

原生态的食鱼方法

饮食即民俗，一个地方的饮食文化是最能体现其风土人情的，赫哲人的饮食一如他们的民族特质——粗犷而又原生态。赫哲族渔民为了考验初次到来的客人是不是真正的朋友，就会拔刀从活蹦乱跳的活鱼身上割下一块肉，用刀尖儿挑起递给他。客人如果从刀尖儿上咬下鱼片吃掉，那就会成为赫哲人的朋友，得到热情的款待；否则别想进赫哲人的家门。

为了表示对客人的尊敬，赫哲人常以“杀生鱼”招待亲友和客人。杀生鱼，对鱼的要求比较严格，不是什么鱼都可以用来杀生鱼的，多是用鲜活的鲤鱼。杀生鱼首先要贴着鱼脊骨下刀，片下鱼身体两侧的肉，然后在鱼皮上把肉切成丝，剔下放入盆里，倒醋没过，此为“斲”。因此杀生鱼，也叫“斲生鱼”。除了鱼肉外，带鱼鳞的鱼皮也不必弃之，可用树条子挑着架在火上烤，待烤得鱼鳞炸裂，散发出焦香味儿，去掉鱼鳞，切丝拌入鱼肉盆里，再加盐、葱花、香菜和辣椒油等一些佐料搅拌均匀了，一盆杀生鱼就算做好了。

到赫哲族人家去做客，还有两种食品肯定是少不了的，那就是烈酒和削冻鱼片儿。由于地理原因，每年的12月份，黑龙江下游的冰层可冻到一米多厚，渔民们开始在冰天雪地中挥舞着冰镩子镩冰眼在江上下冬网捕鱼了。为保持捕捞上来鱼的新鲜，不被寒风把鱼体内的水分抽干了，打上鱼后，多次沾水反复地冻，使鱼的体外面结一层厚冰，当地人管这种冻鱼方式叫“挂蜡”。

削冻鱼片儿前，先要把“挂蜡”的冻鱼拿到屋子里缓上。缓的时间要恰到好处，根据屋子里的温度而定。时间短了，鱼皮没有化透，剥不下来；时间长了，又会使鱼肉改变颜色，显得不那么新鲜了。一般来说，缓冻鱼的最佳时间是鱼皮已经开始融化了，而鱼肉又没有化冻的时候，趁着冻，用锋利的渔刀将鱼皮割开，用钳子夹住，整张剥下来。削冻鱼片儿，以大而薄者为佳。

第一次吃冻鱼片儿，我颇踌躇了一会儿，迟迟不敢动筷。渔民不喜欢多说话，只是热情地让吃让喝，并且一再告诉我，冻鱼片儿一点也不怕。怕拂了主人的一片盛情和好心，只好夹起一片，蘸着碗里拌好的沾料放入嘴里。冻鱼片儿入口即化，既鲜又凉，竟没有一点儿鱼腥味儿，真是一道不可多得的下酒好菜呀！

渗透着大自然的味道

在四排乡，一位渔民朋友邀我下江打鱼，领略烟波之趣，高兴地答应了。到了中午，朋友把渔船靠岸，搬下一只小铁皮炉子。黑龙江上打鱼的渔船一般都有铁皮炉子，可以烧炭，也可以烧劈柴，上面支口用来炖鱼的铁锅。

