



# “江水炖江鱼”最原汁原味，西式创意让开江鱼焕发新生 观开江品鱼鲜 餐桌解锁春天仪式感

□本报记者 于博洋/文 王博宇/摄

春暖花开，气温转暖。在春日的暖阳下，沉睡的江水重焕生机，造就了松花江独特的开江奇观。开江期间，除了壮观的“跑冰排”，最令人期待的当属开江鱼。在冰下闲游了四五个月的鱼儿经过一冬的酝酿，肉质紧致且不肥不腻，是不可多得的一道美味。这个春季，哪里是观开江、品鱼鲜的好去处？开江鱼的家常吃法、非遗吃法甚至是吉尼斯世界纪录的吃法，你想尝尝吗？让我们一同走进龙江第一村、马迭尔餐饮，解锁春天鱼宴的仪式感。

## 江水炖江鱼、清蒸酱焖油炸 传统做法原汁原味

想品尝开江鱼，江北的“龙江第一村”是个不错的选择。大铁锅中炖着的开江鱼，汤汁翻滚中熬煮出的是“北国之春”的鲜味。

胖姐渔村传承人李强介绍，凭借开江鱼的鲜美，传统的简单做法就可以成就美味。首选是炖，“江水炖江鱼”是江上渔家最原始的做法，做法一直延续至今。沉淀在记忆中的味道是这样的：江边支起锅灶，加两瓢新打来的江水。水烧开后，再将刚捕捞的大鲤鱼下锅，加盐、酱油等简单的佐料大火烹制，香飘十里。李强说，渔民讲究开江吃大鲤鱼，有期盼吉祥的寓意。酱焖可谓是东北人的最爱，酱焖嘎牙子、牛尾巴最好吃。炒锅爆香后，加入秘制大酱与嘎牙子、牛尾巴，酱的味道浸入鱼肉的纹理中，那味道，没有两碗大米饭绝对下不了桌。

“谚语有‘怀怀头，鲤鱼尾，鲫瓜的肚子，不如重唇的嘴’，重唇鱼是本地特色，红烧最好。”李强说：“不同的开江鱼适合不同的做法，岛子鱼适合香煎，麦穗鱼可以做鱼酱，跟江虾、野菜是绝配，葫芦子、川丁子适合油炸，鳌花鱼最宜清蒸。”

## 非遗江鱼宴、西式创意菜 开江鱼吃法焕发新生

对沿江河聚居的赫哲族人来说，带着鱼获满载而归是招待贵客的前提。手艺娴熟的赫哲族人会将每一尾新鲜捕捞的江鱼转化成最具本家特色的宴席佳肴，最终组成滋味独到的“赫哲族全鱼宴”。

赫哲族传统鱼菜在裸烹的基础上，结合现代做法，经数代传承，造就了市级非物质文化遗产——福成厚江鱼宴。其代表菜肴主要有：赫哲族号称“天下第一菜”的杀生鱼、酱焖牛尾巴、塔拉哈生鱼片、刨花



鱼、烟熏铜罗鱼、鱼条子蘸汁、清蒸白鱼、红焖鲤鱼、赫哲非遗炒鱼毛、锅包鱼、红烧鲤鱼肉、江边炖杂鱼、太极鲤鱼籽、煎鱼披子、红烧大马哈鱼块、狗鱼丸子汤、干炸江鲫、葱油鲤鱼尾、香煎板黄鱼、家焖虫虫

鱼、兰花芙蓉鱼片等，凉热搭配，堪称民族风情宴席的代表。

开江季，“中华老字号”马迭尔宾馆推出了“龙江冷水鱼宴”，利用“三花、五罗、十八子”，融合龙菜制作技艺打造而成。马迭尔宾馆提供中、西餐两大系列，中餐非遗传承团队潜心研制白鱼、鳌花鱼、鲤鱼等特色龙江鱼宴，特色菜品蒜烧鲤鱼深受食客欢迎。西式创意菜打破思维局限，将松花江水产与俄式西餐相结合，造就了俄罗斯鱼肉饼、南瓜鲟鱼卷、罐焖乌鳢大辅等特色菜品。其中，罐焖乌鳢大辅，精选鲜活黑鱼（乌鳢）为原料，运用传统俄罗斯罐焖烹调技术，保留黑鱼鲜香，又增加了俄式浓郁口味，成就了罐焖菜肴家族新成员，甜酸适口，肉质鲜美。



