

说鲅鱼饺子

◎ 文 | 王旭辉

说起吃鱼，我最先想起来的是鲅鱼。鲅鱼和带鱼相类，出水即死，常人谓之性情刚烈。其实不然，鲅鱼之刚烈，皆因其生存于深海，被捕捞时，水压迅速下降，以致内外压强失衡，鱼鳔爆裂而亡。也正因此，鲅鱼只有野生种群，而无法进行人工养殖。在武汉的这些年，我有时也会在烧烤摊上见到它的身影。不过在此地，它不叫“鲅鱼”，而是叫“马鲛鱼”，想来是南方的名字。这些拿来烧烤的鲅鱼，不过手掌长短，烤后的口感偏酸偏柴，也不知被冷冻了多久，即使是厚重的烧烤料也掩饰不住其中的隐隐腥气，再看它那被铁签穿过的瘦小鱼身，更是一副可怜相，让人不由生出“食之无味，弃之可惜”的念头来。

在我的老家烟台，鲅鱼可不是这副潦倒落魄模样儿。即使是在鱼摊上挺尸，它们也保持着昂扬之姿。鱼身匀称壮实，点缀着蓝黑色的圆斑，鱼腹雪白，在阳光下泛着银光，不拘大小，都会让人想起披坚执锐的赳赳武夫。这副神气样子当真吸人眼球，那些路过摊子的主顾们往往驻足，看到鲅鱼威武的体态，眼神一亮，联想起记忆中的鲜美滋味，馋虫勾动，一番讨价还价后，捡新鲜的称几条，小者红焖，大者打鱼丸、包饺子。最后一种做法也是最出名的。

山东人对饺子有执念，烟台人对于鲅鱼饺子

更是如此。在我家，大年三十的晚上往往会有鲅鱼饺子。鲅鱼饺子以大出名，大者甚至有鱼盘大小。不过，这种尺寸只在饭馆里常见，家常做法不必如此夸张，但也要比一般的饺子要大上一两倍才好吃，再大就很难煮水饺了，容易破。要做鲅鱼饺子，对鲅鱼本身也有要求，最适合的是一尺长短的。大鲅鱼只有中间一根硬主刺和少许腹背软刺，把鱼拾掇干净了，只需片下鱼身两侧大块无刺鱼肉，就是上好的材料了。鱼肉剁馅，添水搅拌上劲，最后加上肥肉馅和切碎的新鲜韭菜，就能完全激发出鲅鱼的鲜美柔嫩了。煮好的鲅鱼饺子，还需蘸料相佐，这种蘸料的调配亦有特别之处。不用像吃别的饺子那样用生抽、醋、香油和蒜泥调制，而是用醋、芥末油、生抽调制而成。鲅鱼饺子出锅，热气腾腾的，蘸上味碟，一口下去，鲜香十足与辛辣冲鼻交替，滋味复杂，不防备者往往鼻子一酸，流下几滴眼泪，引人哄笑，成为饭桌上的一时笑谈，可谓“催人泪下”了。

对我而言，这种海边特有的滋味，其实也是兼具离别与团聚的矛盾意象。过年时，它时常是年夜饭里家人团聚的见证者，而在离家时，“上车饺子下车面”中的它又往往是离别时的旁观者。鲅鱼饺子啊，就像对家人的念叨，那般五味杂陈，难以忘怀。

