

说说东北三大宝

■王天瑞



无论是东北人或关内人，无论是到过东北的人或没有到过东北的人，也许，大都知道这样一首民谣：“东北三大宝，人参、貂皮、鹿茸角。”

我到过东北。我曾在东北奔波 10 年。虽然我工作的部队机关驻守在大城市里，但由于职业责任，我经常奔波在崇山峻岭、奔波在深山老林、奔波在林海雪原、奔波在千里边境线上。我见过人参、貂皮、鹿茸角。不过，我见过的次数和数量并不是很多。一位朋友大笑说：“如果你天天见到，那些宝就不是宝了，就

是红薯、萝卜、大白菜了。”

至今，我还保存一棵东北人参哩。这棵人参，是老战友——新华社沈阳分社社长孙连生寄给我的。亲朋好友看到，无不赞叹奇妙。人参真像个娃娃，有头、有脸、有鼻子、有眼、有耳、有嘴、有胳膊、有腿、有肚脐眼儿、有胖脚丫……怪不得，东北人把人参叫人参娃娃。人参长在哪里呢？我听深山老人说过，也亲眼见过。人参不是长在高山顶，不是长在向阳坡，而是长在大山腰的背阴处。常常是，一棵人参周围的三尺地上寸草不生，而三尺外的茂密荒草又把人参遮盖得严严实实。盛夏，是人参开花的季节。人参的花儿红艳喜人。秋末冬初是采人参的季节。在深山老林里，常能看到三三两两的采参人。采参人对人参都有一种崇敬心理。谁要是发现了人参，即刻便高呼“棒槌”（俗称）！赶紧用红线拴住，并用铜钱镇住。传说如不这样，人参就会神秘失踪或转移。旧时，还要跪地磕头，感谢山神赏赐，然后才能挖参。人参能补五脏、安精神、明眼目、益智慧。古人就称人参为“百草之灵，百药之长”。不过，野山参极其稀少，几十年才长成一两。很多人冒着生命危险在深山老林里转悠大半年，最终空手而归。尤其是现在，野山参更是稀少，致使其身价陡涨百倍。谁要是采到一棵人参，立马手里就有钱花了。

貂，是一种毛皮动物，尤以紫貂最为名贵。其皮毛光滑油亮、黑中透紫、毛绒细密、柔软适宜，并且遇风更暖、遇水不湿，号称“裘皮之王”。有一年夏天，我和许佑柱执行任务，从长白山区赶赴完达山区，乘车途中，遇见一紫貂在山石上蹦蹦跳跳。人们乱喊：“紫貂！紫貂！紫貂！”司机立即停车，让人们观看。那紫貂像家猫，但比家猫细长些，精巧灵动，漂亮好看。吉

林左家“三宝”研究所的专家告诉我：“紫貂性情古怪，放在笼中整天疑神疑鬼，惊慌不安。紫貂喜吃松子、浆果，还喜吃松鼠、小鸟、野兔、小鱼。”可能那紫貂不知汽车为何物，又听到人声叽叽喳喳，吃惊地转动一会儿小眼睛，扭头就跑，瞬间便无影无踪，只留下一个紫貂的话题供人们闲聊。

鹿茸角，是雄鹿初生的嫩角，也叫幼角。鹿茸角初生时，极为柔软，表面长满茸毛，里面是软骨和毛细血管。鹿茸角一年换一次，或者说一年生长一次。正常情况下，鹿茸角夏天生出，约 80 天成熟，七八月份——秋天为收茸期。吉林龙潭山鹿场的工作人员告诉我：“鹿茸角要一年砍一次，如不及时砍下，角一旦老化，就不能收获了，第二年春天便自动脱落。鹿茸角含有大量激素，药用价值极高，可生精补髓、养血益阳、健神益寿、强筋壮骨。常服鹿茸制品，可使人精神焕发、充满活力、朝气蓬勃、老当益壮。”

在东北民间，还有这样一个传说哩！清朝时期，一年冬天，皇上到东北深山里打猎，兴致陡涨，天黑忘归，只好住在山神庙里。皇上睡正殿，小兵们睡在院子的乌拉草上。半夜，皇上冻醒了，走到院子里，看到小兵们睡得香甜，便抓起一把乌拉草填在毡靴里，顿觉暖烘烘的。第二天，皇上问大臣：“东北几大宝？”大臣说：“人参、貂皮、鹿茸角。”皇上说：“不对，是人参、貂皮、乌拉草。”于是，普通老百姓都记住了皇上封的东北三大宝，人参、貂皮、乌拉草。

