可能是由于快速吃了大量的萝卜引发了“结症”，迅速想办法施救……人总算缓过来了。

睁开眼睛，闯了一次鬼门关的她，看见身边泪流满面的小女儿，

平静地说，我没事儿了，别哭，没告诉你哥吧……没告诉就好，他学业忙，不要告诉他。

她是20世纪50年代出生的女人。赶上了人口出生的高峰期，她一共有七个兄弟和妹妹，家里生活极尽艰苦，一穷二白，一无所有。赶上了大集体时代，她到生产队当“半拉子”，然后又当妇女队长，领着大家一起干活，挣工分，为自己苦命的老妈妈改善一点生活。赶上了社会主义文化大革命，整个学生时代考试从来都是第一名的她，却没有机会和可能上大学，文革还没有结束，她就出嫁了，然后花费全部精力照看自己的孩子。赶上了联产承包责任制，刚强的她怀揣着不能让孩子挨饿的理想，不能让别人笑话的抱负，与男人们一起迎风沐雨，栽黄烟、种玉米、打柴禾、收庄稼，而比男人们要做更多的是：每年养一头猪，至少孵一次鸡，每次三五十只，还有二三十只鹅子；每天雷打不动，要做三顿饭……

农村的夜，往往都在女人的掏灰耙中惊醒，她们燃起的第一缕炊烟，是人类在太阳起点位置给上天的回应。在一天的最后，她们会在自家的田地里，一直忙碌到把太阳踩在脚下为止，匆忙着赶回家来，她们用升起在夜晚的炊烟试探着与星空对话。

她确实有些累了，是特别地累。往往，骨头缝每天都在疼痛。往往，第二天，头疼欲裂，眼睛发胀。这样的時候，她就会从放在柜盖上麦乳精盒子里拿出索密痛、正痛片一类药物，由于经常吃，已经有抗药性，所以她要吃两片，才能支撑下一天的劳动。

与阿骨打的大妃一样，她心灵手巧。从二十世纪七十年代开始，一直到九十年代中期，一家四口人从夏天的单衣到冬天的棉衣，都由她缝制，还有棉鞋……一般是，衣服每人每年两套，棉鞋每人每年两双。

躺了一个下午和一个晚上的她，第二天就像没事儿人似的下地干

活了。土豆很快收完了，白菜籽撒下去了，她不用担心秋白菜的个头了。

三

公元1115年八九月间，阿骨打在建立金国后不久，迅即发动了对黄龙府的进攻。他攻打黄龙府的战略战术竟与几百年后的国内解放战争异曲同工：围点打援。当所有来援之敌都被一块一块消灭掉之后，城中的辽军也成了困兽。在迅猛的攻势之下，作为辽国北方重镇的黄龙府，屈服在阿骨打的铁蹄之下。

辽国最后一个皇帝天祚帝大惊，统领十万大军伐金，大败。黄龙府之战也成为辽金对峙的转折点，辽军从此一蹶不振，直至灭国。

黄龙府古城最初的统治者是距今两千多年前的古夫余国，两汉时期还曾经做过夫余国的都城。隋代时则是高句丽的夫余城，唐朝时为渤海国的夫余府。黄龙府这个名字是辽国开国皇帝耶律阿保机去世后命名的，当时黄龙府下还设了黄龙县。1140年，大金国改黄龙府为济州，1189年改为隆州，1214年再改为隆安府。到了元代，复称了一段黄龙府，并将府升为路，成为开元万户府、辽东路、开元路的治所。后来，开元路治所因需要迁到如今的辽宁开原，黄龙府古城遭到废弃，并慢慢变为一片废墟。到了明代，这里成为蒙古族的游牧之地。及至公元1889年，清王朝正式在这里设农安县。此后，虽略有调整 and 变化，但基本保留了农安县这一称谓，直至今今天。

从某种意义上来说，黄龙府已经随着时光离去了。一座古城结束了它当年金戈铁马的价值，如今退居到历史书上，完成人类记忆的一种延续。只是，一个城市的千年流变，因为那些曾经活生生的人以及他们勤劳而勇敢的故事，让人唏嘘不已，这也许正是历史的感人之处。