CONTENTS

7 诗词地理 扇子山下虾蟆口水, 天下第四泉

湖北宜昌夷陵区扇子山下虾蟆口水, 曾被唐宋文人认定为天下第四泉。一千多年来, 虾蟆口水因甘甜清凉, 被无数途经三峡的文人品尝、吟咏, 留下了大量篇章。

38 特别策划 鲥鱼, 芳踪难觅

鲥者, 时也。春水涨起、桃花飘落, 三四龄以上的鲥鱼溯河产卵。一旦触网, 即惜鳞不动。“出网即息”, 稍一放置, “味变极恶”——它太和时间较真了。



84 流域映像 绍兴上虞: 一条江 一群人 一座城

吴德镜头中的一条江、一群人和一座城, 漫卷着绍兴上虞四十年的历史风云, 却又成为吴德个人命运和时代变化的紧密结合体。

保护赤水河,
保护长江鱼类的重要家园

赤水河流域淡水生态系统保护与修复规划



CONTENTS



92 大坝认知 黄登：澜沧江上绘宏图

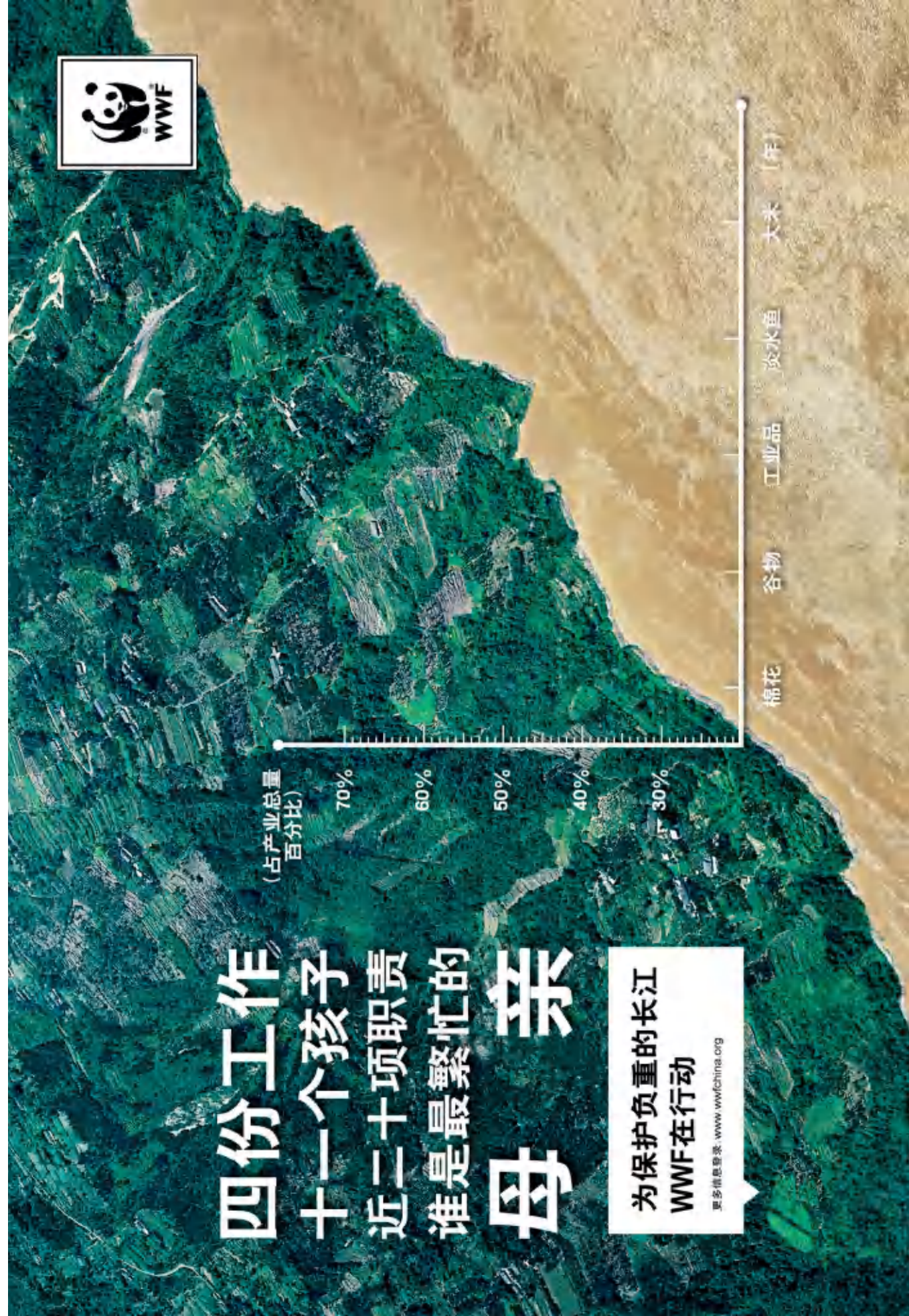
作为“西电东送”和云南省打造绿色能源牌的骨干电源点，黄登水电站从建设到运营，以“绿色发展理念”绘就了一幅澜沧江上风景优美、百姓安居乐业的诗意山水图。

116 水文化之旅 “未来图书馆”——奥斯陆之行

“未来图书馆”是一个很有新意的项目，从2014至2114年，每年邀请一位热门作家，收集他们的作品，将作品手稿保存在“静谧室”中，直到100年后才打开印刷。

126 味道 杭州鱼味

杭州之所以死死抱着“西湖醋鱼”不肯放手，与其说那是一道美味佳肴，不如说，像这样一道做法讲究、历史悠久的鱼，沉淀了杭州丰富的历史内蕴。





2023年11月号
总第318期

封面：鲑鱼 图片来源：视觉中国
责任编辑：王旭辉
校对：费莉 王芳丽 孙钰芳
设计：崔玮

◎ 刊首语

1 说鲑鱼饺子 | 王旭辉

◎ 诗词地理

7 扇子山下虾蟆口水，天下第四泉 | 曾园

◎ 特别策划【跟着鱼儿回家 | 朱家麟】

18 了不起的鳎仔

28 三文鱼，思乡之鱼

38 鲟鱼，芳踪难觅

46 凤尾鱼，中国有四种

52 河鲩，乖仔不够乖

60 香鱼，淡水鱼之王

◎ 流域映像

84 绍兴上虞：一条江 一群人 一座城 | 吴德

◎ 大坝认知

92 黄登：澜沧江上绘宏图 | 孙贺 田宗伟

◎ 水文化之旅

116 “未来图书馆”——奥斯陆之行 | 春树

◎ 记忆

120 格尔木的小河 | 赵启祥

◎ 真视听

126 最好的告别 | 夏艺奚 张芳 王宝民

◎ 味道

126 杭州鱼味 | 五月

主 管 中国长江三峡集团有限公司
主 办 长江三峡集团传媒（宜昌）有限公司
出 版 长江三峡集团传媒（宜昌）有限公司
编 辑 《中国三峡》杂志社

国内统一刊号 CN 42-1786/TV
国际标准刊号 ISSN 1006-6349
邮 发 代 号 38-483
广告经营许可证号 4205004000012
本 刊 顾 问 聂卫国 陆佑楣 李永安 卢 纯
编 委 会 主 任 雷鸣山 韩 君
编 委 会 委 员 李富民 王良友 陈瑞武 曾 义
吕庭彦 王武斌 张超然 张曙光
吴海斌 喻新强 降 初 李新平
王玉祥 张海星
出 品 人 张海星 李小冬

总 编 辑 柳向阳
副 总 编 辑 任 红
编 辑 吴冠宇 王芳丽 王旭辉 孙钰芳
左凌云 费 莉 何大猷
视 觉 统 筹 黎 明
设 计 制 作 崔 玮 李雨潇 宋 程 李 敏
电 话 010-59401586

地 址 湖北省武汉市江岸区三阳路 88 号
邮 编 430014
网 址 www.ctg.com.cn
新 浪 微 博 中国三峡杂志
官 方 微 信 CTGmagzn

