

# 以童话般的美丽迎接春天

蒋 巍



冰雪是大自然的银冠。穿过冰天雪地、春秋战阵、秦汉烽火、唐宋画卷和明清风云，一路向北拐个弯，你就会看到白山黑水之间的哈尔滨和它盛装出演的历史活剧。是的，只要乐曲响起，没有谁能拒绝哈尔滨的风花雪月。不必选择哪个夜晚，而是所有的夜晚，当浩瀚银河壮丽地倾泻进这座城市，它就像白雪公主，从童话世界中一跃而出。那是一朵雪花的怒放，一朵浪花的怒放，一簇紫丁香怒放的，一曲欢乐颂的唱响……

哈尔滨不需要时尚，因为它就是时尚。这里的孩子先学会了唱歌跳舞、摔跤打架，然后才学会了奔跑。所以，一个出溜滑就能闯遍北国风光，一个前滚翻就能跨越冰封千里的松花江，一个甩出的雪球就能搅得周天寒彻，“飞起玉龙三百万”，一把小提琴就能掀开一个花季的封面。

大概谁都没想到，连东道主也没想到，就在2024年元旦放假3天，全市旅游收入已近60亿元，已然寂寞了好久的哈尔滨人无不心花怒放。不过，一个小插曲突然袭来：冰雪节开幕之夜，松花江北岸的冰雪大世界门前人山人海，排队买票的长龙已经绕到很远再拐回来。这可是零下近20度的严寒啊。突然间，人群中爆出一声大喊：“退票！”

退票？竟然有人喊“退票”？一向豪爽好客的“尔滨”吓了一跳！一位年轻的女工作人员正在现场维持秩序，听到这一声喊，眼泪顿时流了下来。“为做好服务我已干了两个月，一岁半的孩子都扔家里不管了，怎么会是这样？我的心都碎了！”她哭着说。

经过了解，意见出在排队时间过长。市政府立即向旅客公开道歉，并以“问题不过夜”的果决态度对排队时间过长进行了紧急调整，增加了工作人员。消息传开，所有想来哈尔滨一游的旅客都感动得也心动了。有数据统计，大年初一，哈尔滨的相关门票订单同比增长了40倍！一时间，中央大街上人挤人、肩碰肩，还看什么风景？就看眼前的皮帽子、花围脖和后脑勺了，有的姑娘只好坐到男友肩膀上，边啃着马迭尔冰棍边看风景，脸上那个傲娇啊……

面对冰雪大世界从月宫搬下来的九天仙境、雪山冰宫、琼楼玉阁，游客们乐疯了，哈尔滨人也忙疯了。因车多路堵，一位年轻女性晚到了目的地，司机抢先下车，为她打开车门，然后躬身行礼说：“公主，对不起，请下车。”都说东北爷们儿性格粗——这不成绅士了嘛！

众所周知，历史上大东北地广人稀，家里来个客人不容易，一定是山珍海味尽力招待。何况这嘎嘎的老祖宗一部分是打过天下的，一部分是闯关东来的，全国人民都知道两句东北话儿：“你瞅啥？”“瞅你咋滴！”结果不打不相识，3分钟后相互握握手，5分钟后走进街边小酒店把酒言欢。

望着眼前铺天盖地的人潮，一位年轻网友惊呼：“大年初一那天，感觉好像有1亿人在哈尔滨中央大街，还有13亿人在路上，搞得我们都找不到住处，晚上只好睡澡堂子了！”

另一位网友惊呼：“嗨嗨，尔滨大哥还有啥乐子整不出来？我真害怕哪一天你们把东北虎牵出来，让我们骑着逛大街看风景！”

## 二

春节放假那些天，挤满中央大街和冰雪世界的客人，多是穿得圆圆滚滚的“南方小土豆”。宝宝们远离艳阳高照、青山绿水的家乡，乘飞机、坐高铁，跑来看东北的风景。让男女老少冒

