

民族饮食赫哲族食俗 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/44/2021_2022__E6_B0_91_E6_97_8F_E9_A5_AE_E9_c34_44709.htm 赫哲族主要分布在中国东北黑龙江省的黑龙江、乌苏里江和松花江沿岸。是中国北方唯一的依靠渔猎为生的民族。从古至今"夏捕鱼作粮，冬捕貂易货"，只有少数人兼营农业生产。渔猎经济，决定了赫哲族的物质文化和饮食特点。在中国少数民族中，从饮食文化发展的历史看，还保留着比熟食习俗更加古老的生食习俗。生活在中国东北地区的赫哲族，渔业是其主要的生产方式，在那里形成了独特的"鱼餐"。赫哲族有吃生鱼的习惯。从鱼皮、鱼籽到鱼肉、鱼脆骨都有生吃的妙法。刹生鱼、炒鱼片、烤"塔拉哈"、炒鱼毛，刚刨花鱼片，成为食鱼的传统习俗。客人光临，渔民们为考验你是不是真正的朋友，使拔刀从活蹦乱跳的鱼身上割下一块肉，用刀挑起递给你，如果客人从刀上咬下鱼片吃下，那就会得到热情的款待；否则，就别想登家门。赫哲族招待亲友和客人常以"刹生鱼"表示尊敬。"刹生鱼"的制作，是用鲤、鲢、鲟、鳊、鳙等鱼先将肉从鱼骨上剔下两整块，切成相互连接的鱼条，再将鱼肉从鱼皮上片下，切成鱼丝，然后拌上用开水烫过的土豆丝、绿豆芽、杨皮、韭菜、辣椒油、醋、盐等，吃起来清香鲜嫩。这种生食习俗，在许多民族中都不同程度地保存着。赫哲族人喜欢吃"拉拉饭"和"莫温古饭"。"拉拉饭"是用小米或玉米小渣子做成很稠的软饭，拌上鱼松或各种动物油即可食用。"莫温古饭"是鱼或兽肉同小米一起煮熟加盐而成的稀饭。现在与汉族相同，绝大部分人家均吃馒头、饼、米饭和各种蔬菜。赫哲族

有一些独特的鱼、肉类风味食品，可以分成：生食有生鱼干、生肉干和新鲜生鱼。新鲜鱼的吃法较多，主要是拌菜生鱼。还有一种冬季食用的冻鱼片，如果尊贵的客人来了，有一盘冻鱼片是上等的下酒佳肴，其味鲜美凉爽，现在仍然备受人们的欢迎。熟食如加工好的鲟、鳇、鲑鱼子，其营养价值较高。也将鱼片和兽肉蒸、烤、煎、炖、煮、炒等技法加工后食用。其中鱼松每餐必不可少。典型食品有：拌菜生鱼，赫哲人叫"他勒卡"，鱼松，赫哲人叫"它斯恨"。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

www.100test.com