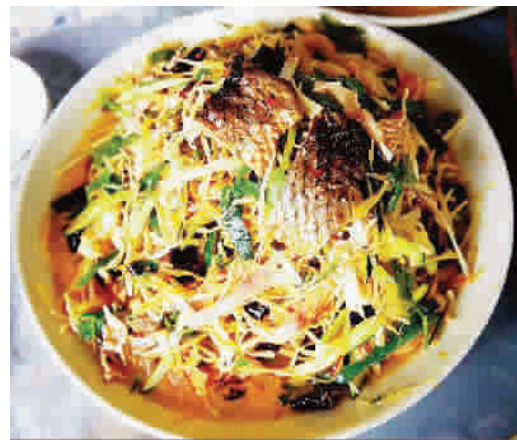
用江水炖的当地的一种叫嘎牙子鱼听起来很原始，好像也很不卫生，给人一种又回到过去茹毛饮血年代的感觉。在江边炖嘎牙子鱼的方法十分简单，不用炆锅，只需添上半锅江水，把收拾好，洗净的鱼放进锅里，再抓一把盐，放进去几只红辣椒和一段山花椒，也不用盖锅盖，敞着锅口架大火烧就可以了。熬鱼汤特别讲究的是火候，俗话说：“千滚豆腐万滚鱼。”便是这个道理。炖嘎牙子鱼汤的时间不仅要长一些，而且需用大火，最好能把鱼肉煮飞了，把鱼炖得皮开肉绽，才更能炖出味道。临出锅前，再放进去一把切碎的香菜末，味道会更加鲜美。

这种看似十分简单，十分原始的炖鱼方式，但炖出来的鱼味道特别鲜美，使人只需喝过一次，便会永生难忘。古往今来，凡是那些最质朴

渔猎民族的原始味道

文/王宇萌

黑龙江饶河县四排乡位于大顶子山下乌苏里江边，它是目前赫哲族文化保存得最完好的一个村子。村里近百户赫哲人家至今守着传统渔猎生活方式，春打开江鱼，秋打马哈鱼，冬季则打冻网或冬钓。其主食也一直以生熟鱼肉为主，近代则吸收借鉴了一些汉族的烹调技法，但传统食法仍保持着一定的地位。当吃过这里的赫哲鱼宴后，您一定会有“五岳归来不看山，四排归来不吃鱼”之感。



的，最纯正的，最天然的，可能总是最简单的。不仅饮食是这样，任何事物可能都是这样。没有那江水，没有那江边略带腥味的空气，恐怕是再好的厨师怕也炖不出那样鲜美的鱼汤来！那里面渗透着大自然的野味，更有着北方渔民的剽悍和粗犷。

等到铁皮炉子里的明火燃尽，朋友在岸边捡几块大石头把剩下火炭弄成一堆，又找来一根两三米长的棍子，插在那条八九斤重胖头鱼的嘴里，挑在火炭上反复地烧烤。那条大胖头鱼被火烤得鱼鳞炸裂，肉也有七八分熟了，朋友趁热把鱼肉撕下来放进盆子里。在江边没有那么多佐料，烤香几只辣椒，倒上醋，再抓一把盐，几个人团团围在盛着烤“塔拉哈”的鱼盆前，大碗喝酒，大口吃鱼，觥筹交错中，市井的喧嚣远了，物欲的追求淡了，滚滚的红尘也变得模糊了。

席地而坐坐在江边的沙滩上，吃着烤“塔拉哈”，感觉不仅仅是对美味儿的享受，更是吃的一种原始文化，一种气氛。若是几个人坐在饭店里，或者在家里的饭桌上，慢条斯理喝着酒，是永远都无法体味到那种置身于黑龙江边旷野间的粗犷和剽悍，更无法体会到那种难于言表的慷慨激情。

乌苏里江畔响渔歌

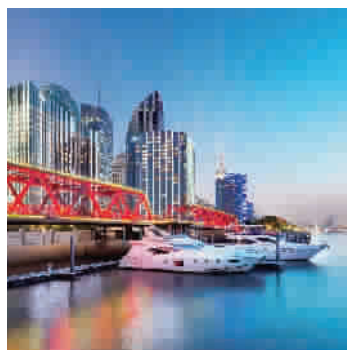
赫哲族人民生活在北纬45度以北的严寒地区，有长达7个多月的结冰期。冬季到处是冰天雪地，江水结冰达1-2米。而这正是赫哲人民捕鱼的大好季节。他们的冰下捕鱼方法，既有网捕，又有钩钓。

