

黑龙江文史资料

第二十三辑

中国人民政治协商会议黑龙江省委员会
文史资料研究工作委员会

黑龙江人民出版社

1987·哈尔滨

责任编辑：尚自然

封面设计：刘哈南

封面题字：周慧珺

黑 龙 江 文 史 资 料

第二十三辑

中国人民政治协商会议黑龙江省委员会

文史资料研究工作委员会编辑部编

黑 龙 江 人 民 出 版 社

(哈尔滨市道里区森林街42号)

政协黑龙江省委员会文史资料研究工作委员会办公室发行

开本850×1168毫米1/32印张6¹²/₁₆字数148,000

1987年6月第一版 1987年6月第一次印刷

印 数 1—5,000

统一书号：11093·254 定价：1.30元

ISBN 7—2007—00055—3/K·4

目 录

赫哲族的渔猎生产和生活习俗	刘志波 (1)
我所了解的赫哲族萨满教	尤志贤 (42)
忆在土改、生产、支前战斗中的朝鲜族妇女	梁金玉 (58)
丰富多彩的朝鲜族民间节日	阿城县朝鲜族中学 (69)
朝鲜族风俗习惯	丁乙权 (73)
朝鲜族的婚、丧民俗	阿城县朝鲜族中学 (82)
杜尔伯特蒙古族自治县建立经过	廉克训 (92)
蒙古族敖包的由来及其演变	波·少布 (101)
富裕正洁寺的兴衰	赛金昌 (110)
回顾往昔话定居	王德寿 (119)

沾河歼寇亲历记

..... 莫德生 (139)

回忆锡伯族作家高风阁

..... 吴克尧 (151)

锡伯族习俗二则

..... 吴克尧 (159)

满族生活旧俗

..... 马文业 (164)

解放前达斡尔族的经济结构和生产方式

..... 杜春志 (175)

回族的生产和生活习俗

..... 刘子明 (186)

解放前鄂温克人的生活习俗

..... 金 永 (195)

柯尔克孜族的生产方式和生活习俗

..... 关子军 (200)

更正

..... (211)

赫哲族的渔猎生产和生活习俗

刘忠波

渔猎生产是在人类童年的蒙昧时代中级和高级阶段即已出现的一种生产、生活方式，它对人类生存和发展起过决定性的作用。但在人类最初阶段，渔业和猎业的作用，既有先后，又有主次之分，这时应推渔业为首。对此，马克思在《摩尔根〈古代社会〉一书摘要》中曾作了如下叙述：“鱼类食物。最早一种人工加工的食物，……狩猎禽兽是很其靠不住的，无论什么时候都不是维持人类生活的唯一手段。随着这一新食物的出现，人类摆脱了气候及地域的支配，他们沿着海岸、湖岸以及河道，还在蒙昧状态之中就能散布于大部分地面之上”（见马克思著《摩尔根〈古代社会〉一书摘要》第五页，人民出版社一九七八年七月北京第二次印刷）。可见渔业生产的历史年代之远，和它在人类发展的历史长河中的重大作用。

世居我国东北边疆的黑龙江、松花江和乌苏里江沿岸，具有历史悠久，勤劳勇敢，从事渔猎生产的赫哲民族，就其社会形态来说，解放前已经跨进了阶级社会的门槛，但它在渔猎业生产和生活习俗上，还不同程度的残存着原始社会的某些生产、生活习俗的遗迹。有些是耐人寻味，饶有兴味的。对于这一切，我因工作关系，曾几次深入这个民族中考察，现将自己所见所闻略记于后。