四

作为黄龙府的女人，阿骨打的大妃无意间创造了酸菜。如今，这一冬季北方的绝佳菜肴继续在黄龙府女人们的手上流传。

把八根垄土豆收获后又种上白菜、差点丧了性命的女人，获得了秋天那轮太阳最美丽的馈赠，大白菜一棵一棵，水灵灵的，滋润着一位母亲的心田：冬天的孩子们有好吃的了。

她要准备的还有另一件事：把去年用的半人高的大缸从仓房里搬出来，反复清洗干净，不留一丝污痕和油渍。还有那块重达近二十斤的大块青石，她也要一并清洗擦拭。

天气越来越冷了，有时候早上大锅里烧开水升腾起的热气会浓浓地在整间厨房里弥漫，对面看不到人。是时候腌酸菜了。

她首先将准备好的白菜整理好，干叶子都拽掉。然后烧一大锅水，把大白菜整棵地在水中焯一下，再逐一地放到外面的架子上，将水控干。这时候，水灵灵的白菜柔和多了，堆挤在一处不占更多的空间。她要把这些“软白菜”放到缸里了，用她的话说，叫“壮”：根向外，叶向内，紧密地一圈圈地摆放。

壮了三四层之后，为了保证密实，在菜上面铺一层干净的塑料布，她要搬一个板凳，跳到缸里，用脚使劲儿踩。踏实了，她再出来，拿出塑料布，在白菜上面撒一层盐。接着再往里面壮三四层，再踩，再撒盐，反复重复，直到快要到达缸沿儿。这时，她会掰一些白菜叶覆盖其上，然后，把大块青石压在上面。最后，是向缸里面倒清水，直至没过白菜为止。

反复踩是希望缸里能多装一些菜，多吃一段时间。经过她的处理，往往这一缸能装得下三四百斤白菜！

从此，这个大缸就叫“酸菜缸”，它的位置一般会在厨房的角落里，

并且离菜板儿不远。接下来，就是等待。白菜会自己慢慢发酵，大概一个月左右，酸菜就腌成了。

五

这个女人是我的母亲。

阿骨打的大妃要感谢在她之后的黄龙府的女人们。是她们把大妃用性命暗示的一种北方蔬菜的长期保存下来的方法，一点一点增加了技术含量，一点一点排除了当年的血腥气，加进了更多的柔情和温暖，加进了复杂多变的烹调方式，让一棵简单的白菜，给这个单调的冬天，增加了无数种不同的写法。

母亲会在平淡的日子里用土豆炖酸菜。她会把酸菜从缸里捞出一棵，一片叶一片叶地揭下来，叶片本来已经很薄了，她还是担心太厚，会用锋利的菜刀在酸菜帮儿的切面上再片上三刀，然后再细细地切下来。这时候的酸菜细碎极了，边切边冒出浓汁来，看着，嘴里就会不自觉地冒出一股酸水儿。有时候，她还会在酸菜中放些粉条。酸菜、土豆、粉条，三种不同的物质放在一起，焖在锅里炖，会产生奇异的味道，特别是那汤，泡在大米饭里，香透了一个人的整个童年。

不平淡的日子，是在春节前后。一年杀一头猪，一头猪吃半年的美好时光开始了。酸菜是绝不可少的，它会和猪肉、血肠以及部分猪内脏混和着炖在一起，东北人就叫做杀猪烩菜。伴随着开门关门产生的阵阵热气，烩菜的香会浸透每一寸胃肠，甚至全身的任何一個细胞。二三十年之后，在城里的任何一家被人称颂的饭店，都吃不出当年的那个味道。

当然，还有酸菜馅儿的饺子。在确定包饺子的当天，一般在上午，就会听见母亲站在菜板儿前“当当当”剁酸菜的声音。

而很多年之后，我才知道，母亲最喜欢的酸菜吃法十分简单：把酸菜直接切成一小块一小块的，蘸酱。

900年前的黄龙府，升腾着一个女人的希望，她希望她的男人吃饱喝足，打胜仗，健康、平安地归来；900年后的黄龙府，升腾着一个母亲的希望，她希望她的儿女不再为贫困所累，幸福、快乐地生活。她们被这一棵普通的酸菜拴在一起，这中间，又何止千千万万的女人、千千万万的母亲?!

