

龙江饮食文化

● 王洪宝 著

黑龙江科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

龙江饮食文化/王洪宝著. —哈尔滨:黑龙江科学技术出版社, 2005. 10

ISBN 7-5388-4981-5

I. 龙... II. 王... III. 饮食—文化—黑龙江省
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 117315 号

责任编辑:张丽生

封面设计:洪冰

龙江饮食文化

LONG JIANG YIN SHI WEN HUA

王洪宝 著

出 版	黑龙江科学技术出版社 (150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号) 电话(0451) 53642106 电传 53642143(发行部)
印 刷	黑龙江省商业厅印刷厂
发 行	黑龙江省新华书店
开 本	850 × 1168 毫米 1/32
印 张	9.75
字 数	260 000
版 次	2005 年 12 月第 1 版 · 2005 年 12 月第 1 次印刷
书 号	ISBN 7-5388-4981-5/TS · 364
定 价	30.00 元



作者简介:

王洪宝，男，1956年生，主要著述有：中国财政经济出版社《饮食心理学》著、《商业公共关系学》著、《公共关系学手册》主编、《中国饮食文化丛书》主编、《柜台营销技能》主编等；中国商业出版社《市场哲学》著、《商业礼仪》编著、《经理必备技能选编》编著等；中国展望出版社《厨师必读》编著；机械工业出版社《填报高考志愿技巧》著；黑龙江省人民出版社《企业公共关系学》编著、《现代商务礼仪教程》编著、《现代市场营销》编著等；上海科技教育出版社《商业应用文》主编；在国家和省级报刊发表教育、经济、文化、餐饮、烹饪、文学、艺术论文（作品）120多篇。

我省也要研究推出龙菜，形成我省自己的特色饮食文化，进一步扩大对外形象，要把旅游文化、饮食文化、冰雪文化有机结合，进一步发挥我省的旅游优势。

摘自黑龙江省人民政府2002年第20次常务会议纪要

《龙江饮食文化》编辑委员会成员

主 任:叶晓峰

副主任:王 军 周 游 马松波 彭川渤 洪 郅 谢 颖

委 员:高 峰 李振容 甲继海 沈烈松 郭有苏 郑昌江

侯显斌 刘远通 熊已啸 盛柏昌 张金坡 宁松涛

魏志春 陆 红 刘佩有 张道平 陈学智 宋 平

周兴智 孙建国 李毅勇 张克山 白学岭 张丽华

闫仲黎 李姿娟 周连华 冯 平 王家辉 郑树国

杜殿君 刘振华 赵宏伟 张金春 赵元海 梅国刚

灿烂的龙江饮食文化

(自序)

黑龙江省是一片自然神奇、美丽富饶的土地。在46万平方公里的青山碧水和黑土地上,46个民族以她独特的旺盛的生命基因和不可替代的力量,谱写出一曲曲辉煌历史的颂歌,形成了光辉灿烂的黑土地文化和内涵丰富的黑土地饮食文化。

几千年来,黑土地上的黑龙江省各族人民,不仅创造了令世人瞩目的渤海文化、金源文化,还形成了令黑土地各族人民骄傲的使人聪明睿智、体魄强壮的先进独特的饮食文化。这种独具黑土文化特色的饮食文化,是黑龙江各民族丰富多彩的民族食俗发展、变化、沉淀、延续的一种血脉相连的传统文化,是黑土地上的龙江各民族饮食文化相互融合、相互借鉴、相互促进的一种先进的饮食文化。

龙江先人靺鞨人大祚荣依靠牡丹江流域的丰富食物,靠自己的智慧和实力建立了“海东盛国”——渤海国,成为隋唐时期中国北方最强大的地方政权;女真人依靠松花江流域天然的食物营养,靠着良好的身体素质 and 夏练三伏、冬练三九的顽强精神,在阿城建立了的大金帝国……从龙江大地数次历史上的辉煌中,不仅可以看到龙江大地的数次民族大融合的历程,也可以

看到先进的龙江饮食文化在历史的融合中迅速发展壮大的脉搏。生存是地,发展是天;没有生存的前提,就谈不上发展;有了生存的基础,才能寻求发展。自古故有“食为天”、“食通天”之说。

