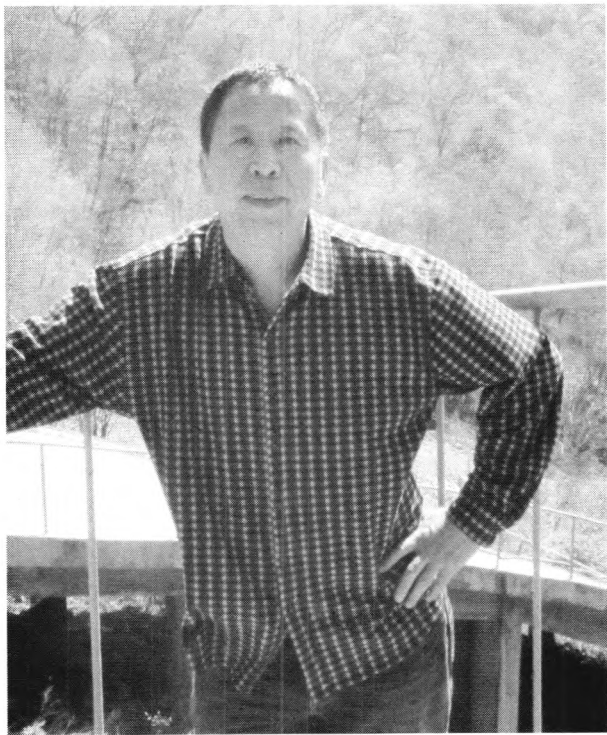




柴六一，本名柴学军，男，吉林省吉林市人。吉林省作家协会会员，中国国土资源作家协会会员。先后在国家级、省市级杂志报纸发表散文、小说、评论、随笔等百万字。

散文

东北记忆

柴六一

我出生得较晚，与祖上未曾谋面，他们就匆匆离去了，或者说，他们在尚不知会有我这样一个乐于用文字记载他们的后人的情况下，就离我而去了。那时的“我”还根本谈不上我这样一个概念，微小到连尘埃都不是，连产生的苗头都没有，甚至打卦都预测不出来，所以我不怪他们。

我见到的最高祖上就是我爷爷，那也仅仅是一张满洲国时期的照片，戴着一顶狗皮帽子，狗毛领的棉大衣，绑腿，脚蹬一圈褶子的牛皮靰鞡鞋。方脸，皱纹如刀痕。没有蓄须。身边坐着一成年妇女，眼睛有些向眼眶里凹陷，据说是我奶奶，我的眼睛也有一点这方面的遗传。身后有五个均未成年的子女环绕，女着旗袍，男戴日式军帽，其中外八字脚的是后来的我爸爸。爷爷呈现的第二张照片，是端坐木凳的老头儿，蓄不很长的山羊胡，脸显长，面目褶皱已经柔顺。

这一切就决定我是典型的东北人，但自从上学后，每每遇到填写祖籍的时候，总要写上我毫无感觉的山东二字。这让我十分苦恼，也自始纠结，幸好贪玩，才一次次的冲淡着这方面的不解。幸好生于此，才让我有意无意的了解着这方土地，和自己。

山东棒子与河北老坦

首先做一下名词解释，这是东北人过去对这两地人的称呼和评价。

山东棒子：是指山东人性格比较鲁直，象木头棒子（也可能是玉米棒子）似的粗硬直筒，硬邦邦，倔烘烘。

河北老坦儿：查证费了一番工夫，多数的解释大意是没见过什么世面，比较土，东北话叫“屯”。村子为屯儿，最小的乡下聚集单位，见大的市面自然小么。我的理解也有语言歧视的方面因素，河北人说话垮垮的。

东北地区基本是由流民迁徙发展起来的，而来此地的人又大多数是山东人和河北人。东北的原住民是满、蒙、赫哲等少数民族。基本以游牧为主。中国的流民史，我不曾研究，大体知道南部沿海地区有客家人一说，就是由内地迁徙到那的一族人群。我臆想，人类迁徙，除生计外，可能就是“外面”的理想化。再则，就是人在腹地呆久了，会很闷，向南向北都是海洋的方向，对广阔的探究，走向大海，大概是人类的理想。