一、以鱼兽肉为食

距今八、九十年前，赫哲人大部份还过着以鱼兽肉为主食，用一点点小米做稀粥的粥当茶水喝的生活。有客人至，以小米做成“拉拉”之类的稠粥，还算是以礼相待。逢年过节之时，用小米掺野菜、鱼、兽肉，做成“蒙古布达”混合饭，以示庆祝。这种“夏捕鱼作粮，冬捕貂易货以为生计。”（曹廷杰著《西伯利亚东偏纪要》第三十一页，辽海丛书社印行，光绪十一年）的生活方式，一直延续到清末民初。近七、八十年来，粮食代替了鱼兽肉，而成为主食，但旧日食鱼兽肉之风尚存。每逢有客人来，热情好客的赫哲人，必以鱼兽肉做成具有民族风味的菜肴相待，以示尊敬。有一次，距今整整是三十年前的春天，我到黑龙江省同江县下八岔赫哲民族乡（当时归抚远县管辖）考察，在一个春光明媚，雨霁天晴，芳草萌芽的日子里，民族乡的乡长傅景贤同志（现为全国政协委员、同江县人大常委会副主任），约我一同去观看渔民们挡鱼亮子的情况。我们划浆行船，来到一条小河岔口时，乡长让我在船上等一等，他便扬长而去。还不到一小时，只见他左肩扛着桨，右手提着两条鳃鳍还在颤动的好大的鲤鱼回来了。他把鱼扔到船舱里，笑着对我说：“这就是咱们下酒的好菜。”我惊奇的问：“你怎么能捉住这样大的鲤鱼？”他打开了“话匣子”说：“春天涨水时，叫‘涨草芽子水’。青草发芽时，公母鲤鱼逆水上行，一边找食吃，一边相互追逐，‘咬汛’甩‘鱼白’（体外排卵受精），有时鱼脊露出水面，它们还在无休止地纠缠，这时，既可用棒子打住它，又可用‘抄罗子’（捞鱼工具）捞上来。”说到这里，他举起那根船桨告诉我：“就是

用这个家伙三砍两剁逮住的。”这使我联想到，在东北边疆各民族中流传着“棒打獐子瓢舀鱼，野雉飞到饭锅里”的谚语，真是名副其实。这时乡长从船舱中拎起鲤鱼，挂在小树枝上，从鱼鳃中用刀放血，实际是杀鱼致死。然后又按在船的前艄板上，将肉从鱼骨上剔下两个整块，切成连在鱼皮上极薄的肉片，再切成细肉丝，从鱼皮上片下来。他又跳上江岸，拔了一小捆野生的江葱，洗净切碎，将鱼肉丝、食盐等搅拌一起。接着，他又到附近捕鱼队请来二人，他们从怀中掏出酒瓶说：“赫哲人爱吃‘塔拉卡’（杀生鱼），就用这样的酒菜招待你吧。”于是大家折下树枝，在江水中洗一洗当筷子，别有风味的吃喝一顿。这是我第一次接受热情好客的赫哲人具有民族风味的热情招待，使我永远难以忘怀。

在我们分别的时候，生产队长董贵福很高兴地说：“如果在家中吃讲究一些的‘塔拉卡’时，在鱼肉丝里再拌上一些熟土豆丝或绿豆芽、黄瓜丝、辣椒面、醋、酱油等调料，那就更美味可口了。”

我和乡长又划船溯河流上行，来到了渔民们正在忙碌着打桩，准备竖箔挡亮子地方。岸上，几个小伙子在忙着洗鱼、开膛，有的用刀切成极薄的鱼肉片，还蘸着食盐面，吃得满口香。我走到他们近旁。一个小伙子笑容可掬地说：“我们下水打桩太累了，吃一点‘拉布塔哈’（鱼肉片）饱饱肚子，也请你尝一尝独具赫哲族风味的美食吧！”在小伙子们盛情推让下，我吃了几块鲜鱼肉片，他们很高兴，一位渔民开玩笑说：“你这回成了不是赫哲族的赫哲人了！”

赫哲人还喜欢吃“苏拉卡”，汉语称“刨花”的冻鱼片，在

约零下40度的隆冬季节里，冰封大地，雪盖原野，赫哲人在凿冰眼，撒网捕鱼疲劳饥饿时，将冻僵的狗鱼（亦称鸭咀鱼）或黑鱼，剥去鱼皮，切成如同刨花似的薄片（有时用刨子推成刨花），蘸着食盐面吃。

赫哲人吃生鱼的种种事实，使我们联想到十九世纪中期，美国民族学家摩尔根考察印第安人时所说：“鱼类必须认为是最早一类的人工食物，因为若不加以烹饪就不能充分利用。火的最早的利用似乎是为要达到这一目的”（摩尔根著《古代社会》第一编，第二章二十一页，生活、读书、新知三联书店出版，一九五七年九月北京第一次印刷）。赫哲人吃生鱼的习俗，超出了这一论断范围。这是每个民族所处的地理、自然环境不同，而存在生活习俗上的差异。