着严寒排很长时间的队，确实有点不够哥们儿意思了。这哪是尔滨人的性情和格调？何况，市政府要求做好接待工作：

在机场出口大厅，哈尔滨交响乐团为迎接一拨拨客人，乐师们一遍遍演奏着世界名曲《茉莉花》《今夜无人入睡》或《蓝色多瑙河》……

在中央大街通往防洪纪念塔的地下通道，铺上了红地毯；在索菲亚大教堂广场，挤满了馋人的冰糖葫芦、碳烤肉串和驰名全国的马迭尔冰棍小卖店……

在中央商城和各大商厦门口，身着各色旗袍的礼仪小姐不惧寒冷，笑靥如花，热情地喊着“咱家来且（北方方言，指来客人）了！热烈欢迎！”甚至鄂伦春、鄂温克族的猎手也牵着自家骆驼和驯鹿来凑热闹了……

在网上著名的打卡地马迭尔宾馆和红梅西餐厅，菜谱已经“乱套”了，或是俄式烤猪排，或是哈尔滨锅包肉，还有香气扑鼻的苏伯汤、酸菜白肉、外酥里软的大列巴和塞克（梭形面包），店家不得不给垂涎欲滴的“南方小土豆”们发号排队……

有网友发现，公园里的企鹅竟然背上书包，迈开八字步，告诉游客们“老师不让俺吃零食”。虎园里的老虎们也系上蝴蝶结，以彬彬有礼的风度迎接八方宾客。

什么是文旅事业？就是与世界热情拥抱、让友谊地久天长。

尔滨大哥自豪地说：“在俺这嘎，再冷的天也冻不死梦想和爱情，而且越冻越近乎、越冻越牢靠、越冻越活法！来且们就可劲乐吧，因为我姓哈——就是让大家哈哈大笑的哈！”

此时的松花江，已然展开一个冰雕雪塑的巨大殿堂。远远望去，两岸琼楼玉阁，气象万千，怒放着一排排火树银花。江面上彩灯如炬，车流滚滚，数以千计的冰雪兵马俑整齐列队，正在等待前来“北伐”的南国娃娃军。

这是一群战无不胜、没法抵挡的“特种兵”，因为他们都是如花朵般的孩子，最小的3岁半。在南方阿姨和东北大花袄的守护下，宝贝们“全副武装”，穿得圆圆滚滚，裹得严严实实，只露一双睫毛挂霜的好奇而兴奋的眼睛——因为他们连雪花都没见过啊！他们被东道主昵称为南方来的“小砂糖橘”，成群结队拥挤在中央大街和松花江的冰面上，小手拿着驰名全国的马迭尔冰棍和二尺长的冰糖葫芦，当然还有香喷喷、热腾腾的烤地瓜——可那么大又那么烫，咋下口啊？接下来，小金豆们还遭遇了更多的“大”：大苹果、大鸭梨、大凉菜、大苞米……总之，在大东北，一切就是个大！

这个夜晚，大哥还亮出了老祖宗传下来的喜庆手艺：打铁花。随着一声声轰天的锤响，只见火花满天，光亮如雨，银河为之倾泻，两岸为之起舞。

南国小金豆，生来第一次看。连老哈们都有点懵圈。他们在网上念念叨叨：“我在哈尔滨生活了30年，从来没见过这场面！”“我不认识了，这还是我的家乡吗？”“去南方打工近20年了，忽然想回来了！”

已经离开家乡20多年的我也发了一条：“又一次深深感受到，家乡的炊烟也比别处香啊！”

## 三

一场轰动全网的冰雪狂欢，就这样火火地席卷哈尔滨。但也有小金豆好像不高兴了。

是的。当第一批来自广西南宁的11名小宝宝抵达哈尔滨时，满怀爱意的花袄阿姨们想，这些小宝宝在家乡时连雪花都没见过，肯定没吃过凉爽爽、甜滋滋的冻梨，于是便切了几盘端上来。哪想到，金豆们立马有了意见。哈尔滨这嘎的阿姨怎么可以把冻梨切成片？孩子们早就知道，冻梨是捧在手上啃的，而且要使劲地啃，要在冻梨上啃出一道雪白的牙印，这才够劲，这才过瘾，这才像真事儿！切成一片片，一会儿就化了软了淌甜水儿了，这和南方水果有啥区别？