龙江饮食文化是一种来自生命深处孕育出的自然引力,是一种由黑龙江各族人民生命基因构成的生命轨迹。这是一种必然发生的生命延续和发展的力量,任何外在的力量都无法阻止和抑制的不可抗拒的自然规律。在古代,具有健康的体魄和发达的智力,是一种力量的象征,它不仅可以实现自我的价值,还能使自我的价值的内涵升华,使自我价值的外延扩大。这种力量来自何方呢?来自黑土地上天然的动植物原料,来源于龙菜文化对龙江大地各族人民需求的真实的供给,而这恰恰是龙菜文化的魅力所在。

龙江饮食文化是一种构筑龙江大地各民族生命细胞的充满活力的基因,是一种发自灵魂深处永远不甘寂寞的潜在的力量。灿烂的龙菜文化,不仅是龙江各民族生命之中的太阳,还是龙江各民族心中的月亮。在清代汪昂辑著的《本草备要》、元代忽思慧的《饮膳正要》等历史文献中,都可以找到食物对人的身体健康和强壮之间的必然联系的论述。在赫哲族神话《天河》、达斡尔族民间舞词《年节的礼物》等文学作品中,也可以找到反映了龙江先民对龙菜文化的珍惜和神灵的敬仰等方面的描述。通过把最珍贵的赖以生存的丰富的食物供奉给上天的神灵,映射出龙菜文化不断发

展的客观基础。

龙江饮食文化是一种具有市场发展潜质的文化。古代居住在黑土地上的先民们意识到健康的饮食与聪明的智慧和强壮的体魄之间的必然联系,并意识到发达的智力、强健的体力是改善生存环境的必由之路。据考古发现:3000多年前的黑土地上的先民们就学会了在用地窖储存粮食,学会了夏天晒干菜留着冬天吃,以调节一年四季的余缺,注重并解决了一年的营养均衡问题,对古代黑龙江省各族人民具有健康的体魄和发达的智力起到了积极的促进作用,使黑土地上的先民成为当时中国北方各民族中的强者。

龙江饮食文化是一种天然、绿色、健康的文化,是一种注重食物营养搭配、适应人体需要的科学的饮食文化。在以渤海文化、金源文化为代表的黑龙江省先进文化中,龙菜文化以她特有的为生命提供的营养基础,造就了一代又一代睿智和勇敢龙江英雄的儿女,在驰骋和厮杀中建立了一个又一个中国或北方的政权。龙菜文化之所以有她独特的魅力,吸引全国各地乃至国外消费者的青睐,关键在于龙菜文化已经根植在龙江大地各族人民的血液之中。从现代科学观点看来,煮食、生食和烧烤比较多地保留了人体所需的维生素、矿物质等营养成分。在饮食器具上,农业和捕鱼民族多用筷子,游牧和狩猎民族多用刀叉。筷子为每餐选择丰富的食物提供了方便,刀叉则为吃大块肉和吃奶酪提供了用武之地。如果说筷子是农业和捕鱼民族讲

究细腻和对称均衡的话,那么,刀则是游牧和狩猎民族粗犷性格的象征。游牧民族的饮食模式不仅造就了其强悍刚健的体魄,而且是其粗犷、豪放的民族性格的体现。

龙江饮食文化是一种开放式的具有广泛兼容性的文化。龙江大地上的游牧民族、农业民族、狩猎和捕鱼民族饮食文化,在历史上自然形成的有机结合,如游牧民族的煮、涮等与农业民族的炒、爆、烹、炸、煎、贴、瓢、烧、焖、煨、扒、烩、炖等和狩猎民族的烧烤、捕鱼民族的拌生鱼、鱼毛等烹调方法融合了近千年,创造了黑龙江流域独具特色的饮食文化,这是在中国古代、近代饮食文化发展史中,都是十分罕见和独特的饮食文化现象,因此,龙菜文化在中国饮食文化发展史中占有着独特的位置,对中国饮食文化发展有着不可替代的贡献。

龙江饮食文化是以独具龙江地方特色菜点为载体的饮食文化,它超越了自然界几千年来加于其他生物机体的塑造,使龙江饮食文化日趋完美地适应了自然界,并贡献给生活在龙江大地上的各族人民,而这正是在世界上少有的黑土地生态环境和发达的龙江饮食文化背景中,孕育龙江大地各族人民聪明睿智和强壮体魄的核心所在。