不知从何时起，发现了东北广袤的土地，丰富的矿藏。“闯关东”成了时尚。我祖上，就是在这个大潮中，撇下山东济南府长青县柴家庄喜鹊窝，来东北的。是清朝中晚期，主要是到桦甸金矿淘金。那时有位“韩边外”，很有名，跟他在一起采金。这个韩边外大概后来受皇封，边外应该是一种官职或者是封号，总之有金矿的开采权，还有一定的地方武装。他这一封号世袭，考古查证说，他家族的墓地就在现今的松花湖底，有高耸的汉白玉墓碑，日本人来了以后，建造了丰满水电站，给淹没了。我爷爷的爷爷和我爷爷的父亲，一度也很富裕，鼎盛时期，刀鞘马鞍都是镶金的。后因常年在深山中，就不愿干了，下山进城开了一些生意，那时的富裕阶层吸大烟是时尚，以至于惰于经营，家道中落，到我爷爷这一辈只能给有土地的人做雇工了。后来凭着老老人家的精明，渐渐有了些小产业，但从而也意识到读书的重要，所有子女都送到学校，最高学历达到伪满高中。他不懂什么奴化教育，觉得读书就是知礼的最好途径。在哪个朝代都有用。共产党来了，因父亲这一代都上过学，很快的，都成了国家干部。进一步验证了读书有

用这一人类基本共识。

等到了我们这一代，除了早先有部分人管妈叫娘外，已没有任何山东人痕迹，生活习惯也与山东人也有天壤之别。甚至骨子里还有点瞧不上山东人苦瓜瓜的口音，和粗犷的饮食。山东老家，只能是上上代人心中的念想，我们就是土生土长的东北人，山东，就是个外地。

河北人是闯关东人中的一部分，没有山东人多。小时候有个同学，叫杨么哈，大家都叫他“老坦儿”，也并不知道是什么意思，除他爷爷口音和别人有点不同外，没什么区别。生活条件都差不多，甚至还强一点。证明河北人并不是传说的那样不开化。去他家玩耍，叫他老坦儿，他爷爷呵呵的笑起来，并不恼。想来这种俚语也并无多少贬意，反而是一种亲近。相反南方的“客家人”似乎倒有一点疏离，有外地来做客的意味，在当地人眼里，你，永远是外地人。看来少数民族的包容性反倒很强。一直以来，这些山东棒子跟河北老坦儿们，主人样大刺刺地占据着社会主流，好象天生就是地产。

靰鞡鞋

旧话的一个说法，东北有三宝，人参貂皮靰鞡草。人参跟貂皮没什么好解释的，就是本地特产嘛，也算是上好的东西，但把草于人参貂皮等同，还是有其特殊性的。

我不知道是因有这种草，才产生了这种鞋，还是因有这种鞋才把这种草叫成靰鞡草。谁先谁后我没有做深层的考究，总之，人们把名贵的东西称作宝的同时，也常常把看似不值钱，却随时取之用之的自然之物，视为天赐，而感天感地，再比如水。

靰鞡草细密柔软且韧性极好，在物质匮乏的年代，是冬季良好的保暖材料，特别是垫到鞋里，暖和耐磨。山坡塘口，到处生长，好用又丰富。那么靰鞡鞋呢，就是指专门蓄这种草的土制棉鞋，只在冬季穿的。鞋是用整块牛皮做的，从鞋底向上拉起定型，鞋脸抽一圈圆褶，有一鞋舌，大体有鞋的行状而已。鞋面用牛皮绳网状穿拉，鞋帮及脚踝，号码不是很准，以塞草多少决定。这种鞋不蓄草大概也没法穿，又大又硬又滑，很硌脚。当然，袜子的兴起还很晚，穿鞋

时（特别是冬天）用一块破布包脚，包脚布的优劣，也取决于家庭经济条件。

靰鞡鞋的缝制，是最为原始的梳皮处理，有极强的防水性和较好的柔韧性，这大概就应是皮鞋的初级阶段吧！当年的劳动者，穿着这种“皮鞋”，而且是“皮棉鞋”，穿冰踏雪，咯吱咯吱的皮鞋声，像担着重物的扁担的颤巍声，回荡在山谷小径，白桦林间，屯头巷口，有着极强的乐感。靰鞡草透析干爽暖和，又能随时更换，恰好是普通百姓必备的上等品。

靰鞡是满语发音，可以理解为鞋子的意思，乡下从前也叫棉水靰鞡，就足以验证它的防水性，起源与哪朝哪代我说不准，可以肯定的是起源于满族或东北原著民的其他少数民族，我爷爷以上肯定穿过，我认为绝迹于上个世纪七十年代，因为我儿时还偶尔见到有穿的。小说《林海雪原》中，李勇奇们就穿的那种鞋。当然，乌拉鞋似乎只限成年男子穿用，穿时必须打绑腿才配套。目前，大概也只有到民俗博物馆才能见到了。