江南甜橘和东北冻梨的“大战”就此爆发。更多的南方宝宝闻讯涌来。

就在这个夜晚，尔滨大哥高高举起“大月亮”，它直径5米，高悬夜空，照耀着广阔壮丽的北国风光，温慰着所有的倾慕与惊喜，让城市如梦如幻，银装素裹，光华万丈。

哈尔滨享有“音乐之城”的美誉。它拥有两首广为传唱的“市歌”：一首是痛彻心扉的《松花江上》，一首是欢快热烈的《太阳岛上》。

面对哈尔滨的冰雪世界，小金豆们打滑梯、堆雪人、钻雪堆、登摩天轮，玩得欢天喜地。他们哪里知道，尔滨大哥就是在一朵雪花里长大的。早在建城之初，那时男人还拖着清朝的大辫子呢，一些官府、富豪家、旅社、商铺每逢冬季，就在门前制作一些冰灯，不过工艺很简单，就是把涂了彩色的灯烛放进冰块或冰球的空心，然后摆放在门口，以示吉祥。这个传统延续下来，到新中国成立后便成了政府行为和老百姓的自娱自乐。当时一米见方的冰块都摆放在道里区兆麟公园，由艺术家、雕塑家冒着严寒在现场制作。如果作品很高很大，还得用吊车把冰块堆垒起来。因冰块易碎，凿磨成什么模样宜粗不宜细，艺术家还发明了许多专用工具。结果作品越搞越丰富多彩，“冰灯游园会”也越来越红火，而且特别受到孩子们的欢迎。改革开放后，随着中国经济发展蒸蒸日上，哈尔滨的冰雪艺术活动也大为拓展，从兆麟公园到沿江地带和城市主要街道，从省内最大到全国最大再到世界最大，终于有了今天名扬海外、熠熠生辉的冰雪大世界。那几乎是尔滨人拥有的一个月宫殿堂了！

哈尔滨确有丰厚的艺术传承。自建城以来，它就是中国少有的一座欧亚合璧、文化多元的城市。正是百年多来的哈尔滨，开拓了中国近现代文化艺术史的许多“第一次”：第一次听到交响乐，第一次看到芭蕾舞，第一次读到俄文版的莎士比亚十四行诗。与此同时，哈尔滨出现了中国第一个电影院、第一所高等音乐学校、第一所芭蕾舞学校、第一家啤酒厂、第一个冰上运动协会、第一个游艇俱乐部……

也因此，尔滨人从不缺少艺术情调和浪漫情怀。走在街上，常见背着乐器匣子或画架的青少年从身边经过。女孩一脸傲娇，男孩一脸高冷，本事还没到手，表情已像名流。孩子们当然懂得“学好数理化，走遍天下”的道理，但依然把艺术看得至高无上。有这样广大而深厚的艺术基础，哈尔滨的“冰灯游园会”渐渐提升扩大为“冰雪大世界”。其规模之雄伟、气势之磅礴、匠心之独具、建构之精美、景致之绚丽，在世界上也少有。它是用冰、雪、光、电、诗、画结构而成的梦幻之园，也是当今世界最宏大的冰雪艺术之冠。

许多年来，日新月异的哈尔滨，它的太阳岛、中央大街、索菲亚教堂、伏尔加庄园等风景名胜地，已成为各地新婚的婚礼男士在女友的红帽檐上题写了两句诗：“今朝若是同迎雪，此生也算共白头。”

