

了解民族肉食习俗，弘扬我国肉食文化

■ 郭红蕾 黄德智 薛元力

2 满族的肉食习俗

满族是我国东北地区的一个有着悠久历史的民族。清代，满族主要在该地区从事农业生产，并以狩猎和牧畜为副业。肉食主要依靠养猪，部分地区的满族人禁食狗肉。满族人民爱吃猪肉，常用白煮的方法煮食，满族的许多节日均与汉族相同。逢年过节都要杀猪，春节时每家都要杀猪过年。

满族人民每年都有繁琐的祭祀活动。祭祀中主要以猪为祭品，用猪必需选择纯黑白无杂毛，而且要膘肥厚，否则不用。天未亮时，将猪置于神前，主祭者捧酒标而祝之毕，以酒浇猪耳，猪动啼叫为吉利，也叫领性，然后在神前割猪肉下锅、煮微熟取出，按首、尾、肩、肋、肺、心列在俎前，各取少许，置大铜碗食之，名阿吗尊肉。阿吗尊肉反映了满族人早期的生活及饮食特点，并积淀了这个民族肉食文化的发展历史。据传说，阿吗尊肉又称努尔哈赤黄金肉，是清太祖努尔哈赤在戎马生涯中创制的。在《清太祖实录》中记载“太祖高皇帝天命元年，始以豕祭天，按都斩而设立。”阿吗尊肉早期曾被赋予祈求吉祥，确保平安的浓厚色彩而用于祭祀，日后才逐渐走进民间。满族人还将猪肉称为福肉，并以此来取吉获福。其实这种福肉就是用清水煮的白肉，不加任何调料，成品块大色白，新鲜而香。这种以清水煮白肉而不加任何佐料的方法，代代沿袭，成了习惯保持至今。

满族人无论门外汉户，每家每年一次，冬月底选吉日举行大祭。主要是祭祖或是因病许愿等。大祭前均须食素，不准食肉饮酒。大祭要分三日举行。要祭全羊和全猪。祭全羊在上午举行，即将一

只完备无缺的羊宰杀，整理干净后，执刀分解煮于锅内，煮熟取出，按原样将羊拼成一个整体，但须将羊的左蹄含在羊嘴里，祭主要率众行礼，并换酒三次，然后撤下，祭祀的众人吃羊肉、饮酒。午后祭猪的方法与羊相同。但吃猪肉时，要将香火捻灭，灯盏，火盆藏避，在场人一律不准出声，静听祭主朗读祭文，助祭者以筷子敲碗口或喊出哇哇之声以应和。这是在请佛托妈妈（汉语为“恩情的妈妈”），佛托妈妈传说是明末汉人，因救过努尔哈赤，所以极受满族人的尊敬而被奉供，供佛托妈妈有位无像。因这时的佛托妈妈被认为是赤身裸体，如不背灯火，则怕羞不肯来。祭主朗读完祭文，即张灯，在场的人三叩首。然后请家中或族中老人先尝煮熟的猪肉，其他人坐在坑上、铺上油布、放上猪肉，以米干饭就食。并将部分碎肉置索罗杆顶端的汤碗内，让乌鸦吃。吃肉剩下的骨头分给狗吃。肉吃不完可以送亲友，这种吃肉的方式称食背灯肉。一是说响客，客初至口道贺，吃完不谢就走，也不送，二是说祭杆乃不忘祖德之意。

满族人祭山神和祭索罗竿时用猪来祭祀，如索罗杆偏斜就说老祖宗有怨，要猪肉，于是在索罗杆下将猪领性，取肉煮熟，切成小块置于杆下。见乌鸦将肉吃光，则高兴地说老祖宗已解除怨恨，获得安乐，不然会有灾难。

满族人祭太平猪，用于因病许愿。天未亮时，将猪置于神前，主祭人捧酒杯而祝，祝完后，以酒浇于活猪耳内，猪嚎叫，被视为福音，也称之为领性。领性后，将猪宰杀分割成八大件，即头、脊、两肋和四腿部分。煮熟后，按部位拼成猪的整体，