## 吉尼斯世界纪录鳇鱼宴 比肩世界级美食

鳇鱼是开江鱼中的极品，被誉为“水中大熊猫”。史料记载，满清皇室贵族常年指定机构定期捕捞优质大鳇鱼，用大型马车送入宫，经御厨精心烹饪，打造出“宫廷鳇鱼大宴”。

福成厚江鱼壹号以鳇鱼为原料，进一步打造新型鳇鱼全宴，看鳇鱼、赏鳇鱼的同时，尊享宫宴级别的鳇鱼饕餮大餐。鳇鱼现经人工培育，已经走进百姓生活。福成厚江鱼壹号江北旗舰店行政主厨关士强介绍：“一条鳇鱼有68种吃法，创造了吉尼斯世界纪录。鳇鱼的不同部位有不同的烹饪技法，有葱烧鳇鱼筋、鳇鱼唇佛跳墙、熏鱼腹、鳇鱼脆骨、莲花鱼子等，其中鳇鱼烧土豆、鳇鱼水饺是经典菜品和代表性主食。”

“鳇鱼开鱼仪式”是福成厚江鱼壹号的经典保留节目。成年的鳇鱼身长2米多，体重百余斤。头戴大红花，被四人高抬进现场的大鳇鱼，按鳇鱼鼻子、鳇鱼分水翅、鳇鱼肉、鳇鱼背肉、龙筋等部位分割摆盘。现切鳇鱼肉制成的生鱼片，滑、韧、弹的口感和鳇鱼馅饺子的鲜香，令人赞不绝口。最激动人心的是抽龙筋环节，厨师现场演绎游刃有余地“庖丁解鱼”。龙筋是大鳇鱼体内的骨髓和脊髓，两米多长龙筋取出完好无损。

## “渔鱼文化”系列报道

# 采风恰遇赫哲族人渔汛期，被乌苏里江美景深深打动 词作者胡小石讲述《乌苏里船歌》诞生记

## 与赫哲人同吃同住 3个月创作出《乌苏里船歌》

著名词作家、国家一级编剧胡小石1940年出生于浙江省平湖市，1959年来哈尔滨工作生活至今。胡小石扎根黑土从事音乐文学创作半个多世纪，荣获黑龙江省首届“文艺终身成就奖”，如今耄耋之年依然精神矍铄。

创作《乌苏里船歌》那年，胡小石22岁。“那是1962年，歌唱家郭颂委托我创作一首反映百姓生活新气象的歌曲。在同江市采风期间，我与作曲家汪云才相遇，没想到3人一拍即合。汪云才当时正为哈尔滨话剧院的话剧《赫哲人的婚礼》作曲，也到同江来采风深入生活。”

采风期间，胡小石在同江市街津口、八岔等赫哲族人聚居地待了3个多月，在黑龙

江边和乌苏里江边与赫哲人同吃同住同劳动。采风期间，胡小石恰好赶上乌苏里江渔汛期。蓝色的乌苏里江，打鱼的船队、苍翠的大顶子山构成了一幅美丽的图画，深深触动了他。于是，胡小石和汪云才便在赫哲族传统民歌调基础上进行了改编创作，将赫哲人的心声和幸福感受入歌里，《乌苏里船歌》歌词就这样诞生了。

## 歌曲一经传唱 迅速家喻户晓名扬天下

《乌苏里船歌》写好后，郭颂恰巧到日本去演出，并在日本第一次试唱这首歌，结果迎来阵阵掌声。在回国途中，郭颂途

经中国香港时，他就把这首新歌唱了出去，中国香港的唱片公司当即录制了唱片，《乌苏里船歌》的第一张唱片便这样完成了录制。

回来后，《郭兰英、胡松华、郭颂民族唱法音乐会》在北京举行，郭颂在首都舞台上第一次正式唱了《乌苏里船歌》，中央人民广播电台当时就将此歌录入“每周之歌”向全国播放。随后，中国唱片公司出版了唱片《乌苏里船歌》，并获得首届“金唱片奖”，天津的音乐刊物还第一时间刊发了歌片。一时间，大街小巷都在传唱这首歌，《乌苏里船歌》迅速家喻户晓名扬天下。上世纪80年代初，《乌苏里船歌》入选联合国教科文组织亚太地区国际音乐教材。

## “渔歌唱春”系列报道



□本报记者 申志远 于秋莹

“乌苏里江来长又长，蓝蓝的江水起波浪，赫哲人撒开千张网，船儿满江鱼满舱……”一首《乌苏里船歌》传唱了半个多世纪，唱出了赫哲族的美好幸福生活。在哈尔滨市开江民俗文化周到来之际，《乌苏里船歌》词作者胡小石接受本报记者专访，回忆并讲述了传世之作《乌苏里船歌》诞生的往事。