

“2022 我爱哈尔滨”主题征文大赛活动评选结果揭晓

60余篇作品结集成书讲述“哈尔滨故事”

本报讯(记者 韩冰)由中共哈尔滨市委宣传部、哈尔滨日报社主办的“2022 我爱哈尔滨”主题征文大赛,日前落下帷幕。梁晓声、阿成、唐飙、薛苏里、苗萌等 8 人获得特殊贡献奖,《江畔夕照》等 5 篇作品获得一等奖,《哈尔滨,我为你作赋》等 8 篇作品获得二等奖,《情牵太阳岛》等 12 篇作品获得三等奖,另有 29 篇作品获得优秀作品奖。主办方精选了参赛作品 60 余篇,集结《“2022 我爱哈尔滨”主题征文大赛优秀作品集》,该书已由哈尔滨出版社出版。

此次征文活动历时半年多,受到了国内外文学爱好者和各界读者的广泛关注,共收到省内各个城市,上海、山东、江苏、陕西、重庆等省市以及国外的纽约、多伦多等地寄来的参赛作品 1200 余篇。

作者中,既有资深的作家、机关干部、离退休职工,也有企业员工、基层民警、学校的教职员。此外,患有听力障碍的残疾人,在澳大利亚攻读博士学位的青年学子、曾经被哈尔滨这座城市温暖过的外乡打工人都踊跃投稿。

不少和哈尔滨颇有渊源的大师名家也热情参与了此次征文活动。远在大洋彼岸的小提琴家薛苏里,用一篇 6000 余字的长文,记述了他把国际顶级赛事——“勋菲尔德国际弦乐比赛”带到哈尔滨的经历,表达了他对家乡的热爱和依恋。《人世

间》的作者、著名作家梁晓声在《美丽的哈尔滨》中,用朴实无华的语言,表达了对故土最真挚的情感。著名作家阿成用《鲜花柳枝节》这篇美文,抒发了哈尔滨人对大自然的热爱,对美好生活的憧憬。哈尔滨市作协主席唐飙,历时几个月精心打造了力作《哈尔滨范儿》,梳理了哈尔滨的百年历史,书写了这座城市的风骨和品格。凭借《晚霞中的红蜻蜓》获得北欧国际电影节最佳纪录片导演奖的苗萌,为故乡哈尔滨写来了一封饱含思恋的“情书”,把他的回忆与深情娓娓道来……

2022 年 5 月至 11 月,这些优秀的作品在《哈尔滨日报》太阳岛副刊和“冰城+”客户端上进行了刊发、推送,受到了各界读者和文学爱好者的广泛好评。主办方邀请了黑龙江省文联驻会副主席戴立然,黑龙江省委省作协副主席、哈尔滨师范大学文学院教授、博士生导师郭力及哈尔滨作家协会副主席王若楠等 7 人,组成专家评审委员会,在众多优秀作品和作者中,评选出了特别贡献奖 8 人,一、二、三等奖作品 25 篇。

主办方还从参赛作品中精选了 60 余篇散文、随笔,结集成书,由哈尔滨出版社出版。著名作家蒋巍以《哈尔滨,诞生在一朵雪花里》一文为读书深情作序。“手绘哈尔滨第一人”孙嘉驹为该书绘制了 30 余幅独具特色的插图作品。



读者翻阅《我爱哈尔滨》。

“2022 我爱哈尔滨”主题征文大赛评选结果

(排名不分先后)

一等奖(5 篇)

- | | |
|---|--|
| 《江畔夕照》
《冰城飞来“爱情鸟”》
《哈尔滨,桥上的旅行》
《烟火漫卷》
《柳树的风格》 | (作者:蒋蓁)
(作者:徐安然)
(作者:徐亚娟)
(作者:杨藻)
(作者:白衍吉) |
|---|--|

二等奖(8 篇)

- | | |
|--|--|
| 《哈尔滨,我为你作赋》
《遇见萧红》
《呼兰河口看“海”》
《江畔情思》
《松花江北岸,新蓝海浩瀚苍茫》
《丁香白丁香紫》
《音乐系的城市》
《寻龙金源》 | (作者:王作龙)
(作者:冷江)
(作者:徐平涛)
(作者:田广学)
(作者:王宏波)
(作者:刘雨霞)
(作者:杨勇)
(作者:田孟龙) |
|--|--|

三等奖(12 篇)

- | | |
|--|---|
| 《情牵太阳岛》
《哈尔滨的味蕾》
《新区·新家》
《榆荫下的泥草房》
《城市中的“火焰蓝”》
《你是人间不落星》
《一堵“墙”的变迁》
《恰是银河落江湾》
《东北林大“英语角”》
《走在“网红桥”上》
《夜色下的哈尔滨》
《因为你们,爱上这座城》 | (作者:衣殿臣)
(作者:依尘)
(作者:吴志超)
(作者:范晓锐)
(作者:于秋月)
(作者:王婷婷)
(作者:万连生)
(作者:韩玉皓)
(作者:赫崇明)
(作者:郑旭东)
(作者:张子焕)
(作者:葛瑞源) |
|--|---|

