

# 高飞的海东青

□ 杨树

我喜欢海东青,喜欢它像流星一般义无反顾地俯冲,是那样决绝;在白云之上翱翔,又是那样悠闲自在。它从不改变自己的航线,一直到达永远的栖息之地。它是蓝天的精灵,是羽毛编就的皇冠。

我住在长白山脚下一个叫敦化的地方。这里有茂密的森林,在森林里栖息着各种鸟类。《本草纲目·禽部》记载:“雕出辽东,最俊者谓之海东青。”古代女真人狩猎以鹰犬为伴,他们把猎鹰称为海东青。

一个偶然的机,我看到了胡冬林的纪实散文《鹰屯》,感触很深。胡冬林长白山系列散文中的狼虫虎豹、俊鸟飞鹰,时刻在我心中的林海奔腾、飞翔。通过《鹰屯》的介绍,我知道了猎人捕鹰前祭祀山神、张网捕鹰、熬鹰、驯鹰和架鹰捕猎的全过程。

关于海东青,它的久远可以回溯到古肃慎时期,那时就有“万鹰之神”“神的使者”等含义。在神话中,海东青是一个浑身燃烧着光、火和热,挥舞着巨大翅膀,永不停歇、永远怒翅飞翔的鹰神形象。

然而,几千年的延续,使得海东青仅存一种捕猎的功能,不能不说是一种遗憾,也许是后来把海东青具化的结果。而在远古的肃慎时期,海东青不仅仅是一种飞得最高、飞得最快的鹰隼,也可能是一种早已灭绝的巨大鸟

类。根据《山海经》的记载,也许就是大荒之中的九凤?

如果仔细研究就可发现,很多民族的图腾都是野兽和鸟类,鸟类图腾就有好多,商朝的图腾是玄鸟,肃慎的图腾是海东青。这可能与此民族的缘起或者祖先与这种野兽和鸟类的缘分有关吧。

满族是以狩猎著称的民族,其先祖肃慎先民们很早就懂得捕鹰,驯化后,用来帮助猎户捕获猎物,俗称放鹰。《清朝野史大观》中这样描写了放鹰的方法:鹰以绣花锦帽蒙其面,擎者挽绦于手,见禽乃去帽放之。海东青都是野生野长,由人捕来驯化后再以供助猎之用。

《红楼梦》的作者曹雪芹就在北京香山捕过鹰。他是用“虎伯喇子”当诱饵,鹰一旦发现它,就会俯冲下来猎杀,曹雪芹便拉动绳子,罗网就扣住了飞鹰。

小时候,一谈起熬夜就说熬鹰,但具体怎么熬鹰,我还真不清楚。看过《鹰屯》,我知道了成为一只真正的猎鹰需要的几个步骤:拉鹰、驯鹰、鹰猎、送鹰。熬鹰仅仅为驯鹰的一个环节,就是把鹰放在鹰杆子上,连续几天不让他睡觉,借此来消磨它的野性,这个过程就是熬鹰。

架鹰打围是鹰把式的最终目的。对于山鸡、野兔等,自是不在

话下,一天会有很多收获。

放鹰是一个很痛苦的过程,这个规矩是代代相传的习俗。人类必须遵从大自然的客观规律,让鹰回归山林,繁殖后代。鹰隼都是候鸟,它每年秋天来我国的东北过冬,春天再飞离繁育后代,所以民间有“二八月过黄鹰”的说法。鹰把式会把鹰送回山林,它们多繁殖一个后代,蓝天里就多了一道美丽的影子。

海东青有“万鹰之神”的含义,是因为它代表了勇敢、智慧、坚忍、正直、强大、永远向上、永不放弃的精神。

海东青有很多种类,其颜色不一,以纯白色、天蓝色、纯黑色为上品。白色的海东青俗名白玉爪,是难得一见的珍品。它在天空中飞过,像一支白色的箭羽;盘旋飞升时,又像一朵白云扶摇直上。由于它的颜色经常与白云混为一体,很难被人发现。

海东青是蓝天中的王者。我仰望那寂静的天空,渴望着那迅疾孤傲的身影,想在你华丽的羽毛上,梳理那一路飞来的纹路。

# 志在九州

□ 张博轩

五千年前,炎黄一脉发源九州,五千年后,东方巨龙睥睨全球。期间国泰民安,昌隆不息,徒以有万千爱国志士。

仰望星空,敢问谁为爱国志士。鲁迅执笔以答,埋头苦干者,勤勉也;拼命硬干者,进取也;舍身求法者,精忠报国也。由是观之,爱国志士者,必务实勤勉,心怀家国。

爱国者,为国,挽狂澜于既倒,撑大厦于断梁。

“十年饮冰,难凉热血!”梁启超先生为呼唤国民之觉醒,《少年中国说》书不尽炽烈与热忱:“未闻因变法而流血者,此国之所以不昌也,有之,请自嗣同始!”菜市场上他面对钝刀从容大笑,“有心杀贼,无力回天,死得其所,快哉快哉!”舍身以求法,谭嗣同便在这生死抉择之中完成英雄之涅槃。