土烟筒

烟囱，东北叫烟筒。

现代城里居民住的楼房，集中供热和电气化，基本没什么烟气排放，也就不存在烟筒了。排烟机排出的一点点烟气，在窗口打个孔就出去了。

我所说的土烟筒，是几十年前乡村土房时代的产物。上个世纪六十年代末、七十年代初，我家从城楼下放到农村，走“五七”道路，父亲的名字叫“五七战士”。“五七”是指毛主席在某一年五月七日发出的指示，大体是号召城市里的机关干部到农村，接受贫下中农再教育。幸好父母也是农村家庭出身，对农村生活并不陌生。

第二年春天，生产队专门给我家建了一处新房子，用黄泥掺上切碎的稻草，再用叉子一层层堆起四墙，里边房间的间隔，用木杆立桩，中间用树条编织，再用稀泥抹上两边就是墙。房顶用木头钉几个三脚架，再钉上板条，外面用稻草一层层扇房，象蓑衣那样。内棚用高粱杆儿吊棚，有条件买一点花棚纸糊顶，买些旧报纸糊墙。

最突出的要数房子侧面的大烟筒，直径有房山

墙三分之一，高度过房顶，可以说是巨大，象工厂的烟筒。也是用木杆立桩，树条编织，或用稻草拧成粗绳，沾稀泥编织成形后里外套泥。它用同样粗大卧地的脖子，连接屋内的土炕，土炕连接厨房大大的锅灶。

燃料基本是玉米杆和去粒后的玉米棒。那东西起不来大火，烟很大，遇上雨天淋湿，烟就更大，巨大的烟筒，黑烟滚滚，整个房子里也滚滚浓烟。

那时候，整个村子没有一户砖房。砖房是不需要在外边建烟筒的，它直接砌到墙的夹层。傍晚，气压底，家家房顶升起炊烟，在村子上空汇聚了一层，飘飘袅袅。妇女喊着贪玩的孩子回家吃饭，放牧的牛、猪、羊等在幕蔼中纷纷归来。这在诗人眼中就是标准的田园生活了。

巨大的烟筒，当然也是文化生活贫乏时期，孩子的重要游乐场。比如捉迷藏，基本都是围绕着它进行。各家各户都一样，藏谁家的烟筒后是不好分辨的。那时我还小，三岁吧，几乎每天都爬到烟筒脖子上，手扶着粗大的烟筒，了望和等待着哥哥姐姐们的放学归来。

那一年，我家院子里闹蛇，妈妈经常抱进屋里一捆玉米杆，在填进锅灶的时候，就窜出一条蛇来……一天，哥哥放学回来，想到房后园子里摘黄瓜吃，他正要从烟筒脖子上爬过去，我想故意吓他，拉一下他后衣襟，“有长虫！”不想，话音未落，真的就从那儿立起一条蛇来，花花绿绿的，色彩极其斑斓，当地农民叫这种蛇为“野鸡脖子”，毒性很大的。哥哥拽起我就跑，邻里小伙子来打蛇，那家伙已不只去向。从此，我就不再靠近那烟筒，总感到那是蛇盘踞之所，连接房前屋后的路就这样被它阻断并把我赶到了外围。多年后，我知道，蛇是怕人的，人躲蛇，蛇也躲人。而且蛇更是怕烟的，它不应盘踞于此，而仅仅是路过那里，反而是我们阻挡了它前进的方向。

轱辘井

这是俗称，学名叫轱辘井，利用绞盘起重的原理。几时年前在乡村还较普遍，现在很少见了。这种井是供全村人用的，因此很大，也很深，下望黑咕隆咚的，有过丈。井口用木头或石头砌成方形，两平米

的样子。再用木杆或粗铁管支两个架子，一个立在井边，一个立在井口，然后，横一个粗大的辘轳，辘轳边焊接一个挺长的把儿。一根长长的铁链或绳子，一头固定在辘轳上，一头固定在水桶上，摇动吱吱嘎嘎的辘轳，把水打上来，这也算是村子里屈指可数的机械吧。

这水桶如果是木头的，长期泡在水里就很重，摇起来就非常吃力。如果是铁皮的，农村叫水管，又太轻，就在桶梁上栓一块铁，易于下沉。冬天时候会很糟糕，水桶内外结上很厚的冰，费很大的力气，一次打不上多少水。而且井的四周也因长时间有水撒下，形成小山一样的大包，行走非常不便和危险。人滑倒，桶摔出，是常有的事。