## 四

不过，冰雪艺术终究是一种遗憾的艺术，在哈尔滨，它只有3个月的生命。红火了一冬，辉煌了一冬，繁华了一冬，沉醉了一冬，操劳了一冬，无论哈尔滨人为它的美丽和魅惑付出多少激情和心血，但所有的智慧才华、所有的奇思妙想、所有的伟构佳品，都会随着时光嗒嗒的脚步声，化为一江春水向东流。

为防止游客发生意外，有关部门要及时组织工人前往进行一种“破坏性的工作”——砸碎所有的雕塑并清除冰块。它们来自松花江，最后又被抛进松花江，就像银河中的流星一闪而过，再不见踪影。在哈尔滨工作时，有一次我曾到过现场，整个工地只有雕塑倒地、冰块掉落的声音，没人说话，没有笑声，工人的神情都有些凝重。不过，艺术家们的心胸都是很宽阔的，他们把旧画稿放在抽屉里，准备设计新一年的冰雪大世界，一切从头开始，再造辉煌！

欢乐的日子过得真快。回家的日子到了，南方金豆们没玩够，但也不得不依依惜别。一位网友在远去的高铁上留言：“亲爱的尔滨，请原谅我的不辞而别。可我真舍不得这嘎达呀！此行让我知道了，这片雪花织就的北国风光，还有你们的冻梨、锅包肉、大煎饼、铁锅炖大拉皮、糖葫芦、葛瓦斯，以及路边的温暖驿站……一切都是大哥拿出的泼天的爱。谢谢，这些天你前所未有地宠爱我！”

一位“东北大地瓜”回言：“亲爱的小土豆，当你看到此文时，你应该已经在江南的绿水青山中继续自己的生活了。记得你刚来的时候，我有点手足失措，因为好久没有人这么喜欢我了。我只能不遗余力地掏心掏肺，甚至都有点吓到你了。其实我不想告诉你的是，在这短短的几天里，不是我们宠你，而是你不远万里，越过山海关来宠我了！东北的冬夜很长，所以我们东北人都热情如火。但如今的冬夜有了你，我不冷了。豆子，我等着你下次再来。此行走过冰雪，便祝你以后一路顺风，人生亦无寒冬。而且，冻梨还在等着你呢！”

明知短暂而依然执着创造的美丽，是一种壮丽。

是的。面积足有8个上海之大、人口达上千万的哈尔滨，犹如一片浩瀚的海，虽然年年经历着漫长的寒冬，却从未停止过自己的澎湃。

风雨雕刻的石林，艺术精妙的石林，你是夜郎神话的水，在我的心上流动。

其实，在石林，树不再是树，是另一种想象，石头不再是石头，是另一种温柔。在我看来，长出传说的石头，一定将享受着孤独。在云雾一样长的夜晚，草莓红了又红，绿了又绿，熟了又熟。石头不再是石头，是一个人的心灵。斟满思念的汁，不小心滴在你的唇上。情不自禁的绿色，我真想动情地爱你。

你知道阿诗玛吗？如果你去过石林，那你一定没有来过石林的夜郎。如果阿诗玛也经过此地，她为何要跑到云南去会见她的阿郎？夜郎最大的石林，夜郎石林，在高原的皮肤上闪着神奇的梦幻。我抚摸每一块石头，犹如抚摸每一种生命的心跳。

“银点和合翻玉屑，五味俱全俱共和，此味只应天上有，人间有此能多少。”诗中所描述的便是山西秀容美食蒸肉。山西忻州，古称秀容，建城于北魏年间。城如其名，山川秀丽，兼容并蓄。蒸肉几乎与古城的历史同步，历时千年，代代相承，流传至今，成为饮食文化里一道亮丽色彩。史料记载蒸肉初始为一道宫廷菜，后来才流入民间。蒸肉的食材普通，配方简单，却大张旗鼓耗时费力。大盆、大盘、大锅、大笼屉，一应俱全。一般一年中只在过年时做一次，隆重的仪式感，一层层、一步步无不渲染着浓郁的年味。