北京办公室 王弘 010-59401514
北京市通州区粮市街2号院9-11层
中国三峡出版传媒有限公司

邮 编 101199
成都办公室 吴豪强 028-62932171
成都市高新区府城大道东段
288号三峡大厦1305室
发 行 王昊 010-57082645
通 联 广 告 黎明 010-59401586

印刷装订：武汉精一佳印刷有限公司
武汉黄陂新十公路丰达产业园 3 栋（430345）
联 系 人：吴雪玉 027-83525171

本刊敬告：投稿凡经本刊使用，即视为作者同意授权本刊其作品包括但不限于电子版信息网络传播权、无线增值业务权；本刊支付的稿费已包括上述使用方式的稿费。尚未收到本刊样书的作者，请速与本刊联系，以便我们奉寄样刊及稿酬。



石牌山 摄影/杨舒然

扇子山下虾蟆口水 天下第四泉

◎ 文 | 曾园 编辑 | 柳向阳

湖北宜昌夷陵区扇子山下虾蟆口水，曾被唐宋文人认定为天下第四泉。一千多年来，虾蟆口水因甘甜清凉，被无数途经三峡的文人品尝、吟咏，留下了大量篇章。

据《秭归县志》，扇子山位于秭归（属宜昌）东部边境，海拔 1920 米，属于五指山主脉。《归州志·山水》记载，“五指山，州东北百里，东隶东湖，北隶兴山，五峰排列整齐，高数千仞”。东湖，即宜昌市夷陵区，峡州扇子山虾蟆碛位于此处。

五指山主峰海拔 1787 米。有两条支脉：第

一支脉往西北经红都村—天池山—七里峡口。第二支脉往东南经板仓—扇子山，一分为三：一往东南经大岭—天门垭—宝山—牛肝马肺峡；一往西南经分水岭—九盘山—新滩；一往西经刘家山—九岭头—万古寺临香溪河。

在香溪河这里我们停留一下，“归州玉虚洞下香溪水，第十四”，天下第十四名水，也在此地。

为何此地有两处名泉？古今无人能解答。更重要的是电视剧《清平乐》里的北宋名臣欧阳修、梅尧臣、苏轼、黄庭坚将虾蟆碛塑形之后，后人只能回味再回味了。

扇子山与明月峡

唐朝张又新在《煎茶水记》一文中，讲了一个故事：官员李季卿向陆羽请教各地水质优劣，于是有了传世的二十等水说法。其中，庐山康王谷水帘水第一，无锡县惠山寺石泉水第二，蕲州兰溪石下水第三，“峡州扇子山下，有石突然，泄水独清冷，状如龟形，俗云虾蟆口水，第四。”

唐代刑部侍郎刘伯刍曾定“丹阳县观音寺水第四”，乾隆定“金山寺泉第四”，但流传千年，张又新的水单被更多人认可，“峡州扇子山下虾蟆口水”被大多数人定为第四。唐代峡州即今天的宜昌市。

虾蟆碚位于宜昌市夷陵区三斗坪镇石牌坊村。《泉水里的中国》一书作者余道范来宜昌寻访虾蟆碚，发现很难找到这个地方。经多次打听后听人说：“蛤蟆泉码头已关闭，蛤蟆泉也封闭了，去了也看不到什么。”其实，并不存在什么虾蟆泉码头，但“看不到什么”，可能也是真的。

虾蟆碚所处的扇子峡在宋代已相当有名。扇子峡又名明月峡，因长江在此遇右岸石鼻山阻挡，向左折了一个大弯，形似明月或扇面而得名。石鼻山一名石簪山，《夷陵志》云：“后周移峡州州治于此。其山隔大江五百余仞，广袤二十里，下临江流，中有石横六七十丈，如簪笏然，相传但为石簪，遂泯石鼻山之称。”此地今天被称为“石牌坊景区”。文人称“明月峡”，当地人称“明月湾”。因唐宋州治在此，对出入三峡的人来说算是地标。李白在《荆门浮舟望蜀江》一诗中，从湖北宜都荆门山远眺四川，开篇提及明月峡：“春水月峡来，浮舟望安极？正是桃花流，依然锦江色。”

宋代欧阳修曾任夷陵（今湖北宜昌）县令，写过一首《送前巫山宰吴殿丞》：“俊域当年仰下

风，天涯今日一樽同。高文落笔妙天下，清论挥犀服坐中。江上挂帆明月峡，云间谒帝紫微宫。山城寂寞少嘉客，喜见琼枝慰病翁。”诗中“江上挂帆明月峡”，使人明白这是三峡之旅的起点。

郭沫若有一首《过巫峡》，行程与李白相反，是从四川遥看湖北。他留意到了当地人不用“峡”而用“湾”，遂雀跃地取而用之：“山寨疑无路，湾回别有天。奇峰十二座，领袖万斯年。群壑奔荆楚，一溪定界边。船头已入鄂，船尾尚留川。”但此诗用典太僻，不是普通读者能读懂的诗。“一溪”还好说，查书可知指的是川鄂边界河“边鱼溪”，但倘若没有进出三峡七八回的经历，不可能明白郭老的“湾”字指的是“明月湾”。

苏轼频频回首虾蟆碚

苏轼因策论得到梅尧臣与欧阳修激赏，名闻天下。1059年与父亲苏洵、弟弟苏辙第二度离开四川，经三峡东下，苏轼写有一首《虾蟆背》：

蟆背似覆盂，蟆颐如偃月。
谓是月中蟆，开口吐月液。
根源来甚远，百尺苍崖裂。
当时龙破山，此水随龙出。
入江江水浊，犹作深碧色。
禀受苦洁清，独与凡水隔。
岂惟煮茶好，酿酒应无敌。

我们应读出其中的另一种意味。“月中蟆”，传说月中有蟾蜍，汉代张衡《灵宪》以为嫦娥奔月所化，后人也有以蟾蜍为月的代称。这里指的是苏东坡自己，“月液”即他未来的道德文章与功业。“禀受苦洁清，独与凡水隔”，豪气干