这样说来，人参、貂皮、鹿茸角再加上乌拉草，东北就有四大宝了。其实，东北何止四大宝，东北有百宝、千宝、万宝，遍地都是宝！

诗歌

秋收

（外二首）

■王雪奇

秋收时节真繁忙，收割机械轰轰响。
又是一季好收成，玉米棒子晒成场。

农民乐得把口张

风调雨顺多打粮，村村落落遍地黄。
五谷丰登唱泰平，农民乐得把口张。

中秋月儿圆又圆

中秋月儿圆又圆，普天之下共团圆。
和平共处共赏月，同庆抗战胜利年。

苦甜相思

（外一首）

■张巍

绕过一个弯
送走一座山
甩掉一堆相思的烦

翻过那道岭
绕过这汪泉
雨过天晴
饮一杯清新
醉倒秋月弯

城市喧嚣窄
山谷静音宽
苦甜相思
共渡人生船

相聚花开香
离别湖雨滴
一句叮嘱温热梦
回眸一笑月儿圆
风雨雪霜脚下踩
苦甜相思挂蓝天

沉甸甸的思念

是否能借用你那双明亮的眼睛
看看清溪与大海
让灿烂阳光
驱除心中雾霾
让肤浅不再肤浅

是否能借用你勇于跋涉的脚步
走遍秀美山川
给浮躁增加一些生命的内涵
让延伸的记忆去丈量
爱与恨的深浅

是否能借用你结满茧子的双手
收获秋天
帮空虚无为的心
装满酸甜苦辣
并拜托鸿雁传书
告知在外流浪的心
汗水换来的不仅仅是果香
还有挂在蓝天上
沉甸甸熟透的思念

月夜

■王继红

当那团虚虚的云、带着一丝凉气黯然飘去时，乾坤朗朗，霎时泄下一地的银白，裹着柳丝袅袅影影，凝固成霜。

院中一株月季，披着一身的玉衣默然挺立，清冷、孤傲、独寂，任凭枝叶满露，也不肯垂下那单薄的花蕾叹息！

原本以为风儿已去，此刻却与那梧桐僵持着不肯前行，轻柔到不能撼动树身，只一味倔强地不时摇曳，终于带下一片落叶。落叶上面那细细的纹路竟像一封家书，写满思念、酸楚和甜蜜！

夜空中传来鸟鸣，抬头极目望去，只看到单影卓姿，慌慌飞去。也不知是谁在那里用手拨弄云弦、挑动风丝、撒下晶莹的露滴，打湿了谁的眼又润透了谁的心。

月圆思念本是美的，却让那独自的人有些伤感。只等月到中天孤影不见时，方见夜色悄悄万家灯火。

唯愿月圆人亦圆。



中秋节·娘·焦馍

■尚纯江



在中秋节，除了月饼，我喜欢吃的是娘做的焦馍。在我们家乡，中秋节除了吃月饼赏月以外，焦馍也是一种不可或缺的美食。如今想起来，娘做的焦馍那种焦香酥脆的味道还在唇舌间缠绕。

每年八月十五前几天，母亲都会早早起床，晒芝麻筛芝麻。每当母亲开始做这些工作时，我就知道中秋节快到了。

筛好芝麻，娘开始和面。做焦馍的面很有讲究，里面要加芝麻和少量的盐，面和得越软越劲道越好。面必须要能承受住小擀面杖一圈一圈地擀，直到把面擀得薄如蝉翼。

因为我家兄弟姐妹多，所以娘每年都要和一大盆面。

和好面后，娘把面揪成一个个面剂子，在案板上擀面。把一个个面剂子擀成薄如蝉翼的面皮。这些面皮里的芝麻粒像一颗颗珍珠镶嵌在面皮里。

擀好面后，就开始烙焦馍。烙焦馍的工具是鏊（áo）子。用三块砖头把鏊子支起来，下面加些柴火把鏊子烧热，把擀好的面皮放到鏊子上开始烙焦馍。娘用一个竹板轻

轻转着圈挑动着面饼，翻动着面饼。不一会儿，这个面饼就变成了焦黄焦黄的焦馍，散发出诱人的香味儿。

娘说，烙焦馍是个技术含量很高的活儿。其中有三个关键的细节：一是和面，和面要把面和好醒透；二是要把面饼擀成薄如蝉翼，薄而不烂；三是火候，烧火用的柴最好是芝麻秆或者麻秆。因为火大了，焦馍容易僵（音 ōu），而这两种柴性温，用它们烙的焦馍不容易僵。

烙好的焦馍再用小火烤焦放凉，焦香酥脆，让人回味无穷。

每年的中秋节，娘总是做很多这样好吃的焦馍。因此，秋天一来，我就盼望着中秋节的来临。因为中秋节一到，就会有焦馍吃。

但是，1985 年的春天，娘永远地离开了我们。我再没吃过像娘做的那么好吃的焦馍了。前两天上街买月饼时，我发现一家卖焦馍的，生意特别好。他们家的焦馍是用传统的做法做的，我就买了一个。尝了一下，我个人认为确实很好吃。但是，我吃着吃着，眼泪就忍不住地流下来。我知道，我想娘了。