蒸肉的原料简单，只有五花肉、土豆和淀粉，佐料主要是花椒、大料。最关键的一步是慢火熬制花椒大料水，一大把花椒和大料放在深口铁锅里，大火煮沸转中小火熬煮两个小时，浓郁的味道，满屋飘香。一大锅水最后熬成一小盆汤，色泽如淡淡的红茶。捞出花椒大料，晾凉备用。肥瘦适中的五花肉切成约一寸长的细丝，用酱油和胡椒粉腌制过夜。

到了第二天，把捞出来的花椒大料再加一锅清水煮土豆，花椒大料的残余味道完全被土豆吸收。土豆擦丝、压扁、揉成泥状。把土豆泥、猪肉丝、盐、花椒大料水倒进一只大盆里，最后倒入大量胡麻油。一切就绪，爸爸撸起袖子，右手入盆，下手和馅。一边揉，一边往盆里倒淀粉。爸爸左翻右揉，推后挤，直至原先“各自为政”松散散散的肉丝、土豆、淀粉、调料、水完全融合，抱团成一，且软硬适中。妈妈早已在旁边码好了一摞大盘子，爸爸用沾满油的手依次把盘子抹一遍，妈妈把调好的馅料放入一只大盘里，压实、抹平整，放进三四层的大笼屉，在大锅上火熬煮一个小时。出锅，晾凉，切成薄片配以豆芽、豆干、粉丝当凉菜吃。

一年做一次的蒸肉是个稀罕物。蒸肉切片后，红色的肉丝点缀其间，色泽诱人。“蒸肉一蒸年将到，五味调和数蒸肉。”妈妈一边压平蒸肉的表面，一边念叨。耳濡目染，我从小便知道一做蒸肉就快过年了，但是却不知五味调和为何物。妈妈回答蒸肉不腻不肥，不软不硬，不上火不虚旺，味道温和，咸香醇厚，既可凉拌唇齿留香，又可热吃绵软润口。五味调和，恰恰好。

何为五味调和？《周礼·天官》记载“凡和，春多酸，夏多苦，秋多辛，冬多咸，调以滑甘”。可见古人对于味道皆以“和”为准。秀容古城的五味也以当地的土壤、气候、饮食为基础条件，衍生出一套适宜的养生之道。儿时一到夏季，总爱生病，母亲便说苦夏苦夏，要吃些带苦味的以毒攻毒。秋冬季节则多以咸香微辣为主，羊杂碎汤里红艳艳的辣椒，浓油赤酱的羊肉萝卜馅饺子，成为寒冷冬季的暖身食物。

我在大约4岁的时候，吃了太多的红肠导致积食呕吐。至此以后不再吃红肠，甚至连猪肉也不碰了。有一年腊月，又要做蒸肉了，我说蒸肉里没有肉该多好啊！妈妈灵机一动第一次做了素蒸肉。素蒸肉的味道更是全凭佐料了，所以那年的花椒大料放得更多，熬得更久，味道也更浓郁。那一年，记忆里第一次大块朵颐，过足了瘾。

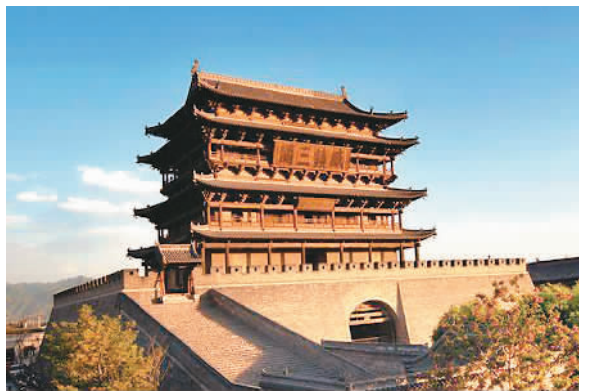
以后的年夜饭里，素蒸肉堂而皇之地上了我们家的餐桌。一年又一年，爸爸做素蒸肉的厨艺日臻娴熟，有口皆碑。记得当年和丈夫谈恋爱时，他去我们家第一次吃到素蒸肉，便不住地赞叹原来素蒸肉也可以如此好吃！由此可见，只要有爱且愿意付出，素食也可以做出美味佳肴，粗茶淡饭亦能媲美大鱼大肉。