明月湾 摄影/李英豪

云、所向披靡的情怀跃然纸上。用虾蟆碚水“煮茶”未免有些许冷清之意，“酿酒”痛饮，方不负平生。

嘉祐六年(1061)，苏轼兄弟参加名为“贤良方正能直言极谏科”的考试，苏轼获得了“百年第一”的好成绩，授予大理评事、凤翔府签判。次年上任，苏轼写有一首题目很长的诗，《壬寅二月，有诏令郡吏分往属县减决囚禁。十三日，受命出府至宝鸡、虢、郿、盩厔四县，既毕事，因朝谒太平宫，而宿于南溪溪堂；遂并南山而西，至楼观、大秦寺、延生观、仙游潭。十九日乃归。作诗五百言以记凡所经历者，寄子由》。事毕游南山，在中兴寺玉女洞得泉水，苏东坡写道：“最爱泉鸣洞，初尝雪入喉。满瓶虽可致，洗耳叹无由”，写到泉水，苏轼又想到了虾蟆碚：“忽忆寻

蟆碚(碚)，方冬脱鹿裘。山川良甚似，水石亦堪俦。惟有泉旁饮，无人自献酬。”意犹未尽，又加注：“昔与子由(苏辙)游虾蟆碚，方冬，洞中温温如二三月。”苏轼对虾蟆碚的温暖印象与美景、兄弟的情谊紧紧相关。世事如棋，初心未变，出峡口时的豪情万丈却无处排遣。

二十年后，苏轼贬谪黄州，这是乌台诗案之后的四年，平反没有迹象。元丰六年(1083)苏轼凝神内视，承认“煮茶”对自己更为适宜，于是写了一首长长的茶诗《寄周安孺茶》。此时，少年子弟江湖老，一腔豪情转为空空的慨叹：“大哉天宇内，植物知几族。灵品独标奇，迥超凡草木。”

茶在大自然中显得很高妙，苏轼这一生也喝了不少名茶。此刻他想起了一生中难忘的水：



“好是一杯深，午窗春睡足。清风击两腋，去欲凌鸿鹄。嗟我乐何深，水经亦屡读。陆子谿中冷，次乃康王谷。蠓培顷曾尝，瓶罌走僮仆。如今老且懒，细事百不欲。美恶两俱忘，谁能强追逐。”苏轼在提起中冷水、康王谷水之后，想起了蠓培水（即虾蟆碚水）。在他心中，这已是天下第三名水了。宋人爱谈水，大多谈的都是中冷水、惠山泉、谷帘泉，苏轼心中水的等级稍有不同，也许是蠓培水又让他想起了年轻时与弟弟赴任的豪情。

十年后，苏轼的学生黄庭坚绍圣元年（1095）获罪赴黔州（四川彭水县）安置。初春，黄庭坚逆流而上，途经三峡时作《黔南道中行》：

壬子，尧夫舟先发，不相待，日中乃至虾蟆碚。从舟中望之，颐颌口吻甚类虾蟆也。予从元明寻泉源，入洞中，石气清寒，流泉激激。泉中出石，腰骨若虬龙纠结之状。洞中有崩石，平阔可容数人晏坐也。水流循虾蟆背垂鼻口间，乃入江耳。泉味亦不极甘，但冷熨人齿，亦其源深来远故耶。

作为“苏门四学士”之一，黄庭坚此处“源深来远”四字显然来自老师苏轼的“根源来甚远”。虾蟆碚水的风致与滋味，此刻浸透了师生两代人宦海沉浮的苦涩况味。

黄庭坚后来又写过一首诗，《邹松滋寄苦竹泉橙糲莲子汤三首·其一》：“松滋县西竹林寺，苦竹林中甘井泉。巴人漫说虾蟆碚，试裹春芽来就煎。”此诗还衍生出一个传说，说松滋县的这眼“苦竹林中甘井泉”，寺僧疏浚水井之后发现了一支笔，黄庭坚见了之后说：“吾虾蟆碚所坠。”僧人明白此泉与“蛤蟆泉”相通，品质相当，那么松滋的“竹泉”也算是天下第四泉了。



灯影峡上灯影石 图片来源:视觉中国

百年之后,南宋陆游乾道六年(1170)由山阴(今浙江绍兴)赴任夔州(治所在今重庆奉节)通判,历时五月,写下了中国第一部长篇游记《入蜀记》,其中写道:

九日。微雪,过扇子峡。重山相掩,政如屏风扇,疑以此得名。登虾蟆碚,《水品》所载第四泉是也。虾蟆在山麓,临江,头鼻吻颌绝类,而背脊疤处尤逼真。造物之巧,有如此者。自背上深入,得一洞穴,石色绿润,泉冷

冷有声,自洞出,垂虾蟆口鼻间,成水帘入江。是日极寒,岩岭有积雪,而洞中温然如春。

写虾蟆碚的人很多,但写的最细的是陆游:“头鼻吻颌绝类,而背脊疤处尤逼真。造物之巧,有如此者。”此石在20世纪峡江航道整治中被作为障碍炸毁,从此,最好的见证就是陆游的文字了。

意犹未尽,陆游还写了一首《虾蟆碚》:“不肯爬沙桂树边,朵颐千古向岩前。巴东峡里最

初峡,天下泉中第四泉。啗雪饮冰疑换骨,掬珠弄玉可忘年。清游自笑何曾足,叠鼓冬冬又解船。”虾蟆既然是月宫中的蟾蜍,桂树,自然是月宫的月桂了。“啗雪饮冰疑换骨,掬珠弄玉可忘年。”这两句指的是蟾蜍饮泉的神态。“疑换骨”指成仙,“可忘年”指长寿。蟾蜍在现代人看来颇为丑陋,古人却认为蟾蜍通灵。蟾蜍具极强繁殖能力,一次可以产卵几千枚到上万枚。另外,蟾蜍的冬眠也被认为具起死回生能力。所以虾蟆碚才有陆游笔下“啗雪饮冰”“掬珠弄玉”等超凡入圣的神态。