冬季捕鱼别具一番情趣。赫哲族渔民先在江面冰上建一小屋，在屋中凿一个直径1米的冰窟窿，关起门来，屋暗而冰下透亮，鱼游到冰洞处很容易被看到和叉中。过去鱼多的时候，渔人就坐在冰洞旁用箬篱向外舀鱼。半日工夫就可捕获上吨鲜鱼，利用天然冷冻，装箱运往各地。冬季捕鱼还有一种独特的干钩钓也非常有趣。这是一种小型捕鱼活动，无论男女老幼都能做。在冰面上凿一个面盆大小的冰眼，钓鱼人把系在短棍上的鱼线垂入水中，线的前端系有一个木质或金属的小鱼，小鱼身上有钩，不用任何饵料，只须轻轻抖动手中短棍，水中的鱼儿看见抖动的金属，误以为食物而吞吃上钩。

赫哲人使用叉鱼又叉鱼，是一种传统的技巧。鱼叉分不脱柄和脱柄两种。他们根据不同的情况来用不同的鱼叉。而且其叉鱼的方法也有许多种。喂窝子叉鱼。这是水浅时，喜欢吃草的鱼得不到草吃，这时叉鱼者把一捆羊草绑在江沿的木棍上，使草稍微沾着一点水面。叉鱼者坐在桦树皮船上，来回察看每个窝子。如果有鱼在吃草，便慢慢划船靠近，举叉投向鱼身。遇到涨水时，鱼能吃到足够的草。这时叉鱼者就划着桦树皮船，在江回来回察看，当看到鱼正在一口口不停地吃草时，就慢慢地靠近，举叉投去。然后放开鱼叉上的绳，随着鱼走，等鱼疲乏无力时，把鱼叉上的绳攥到船上，当鱼快要露出水面时，用另一把鱼叉又在鱼的头部，然后才能提出水面。这样一条又肥又大的鱼就叉上来了。

赫哲人不仅有纯熟的叉鱼技术，同时还能根据鱼在水中游动的波纹，来识别是什么鱼，从而决定使用什么方法来叉。草根鱼在吃草时，先把草衔在嘴里，然后用劲向后拉。这时水面上的水纹往两边分，叉鱼者看到两边分水的地方，就将叉横着侧面去叉，这时水中的鱼就被叉中了。在水深的地方，叉鱼者经常将两个鱼叉接在一起，然后再突然入水中。赫哲人叉鱼是非常有把握的，他们从来都是叉不虚发，可以说是百叉百中。

浦东文华东方隆重呈现浦江游览



自4月1日起，预订上海浦东文华东方酒店高级别套房的贵宾，可以享受免费的黄浦江豪华游艇黄昏游览。参与游览的贵宾将被邀请莅临酒店行政酒廊享用一杯免费香槟，随后，在酒店人员的陪同下登上豪华游艇，开始曼妙的黄浦江之旅。贵宾如欲在美妙的黄浦江豪华游艇黄昏游览之后用餐，酒店可以为其在餐厅预留座位。文华厨房为宾客提供轻松的就餐环境，58°扒房则呈现由米其林名厨顾问 Richard Ekkebus 设计的当代餐厅佳肴，宾客还可以选择品尝雍庭庭中餐精致地道江南菜。

Selina

肯德基大玩“变身”策略

宣布全新出发再上台阶

3月24日，全国4600余家肯德基餐厅全面启用新菜单，随着15款产品的华丽登场，“菜单大革新”活动吹响了肯德基全新出发的号角，也显示了肯德基挑战传统、打破框框的“变身”决心和魄力。

“这次肯德基菜单大革新，在肯德基的历史上甚至是快餐

界都是史无前例。”百胜餐饮集团中国事业部主席兼首席执行官苏敬轼在27日举行的新闻发布会上表示：“我们预计以后每年不少于一次菜单革新，每次都会推陈出新相当数量的产品。”此外，肯德基“今年还将陆续为大家呈现新的店面设计、新的产品包装、新的服务模式、

新的员工制服，以及在数字媒体方面的新尝试，包括APP、电子菜单、预付快取等。”

苏敬轼指出：“一个好的餐饮品牌要想留住一个人的心，首先要留住Ta的胃。但仅仅东西好吃还不行，还要有环境、服务，以及品位、文化、内涵，甚至是精神层面的价值观。”沙拉拉