特性正在逐渐被肉类食品行业接受。部分熟肉制品、肉干制品等肉食食品外包装已经实施激光打码，国内大型肉类企业已经率先实施了追

溯系统，而更多的企业将随着中国食品行业管理制度的逐步规范，选择激光喷码机替代墨水喷码机。

猪头向西,猪嘴含左蹄,并以猪油蒙住猪头;然后供祖宗像前,并将猪身各部分的肉各切下一片,连同煮熟的三片血肠同放一碗内,倒满肉汤,再放入新筷子一双,置炕沿上。这时,祭主在前,并按行辈排列,免冠向碗叩头三遍。礼毕、家中长辈从碗中夹出三片肉掷向空中,意思是贡给天神,然后自尝,再将祭肉从供桌前撤下,把肉入锅煮至熟透后,邀亲友来共食之,吃时不饮酒,不设桌,在炕上铺油布或麻席,四人一席围而食之,吃时可佐以盐水。此时如有客人来道喜,即请同食。客人吃后,不必称谢。主人送客不出大门,吃肉时讲究吃干净,认为是大吉,如果剩下,则视其为贱,连同骨头等倒在外墙北边。满族人家至今还有杀猪时请亲邻好友前来品尝头顿猪头的习惯。

满族贵族人家有大祭祀或喜庆,则设食肉之会,无论旗人和汉人,无论认识与不认识,都可以前往,客人到后,向主人半跪道贺,随即就坐垫盘膝坐下,主人不让坐。或十人一围,或八九人一围。坐定后,厨子以约十斤重的肉一块置于二尺经长的铜盘内献上。另有一个大铜碗,盛满肉汁。客人自切自食,吃得愈多,则主人愈高兴。

清宫中的肉食风俗的基调是满族的固有肉食习俗。由于受中原风俗的影响,逐渐发生了变化,原始的宗教色彩,逐渐减退,祈求吉祥如意,宝贵福寿的意味日益浓重。清宫的肉食习俗与地方民俗有着千丝万缕的联系。清宫中的祭祀是满族人的固有习俗,其祭祀礼仪和祭品供献均遵循于先祖旧制。在清宫中,每年的祭祀活动是很频繁的,如每日祭神,春秋大祭,新年大祭,四季祭,太阳祭,佛堂祭,天坛大祭,太阴祭,祭祖等等。这些祭祀中的祭品都离不开猪肉制成的煮白肉、背灯肉、全猪、全羊等,当然也离不开鹿肉、鸡、鸭、鹅、鱼和更珍贵的物料制成的各种珍品。

总之,可以说满族人民的肉食习俗,是促进肉食品发展的重要因素,比如食全羊,即是后来全羊席的初胎,手把肉指以刀自割白肉而食,是由煮白肉发展起来的,东北地区流行的全猪席,是由满族食猪的进食方式发展起来的。更可以说老北京的汉族人的肉食习俗与满族人的肉食习俗是水乳交融分不清你我的。

3 蒙古族的肉食习俗

蒙古族是中国民族大家庭中一个有着悠久历史以勤劳勇敢著称于世的成员。长期以来,他们劳动、生息与活动在我国北方地区的辽阔草原,蒙古族人绝大多数聚居于内蒙古自治区,其余多分布在新疆、辽宁、吉林、黑龙江、甘肃、青海等省区的各蒙古自治州、县。

蒙古族人主要从事畜牧和狩猎,因此他们既是游牧民,也是狩猎民。饲养的家畜有马、牛、羊、骆驼、山羊等。其饮食生活资源,主要是畜养的牲畜的肉,乳汁以及猎获的各种动物肉类。

红食和白食是蒙古族的两种传统食品。红食,蒙语称之为乌兰伊德,即红色食品的意思。红食主要是牛、羊肉食品。白食,蒙语为查干伊德,意思是纯洁,崇高的食品。白食主要是奶类制品。