优秀作品奖(29 篇)

- | | |
|---|--|
| 《黑大的丁香开了》
《城市印象》
《太阳岛上》
《马迭尔窗台音乐》
《满城冰雪满城情》 | (作者:空桑)
(作者:牟欣伦)
(作者:闫语)
(作者:孙燕超)
(作者:武红军) |
|---|--|

- | | | | | | |
|--|---|---|---|--|--|
| 《一座生长丁香花的城市》
《太阳岛上的千里姻缘》
《哈尔滨的丁香》
《一路风行景色新》
《“提速”的哈尔滨》
《喜看“老道口”飞彩虹》
《观剧萧红》
《哈尔滨站记事》 | (作者:张静波)
(作者:孙思华)
(作者:杨乃华)
(作者:吴静荣)
(作者:任青春)
(作者:王宝滨)
(作者:石彤)
(作者:虔修革) | 《我们都爱哈尔滨》
《品韵哈尔滨》
《大石头房子》
《在冰城的日子》
《抓住哈尔滨的春》
《哈尔滨的牵念》
《漫步中华巴洛克》
《公园里的幸福》 | (作者:李君莉)
(作者:邱小平)
(作者:子时)
(作者:童话)
(作者:黄超)
(作者:张玉宝)
(作者:孙倩)
(作者:王凯) | 《遇见哈尔滨的温暖》
《哈尔滨,我打工路上的幸福驿站》
《梦回冰城》
《在群力穿越“金源”》
《哈尔滨的秋》
《最近的城 最近的爱》
《漫话“老头湾”》
《何家沟印象画》 | (作者:曲树丰)
(作者:刘长虹)
(作者:陈贵诚)
(作者:陈杰)
(作者:冯殿波)
(作者:胡胡)
(作者:陶广斌)
(作者:刘彩华) |
|--|---|---|---|--|--|

优秀作品奖(29 篇)

- | | |
|--|---|
| 《一座生长丁香花的城市》
《太阳岛上的千里姻缘》
《哈尔滨的丁香》
《一路风行景色新》
《“提速”的哈尔滨》
《喜看“老道口”飞彩虹》
《观剧萧红》
《哈尔滨站记事》 | (作者:张静波)
(作者:孙思华)
(作者:杨乃华)
(作者:吴静荣)
(作者:任青春)
(作者:王宝滨)
(作者:石彤)
(作者:虔修革) |
|--|---|

老家的年集

□冯殿波

着头巾开始出发了,她们往往三个一伙,五个一群,有说有笑地前往赶集的路上。

等到日上三竿暖阳高照的时候,年龄稍大一点的家庭主妇,还有一些老年人会抱着或领着几个孩子,开始往集市上赶了。他们走得晚,主要是怕冷,再说了,去早了集市上的一些商贩还没摆完货,人也比较少,没有多少热闹。

小的时候,农村还相对落后,条件好的骑个二八自行车,前梁坐着孩子,车座驮个大人,偶尔遇到行人按个铃铛十分拉风。条件不好的推个解放前那种独轮车,载着老人或孩子,不紧不慢地走着,倒也有几分画面感。再加上那些步行的大军,有的挎个筐,有的拎个空空素袋子,陆陆续续排出了很长的队伍。尤其在经过一个村子之后,赶集的人员越聚越多,有骑车的、有推车的、有步行的,男男女女,老老少少,在乡路上形成了一道不可复制的风景。

小时候赶年集,还有一个名称叫作“逢山”,是当地人特地为过年准备的大集,一般要持续好几天,就是为了满足人们购物和娱乐需求。

赶集的地点相对固定,大多在乡镇指定街道或者专门空地上。山东老家人口密集,乡镇的大集轮流转,印象当中依次是小店集、金墩集、夏庄集、辛河集、大店集,五天一个轮回,往复更替,周而复始。

年集是一场农贸盛会。鞋帽和服装区里,各种布料、衣服、鞋子,花花绿绿琳琅满目,有的摆在地上,有的挂在架上,有的放在一米多宽的平台上。记得那时二姐常跟在母亲后面,好奇地看着这、看着那,有时相中了某件衣服想买,母亲

嘴里叨叨着“这个不好,这个不好……”硬是拽着她的手往前走,二姐嘟囔着嘴,依依不舍地回头望着,那场面想想都让人心酸。

在年画和对联销售一条街,中老年人领着男孩子,一会儿看看这,一会儿指指那,这也算是对我们最初的文化熏陶了。那些年画和对联铺展在塑料布上,一沓一沓的压在石头、砖块或板条下面,在微风吹动的响声中,迎接人们的挑选。