摇这种井一定要有力气，一次性摇上来，如果小孩子力气小，摇到半路没劲儿了，是非常危险的事。手一滑，吊在半空的一桶水就迅速下坠，摇把也象陀螺一样快速地反转，如躲闪不及，长长的铁把极易把人扫倒和打伤或打到井里去。我总认为，那井口实在是太宽了，似乎能下去一头牛，又极其幽深，黑幽幽象能吞噬一切的魔兽的巨口。

小时候，听过老年人说的一则民谣：“一夜北风冷，大雪下得猛；黑狗身上白，白狗身上肿；山是冰疙瘩，井是黑窟窿。”漫天大雪，只有井最突出。

听一回民俗专家讲“井”的文化，咱中国人对家乡的井、水有一种天然的近乎，总会说是喝哪的水长大的。因而有“背井离乡”一说。著名的那首“床前明月光”，就是指坐在井床（台），看井水倒映月亮，勾起对家乡的思念之情。去外地谋生，喝不到家乡的水，内心是极其惆怅的。

从外地平安回来，第一件事就是喝上一口家乡的水，咕咚咕咚下肚，哈地喘一口气，心满意足地说，“家乡的水真甜那！”或者“又喝到家乡的水啦！”好象必须有这么个程式，否则你回来干嘛来了？

也常听有跳井的。没有高楼，也不靠海、靠江，自然就不能跳楼、跳海、跳江。好象农村里因各种原因不活的人，跳井是唯一不太费力的死法。井口又那么宽，产生死的念头，很自然就想到井。淹死了人，就污染了水。清理的办法叫淘井，组织一些壮劳力，将井水打净，再下到井底清出一些泥沙，等水再慢慢从地下溢出，水位升起，继续饮用。

当然也有意外掉下去的，救助及时，这个摇把就

起到关键作用。让掉下去的大人或孩子，抓住绳索或有能力站到桶里，很容易的把他摇上来。也会有家禽等小动物不慎落下去的时候。比如一只鸭，引来一些人围观，鸭子在下面沿井壁画着圈儿，嘎嘎地叫着，上面的人哈哈地笑着，并不急着救助井中观天的鸭，让一坛井水泛起一阵涟漪。

现在乡镇饮水已有了革命性的改变，基本家家有水井，封闭的，用一根尼龙管下到井里，再接到厨房，井下装有电动水泵，只要在屋里一合电开关，“嗡”的一声，水，就上来了。

酱缸

话说东辣西酸，南甜北咸。这咸，就和北方人的大酱有关。江南一带生活的人们，一般极不理解东北人，把黄瓜、白菜，甚至茄子、大蒜等用手抓来，沾上浓稠咸咸的酱生食大嚼的样子，常惊讶得合不拢嘴儿，无疑于食毛啖血！正像东北人不理解，他们将好端端、香喷喷的肉包子，为什么要硬生生地塞进一块糖一样。他们都有一个共同的感叹：“那该怎么吃”！

但，土生土长的东北人民，对酱，乃至以此衍生的饮食图腾——酱缸，有着极其深厚的情怀。如长期漂泊在外，最念想的就剩那口爽爽的蘸酱菜了。就像古时候的人们，背井离乡，心中的那口家乡的井。坐井台，心惆怅。

住在小城或乡下，下酱，依然是家庭生活中不可或缺的一件事。城市里就不好制作了，楼房里阳光不够充分，加之酱味浓重是多有不便之处。只好在超市里买真空包装、不香不臭的酱来吃，这就有些寡淡。只有住平房，有个朝阳的院落，此时才好操作，贫民的生活才因此有了味道。某种意义上，我认为，所谓平民，就是专指住平房的民众。居住于此，大家平等亲密，走东家窜西家的方便，是晚饭后的一道休闲景致和期盼。谁家的客人多，不光是他家宽敞，更体现好人缘的凝聚力，也是一种尊贵。住在盒子式的楼房就没有这份快乐，死相相，没有活力。譬如我老爹曾数次地向我探寻，“咱家右边儿这家姓啥呀”？我说，“咱哪知道哇”！

秋后，大豆收获上市，是制作酱的时节。“制”

和“下”是有区别的，“制”是前期的一些准备工作，“下”是次年阳春放到缸里，加盐、水，泡制发酵的时候，也就是说，这要分两步走。

首先是要烋豆，大豆选好，拣出掺杂进的个别小石块和沙粒，洗净，放进一口大锅里，文火蒸煮起来，这个量，要视自家人口多少而定，这是全家一年的蘸头儿了。当咕噜咕噜的大锅沸腾，豆香飘散开来的时候，征询的话语也传过来。