在红食中,最为有名的是全羊,手扒肉。全羊,就是把一只整绵羊宰后,去除毛、皮,内脏和四蹄,按颅、脯、背、腰、尾、腿,肢分解为八块,放在锅内加水置火上煮。煮时不放任何佐料,以保持鲜、美、香的原味。煮至血水消失为止。将肉盛在一个铜盘或火木盆中,精心摆成一只整羊的形状进食。全羊,是蒙古族人宴请远方来客的最佳食品,表示对客人的极大尊敬和热情款待。

烤全羊因取其全羊直接架在火上烤至成熟而得名。烤制燃料为柏木,烤时须在羊肉上涂抹少许酥油,烤制焦黄酥脆,一块一块地食之,令人馋涎欲滴。

手扒肉是蒙古族人的一种家常肉食。把带骨羊肉按骨节拆开煮,不加佐料,煮的时间不可过长,只需要基本熟了即可捞出,用手拿着吃或用蒙古刀剔着入口,其味鲜嫩可口。

蒙古族人民如果家里来了客人和亲友,主要视其年龄敬奉不同的羊肉。敬奉老人羊大腿,肉嫩易嚼。对年青的客人,敬奉羊肋巴骨和膀子肉;对小孩则让其啃羊小腿。来的若是女宾,最受优惠,敬奉肉满膘肥的羊脯。姑娘出嫁前夕,也煮羊胸脯肉吃,以示送别。

羊背子,蒙古语称“秀斯”或“鸟查”,是鄂尔多斯蒙古族人民最佳美的盛宴。据《蒙古秘史》记载:“成吉思汗定天下,大享功臣,设全羊名为鸟查之宴”,说明此宴已有悠久的历史。制作此宴一

般要选取鲜嫩肥美及大尾的整羊，按传统习惯将共卸为七大块，即四条腿，带尾脊背（羊背子因此而得名）上半个羊头，一段背椎共七块。白水加盐，煮熟后，主人用四方形木制火盘端上来，摆在客人当中的红漆方桌上。全羊四条腿盘着，卧在木头盘子里，其羊头放在肉上朝着客人。接着，主人举起银碗，向各位客人敬献洁白的鲜奶，表示以草原上最圣洁、吉祥的食品以蒙古族最高的礼节欢迎客人。

蒙古族人吃肉不剔骨，招待客人时，羊肉要敬献一条琵琶骨，配上四条长肋骨；牛肉要敬献一只脊椎骨，配上半节肋骨和一段肥肠。姑娘出嫁时，要煮羊胸脯吃，表示送行，而羊的小腿骨，下巴颏，脖子肉则是留给晚辈的。蒙古族人民在入冬之后要集中宰一批牲畜，冷藏或者晾干，一直吃到来年夏初，而夏季则多吃羊肉，也就是汤羊。

一日三餐，蒙古族人早、午都喝茶以奶茶为主。配以酥油，酪蛋子，炒米，红糖和室高热苏格（烙或油炸的面食品的通称），或者中午再加熟冷羊肉，只有晚餐才是以肉食为主。羊、牛肉是他们最主要的肉食品，同时他们在羊肉汤里煮面条，用酸奶熬稀粥，制作油炸肉馅饼，羊、牛肉饺子等不同风味的肉食品。

蒙古族人把春节叫白节，把农历正月叫白月，据说在这样的节日里要吃洁白的奶食，因此而得名。小年是农历腊月二十三日，他们认为是龙王爷归宫的日子。他们在这里承秉着祖先的观念，认为火神是可以赐予幸福与财富的，所以对火神很是崇拜。过小年这一天是送火神爷的年火的日子，要祭灶，向龙神供献牛、羊肉和各种食品，家家户户还要吃团圆饭，喝团圆酒。为了迎接这个节日，蒙古族人早在腊月十五以前，即把牛、羊宰好，肉上放着洁白的哈达，送给亲友。过小年的夜里家里人的饭食是清水煮肉和用煮肉的原汤汁做成的饭、饮酒娱乐，夜以继日。这祭龙饭一直吃七天到过大年。