赫哲人至今仍将“它斯恨”汉语称“鱼毛”（即鱼肉松），作为节日食物或款待客人的佳肴。它是用怀头鱼、胖头鱼、草根等肥鱼或其他鱼类的肥肉部份炒成的。“它斯恨”的做法是，如果用怀头鱼须剥去鱼皮，将鱼肉切成大块煮熟后，剔除鱼骨，放在锅中炒之，火候必须适当，使鱼肉酥脆为好，贮放在桦皮篓或桦皮盆、木箱或坛子中，加上一些鱼油。再放进些“斗布希格特”（稠李子饼）或晒干的“乌力格特”（山丁子），其味更鲜美。为了长期贮存，节日食用，可将盛具口密封好，不透空气，外涂泥土放干后，埋在地下或室内地窖中防止风干，这是节日的最佳食品。

赫哲人常常将赶条鱼、狗鱼、细鳞等瘦鱼或肥鱼的瘦肉部份，切成方块，晒成“才尔嘎查”（鱼干）或切成一条条的细肉条子，晒成“乌奇格特”（鱼条子），既可生吃，亦可烤着吃。夏

季为了防蝇生蛆，需要用火熏烤，然后才能存放。

还有一种“烤鱼”，赫哲语叫“稍鲁”，是将鱼头子、鱼块、鱼披子放在搭好的烤架上用火熏烤后，一捆捆，一袋袋储藏在“塔克吐”（鱼篓子）中。这种烤熟的鱼，吃法多种多样，日常用开水泡开吃，还可嫩、煎着吃，也可给小孩当干粮、点心之类吃。但近三、四十年来，因鱼销路很畅，价很高，加工烤鱼者已寥寥无几。

黑龙江中盛产贵重的鳊鱼，鳊鱼筋、鳊鱼骨是赫哲族向清朝进贡的贡品。每年春季开江时候，正是捕鳊鱼的忙碌季节，这时赫哲族渔民常常捕获到近千斤重的大鳊鱼。赫哲人说：“鳊鱼全身都是宝，必须加工好，鱼肉、鱼籽自己吃，鱼筋、鱼骨进贡了。”这是清朝时期的谚语，流传至今。鳊鱼体大肉肥，赫哲妇女加工鳊鱼的技术堪称精细娴熟。一尾偌大的鳊鱼，被她们很快地把肥肉部分切成一寸厚的方块，用鱼油炸酥，称为“依斯额姆斯额”，装在本箱中，用鱼油泡上，储存起来，供全年食用。食用时，如果掺些鱼肉松混合着吃，其味更鲜。鳊鱼的瘦肉部份，她们则晒成鱼干或炒“鱼毛”（鱼肉松）食用。鳊鱼籽是营养丰富的食物，做成鱼籽酱，掺以葱花、食盐等佐料，味美适口，既可拌饭吃，也是饮酒的名贵菜肴。现在赫哲人不象以前那样大吃、特吃鳊鱼籽了，而是出售给收购部门，每斤鳊鱼籽可售价人民币五、六十元。鳊鱼籽经过就地加工，可外运出口换外汇，这也是赫哲族建设“四化”的实际行动。

清朝时，鳊鱼骨、鳊鱼筋与貂皮同样，均为赫哲族向朝廷岁岁进贡的贵重品。如果无这种珍贵的特产，不予进贡，清朝对赫哲族即停赏“乌绫”（即回赐一些日用品与绸缎布帛之物）。所

以赫哲族对鳊鱼骨、鳊鱼筋，不惜一切工时，精细制做。先将鳊鱼肉和骨放在锅中煮熟，用刀子将骨缝中的肉剔净，用刷子洗刷多遍，使骨清洁透明，用线串起来晾干。朝贡期间，由“哈拉达”（氏族长）或“莫昆达”（木城衙门）直送京城进贡。辛亥革命后，不再给朝廷进贡，便去“依兰哈喇”（三姓）城出售，换回小米和日用品。现在鳊鱼骨、鳊鱼筋已随同鳊鱼肉一起出卖了。