三峡人来人往,宋人的笔最为传神。

七年后,范成大淳熙四年(1177)自四川制置使召还(代理礼部尚书),五月由成都起程,取水路东下,他在日记《吴船录》记载:“黄牛峡尽,则扇子峡。虾蟆碚在南壁半山,有石挺出,如大蟆,咕吻向江。泉出蟆背山窠中,漫流背上散下。蟆吻垂颐颌间如水帘以下于江,时水方涨,蟆去江面才丈余,闻水落时,下更有小矶承之。张又新《水品》亦录此泉。蜀士赴廷对,或挹取以为砚水,过此,则峡中滩尽矣。”

范成大应该读过《入蜀记》,所以写的内容与陆游稍有区别。他与当地人聊天:“闻水落时,下更有小矶承之。”此外还提到:“蜀士赴廷对,或挹取以为砚水。”可见虾蟆碚的名声已传播很广,水不仅口感好,更多了一些能够护佑考生的灵异色彩。范成大也写过一首《扇子峡》:

兹行看山真饱谙,今晨出峡仍穷探。
南矶北矶白铁壁,千峰万峰苍玉簪。
横前直疑江已断,崛起竞与天相掩。
蜀山欲穷此盘礴,禹力已尽犹镌剜。
望舒宫中金背蟾,泥涂脱尽余老饕。
下饮岷江不知去,流涎落吻如排髯。
挈瓶穉棹斟清甘,未暇煮茗和姜盐。
聊将涤砚濡我笔,恍惚诗律高巉岩。

范成大一路看够了三峡的千山万壑,在峡口总结很合适:“挈瓶穉棹(使船靠岸)斟(盛装)清甘,未暇煮茗和姜盐”,写的是来不及用“蛤蟆口水”煮姜盐茶,就用瓶子装了些“蛤蟆口水”回去。

欧阳修错过探源

在数不胜数的与虾蟆碚有关的诗文中,有些奇怪的则是北宋文坛领袖、苏轼之师、曾短期任夷陵县令的欧阳修。景祐三年(1036)欧阳修因支持范仲淹与权臣争,被仁宗贬至夷陵,天下哗然。蔡襄作《四贤一不肖诗》支持欧阳修,一时洛阳纸贵,连契丹使者都来抢购。清人有诗句论及此事:“庐陵事业起夷陵,眼界原从阅历增。”这里“庐陵”即欧阳修,说他在夷陵增加了阅历,无非是说这个风格类似柳永的少年天才吃了些苦后眼界变宽了。

风流辞赋在京城广泛传播的欧阳修来到潮湿荒凉的夷陵之后,容貌有些变化:“白发新年出,朱颜异域销。”可见打击不小,他自然牢骚满腹:“经年迁谪厌荆蛮,惟有江山兴未阑……获笋时鱼方有味,恨无佳客共杯盘。”夷陵到底还是出产芦笋、鲟鱼这些珍馐,但欧阳修苦于找不到可共饮之人。他在《戏答元珍》一诗中抱怨“春风疑不到天涯,二月山城未见花”,首句来自王之涣“春风不度玉门关”,欧阳修暗喻皇恩不到。

每年春季,按惯例各州县官吏应巡行乡间督促生产,名为“劝农”。此次“劝农”,眼界渐宽的欧阳修走遍夷陵,写下《夷陵九咏》,其中就有《虾蟆碚》:“石溜吐阴岩,泉声满空谷。能邀弄泉客,系舸留岩腹。阴精分月窟,水味标茶录。共约试春芽,枪旗几时绿。”欧阳修给好友梅尧臣写过一首《忆山示圣俞》,其中又提到虾蟆碚:“吾思夷陵山,山乱不可究。东城一堠余,高下渐冈阜。……荒烟下牢戍,百仞寒溪澳。

虾蟆喷水帘，甘液胜饮酎。”

嘉祐三年(1058)，建安太守的蔡襄将上供给宫廷的建安龙团分寄给了回到京城的欧阳修。欧阳修选了一个好天气与梅尧臣等茶友一起饮用此茶。茶会中，欧阳修与梅尧臣往复酬唱。欧阳修写了《尝新茶呈圣俞》，梅尧臣依次用原韵、原字写了《次韵和永叔尝新茶杂言》，欧阳修以《次韵再作》再和，梅尧臣又以《次韵和再拜》再和。梅尧臣《次韵和永叔尝新茶杂言》中有这样一句：“兔毛紫盏自相称，清泉不必求虾蟆。”可见平时二人时常饮茶以“兔毛紫盏”为品茗首选，泉水则是虾蟆泉最佳。

唐宋文人大多认可张又新的排名，但喜爱虾蟆泉的欧阳修却例外。欧阳修写过《大明水记》与《浮槎山水记》两篇文章反驳张又新的观点。他在《大明水记》中说：

世传陆羽《茶经》，其论水云：“山水上，江水次，井水下。”又云：“山水，乳泉、石池漫流者上，瀑涌湍漱勿食，食久，令人有颈疾。江水取去人远者，井取汲多者。”其说止于此，而未尝品第天下之水味也。