一转眼，母亲离开已经快两年了。在公元2017年即将到来的时刻，妹妹招呼着大家去她家里吃饭，饭桌上竟然有一道土豆炖酸菜！城里的生活实在不方便腌菜，问她从哪里弄来的，她说，是一位在一起工作的住在郊区的老人家自己腌的。“那你就白要人家的？”“才没呢，我还给了他粘豆包呢！”妹妹笑着说。

孩子们也笑着，嘴里呼出的，都是酸菜的气息。

“扫房子”：一个纯手工制作的年

——八十年代的春节记忆之一

“二十四，扫房子”，不知道从何年何月开始的歌谣，把农历腊月二十四定格在双手上。早上不到6点钟就已经点燃的炉火一直燃烧到9点，两袋苞米瓢子早已烧得干干净净，父亲把前几天劈回来的湿木块压在火炭上，慢慢烘着，保持着室内的温度。偶尔推开外门，冷空气冲进来，立即形成一团白雾，把人包裹在里面。母亲抓几把面粉和了水，放在大锅中煮，不一会儿就粘稠起来，然后盛出来装进一个小铝盆，里面再放一把前天才在集市里买回的小刷子，糨糊就做成了。

这是上世纪八十年代的吉林乡村，一个普通人家的腊月二十四的上午。

哥哥拿着父亲秋天用甜高粱的穗梗扎好的笤帚，站在凳子上，细细地扫棚。这些年日子好过一些了，家里专门花钱请人糊了棚，原来什么也没有，一眼就能看到屋顶的枕木和房梁，每年角角落落里结的灰更多一些。墙壁上部有些去年春节前糊好的报纸张开了，他就撕下来，扔到地上。打扫棚顶的时候，哥哥眼前浮现出从前躺在土炕上仰

看房梁的场景，哪个梁木有一个疙瘩，哪个梁木有个坑，他都清清楚楚。看着那些疙瘩和坑，他想象的是无限的青春的幻梦，是对不知冷暖的将来的盼望，是对今天无法分析和定义的莫名。

分工很快确定下来，妹妹负责把从集市上买回来的旧报纸剪裁好，整齐堆放在小炕桌上，盘腿坐在炕上，往报纸上刷糨糊。然后，哥哥一张一张地往墙上贴。母亲连日来为过年做着准备，哥哥和妹妹心疼她，不让她干。她却闲不住，到外屋切酸菜去了。连续好几年，买回来的报纸都是人民日报，虽然农村从来不知道看报的习惯是怎么回事儿，但这些糊得满屋都是的报纸却有很高的阅读量，平常除了看这些也没有什么可看，而且一看就是一年。糊到后来，往往都是报纸不够用了，就用事先准备好的各类作业本替代。见过最漂亮的糊墙纸是在三百里以外的外婆家，竟然都是文革期间的连环画，画工精细，生动形象，色彩鲜艳，十分好看。而在以后的几十年里，再也不能看见了。

往往到下午两三点钟的时候，才能把中间和最里面的屋子糊完。最外面的屋是过道兼做厨房，整天烟熏火燎的，所以不用糊纸，直接就裸露着素泥。而这时候正是乡村晚饭的时候。也许是因为物质十分匮乏，或是因为冬天的白天太短，人们的运动量小，不需要太多的食物，远近的乡村在入冬以后不久就每天只吃两顿饭了。母亲吩咐着，不要把炕桌拿下来了，擦干净吧，一会儿放饭菜，直接吃饭了。然后，她一定不忘说一句，哎呀，这糊完了，可真亮堂！

一个纯粹手工制作的年就这样开始了。

有一些人家已经在园子里立起了高高的灯笼杆，在最顶上装一个滑轮，用长长的细绳系起来，大年三十的时候要升灯笼的。灯笼就在这几天开始制作，父亲已经用锯子切割了一些细木条，拼接成一个长方体的框子，底部打一个十字花，十字花的中间朝上钉进去一个钉子，