黑龙江中盛产大马哈（城鱼），这是中外闻名的鱼种。赫哲人称最大者为“达乌敦日古楚”，中等者称“奇里信子”，小者称“乌呼录”。大马哈每年秋季从白露时使由鄂霍茨克海溯鞑靼海峡进入有砂砾水底的乌苏里江，黑龙江呼玛河各支流产卵繁殖。在它溯流上行时，不吃任何食物。第一批体大肥胖的“达乌敦日古楚”，每尾约重二十余斤，第二批的“奇里信子”，每尾约重十余斤，第三批为最小的“乌呼录”，每尾约重七、八斤，鱼体瘦，呈黑颜色，有些还长出很长的牙齿。大马哈鱼溯行至黑龙江各支流的顶源，绝大部份冻饿而死，仅剩极少数大马哈鱼，每年春季开江时，随着融化的冰排，护送着产卵变成约二厘米长的小鲑鱼回到鞑靼海峡生长。护行中如有其他鱼类来吃小鲑鱼时，护卫的大鲑鱼必尾追，使之逃遁，以庇护小鲑鱼的生存，繁衍其后代。因此，赫哲人说它是：“生在江里，长在海里，死在河里”的鱼类。

赫哲族渔民每年深秋从白露到封江，趁它回游在江中产卵的一个月左右短暂时间，抓紧捕使。大马哈鱼同一般鱼类，其肉各部份肥瘦差别很大，必须将它分成七、八部份分别加工晒干，使肥瘦分开，吃起来方便。用大马哈鱼肉包饺子、氽凡子，其肉色白

嫩，鲜美可口。剔除的鲑鱼骨架可晾干，以备出猎时喂猎犬。大马哈鱼籽如同玉米粒，色泽似琥珀珠，拌在饭里，掺上鱼肉松，是富有营养的理想食物。大马哈鱼籽夹在面包里吃，是西餐中的名贵佳品。大马哈鱼无腥味，马在饥饿时也可以用它充饥。在我们考察时，一位有丰富捕鱼经验的老渔民董金保给我们讲述了一段有关以大马哈鱼充饥，救济唐王兵马渡江突围的故事。他说：唐王征东的时候，被敌人围困住了，内无粮草，外无援兵，由于饥饿死去很多人马。在这紧急关头，有一位大臣进谏唐王说：祈禀唐王为何不给玉皇大帝写一份黄表奏文，向东海龙王借鱼，以解救我军被围困的燃眉之急。唐王采纳了这个意见，便给玉皇大帝写了黄表奏文，果然奏效，次日去东海一看，一片大马哈鱼都伸出头来，浮在水面。唐王便命令士卒们用手从水中往外甩鱼。人马都吃个足够，然后突围而获胜，以后马也吃大马哈鱼了。尽管这种传说是虚构的，但它却说明大马哈鱼无腥味，马也可以用它充饥。

赫哲人狩猎中将猎获的狍、鹿、野猪、熊等大野兽的四肢、脊肉切成块，放在锅中煮熟，晾晒在芦苇或柳条编成的簾子上。也有串在烤杈上，用篝火熏烤、晒干，切成半寸的小方块，称“胡烈克特”（肉干），储藏起来当干粮吃，或用热水泡开再煮熟吃。如果猎获兽肉很多，来不及煮熟时，用火熏烤后晒干，以便平时煮嫩着吃。也有将猎物的脊肉、后臀部及后腿肉，切成约一寸五分厚的长方形肉条，晒成“乌切克特”（肉条干），吃时加上食盐即可。

近些年来，由于野兽逐渐减少，某些动物又列为禁猎范围，因此，晒兽肉干、兽肉条的情况已经不见了，只有冬季行猎中猎到孢子、野猪时，猎人将新鲜兽肉在猎场用火烤熟吃，或着，燃

着熊熊篝火，上边挂着“哈楚昆”（吊锅子）里煮兽肉吃。主食是用面粉合成约三、四两重的厚饼，埋在篝火即将余烬的灰炭火中闷烧片刻，取出即成暄厚的熟饼，如同发酵了的饼一样。当我们问这种饼为什么如此暄软时？富有狩猎经验的毕海清说：“篝火的灰炭中含有硝、碱之类的酵酶素，所以从这种灰炭中烧成的饼既暄腾，又松软可口。”我品尝了一点，果真如此。这是聪明智慧的赫哲族猎民，在长期游猎生活中，摸索到的制做面食的土办法。