“张嫂，你家今年烋多少斤豆子呀”？

“今年少，才四十斤。你家呢”？

“俺家整多了，娘家拿来三十斤，那死鬼又扛回三十斤，我正寻思呢，都烋上不”？

“烋上吧！大长的年”。

烋豆子不能火太旺，否则会呲底，糊了锅，直接影响酱的味道，因为这不是做酱油。待豆子熟了之后，就成了孩子们最欢快的事了，趁大人不备，把脏脏的小手伸进锅里抓上一把偷吃，烫了手也舍不得扔，左右手快速的倒腾，还用嘴呼哧呼哧地紧吹着凉气，填进嘴里，还要揪成个O型，再向外哈凉气，哈两下，再快速嚼两口，还烫，还得哈气，再嚼……吃多了，又口渴，水缸里舀一瓢凉水咕咕地灌下，与肚子上的豆子一混合，就很胀气，喂嘎地打嗝，一串串放响屁。家长此时也宽容地笑骂，“又偷吃豆儿了，看下酱不够的”！扬起巴掌，不疼不痒地在孩子后背拍一下。

煮好的豆子，要用一个光滑的木棒或一个玻璃瓶子，将豆子插碎，捣烂，使之成豆泥，再一块块的摔夯成一个个长方体的酱坯子，用铲子拍打平整，用牛皮纸包好，存放起来，这叫“隔”，是个发酵过程，最好是放在通风的架子上，会少一些霉变。这样一放，就是一整个冬季。

待到阳春的四月初八，春暖花开之际，也是各家各户陆续下酱的时候，刷缸！刷酱坯！就在房前屋后忙碌起来。为什么非要选择这个时候？和种地一样，有个时令问题，过了这个时间再下就不好吃了。所以为什么现在在超市里买回的制式包装的酱不香呢！那都是机械化生产出来，缺少灵性的。而选择这个日子，还多多少少有种仪式感。

经过一个冬天的存放，酱坯表面水份挥发殆尽，干裂板结，“隔”的差些的，还生有一层绒绒的白毛儿，中间因发酵，已由原来的金黄变成古铜色，甚至

还有些发红。洗刷干净后，再将其一小块一小块地掰碎，放进加了水的缸里，水的多少，决定着酱的浓度，但原则上不宜太稀，否则蘸的不是酱而是盐水了。然后是放盐，那种大粒的洗盐，这个比例视豆子的多寡而定，也由各自口的轻重决定。当然，想吃的省些的，也会多放些盐。

此后一个相当长的时间里，就是“捣缸”了。用一个长木柄，下端平行镶一个枕头型或椭圆形的木板做的“酱耙子”，搅弄浸泡了盐水的碎酱坯，这是个清洁过程，在搅弄的过程中，酱水翻卷，将杂质和脏的沫子卷上来，用筷子和小勺挑舀出去。这也是一项很见技巧的活儿，打高了，酱溅出来，喷到身上。打低了，水花小，杂质翻不上来。每天要捣上两回，每次要个把小时的，因此，也需要勤快。泡得差不多，家家户户呱嗒呱嗒的捣缸声就此起彼伏地响起来。妇女们右手执酱耙子柄，动作不急不缓，匀速地捣着缸，左手拇指和食指间捏这个小勺，对应手背方向，中指的两侧还各夹支筷子，用小勺贴着缸内壁撇出翻上的脏沫子，间或用筷子夹出缸里的一根小草棍儿，一个小飞虫，或一个小姐壳。拣出后，筷子会在缸沿外磕一下，震掉它们。捣缸的呱嗒声和筷子敲击缸沿儿的啪啪声，几乎回荡了我整个童年。

捣好的酱缸里，呈现的是透彻的鹅黄色，而不是黑漆漆的，否则，就会证明这家女人懒散埋汰。这就致使原材料一样的酱，制作出来后，每家的味道都不同。吃百鸡宴是一个味，如吃百家酱，却真真的是百家百味！

这还没完，酱是要由阳光晒的，这就是下酱要在阳光充足的室外的一个重要原因。经过阳光的晒制，酱才能二次发酵，通常叫“发缸”，萱萱的涨起一层，就像发好的面一样。发了缸的酱，香气才会出来，浓浓的新酱的酱香弥漫整个院落，此时才成为熟酱，方可食用。各家各户会竞相舀上一碗，交换着品尝，品评。色香味俱佳的，无疑是一件很有面子的事情。

