

# 驯鹿鄂温克人： 追寻心中的味道

文/王成

在大兴安岭的腹地，在远离城市的喧嚣，周围被群山环绕，白皑皑的雪覆盖着整个森林草地，寒冷弥漫在空气中，这是中国北方最寒冷地带。敖鲁古雅鄂温克族人，是亚洲至今唯一使用驯鹿和以狩猎为主要生活方式的民族，他们也被称为“驯鹿鄂温克人”、“使鹿鄂温克族”或“鄂温克猎民”，目前仅有230多人。在千百年的历史发展进程中，驯鹿鄂温克人用辛勤的劳动和智慧创造出了我国独一无二的以驯鹿肉和野生动物肉为中心的肉食文化，成为我国饮食文化不可多得的重要组成部分。



犴、狗等动物的大肠里放入该动物的精肉及白水，然后把大肠口缝合严实后挂在木火上烤制。烤制时，为防止烤焦大肠外层，他们经常往大肠上浇凉水，使大肠始终保持不至于烧破漏水的状态。当大肠里的肉被灌入其中的水炖好后，就可以用刀捅破大肠取出肉食用。这种炖肉法，除了食盐外什么调料都不放，具有味道醇香可口、鲜嫩无比等特点，是妇女们最为喜爱的肉食品，尤其对怀孕或坐月子的妇女来说，是最理想的美味佳肴。

## 久远的狩猎技巧

鄂温克人在长期的狩猎实践中，积累了丰富的狩猎技术和经验。比如顺风打香樟、水边套水獭、爬崖掏雕粪、用雕捕野猪、吹“皮卡兰”（鹿哨）诱捕鹿等等。这些捕猎知识只有在实践中学得，在书本是学不到的。老人常告诉年轻人，猎人得有“鹰眼、狼胃、兔子腿”。而狩猎知识和经验的传授，早在鄂温克人的孩童时代就已开始，孩子从小就随大人出猎，十二岁便可试枪，随父兄狩猎，先学打灰鼠，再学打大兽。到十六七岁时便可单独狩猎了，到青年时多数已成为优秀猎手。当然，这已经是很久远的故事了。

时光追溯到上世纪七八十年代，大兴安岭的林子里还有猎可打。那时，每当有空闲，鄂温克猎人就“蹲碱场”。出发找“犴达罕”（驼鹿）前猎人要先洗头，这是为了去掉人味，否则鼻子灵敏的犴闻到人味就不会靠前了。与俄罗斯涅涅茨人、加拿大因纽特人、挪威萨米人等泛北极圈各民族的文化理念一致，鄂温克族也坚持“敬畏自然而遵从自然”的原则。

根据狩猎特征，鄂温克人把一年分为六个季节：诺勒吉、农念、允喀、保罗、西格勒和土额。诺勒吉为农历二、三月，这个时期马鹿怀崽，猎民主要捕获母鹿，出售鹿胎以制作鹿胎膏，可以补气养血，调经散寒。农念为四、五月，主要打鹿茸，抓冷水鱼。这个季节母鹿开始哺乳小鹿，老人只允许猎手打成成年公鹿，鹿角长成“三平头”以上的。允喀为六、七月，蹲碱厂猎犴。保罗取鹿鞭。西格勒打灰鼠子和飞龙鸟。土额则停止狩猎。

清水咸盐煮犴肉，这是最丰盛的佳肴。两米长的大桦树杆交叉着点燃，每烧完一段再往上续。篝火之上挂着吊锅，人就坐在两侧，围着吊锅炖肉喝酒。“在那茂密的森林中，闪现着英雄的身影，他们的胸怀像森林一样广阔……”



## “四不像”的主人

鄂温克人饲养驯鹿的历史有多久，谁也不知道，反正鄂温克老人说，自从有了鄂温克人，就有了驯鹿。驯鹿角似鹿而非鹿，头似马而非马，蹄似牛而非牛，身似驴而非驴，因而俗称“四不像”。目前，根河市内八个驯鹿放牧点饲养着全国仅有的1200多头驯鹿。公鹿一万五千元钱一头，母鹿能卖到两万块钱一头。驯鹿寿命在20年左右，一头驯鹿体重在120斤至140斤之间。