近四十年来，面粉成为赫哲族的主食，尽管食用的时间不长，但他们根据渔猎生产游移频繁的特点，对面食制做是多种多样的。当我第五次到赫哲族渔民中，进行捕鱼生产的考察时，在渔民的住处“阔恩布如安口”也称“昆布如安口”（即圆顶棚之意）里，见到两名妇女用一根小碗口粗的长杠，反复不停地在大案板上，揣压发酵的一个大面团，她们把面团做成又长又粗的一条面棍，抬过大笼屉，把面棍一圈、一圈地从屉中心摆至屉边，然后盖好屉，熊熊的烈火片刻将锅烧得蒸气腾腾。待她们拾下笼屉，取下笼屉盖时，只见又白、又暄的发面食品，涨满了笼屉。妇女们乘着热气腾腾，用刀把它截成一段、一段的面食。当时我问这是什么食品？两位妇女笑着说：这叫“懒龙”。这样比做馒头省工、省力，人多吃发面饭食，用这种做法很合适。这两位妇女还很风趣地对我说：请你再往这个锅里看一看！你又不知道这是什么菜了。我回答她们说：“这是燉的一锅大鲫鱼。”两位妇女又笑哈哈地说：这里不是燉鲫鱼，而是熬的鲫鱼汤。我们赫哲人吃这样的菜，这样发酵的面食，还有一套噍呢：“懒龙饭食，鲫鱼瓜子汤，渔民吃了抗饿，猎民吃了饱肠”，也请你尝一尝。

说着给我端过一碗鲫鱼汤和一块“懒龙”面食，让我品尝。我接过碗喝一口汤，吃一口“懒龙”，觉得鱼汤味道鲜美，稍有辣味，一点儿不腥淡，“懒龙”吃起来松软可口。我问两位妇女：“你们做这么一大锅鲫鱼汤，又没有什么好调料，为什么吃到嘴里不腥，咸淡可口，味道还很香？”她们说：做这种鱼菜，要将鱼放在凉水里下锅，如果锅中水热了下鱼，必然腥淡难吃。我们做任何嫩鱼、熬鱼菜，都要凉水下鱼，抓上一把食盐，放些辣椒面，煮开锅后稍候片刻，即可吃了，这样做鱼肉鲜嫩，鱼汤味道清香。赫哲人的吃鱼方法确实是多种多样，听起来令人叹服。

当夕阳西下的时候，我们返回住处，看到一位年近四十岁的妇女，在屋檐下双手举着木杵，忙碌不停地在木臼（用很粗的空心原木做的）内捣苞米粒，看样子很费劲，我走近她身旁问道：“为什么不充分利用你们民族乡中的电动轧米机呢？”这位妇女擦了一下额上的汗水说：“苞米太少，不值得开动电力轧米机，用这个杵和臼捣碎一点苞米喂猪就行了。这个笨重家伙现在已经没人用了，我是为了省事，免得走路来回折腾，才用它捣苞米。”这种古老的杵和臼，今日在赫哲族中，很难见到，只有到民族博物馆里才能看到实物或样品。

二、以鱼兽皮为衣著原料

赫哲人早年以鱼兽皮为衣著的主要原料，由于赫哲人居处极为分散，不同地区，用鱼兽皮做衣服的原料也各不相同。居住在混同江的勤得利村溯江以上至松花江中游和乌苏里江流域的赫哲人，主要以狍、鹿皮为衣著原料，以鱼皮为衣者则少。从下八岔

乡以下至黑龙江下游者，多以鱼皮制衣，用兽皮为衣者则少。据考察，某一地区的赫哲人并不是只穿鱼皮或只穿狍、鹿皮，而是鱼皮、狍皮、鹿皮兼用。

早年，由于赫哲族的一些头人向历代王朝进贡，所得到的回赏品和对朝廷有功者受赏物中，有棉布、绫罗绸缎等物，从这时起，布帛传入赫哲族地区，但只是少量的。以后随着行商和座商的出现，在赫哲族地区，棉布种类逐步多起来，可是作为捕鱼、狩猎时耐穿，得心应手的鱼兽皮衣，仍大量存在。