家乡人总是对生活充满着美好的希望与期待,那些年年有余、五谷丰登的年画,还有表达未来美好生活对的对联,成了人们的抢手货。有一个细节,始终难以忘记,父亲往往与摊主讲完价后,摊主就会熟练地把一块报纸,连同对联和年画卷到一起,然后把长出的报纸一扯,等着父亲付钱,把东西往我们这里一递,这单交易就算完成了。

在日用小百货市场,锅碗瓢盆生鲜调料占据了一整条街。农村讲究的事情很多,过新年添新碗、换新筷子,这是一种文化传统。过年办年货,包饺子,做好吃的,需要添置一些新的家什,还有就是柴米油盐酱醋,这些都是生活必备和日常所需,所以这些东西基本上都是家庭妇女的最爱。摊点上有人扯着嗓子叫卖,有人一相互讲价,还有的买了东西持着大筐小筐往外走,大家你挨着我,我挨着你,成了人的河流。

海鲜和肉食一条街,基本都是中年男人和妇女的主战场。新鲜猪肉摆上桌案,人们问价的时候,卖肉的人总是油嘴滑舌地称“我家肉最好,都是起早杀的,新鲜着呢!”在你犹豫着买与不买的过程当中,卖肉的人已经拿起了锋利的

刀子,一个劲儿地在肉上割,让你有了一种不想买都不好意思的感觉。

农村大集卖的东西是允许品尝的,赶年集的时候,也总有一些并不富裕的家庭妇女爱占小便宜,有的假装挑选东西,不时把海米拿几个品尝品尝。她们就这样从街的这头,一直品尝到那头,等回来被人发现时,就像做了亏心事一样,灰溜溜地挤进了人群。

在农产品销售一条街上,你总会遇到本村或其他村庄的熟人,大家“叔叔”“大爷”地打着招呼,显得十分友好热情。那些卖东西的人,一个个蹲在地上,身前都摆着筐,里面放着鸡、鸭、鹅等家禽,等着你来挑选。

赶年集还有几个最热闹的地方,在桥底或河沟边,总会有一些打把式卖艺的人。武术表演拳打脚踢,器械表演刀枪棍棒,气功表演手指头钻透砖头,杂技表演更是惊险刺激,魔术表演亦真亦幻。小时候,我最喜欢的就是听人说书,说书艺人扯着公鸭嗓子,手里敲着手鼓,说的过程中还带着动作,让人十分着迷。

那时候,也不知道这些所谓的艺人是从哪里来的,反正赶年集的时候经常看到,好在所有的表演都没有门票,等着一通表演和精彩段子结束后,往往有人会使劲地敲着铜锣,吆喝向围观的人要点钱。大家能给的多半是 1 分 2 分或者 5 分钱的硬币,至于一毛两毛的纸币,那就算是大钱了,像我们这些没钱的孩子们,就做个免费旁观者,为的就是看个热闹。

农村年集最吸引男人的地方莫过于鞭炮市

场。你只要寻着声音就能找到。小孩玩的摔炮、蹿天猴、大呲花,摆了满满一地,让一帮孩子看了就迈不开腿、走不动道。二踢脚、麻雷子、大地红、甩炮、小礼花更是吸引眼球,让那些童心未泯的男人,也找到了一种年轻的感觉。鞭炮市场的摊主为了揽客,往往会选择不同的品类,点了放上几个,那声音震天响,哪怕是离两里地,照样能听到动静,那种声响仿佛能穿透历史悄悄抵达灵魂。

那时的农村家庭收入都不高,基本上就靠交公粮返还的一部分现金,还有就是卖一头猪或是卖自家农产品所得。年集卖的猪头肉最香,远远的都能闻到香味。卖冰糖葫芦和年糕的叫卖声此起彼伏,糖果、冻柿子、苹果、冻梨、黑枣子摆满街头。小时候跟着母亲赶集,中午又累又饿,要是能吃一盘蘸着蒜泥的凉粉,或是一把香甜的黑枣子,就算是一种莫大的惊喜了。

年集有牲畜交易场地,有铁匠锻造农具的地方,有卖牛肉汤、喝小酒、吃煎饼和大饼的地方,反正吃的、喝的、穿的、用的,几乎应有尽有。年集是农村生活的一部分,它没有那么高的价格,也没有那么好的品质,简单、直接、纯粹、自然,让人回忆,引人深思。