大年是腊月三十日。除夕一到，人们先来到马尼宏旗杆的东南方燃起篝火，取各样食物少许投入火中，以示祭奠先祖神灵。接着全家欢聚一堂吃羊头。进餐之前，长者要先把羊嘴巴上下揭开，意思是避免一年的口舌矛盾及张牙以驱鬼避邪。午夜时分，全家团坐一起吃牛肉馅水饺，名曰辞岁

饭。按古老的习惯，这一夜要动七次锅，吃七样饭，以示自己家中富裕无比。当东方微亮，新年伊始，人们点起马尼宏杆台上用酥油浇注过的天灯，然后举行燃篝火、祭天、地、火、祖先等活动。随后取一点火种，从门扇上方递到屋内，用意是以新年的新火煮新年的第一壶新茶的早年茶。此时全家人都要尝一点吉祥的奶食品。等太阳刚刚露头开始拜年，到每家都有满满一桌丰盛的食品，肉食、奶茶、美酒、炒米，馓子和其它点心面食，在主人频频相劝声中，歌声、笑声不绝于耳。从大年三十到正月十五，各家饭桌不撤，锅内不停地煮着肉，随时准备招待客人。拜年时，双方都要以酒食热情待客，每敬必喝，一般不吃饭，但可以带一小包砖茶回家，意思是带喜回家。这一风俗表示了草原人宽广、憨实的心胸。

蒙古族男女青年订婚时，要请媒人送哈达，奶酒到女家，女方满意才收礼物，并由女方父母兄弟回拜男方。双方交往时，都要携带哈达，砖茶，酒和牛、羊。男方的聘礼主要是牲畜，一般是2匹马，2头牛，12只羊。交出聘礼后，要过一、二年才迎娶。

蒙古族鄂尔多斯青年婚前有恋爱自由，无论是自然恋爱，还是媒约之言，当双方父母，本人都同意后，就请媒人商定订亲，订亲后首先要献羊祝酒。这是男方娶亲人在女家碰到的第一个婚宴高潮。首先男方请女方亲朋好友全部入席，把带来的全羊放在女方主婚人面前的桌上，新郎在祝颂人的《献羊祝酒词》中，向宾客一一敬酒。这时女方的待客者便走出来，少割一点肉祭过天，再将羊头捧给女方主婚人，品尝之后算是领了男方之意，然后，由女家先茶后酒招待来客，欢唱婚宴歌曲。女家晚宴，这是女方仪程中最大的一次婚宴，要拿出整煮全羊招待所有来客。因晚宴后，新娘就要出嫁了，所以也是离娘宴。

蒙古族鄂尔多斯人婚礼十分有趣。届时，新郎要带上礼品和德吉（也就是第一碗饭或第一盅酒），还要在马身上藏一小瓶白酒。这一小瓶白酒是带给姑娘的礼物，要由姑娘亲自找出来。喝完茶后，接亲人要摆出整羊请大家尝用。新郎进入新娘房间后，新娘的伴娘们会立即端上一个煮熟了的羊颈骨，请新郎从中间掰断它，以试新郎力气的大小。为了戏弄新郎，伴娘们还常常把筷子或木棍插在羊颈的骨髓道里。

（下转第24页）

丙烯腈共聚物做阻隔层,与其他耐磨材料,热封材料等通过共挤出的工艺制成的。这种薄膜具有极高的氧气阻隔性,氧气透过率 $< 50 \text{ ml/m}^2 \cdot \text{atm} \cdot 24\text{h}$ 、 23°C 、 $65\%\text{RH}$,极高的水蒸气阻隔性,水蒸气透过率 $< 5\text{g/m}^2 \cdot \text{atm} \cdot 24\text{h}$ 、 23°C 、 $90\%\text{RH}$ 。目前国际上比较通用的结构是PE/tie/PVDC/tie/PE和PE/tie/PA/tie/PVDC/tie/PE五层和七层结构。气调包装技术所用的多层共挤高阻隔薄膜主要用流延和吹膜法制的,不具备收缩性,厚度一般在 $90\sim 150 \mu\text{m}$,具有较高的透明度和抗穿刺强度,通过改变包装内部的气体环境,起到抑制微生物繁殖的作用。真空收缩包装主要用多层共挤双泡法吹膜制得,利用PVDC做阻隔层,与其他特殊的材料双泡法经共挤出,产品收缩率在 $35\sim 45\%$ 左右,利用收缩薄膜的遇热急缩性,使得紧贴肉制品表面,可防止水分渗出,厚度一般在 $50\sim 90 \mu\text{m}$ 。这些结构的PVDC共挤薄膜,中国从上世纪90年代末就有洛阳春都、河北秦皇岛、邢台等企业进行过生产科研,但截至目前还没有实现国产化。中国少量企业正在使用的高阻隔包装材料,完全依赖于进口。