“山水，乳泉、石池漫流者上，瀑涌湍漱勿食，食久，令人有颈疾。”这是陆羽的话，但排名第一的庐山康王谷水、第四名扇子峡虾蟆口水欧阳修觉得都不符合陆羽的标准：

如虾蟆口水、西山瀑布、天台千丈瀑布，皆羽戒人勿食，食而生疾。其余江水居山水上，井水居江水上，皆与羽经相反，疑羽不当二说以自异。使诚羽说，何足信也？得非又新妄附益之耶？其述羽辨南零岸水，特怪其妄也。水味有美恶而已，欲举天下之水，一二

而次第之者，妄说也。故其为说，前后不同如此。

在《浮槎山水记》中，他批评张又新是“妄狂险谲之士”，给水排名这事也荒唐，“水味有美恶而已，欲举天下之水，一二而次第之者，妄说也。”

张又新说陆羽评定了天下名水，但没有证据。欧阳修怀疑他的诚意。陆羽在《茶经》中明确说过：“瀑涌湍漱勿食，食久，令人有颈疾。”但欧阳修却将虾蟆碓水列入瀑布水，逻辑就很成问题了：“如虾蟆口水、西山瀑布、天台千丈瀑布，皆羽戒人勿食，食而生疾。”

前面引用的诗文都明确说明，虾蟆碓水不是瀑布，而是山洞中的泉水。欧阳修是本地父母官，见过“虾蟆喷水帘”，饮用过泉水，承认“甘液胜饮酎”，“酎”为“醇酒”。苏轼说虾蟆口水酿酒更好，欧阳修说虾蟆泉不酿就胜过“醇酒”了。不过，欧阳修公事在身，可能未必像学生苏东坡，后人黄庭坚、陆游等人那样进入山洞探查，这样的错漏自然是这位北宋文坛领袖的大醇小疵了。

一千年后，对虾蟆碓的另一次排名非议出现在清代刑部尚书、文学理论家王士禛笔下。康熙十一年(1672)六月他奉命典试四川，路过虾蟆碓。他在《蜀道驿程记》中花了不少笔墨：

虾蟆碓，泉从岩腹洞中流注虾蟆鼻间，成水帘下，入于江，溅珠喷玉，望之极可爱。虾蟆形尤肖似，放翁谓其“头鼻吻颌绝类，而背脊处尤逼真”。踏江中乱石，溯瀑而上，从虾蟆背至洞中，水自洞出，声如风雨。中有巨石，泉汇其下为池，清冷沁骨，游览壁间，都无前人题字，盖石质粗疏，不任刻画，尤易剥蚀故也。循碓左而下，



天下第四泉 摄影/王卫东

衣履尽湿，大索舟中瓶盎，止得三四，尽汲贮之，此水水品，列在第四。山谷记云：“泉水味道亦不极甘，冷戾人齿。”惜自蜀来，无佳茗试发之耳。

从此文看，王士禛对陆游、黄庭坚的相关文字很熟，还有进一步阐释发挥。此外，他还写下《登虾蟆碓》一诗，诗文篇幅都很长但文采不及宋人。他后来在《山东泉水》一文中，却如此评论古人：“其实二子所见，不过江南数百里之水，远如峡中虾蟆碓，方一见耳，不知大江以北如吾

郡，发地皆泉，其著名者七十有二，以之烹茶，皆不在惠泉之下。”王士禛一心推广济南名泉的心情可以理解，但推倒前世豪杰之说的做法未免显得爱乡之心过于峻急了。相比之下，黄庭坚的朋友、苦竹寺的僧人就朴实多了。

晚王士禛近百年的德国哲学家康德认为，美感应该是无功利的愉悦。有了功利性，审美就变得索然无味了。更何况，陈寅恪先生早就有言：“华夏民族之文化，历数千载之演进，造极于赵宋之世。”宋人的风神已不可复现，无论是王士禛还是我们，都无法梦想了。GTG

- 18 了不起的鳗仔
- 28 三文鱼, 思乡之鱼
- 38 鲟鱼, 芳踪难觅
- 46 凤尾鱼, 中国有四种
- 52 河鲀, 乖仔不够乖
- 60 香鱼, 淡水鱼之王

跟着鱼儿回家

从江到海, 从海到河。那些一年年往来江海的洄游鱼类,
是否也和我们人类一样拥有着本能的乡情?

© 本专题策划 | 王旭辉 文 | 朱家麟 绘图 | 庄南燕 编辑 | 王旭辉 田宗伟



不起眼的鳗仔



中文名：日本鳗鲡

学名：*Anguilla japonica*

别名：鳗仔、河鳗、黑鳗、风鳗、蛇鱼、白鳝、青鳝等

目：鳗鲡目

科：鳗鲡科

属：鳗鲡属

注：2017年，美洲鳗鲡和日本鳗鲡被世界自然保护联盟(IUCN)评定为濒危(EN)，而欧洲鳗鲡则是极危(CR)。

鳗仔，是闽南人对日本鳗鲡的称呼，庸凡得近乎不能算名字。

老闽南人如果知道鳗仔正名叫“日本鳗鲡”，一定惊异得咳嗽连声，如同发现本村那混混阿狗，户籍册上大名竟然是犬养太郎，一时如愤青爆粗：“贱东西！背宗忘祖！”

老闽南人这回冤枉了鳗仔。鱼的学名，如许多物种，通常以学者最早发现地命名。日本鳗鲡当然不止生活于日本，从东北亚到南亚的河口，都有它的踪迹。但谁让学者在日本长崎先发现它呢，这事儿是它能做主的么？

神秘生活史

被国人长年低看一眼的鳗仔，乃世界性优质养殖鱼类，更特别的是它的神秘生活史。鳗仔一生经历海洋、淡水两种生活环境：它生于海、育于河，最后又回海里生殖，属降河鱼类。不过最近发现，有少数鳗仔终生在海里生活。