当回望被历史遮避而远逝的渤海国、大金帝国历史烟尘的时候,当回首龙江饮食文化的历史,看到几经断代,仍然如同喷薄的日出显示着无限生命活力的龙

龙江饮食文化的时候,当目睹龙江饮食文化如同一匹剽悍的闪闪发亮的黑色骏马驰骋在华夏大地上的时候,龙江饮食文化的发展史留给了人们许许多多的思考和联想……

文化作为第一生产力,已经成为世界经济的战略制高点,大凡成功的跨国公司都能自觉的意识到,并把文化作为经济运行中的灵魂来指导企业发展。但是,当人类把经济作为一种文化现象研究时,许多人在自觉或不自觉中把注意力放在了经济活动的本身,忽视了文化的内在规律对经济社会的直接和间接的影响;在研究文化的时候,注重文化的内涵和文化的丰富性,忽视了文化的凝聚对经济和产品品牌的直接作用,忽视了文化的潜在力量间接地对经济发展的影响力。

龙江饮食文化乃至中国饮食文化,是人类持续最久远最有生命力伴随着人类始终的文化,是最有吸引力最有前途的具有浓厚文化色彩的产业。几千年来,人们似乎已经习惯了一日两餐、三餐或四餐,人们早上睁开眼睛的第一需求似乎也是吃饭,这顿吃饱了,下顿吃饭似乎是顺乎自然的事情。但是,如何吃、怎样吃、吃出文化的问题仍然是人类的一个永恒的主题。餐饮业要想有一个大发展,必须靠文化的力量来实现。

龙菜(黑龙江省地方菜,以下简称龙菜)乃至中国菜面对着世界上最大的消费群体。当世界经济在不均衡发展,出现了贸易需求、投资需求、消费需求拉动经济的三驾马车。消费需求拉动经济,继贸易需求和

投资需求拉动之后,成为世界经济总量增长的最活跃最持久的动力,已经引起世界各国政府和企业界特别的关注和精心的开发。谁忽视世界最大的消费需求市场的存在,忽视扶持龙菜乃至中国菜产业的发展,就意味着将失去世界最大的市场,就意味着放弃了国家和企业的最大利益。

龙菜乃至中国菜,是各行各业中最大的一个产业。龙菜产业是增加农业附加值、帮助农民增收、引导农业产业结构调整、提升农副土特产品竞争力的市场消费的终端,对解决“三农”问题有着十分积极的意义;龙菜产业是食品机械制造业、建筑材料、装饰业的产品销售最终目的地之一;龙菜产业是旅游业发展六大要素中最为关键的第一要素,吃不好,住、行、游、购、娱等将黯然失色;龙菜产业是食品加工业的前沿阵地,龙菜乃至中国菜中的创新菜点,每时每刻都在为食品加工业提供最新的产品创意;龙菜产业乃至餐饮业是吸收从业人员最多的行业,是解决农民工进城就业、城市职工下岗再就业的最有效的途径之一。

一座座黑土地上的古城,如同一部打开的历史,既体现着一种历史的人文景观,也折射出一种传统的文化积淀。细细回味历史,不仅能让人对一个地域的民族生出无限的崇敬,也能让这个地域的历史再现辉煌。

当人们漫步在大气磅礴、蔚然壮观、神秘诱人的故国皇城遗址上,缅怀渤海国和大金帝国那一段不能忘却的辉煌历史,发怀古之幽情的同时,人们方发现龙江

大地上的历史文化遗产是如此的丰富，龙江文化和龙江饮食文化已不仅仅是龙江人自己的骄傲，而是全国乃至世界的骄傲。

当人们为精美绝伦的渤海国石灯和金代摩崖石刻等艺术品拍案叫绝的时候；当人们不在为繁荣的渤海国和大金帝国等繁荣的消失而兴叹的时候；当人们为振兴龙江经济，抢救和挖掘龙菜文化遗产，造福于今天的龙江，打造龙江精致的“名片”而形成共识的时候；当沉睡的北国巨龙——黑龙江目睹祖国第一缕朝霞，老工业基地振兴又一次吹响了时代的号角，黑龙江省六大产业凝聚的力量即将迸发的时候；当美丽的天鹅，俯视着现代化农业欢快的丰收歌舞，各族人民齐心协力求发展的时候……

在古老而文明的黑土地上，龙江文化、龙江饮食文化和龙菜产业的发展如同一曲美妙的乐章，和谐而完美地融入到黑龙江省“努力快发展，全面奔小康”的交响乐之中，与现代化工业的铿锵有力声音，与现代化农业丰收歌声，与快速发展的第三产业脚步声有机地连接在一起……古老的黑龙江将又一次焕发出无限的生机和活力，而这正是目前黑龙江各族人民面临的历史使命和责任。

王洪宝

2005年2月于北国冰城

内容简介:

- 龙菜内涵
- 龙菜结构
- 龙菜特征
- 山土特产
- 水域特产
- 调味特产
- 龙江宴席
- 龙菜传说
- 调味文化
- 菜肴革命
- 龙菜诗文
- 龙江食俗
- 龙江古迹
- 特产俗称

目 录

第一章 龙菜的内涵	(1)
一、龙菜的概念	(1)
二、龙菜的精神内涵	(1)
三、龙菜的文化底蕴	(3)
四、龙菜的兼容性	(10)
第二章 龙菜的结构	(13)
一、龙菜的结构涉及范围和研究的角 度	(13)
二、龙菜的结构	(13)
第三章 龙菜的特征	(20)
一、龙菜的结构特征	(20)
二、龙菜的原辅料特征	(22)
三、龙菜的口味特征	(23)
四、龙菜的成品特征	(24)
五、龙菜的烹制特征	(25)
六、龙菜的文化特征	(26)
七、龙菜的营养保健特征	(26)
八、龙菜的艺术特征	(27)
九、龙菜产业的优势特征	(28)
第四章 黑龙江省山土特产原料	(30)
一、山野菜	(30)
二、菌类	(35)
三、干(野)果类	(39)
四、野味	(48)

第五章 黑龙江省水域水产原料	(50)
一、黑龙江省特产的世界名鱼	(50)
二、黑龙江省特产的中国名鱼	(54)
第六章 黑龙江省特产的调味品	(63)
一、黑龙江省独特的调味品	(63)
二、黑龙江省常用原料类调味品	(66)
第七章 龙江调味文化与菜肴革命	(79)
一、龙江调味文化	(79)
二、菜肴革命	(90)
三、调味品之品牌	(96)
第八章 黑龙江省龙菜宴席	(102)
一、龙菜宴席的形成	(102)
二、龙菜宴席的类型	(106)
三、龙菜宴席的特点	(113)
四、黑龙江省著名的宴席	(115)
五、黑龙江省鱼宴的形成、类型和特点	(119)
第九章 龙菜的传说	(122)
一、大马哈鱼救唐王	(122)
二、清蒸大白鱼	(123)
三、坛肉	(123)
四、干炸红尾鱼	(124)
五、黄金肉	(125)
六、美味猴头蘑	(126)
七、酱烧羊腩	(127)
八、头鱼宴	(127)
九、涮羊肉	(128)
十、泥鳅炖豆腐	(128)
十一、珠河扒肘子	(129)
十二、拌生鱼片	(130)

0)	十三、莽牛河鱼粥	(131)
0)	十四、寿司	(132)
4)	十五、酸茶	(132)
3)	十六、克东腐乳	(133)
3)	十七、双城堡花园酒	(134)
6)	第十章 龙菜诗文	(136)
9)	一、龙菜赋	(136)
9)	二、龙江饮食文化探源	(138)
0)	三、大马哈鱼赞	(139)
6)	四、味觉哈尔滨	(142)
2)	五、为特色饮食文化添彩	(149)
2)	六、龙江菜缘何未入新八大菜系	(152)
06)	七、龙江年夜饭	(153)
3)	八、乡味	(154)
5)	九、美之极品——中餐艺术	(156)
19)	十、大马哈鱼恋乡之谜	(158)
22)	十一、冰雪及冰宴	(160)
22)	第十一章 黑龙江省十个世居民族食俗	(162)
23)	一、满族食俗	(162)
23)	二、朝鲜族食俗	(169)
24)	三、回族食俗	(177)
25)	四、蒙古族食俗	(184)
26)	五、达斡尔族食俗	(191)
27)	六、锡伯族食俗	(202)
27)	七、鄂伦春族食俗	(211)
28)	八、赫哲族食俗	(218)
28)	九、鄂温克族食俗	(226)
29)	十、柯尔克孜族食俗	(233)
30)		

第十二章 融入龙江饮食文化之中的外族食俗 (238)

一、俄罗斯族食俗 (238)

二、大和民族食俗 (247)

三、犹太民族食俗 (253)

附录 I 黑龙江省古迹与饮食文化 (260)

一、近年黑龙江省重要考古发现 (260)

二、牡丹江与渤海国 (263)

三、依兰与五国城 (270)

四、阿城与金源文化 (272)

五、齐齐哈尔 (276)

六、双城古堡 (283)

七、佳木斯 (286)

八、北安 (288)

附录 II 黑龙江省特产俗称 (291)

一、龙江两鲜 (291)

二、龙江三宝 (291)

三、龙江四珍 (292)