鄂温克人给驯鹿起名字都有一定意义，比如达瓦家的两头驯鹿因参加了“那达慕大会”，而起名字为“那达慕”和“大会”；巴拉杰依老人家今年有了一只头上带有月亮形状的小鹿崽，于是起名为“包青天”；玛丽娜·索老人家的一头驯鹿的上一代是俄罗斯驯鹿，所以起名“外来户”。

最初的鄂温克人并不饲养驯鹿，传说有8个猎人在山里抓住6头野生鹿崽带回家，搭上栅栏慢慢养了起来，并用它们做交通工具。饲养驯鹿很简单，不用栏圈，不用喂草，只是散放在山沟里，自由觅食。夜幕降临，驯鹿三五成群离开宿营地，到密林中觅食，天亮了便自动回来，白天不再离开。驯鹿喜欢吃盐，主人要调养它们时，只要敲击盐盒子，它们就会应声而来。鄂温克人对待驯鹿如同对待自己的孩子，百般呵护。每到节日，鄂温克人为驯鹿梳妆，披红挂彩，挂上亮晶晶的铜锁；如果有驯鹿不幸死去，他们会难过地痛哭失声。

热情的冬霞大姐给我们做烤鹿肉串品尝。她将大盆放在包裹着狍子皮的木凳上，盆里满满的驯鹿肉，鲜红透亮。大姐左手横握猎刀，右手提肉。只见锋利的刀刃刺入其中，一剖为二，剖成长条。鹿肉纹理分明，肥瘦均匀。这得顺着竖向条纹来切，否则肉条晾在松枝杆上难以维持形状，容易松垮。她在盆里撒上盐，双手将鹿肉上下翻动，使其充分入味。穿肉串的桦树条需要削尖，削去表皮的树条露出的白色内瓢。因为肉条比桦树条长，所以肉条穿成串时呈“S”形。

冬霞大姐拿火柴点着桦树皮，然后燃起碎柴，最后加上几块桦子，烧出明亮的火光。布冬霞跪在地上，把肉串用力插进雪地里，使桦树条向火堆一侧倾斜。十几根亮闪闪、颤悠悠、润滋滋的鹿肉串围成圆锥之形，将火势压在身下。很快，鹿肉本身特有的香气扑鼻而来，肉串外层金黄，里层略显黑红。从桦树条上撕扯下一条烤好的鹿肉，会发现其肉纤维非常细腻。咬在嘴里，外焦里嫩，汁水盈口。咀嚼几下，鹿肉的芳香缓缓散开，愈嚼愈浓。

驯鹿除了给鄂温克人提供肉食还提供奶品，在鄂温克人看来乳汁是洁白的，是哺育和滋养人类的源泉。因此，把乳汁看得特别圣洁和珍贵。在鄂温克人的各种祭祀活动中，也不可缺少乳汁和乳制品。鄂温克人对奶制品很珍惜，经常教育子女爱惜奶食品，禁止把鲜奶、奶油、奶干、奶洒泼洒在地上或扔掉。如果你倒掉或泼洒奶食品，就被认为是把自己的福气丢掉了。



## 驯鹿部落吃肉方法

在驯鹿鄂温克人的饮食文化里，有着独特风味的鹿、犴、狍子、野猪、熊、灰鼠、飞龙、榛鸡以及淡水河鱼类等山珍和水产佳肴，他们在饮食过程中主要采取生、熟两种食用形式。其中，熟食类包括烧、烤、熏、晒、煮等多种加工形式，如鱼肉类就包括水煮鱼肉和烤鱼肉、煎鱼肉等。

驯鹿鄂温克人把驯鹿或猎获的马鹿、狍子等剥皮开膛后，首先取出体内腰子、肝、肾等趁热吃掉。鄂温克人认为吃生肝对人的眼睛有好处，吃生肾能使人延年益寿。如条件允许，他们饮食时经常往动物腰子、肝、肾上撒一些盐以去除腥味。据说，动物内脏经过上述精细加工，给人以清爽可口、清香嫩滑的感觉。即便在炎热的夏季，为了驱除体内火或调解胃口，他们也经常把刚刚捕捞上来的鱼撒上盐食用。当然，生食肉类不属于驯鹿鄂温克人肉食类饮食的主流。