进入淡水的鳗仔，在河湖溪塘块石下乃至腐木、草丛的软泥里，营造双口巢穴。它易地而居，也有长住到成年的。

低纬度地方，鳗仔四五岁就成熟了；高纬度地带，有的二十来岁才萌动春心。霜叶初红，大雁南飞，瑟瑟秋江寒意渐深，这节候，鳗仔开始性发育：眼睛大了，吻端厚了，胸鳍变大变黑，腹部出现黄褐色金属光泽，号称黄鳗。

忽然寒流骤来，呼呼狂吼的西北风强力震撼山林、拍打芦苇，簌簌抖开芦絮，吹得漫天漂白。随之电母鞭空、夜雨倾盆、万流狂泻，黄鳗们响应冥冥中的号令，决然钻出洞穴，滑入怒水暴涨的江河，顺流结队，奔向海洋。

黄鳗自中国大陆、朝鲜半岛、日本、中国台湾、菲律宾的各河口启程，开始返乡之旅，到菲律宾后直奔关岛附近、马里亚纳西侧的深海沟边。

入海后，满身埋没鳞开始银毛化，雌鳗更不

吃不喝，动员体内营养——甚至不惜萎缩消化器官和肝脏，一力供应性腺发育。

数月到半年昼伏夜行，黄鳗们到达万里外的故乡，吐精产卵，然后衰竭死去。

漫长、神秘而悲壮的世代交替之旅啊！

新生半油性卵浮上洋面，在日光里自然孵化为两三毫米长的柳叶鳗，形似鸡头拖着轻薄柳叶，任高温、高盐、高速的北赤道暖流自东往西推涌。到菲律宾，遇到北上的黑潮暖流之际，便完成了第二次变态，长出肌肉，变为透明的玻璃鳗。之后旅程，能自主运动的玻璃鳗摆脱黑潮洋流，进入西北太平洋的河口。

易言之，在黑潮或黑潮支稍里变态成玻璃鳗、摆脱潮流的时间，决定了它此后在浊水溪、



日本博物学家在18世纪晚期所描画的柳叶鳗白子标本。当时日本人认为它是银鱼的雌性近亲。(中岛仰山《博物馆鱼谱》) 供图/李斌

南渡江、珠江、九龙江、瓯江、长江、鸭绿江、汉江、信浓川等不同河口，被叫作鳎仔、白鳎、青鳎、黄鳎、黑鳎、风鳎、白耳鳎……或日本鳎的命运。早者入台湾河川，迟二十多天者就入日本河口，而到达朝鲜半岛者则已经漂流了十一个月。

四百年前，聂璜看到被冲入渔网的玻璃鳎“柔如败絮，透若水晶。就日则枯，在水无痕”，称它为“水沫鱼”。（《海错图》）

玻璃鳎遇到淡水后，变成黏糊糊、半透明的鳎线，俗称白子。白子在河口潜下海底，开始荤食，积淀黑色素，长大十数倍，成了“黑仔”。

河川初暖，它们溯流入江河湖泊，择地营穴，开始夜行生活，凭嗅觉索食，长大为黄鳎。大黄鳎能像芦鳎一样借分泌黏液滑行，翻崖攀壁，甚而逆大瀑布而上，到另一水域生活。

鳎仔的捕捞

每年深秋到春初，是东海捕鳎仔的季节。

渔民把形如虎口大开的定置网，挂在耸立海面的木桩。或者两条船锚泊，拉开一口张网，候捕随潮的鳎仔。状如母猪奶头的网底囊一拉上来，有时成袋是两尺来长的银鳎，泄在船舱里还滑钻纠缠不停。

九龙江沿岸有一种特别渔法——“割鳎”。渔人持刀沿江行走，一路用尾端带弯钩的锋利鱼镰，在江中水流湍急处挑撩，常常能把银鳎“割”上来。老渔民说，有时下水就踩到啊！你不能不感叹当时大自然的丰饶。

二十世纪七八十年代起，每年十二月中旬开始，尤其月黑风高寒雾吹飞之夜，大陆沿岸河口，点点渔火隐约闪动，那是在诱捕鳎线。



2020年4月16日，浙江台州温岭，渔民在滨海镇五一塘沿线东海海域五百屿洋面近海捕捞鳎苗。图片来源：视觉中国



英国诺福克郡，为了避免被鸬鹚吞下去，一条鳎鱼在半空中盘绕成完美的圆环形状。图片来源：视觉中国

捕上的鳎线，装在充气塑料袋，辗转卖到我国台湾、日本进行养殖。六七厘米长、不到一克重的一条鳎线，1993年卖到17块钱，高于普通工人日工资。渔民说，月黑大潮夜，有时一晚能挣上万、数万。

2012年，鳎线每条卖到了46元，与等重黄金同价！

鳎线喜欢钻动物腐尸里，有渔民捞到一条死狗，里面密密麻麻钻着数百条火柴杆长短的白仔，不啻捞上了一只金狗！那渔民乐颠颠起锚回家，叫醒老婆漏夜炒菜，狂喝洋酒。

上世纪八十年代，厦门从出口鳎线改为养殖成鱼、甚至做烤鳎成品出口日本。现在改作

度假村的杏林湾温泉，是厦门最早的越冬养鳎场。鳎线在二十四五度水温里，饲养一年，长成四两、半斤的商品鳎。九十年代后期，中国的鳎产量，一时占全球八成以上。

立秋吃鳎仔

日本崇尚吃鳎，人均消费量为国人千倍。九十年代，卖价过一千五百日元的便当，通常就有一片烤鳎。日本人很早就以鳎仔治疰（音zhù）夏，滋养身体，提振精神。日本最早的诗歌总集《万叶集》写道，鳎鱼有助缓解苦夏。立秋前18天的“土用丑日”，是他们专设的鳎鱼