缸在外，就会有灰土纷扬，飞虫覬觐。因此，要用纱布罩上。先用粗铁丝围成缸外径大小，缝到纱布边沿，形成个箍。或在纱布四角包垫上重重的一个大螺丝帽，以免被风刮起。

当然，天总是要下雨，如果缸里积了雨水，就会生雨蛆虫，不光不卫生，酱还会变味儿，泻寡。缸帽

子是必备的，一般情况会用洋铁皮，打制一个直径略大于缸外沿的尖顶圆锥形的酱缸盖，如草帽的形状。每当雨滴开始滴落时，人们就奔出屋来，抢在雨滴密集之前把“帽子”盖在酱缸上，听到雨滴噼啪砸落在铁皮上时，人才会回屋，或望天儿，或卷棵旱烟点着，这时才是最安心的时候。如果出门很远，又没有预见到会下雨，眼看着瓢泼大雨，气势如虹，那将是极其痛心疾首的一件事！盖酱缸，是生活中一项极其重要的一项工作。如被遗忘，大人要被主妇骂，孩子要被妈妈打。

前边说过，这一缸酱，是要吃到来年再次下酱的时候的，但总会有个别人家不够吃，端着个盆，去邻家借也是常事，来年新酱下来时再还，或者用豆子抵。当然，这种行为多少会在被借方心里有些不齿，会被认为是过日子少算计、没规划的行为。可借方用来年的新酱换陈酱，内心还隐隐的觉得亏欠呢！

围绕着这一缸酱，就是东北人，人人、餐餐必备的滋味了。特别是夏天蔬菜的时令时期，除了豆角、土豆之类不可生食的东西外，都可成为蘸酱之菜。从初春的柳蒿儿、猫爪子等山野菜，到黄瓜，生菜，以至于上秋儿的萝卜、白菜、大葱、大蒜等等，等等，可谓百味归酱，百香归酱。

中国有八大菜系，东北人也在积极打造自己特色的菜系，大江南北，也都有东北特色的“东北人家”之类的小酒馆，大酒店。其中很有名的一道菜叫“大丰收”，就是汇聚各种各样蘸酱菜于一盘，足见能蘸酱的菜该是多么丰富。酱，又成了百味之根！

说酱，必然涉及到它的容器，酱缸。吉林舒兰所辖的一镇叫“缸窑”，早先就是以烧制大缸的烧窑而得名，也许那里的泥土适合制陶吧，小时候，乘火车从那里经过，只见各家的院墙都是由破坛子、碎缸茬子砌成。真是与地名名副其实！几百年来（甚至更久），那儿出产了多少缸，恐怕无法估算，但在东北，缸的用处始终如一，盛水，积菜，下酱！而酱缸的另一个重要作用，是酱东西。此时的“酱”是动词，腌制的意思。酱什么呢？太多啦！可酱黄瓜，辣椒，大头菜，香菜……蒸熟的土豆，面瓜，鸡蛋……最好是一块肉，猪肉，羊肉，兔肉……上品是牛肉，牛肉有筋性，特抗酱。酱好的牛肉是红色的，我认为，用酱酱出来的肉，才是世界上香味最浓郁的美味。这种酱香的牛肉，绝不是市面上烹调制作出来的

所谓“酱牛肉”可同日而语。

当然，被酱之物，酱之前，需熟的不要蒸煮太烂，因为在酱的过程中，有再次被酱熟的过程，否则，就成酱泥了。所有被酱之物，要用纱布包好，口扎紧，投放进缸里，最好留有一条细绳搭在缸沿儿外，便于吃的时候向外提拉。当然也有不够讲究的，把酱的东西直接扔缸里。如果缸很大，捞起来是件及其费事的事，弄不好，就会永远遗留在缸里，混为酱泥。

新酱时期是绝对不许把东西扔到缸里的，因为这会程度不同的改变酱的质地和味道。酱过的蔬菜就变成了咸菜，无疑，又丰富了餐桌上的品种。真是百味入酱，酱香百味。

台湾作家柏杨就曾阐述过中国的酱缸文化，当然，他更多的是从糟粕情况说的，他说，什么东西只要到了中国，就会被腌制，变了味儿。其实，这何尝不是一种“融”和“容”呢？中国文化繁杂，自己的很多，外来的也不少，“酱”在一起，互惠互存，也没什么不好，本身就是一种世界性和民族性的体现和容纳。

■责任编辑：毕凌玮