那年冬季回国探亲，走在古城的大街小巷，随处可见卖蒸肉的餐馆小店。曾经的宫廷菜，上世纪的年夜饭，如今随处可见，随时可食，而且花样翻新，做工精细，色泽鲜亮，摆盘讲究。品一口，浓郁醇厚的味道不改，五味调和的精髓依旧。

吃过蒸肉的儿子，从此也喜欢上了蒸肉。有一年过年，我凭着记忆，手忙脚乱做了一碟蒸肉，并且创新地用鸡肉丝代替猪肉丝。结果用刀一切就碎，难以成片。一口下去，又脆又干，粗糙如砂。妈妈在电话里说土豆要捣成泥状，淀粉须细腻无颗粒状。看着蒸肉，嚼之难咽，丢之不忍，想来想去，别出心裁地把一半蒸肉笼屉里蒸了，瞬即柔软绵润；另一半用油煎成金黄，外焦里软，满口生香。我自嘲这是改良版的蒸肉，形不似却神似，五味调和的蒸肉精髓尚在。

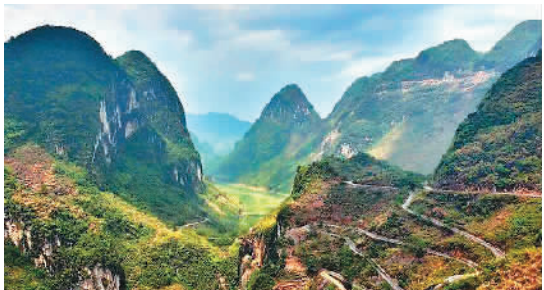
到了第二年过年，决定再尝试一次蒸肉，而且要做儿时爸爸做过的素蒸肉。提前一天熬好花椒大料水，准备好没有颗粒、细腻如棉的淀粉。第二天煮好土豆，最后把土豆、淀粉和调料水、油、盐，搅拌均匀，又下手揉搓成绵软的一团。最后蒸好出锅，晾凉。屏住呼吸一刀下去，终于切成了片。虽然远不及妈妈切得那么薄，但总算有了蒸肉的模样。小心翼翼地码放在盘中，夹一片入口，熟悉的、浓郁的味道透过舌尖跨越时光，恍然回到儿时。爸妈的味道，家的味道，年的味道，从久远的记忆深处飘来，暖了心扉，亮了夜空。

“此味只应天上有，人间有此能多少”的蒸肉，悠悠岁月里传承，大浪淘沙中沉淀。最后漂洋过海，改头换面落地北美，成为我家餐桌上的的一道佳肴。形相似，神相近，味觉和乡思，亲情和故园，尽在一碟蒸肉里。而五味调和的精髓经过千年、跨越大海，也依旧凝聚于这一碟蒸肉里。



## 家乡的蒸肉

竹心（美国）



◎散文诗

## 在夜郎歌唱

叶耳

刚出嫁的小鸟，依人美人。背篓上的水珠，是孩子纯净的脸，照亮我旅途的心。

乌蒙山。一个人最远的纯朴。我要以三种不同的方言凝视你，直到你成熟、好看。乌蒙山下是夜郎的小城和乡村。在乌蒙山的另一边，是彩色的云南。彩云之南啊一定是个谜。

## 石林

像韭菜一样好看的石林，就在韭菜

## 乌蒙山

高原。风吹草动，我见到了遍野的牛羊和荞麦花。

远远近近的炊烟升腾着山最亲切的往事。马背上的女人是形态各异的少妇，身穿色彩精巧、工艺精湛的民族服饰，在石头上敲出悦耳的音符，像一只