赫哲人由于居处不同，其穿戴形式也各异。居住在黑龙江下游和松花江下游者的衣著形式如同清朝乾隆年间绘撰类似民族志的《皇清职贡图》中所描绘的那样：“男以桦皮为帽，冬则貂帽狐裘，妇女帽如兜鍪。衣服多用鱼皮，而沿以色布，边缀铜铃与铠甲相似”。《皇清职贡图》第三，卷八，十八页还载：奇楞人（赫哲族的一部份）“男女衣服皆鹿皮、鱼皮为之。”赫哲人“衣服多用鱼皮而缘以色布……。”赫哲族渔猎民在生产时，穿“卡什刻”（狍皮做的大衣）的比较普遍；冬季用带毛皮子做成的大衣抗风耐寒，躺在雪地中也觉得暖煦煦的，特别保温。狩猎外出的猎民，在白雪皑皑覆盖大地，冷风凛冽，坚冰在须，气温降至零下四、五十度的夜晚，露宿于荒山旷野之中，钻进用带毛的狍皮，做成的“那斯胡尔萨”筒子形皮被内，身旁燃烧着熊熊的篝火，猎枪架立在脚下，猎犬如同忠诚的卫士卧在其行囊之旁，真是一幅别有情趣的画卷。夏季以去毛的光板狍皮做“卡什刻”，这种狍皮大衣是大襟式的，身长过膝，前有拐曲开襟，它是通古斯语族中样式独特的皮大衣。有的男人也有以鹿皮为衣的，但因鹿皮不易多得，做鹿皮衣者极少。女人们多穿较美观的鱼皮和鹿

皮上衣，称“写提廷”，其样式如同旗袍，身長过膝，腰身稍窄，下身肥大，不是曲线体式，而成扇面形，袖肥而短，只有领窝，没有隆起的衣领。女人衣服制造极为精细，衣边、领边、袖口，尤其披肩和衣襟之上，先用鱼皮雕剪成各样精细花纹，贴在鱼兽皮或棉布衣料上，然后再用鲜艳的花线刺绣覆盖其上，使之花纹图案清新凸起，有立体感。有的衣服在下襟周围并排缝上贝壳、铜铃、珠疏之类的装饰品，行走时叮当、嚓嚓作响，以示精致美观。这样精心制做，富有民族特色的鱼皮衣服，在赫哲族的现实生活中已不存在了，如有研究和因工作需要而欲亲眼目睹者，也只有到民族博物馆才能看到。

赫哲族地区早年缺少颜料，男人穿的鱼兽皮做的衣服，多数是熟制皮革的原色。有的用柞树的朽木屑或用枝条（荆条树）煮其皮，而用其黄水染成淡黄色衣面。年轻妇女为使衣服鲜艳，采摘红、绿、黄、蓝各色野花，染在皮衣上，以示大方雅致美观。

男人和女人都穿鱼皮做的套裤，它是劳动中不可缺少的服装。男人套裤赫哲语称“敖约刻”，上边是斜口，有的裤脚沿黑边。女人套裤赫哲语称“嘎荣”，上边是齐口，裤脚绣花纹或镶边，既美观又耐穿。女人在套裤里还穿棉布制的短裤，赫哲语称“黑刻”。

赫哲人冬天多穿鱼皮做的“温塔”（靰鞡），也有以狍、野猪等兽皮制的。用细鳞鱼皮做“温塔”的毡子，缝在靰鞡帮上，免得走路时雪大没过膝盖，把雪灌进“温塔”里。“温塔”内絮靰鞡草或穿狍皮袜子，赫哲语称“都库吞”，既防寒保温，走路又轻便。特别值得一提的是鱼皮制的靰鞡有保温、不滑、不透霜的