通过采用PVDC共挤出薄膜对冷却肉包装,可以延长肉的保鲜期,扩展了肉类加工企业的销售领域,可以覆盖到国内外远距离的市场,对于出口型企业,大大提高了肉品在长途运输中的储存期,保证了肉制品的品质。而据调查显示,目前冷却肉生产加工企业,使用高阻隔塑料包装材料的不足 1% ,且只应用于牛羊肉的出口包装上。

5 结束语

随着国内冷却肉市场的逐步成熟,热鲜肉和

冷冻肉会逐渐退出生肉的消费主流,冷却肉将以前所未有的一种发展速度,“进入寻常百姓家”。对于国内生肉加工企业,在包装方面也提出了新的要求,我们欣喜地看到,国内一些生肉出口型企业和包装生产企业,敏锐地捕捉到了这些信息,已经开始使用和生产这种新型高阻隔包装材料。草原兴发,长春皓月,宝泉岭,华安牛业等等。秦皇岛嘉瑞特塑胶科技有限公司,郑州宝蓝包装技术有限公司等一批致力于中国包装新产品开发和研究的企业正在加紧研制这种包装材料,2005年10月,秦皇岛嘉瑞特塑胶科技有限公司率先在国内推出了PVDC多层共挤收缩薄膜,目前该产品正在客户使用实验阶段,很快会全面推向市场。不久的将来,这种产品将替代进口,完全国产化。

随着科技发展,和市场的不断需求,高阻隔包装材料在生鲜肉的包装方面需求会越来越大,越来越多的包装科技工作者会投入到开发研究的行列,中国的冷却肉包装一定会有更加辉煌的明天。当然任何一种保鲜技术都具有一定的缺点,采用科学的包装新技术和包装材料同样不能够完全解决冷却肉在生产、流通、储存中出现的所有问题,冷却肉生产企业只有综合利用各种保鲜措施,完善加工的卫生条件,才能真正起到保鲜效果。

参考文献

- [1] 徐文达、程裕东等.《食品软包装材料与技术》.机械工业出版社.
- [2] 张丽叶,樊书德. PVDC薄膜的阻隔性与加工技术,塑料,2001(1)30.
- [3] 樊书德. PVDC多层复合材料的性能和用途,广东包装,2001 6.

(上接第12页)

新郎如果不知其中奥妙,费尽九牛二虎之力掰不开的话,就会受到伴娘们的嘲笑,而聪明的新郎则会迅速识破其中的机关,及时取出筷子或木棍,掰断羊颈骨。当晚新郎就在女家,与亲友们彻底喝酒,吃肉。第二天东方发白,新娘先走出家门,骑马绕帐篷三匝,表示对娘家的眷恋,然后飞驰而去,新郎尾随紧追,返回男家。男家要在帐外设一小桌,生一火盆,桌上放弧矢,羊骨,桌旁放一只羊,新郎新娘要向小桌跪拜,叫作拜天地

大神,拜见公婆、佛堂、灶主、长辈之后,新郎新娘手执铜壶,银杯,向参加婚礼的人逐一敬酒。这里,人们载歌载舞,边饮酒边向新人们说着吉祥祝福的话。

蒙古族的肉食习俗具有浓厚的民族特色与地方特色。随着地区社会经济与文化的发展,肉食品更加丰富多彩,融入了时代的潮流,更加充分体现了广大蒙古族人民辛勤的劳动与创造的智慧,在推动肉食文化发展,繁荣方面将更是前所未有的。(未完待续)