小时候,偶尔吃一顿带肉的饺子,做梦都能笑醒。过年才穿的新衣服,晚上都不舍得脱下。父亲给买的鞭炮,高兴的跟小朋友吹上半天牛皮。母亲做的年夜饭,香喷喷的一大桌子,是一年当中最丰盛的美味。尤其除夕夜,一台黑白电视,几家人挤在一起,只为了看春节联欢晚会,大人孩子欢天喜地。再加上转着圈的赶年集,即使什么也不买,也会玩得昏天黑地。然而,那些所有的美好,都成为一种过往,成为一幕幕可以追忆的往事,它像一首唯美的诗,醉了岁月、醉了童年,也醉了乡村。

余光中先生在《乡愁》这首诗里写到:乡愁是一湾浅浅的海峡,我在这头,大陆在那头。对于我来说,隔着一湾琼州海峡的乡愁就是一缕酱香。我大学毕业后离开家乡。那些年,我回故乡探亲,返程时,我的行囊里总是装着一桶大酱。大酱跟着我上汽车,下汽车;上火车,下火车。一路颠簸来到千里迢迢的异乡,被我放在冰箱里,珍贵得舍不得吃了。

小小的一桶大酱承载了太多的东西,早已经超出了物质范畴本身带来的快感,更多的是精神层面的寄托。看着眼前的大酱,万水千山之外的故乡中的一切就都在眼前了——绿水青山、慈祥的祖母、姐妹们的欢声笑语……

在我的印象里,老家的人几乎都会做大酱。老家没实行平改楼、没有商品楼前,小镇上的居民住的都是平房。几乎家家户户都有一个大酱缸。我们家房前屋后有两个大菜园子。前边的菜园子里有一棵沙果树,沙果树旁边放着一个大酱缸。可别小看了这个大酱缸,它简直就是那个物质匮乏年代的美食源泉。

乡愁里的酱香

□李君莉

一到冬至,我家就开始烀黄豆,做大酱块子。烀黄豆前要先泡发黄豆。黄豆泡发好后,放在大铁锅里烀烂。捞出烀烂的黄豆,沥干水、剁碎,捏成像砖头一样的块状,大酱块子就做好了。把大酱块子用黄纸包起来,放在阴凉通风的地方,来年春天好“下大酱”。

开春,就可以“下大酱”了。经过一个冬天的“洗礼”大酱块子都风干了。先把大酱块子捣碎,放在大缸里。再加上盐水,然后把大缸用白布蒙上,上面再盖个竹盖帘子,竹盖帘上再扣上一个大铁盆,怕下雨浇着。大酱块子就躺在大酱缸里面静静地发酵了。做酱块子是父亲的活儿。“下大酱”是母亲的活儿。下完大酱,还要给大酱打耙,为了加快大酱的发酵速度。打耙耙也是我妈妈的活儿,她一天打两次酱耙,上午一次,下午一次。据说,大酱是吃与否关键在于下大酱的人。有人下的大酱好吃,有人下的大酱不好吃,我们家是我母亲下的大酱好吃。大酱发酵好后,掀开布帘子,一股股香味溢出来。飘到邻居家,王姨就笑呵呵地拿着大碗来了。

“大姨,来碗大酱。”她冲着正在菜园里忙碌的我的老祖母喊道。老祖母闻声走过来,给她抓了满满一大碗酱。王姨喜欢吃大酱,尤其喜欢吃我母亲下的大酱。她跟我老祖母说:“你们家的大酱真香,我爱吃。”

“爱吃,你就吃完再来,管够。”我老祖母说。大酱的吃法可多了。最常见的就是蘸酱。在我老家几乎什么都可以蘸酱吃。春天,曲麻菜、蒲公英、小根蒜等野菜蘸大酱;夏天,黄瓜、生菜、香菜等小园菜蘸大酱;秋天萝卜、萝卜缨子等蘸大酱;冬天把干萝卜、干白菜等干菜用水焯一下蘸大酱;还有一年四季都离不开的葱蘸酱,春夏小葱蘸酱,秋冬大葱蘸酱。当然这些也都可能蘸鸡蛋酱。所谓的鸡蛋酱,就是把鸡蛋打碎放在碗里,搅匀成蛋液,煎好后盛出。锅中倒入适量油,油热后,放入葱花,炒出香味后放入酱,翻炒至酱快熟后再放入煎蛋。再翻炒几下,香喷喷的鸡蛋酱就做成了。当然这只是我个人的做法,鸡蛋酱的做法是不尽相同的。

大酱还可以当成调料用,酱焖江鱼、酱焖肘子等美食都是用大酱当调料做成的,做辣椒茄子也用大酱。黑龙江肥沃的黑土地出产的黄豆色泽金黄,品质上乘,做出来的酱,酱香浓郁,让人欲罢不能。黑龙江的大酱文化源流漫长,不是三言两语能说清楚的,在这里我就不一一赘述了。

时光荏苒,随着社会的变迁,家家户户做大酱的日子一去不复返了。蕴含在大酱香里的淳朴乡情也化成了记忆里最美丽的风景。