优点。男女外出或劳动时均穿鱼皮靰鞡。还有用狍、鹿、罕达犴（驼鹿）的腿皮并凑缝成的“温腿”为靴子形，用桦柔软狍脖子皮做“温腿”的底，靴帮与靴韁是连在一起的，其高韁是用鹿、罕达犴、狍子的腿皮缝制的，毛色明脆挺拔美观耐穿。“温腿”里边须穿狍皮袜子，保温能力较强。妇女在家中多穿“洒拜”（即布鞋），早年妇女穿满洲式的厚底、船形龙舟式布鞋，现在妇女们多穿圆口、薄底、软帮的绣花布鞋。

赫哲人很早以前戴的布制帽子，称“夏皮通”，由帽头、帽耳、帽罩三部份组成，帽头似瓜皮，无帽疙瘩，帽耳绣花纹特别精致。我在下八岔赫哲民族乡中即见到了一顶这样精工细做的帽耳。冬季在帽子里边缝上毛绒的皮帽耳，可保温防寒。以棉布做帽罩，夏秋季节可以防蚊、防雨，冬季可以防雪。这种帽子是赫哲族组成部份之一的“赫真人”戴的。还有一种夏季戴的称“保如”的桦皮帽子，样式与汉族农民戴的尖顶伞式“苇笠头”相似，可遮阳光、纳凉、避雨。还有“考日本楚”亦称“阔日布恩楚”帽子，是将狍子头皮带耳朵完整地剥下来，用皮子补上眼睛，以貉子或狐狸尾巴皮沿帽边，这是冬季狩猎时戴的伪装帽子。猎人进山狩猎时头戴此帽，身穿“卡什刻”狍皮大衣，使野兽不易发现，或迷惑野兽，使之误认为是其同类，放松警觉，猎人靠近野兽近旁射击，可提高命中率。

赫哲人冬季戴狍皮手闷子，称“卡其玛”，拇指分开，留一个洞，拇指伸出，从此拿取物品。其他四指合拢于手闷子内，手背上的皮面抽摺，与手闷子的掌心皮子缝在一起。还有一种在手闷子的腕处开一口的，用有毛的细毛皮镶口，既结实又抗风，拿取物品时，手从腕处的口内伸出，方便自如。狩猎时，手由腕口处

伸出，便于推子弹入枪膛或击发板机。另有一种称“阿日其玛”的手网子，手掌、手背是用两块皮子缝在一起的。现在多用棉布做成的手网子，是因为野兽日渐稀少，猎获物不多之故。但棉布做的手网子必须用薄薄的鱼皮做外罩，劳动时可抗水耐磨。比较讲究又美观的是把熟的很柔软的袍皮染成黄色做成五指分开的手套，手背上用五颜六色的花线绣成绉纹花朵，缘以各种色花布的边，也有用孢子肚皮或带毛的鼯鼠皮镶边的。

赫哲人做衣服的鱼皮原料多用鲂、鲢、胖头等鱼皮，鲑、鲟、鳊、狗鱼等鱼皮次之。熟制各种鱼皮是赫哲族妇女的一项笨重劳动，她们将鱼皮剥下来晾干，卷起放在熟鱼皮的“亥日坎”

（槌床）上，用两腿压住“亥日坎”的两端，以“库恩库”（木槌）反复不停地锤打，并反复不停地翻转鱼皮，锤至柔软时为止。以后改用“克车库”（木铡刀）翻卷榨压鱼皮，一次可铡卷数张，提高了工效，熟制的鱼皮也较柔软。用鱼叉捕获的鱼皮有叉眼，熟制时较费工，必须修补完整后方能剪裁衣服。为使叉的鱼皮完整，民间还流传这样一个故事：早年，赫哲人中有一个叫“莫日根”的人，是叉鱼能手，叉不虚发，百发百中。有一天他的妻子嫌他叉的鱼脊上有叉眼，不好熟制，做衣服太费工，很有意见。莫日根问他妻子：“你说叉在鱼的哪个地方吧？”他妻子答说：“最好是叉在鱼头后部与分水鳍的中间。”莫日根答应说：

“今后我一定使每叉都叉在鱼的那个地方。”次日，莫日根到河里连叉了三、四条鱼，都叉在他妻子指定的地方，晚上，将鱼携回家中，他妻子看了高兴地说：“这回你可给我减去补鱼皮的麻烦了，做成的鱼皮衣服也完整美观了，今后就照这样叉吧！”

赫哲人加工兽皮有两种方法：一种是熟光板皮子。加工方法