驯鹿鄂温克人食用烧烤类肉有独特的加

工方法。对猎获到的野兔、野鸡、飞龙等小动物，将其皮毛和内脏收拾干净，然后插在削好的木棍上，拿到火堆旁烧烤。烧烤时一般不放置任何调料，有时只撒些食盐。烧烤好的肉外焦里嫩，有着浓烈的焦香味，是野外打猎者的野餐形式之一。对猎获到的马鹿、犴、狗等大动物，多把肉切成半斤左右的片状，然后埋在有暗火的火炭中烧烤，直到烧得外黑里红，即可食用。为了使肉烧得好吃，在肉的外层用黄粘泥抹上厚厚的一层，然后埋到炭火中烧烤，把肉烤熟后再将烤干的黄粘土去除干净就可食用。另外，驯鹿鄂温克人还有烤骨髓吃的习俗。先将骨头上的肉剔干净，然后拿到微火上烤，等到烤出一种特殊的烟香味时，再敲碎腿骨食用芳香四溢的骨髓油。据说，烤熟的骨髓油具有润肠和润肺等作用。故此，驯鹿鄂温克人经常给伤者每天吃两次烤骨髓油，年老体弱者为了增加体质和抵抗力也经常食用骨髓油。

在驯鹿鄂温克人的肉食类饮食中，熏食类是一种别具特色的饮食形式。具体做法是把驯鹿及马鹿、犴、狗等肉从骨头上剔下来，切成直径约为三四厘米粗的长条，挂在用湿树枝覆盖而冒出浓烟的火堆上熏制，直到木架上的肉被浓烟熏熟为止。熏肉具有携带方便、能够长期保鲜等优点，所以它是长期在外打猎者或寻找丢失的驯鹿者的理想食品。晒食类则指在炎热的夏季，为使肉类不发霉变质，把肉煮熟后切成拇指般大小的肉块，平整地放在柳树枝条帘子上暴晒成肉干。这种晒干的肉酥脆可口，可以长期贮存，便于干吃或熬肉粥、熬肉汤等。

煮食是一个十分传统的食肉习俗，早期的驯鹿鄂温克人在装水的桦树皮桶内放入驯鹿肉或其他兽肉，然后把拳头大小而几乎要烧红的河流石置于其中，等桶内河流石热度降下来后，取出后再换上烧好的河流石，就这样反复多次，直到将桶里的生肉煮熟为止。在他们看来，河流石中隐含着各种微量元素，用烧好的河流石煮食肉类，对于增强体力和强身健体有积极作用。

驯鹿鄂温克人还有一种古老而传统的炖炖食肉法。他们先在收拾干净的驯鹿或马鹿、

## 内蒙益生元羊奶粉

### 买4送4再送4

【本草纲目】记载：“羊乳甘温无毒，补寒冷虚乏，润心肺，益精气，补肺肾气和小肠气。”

内蒙草原馈赠 + 益生元配方  
喝得健康！更有活力！羊奶在国际营养学界被称为“奶中之王”。羊奶营养均衡全面，蛋白质比牛奶更小，更利于消化吸收。羊奶富含上皮细胞生长成份（EGF），对人体健康有益。（摘自《现代畜牧学》、《畜牧兽医学报》及《中国畜牧学杂志》）

益生元新配方羊奶粉精选内蒙古巴彦淖尔原产生态奶源，特别添加益生元配方，蒸汽杀菌、真空浓缩，36道工序严把质量关，用心打造高品质好羊奶！

新春特惠！还送多功能金色手表  
内蒙益生元羊奶粉全面升级，一经上市就受到消费者的广泛好评！  
新春特惠！内蒙益生元羊奶粉特别推出“山晓·杯羊奶”健康礼盒，买4盒再送4盒（同品牌规格），每盒16袋低至59元，前100名再赠送多功能金色纪念手表一块！订购热线400-710-0560

新春特惠！机会不容错过！  
订购：400-710-0560  
热线：400-710-0560