正是一颗爱国之心,使他们脚踏荆棘不觉痛,有泪可落却不悲凉,袒胸露背迎接万箭攒头犹对苍天一笑。

爱国者,为民,安得广厦千万,为民生之所安。

君可见,屠呦呦三尺青蒿后,是无数次的钻研无果,功亏一篑;君可见,南仁东振世天眼下,是数十年的踏破铁鞋,绘图不止;君可见,于敏一颗氢弹里,是大半生的隐姓埋名,无怨无悔。

斗转星移,潮起潮落,人世经历了无尽的沧桑。东风起,残月升,中华民族因无数爱国志士屹立世界顶峰。

当下的我们,心怀先烈,眼望未来。心中有光,才会发光。

(作者系长春市十一高中一年十四班学生)

# 东北酸菜

□ 周泽仪

酸菜,古称菹,《周礼》中便有其名。北魏的《齐民要术》则详细介绍了多种用白菜(古称菘)腌制酸菜的方法。

东北人离不开酸菜。

东北人家,无论贫穷还是富贵,都视酸菜为美味。当年张作霖的大帅府中配有七八口酸菜缸,可到最后往往仍不够吃。

酸菜最经常也是最经典的食用方式是“炖”。与五花肉在一起,用砂锅或者铁锅炖,俗称酸菜白肉。当然,也有酸菜炖棒骨、拆骨肉、排骨等。

酸菜火锅则被雅称为余锅,余白肉。余白肉,一定要宽汤。喝几口便见底了,算什么豪爽。余白肉所用的白肉也定是有讲究的,要用猪五花,三层肥肉两层瘦。将白肉置于凉水锅中,煮至七八分熟,捞出,切两毫米左右薄片,备用。酸菜则要选用菜帮。腌制精良的酸菜帮本身就已经十分通透。关东巧妇犹嫌不足,顺茬用刀,沿纤维再片出三两个层次,薄近透明,为生鲜菜帮所不及。随后,再切细丝,极细的丝,与白肉、花椒、八角、海米等合炖。若居于沿海,还可加入海鲜。十一期间,偶得一次在大连吃酸菜火锅

的机会。毫不犹豫地选择加入了海蛎子的锅底。屋外微凉,屋内热气腾腾。酸菜、血肠、海蛎子、五花肉,佐以麻酱、韭花,腐乳等小料趁热吃下,顿觉通体舒泰,心境一流。

此外,酸菜还被东北人制成各种美味,例如酸菜饺子、酸菜包子、酸菜打面等。且大多数酸菜菜品都要配着蒜泥吃。酸、辣、冲,是东北人的性格。

但这也并非定式。有人喜欢取酸菜心蘸白糖食用。以前,小孩子们也把酸菜心蘸白糖当做零食。这种吃法还是从朋友处得知。朋友不喜酸,连醋都不吃,唯独酸菜心蘸白糖是她可以接受的酸口味。

而我家还是喜咸口,用酸菜心蘸酱。曾有一次母亲因生食酸菜不慎亚硝酸盐中毒,此后,我家便再未生食过酸菜。

南方人吃不惯北方的酸菜。曾见过这样一条新闻:长春某企业食堂在酸菜腌制完成后的第一时间为员工们准备了酸菜猪肉包子。北方工人见后喜笑颜开,南方工人则在包子入口的一瞬间五官扭曲,毅然将包子扔进垃圾箱,并将食堂投诉、曝光。原因是,

无良食堂用已经酸了的腐菜做包子给工人食用。只能感叹中国地域之广,口味差异之大,可以理解。

在地球的另一边,存在着一种与东北酸菜色泽相像,口味相仿的酸菜——德式酸菜。小学时读过一本儿童小说《大盗贼》。这位德国作家多次在小说中提及炖酸菜,一大锅,热气腾腾,现在想来还叫人垂涎。这可能是使我记住这本小说的最主要原因吧。

但相似并不意味着相同。德式酸菜所用的品种是圆白菜,即我们平时常说的“大头菜”。原料的差别使德式酸菜少了东北酸菜的爽脆与回甘。

于是,酸菜不脆,猪肘来凑。同样搭配猪肉,德国人则把猪肘烤得外皮酥脆。我姑且认为,这样做是为了弥补德式酸菜的小缺陷吧。

其实,不仅是东北,河北、河南、山西、陕西、甘肃、内蒙古、四川等地都有酸菜香飘千里,恩泽万户。在中国的版图上,甚至可以画出一条宽广的酸菜带。巍巍华夏,处处酸菜皆养人。

于此,只想问:“酸菜,你能与我们走向永远吗?”

黑  
土  
地