2022年7月23日，日本东京，烤鳗鱼餐厅Yatsumeya Nishimura在鳗鱼节当天烤鳗鱼片。图片来源：视觉中国

节，令人倦乏的夏天后，须以鳗仔来补充元气。

鳗鱼随现代养殖业发展而翘首，与金枪鱼等取代了“江户前三宝”——寿司、天妇罗、荞麦面的日本料理代表地位。

这不是食物迷信，中国人自古也视鳗仔为滋补圣品，称有暖腰膝、壮阳之效。占成鳗体重四分之一以上的脂肪里，抗心脑血管病的EPA（二十五碳烯酸）、DHA（二十二碳六烯酸）含量，不但明显高于禽畜肉类，在鱼类中也称翘楚。这两种成分主要存于海鱼、特别是青背鱼，在淡水长大的鳗仔拥有它们，是特殊例外。而鳗肉维生素A含量是禽畜肉的百倍，更有大量胶原蛋白能为人美容。

2017年初夏，我到日本，大大小小商店都悬着招贴，一条暗褐腰身、黄胸白肚皮的鳗仔旋扭穿过文字，“土用丑日国产鳗鱼预定中”，可见其盛。

日本最常见的鳗仔料理，是蒲烧鳗。剖切成片的鳗鱼，涂上酱油等制成的甜辣汤汁，卷起来用竹签串起烧烤，看起来像香蒲花穗，因而得名。皮肉烤焦、闪着褐色油光的烤鳗鱼，白米饭，胭红腌梅子，拼图色彩令人喉动。入口后，鱼皮油脂、胶质化于米饭间，脂香与饭香糅合发味，消了油腻，软而细的鱼刺也不再扎嘴，真是复杂而香醇的美味。

鳗仔早先在闽南实在太多了。春夜，九龙江沿岸的孩子点上火，用蚊帐布缝成网球拍状的纱网，在浅水里瓢捞“条鳗仔”——牙签一般大小的鳗线，一勺少者三五，多者一二十，大半夜能捞一脸盆。用它与绵细的兴化米粉同炒，黑黑白白，鲜美至极。回想起来，吃了多少金条啊。

它最金贵之时，是有人跌打扭伤了，老人说，赶紧找几条小鳗仔，与通草、葱须、当归同

炖，疏通血脉。

成鳗盛出节令，老人将成把蒜粒油爆，与鳗段同炒，注入酱油水，煮熟当菜，图它唯有中骨而少杂刺。海边人家里，鳗仔只做寻常鱼类看，切段、煮咸，下饭送粥。潮汕一带，会将它与咸菜合调，借酸咸把鳗仔的鲜香顶托出来。

富足人家用它做滋补美味，袁枚《随园食单》记有“红煨白鳢”和清蒸、清炖、白烧、红烧、焖等技法。皮肉跳弹而肥腴，脂香馥郁，无论质感肉味还是余香，皆是上品。爱进补，用洋参、淮山、枸杞子一类同煲，如果再加五味子，功效更强。

广东顺德名菜“顶骨鳢”，巧切鳗鱼，骨断皮连，经盐和酱油浸入味，油煎让表皮定形，再以烧肉、蒜头过油提香。鱼骨肉分离之际，将整条鱼骨抽出，换入火腿，再以猪网油包裹全鱼，

蒸制半小时，形色味香俱全。

历史上最有名的鳗仔烹饪方法是唐代的“锅烧鳗”：宁波一带窑民在溪里捕到鳗仔，以自制砂锅闷烧，肉酥烂而皮不破，汁浓皮Q，软糯香润，乃老饕杀馋的无上妙品。

遥远的征途

酷爱鳗仔的日本人提出，谁育出鳗仔幼苗，应该获得诺贝尔奖，它的繁育太神秘了。

2006年，追索鳗仔生育秘密70年的日本学者兴奋宣布：终于发现了日本鳗鲡的产卵场！

鳗仔产卵场，就在濒临世界最深海渊的马里亚纳海岭南端西侧，三座高峻海底山峰是雌雄鳗鲡的约会之塔。高盐海水、低盐海水的盐度峰恰好在此交集。



粤菜女儿红蒸鳗鱼 图片来源：图虫创意



粤菜砂锅焗河鳗 图片来源：图虫创意



关岛风光 图片来源：视觉中国

在这神奇之地，每年自夏到冬的晦日（月亮处于地球与太阳正中间的暗夜），成鳗自深水浮上温暖的浅层，雌雄银鳗交颈缠绵，释放精卵后死去。

被授予生命的半油性卵，随静夜眉月的出现浮上水面，被赤道洋流推涌而去，到吕宋岛以东，南北分道。北上的苗群不断随黑潮暖流的支梢，飘向西太平洋的不同河口……

厦门、中国乃至东亚的鳗仔，出生地在数千公里外的遥远海域？

委实难以置信。

如果你知道大西洋两种鳗鲡——欧洲鳗鲡和美洲鳗鲡的命途，就不惊奇了。

南、北美洲大陆有很长时间是分离的，二千万年前，太平洋鳗鲡成鳗可以穿游到大西洋。五百万年前中美洲地峡隆起封闭了通道，隔离在大西洋的鳗鲡在百慕大藻海马尾藻大洋深处找到新的产卵场，并演化出了欧洲鳗鲡和美洲鳗鲡，分乘北赤道的大西洋不同湾流北漂。

美洲鳗鲡的柳叶鳗根据磁感应指示，随墨西哥暖流向西漂了200多天，进入从格陵兰岛以南到加勒比海的大西洋西岸河口。

而欧洲鳗鲡征途遥远，幼体随墨西哥湾暖流朝东长程漂游一两年，到达英伦三岛、北海和欧洲西部、非洲北岸的河流，在淡水生活十数年、甚至八十余年，再串游五六个月回故乡产卵。

七世纪起，挤满溪流池塘的欧洲鳗鲡，是以碳水维生的欧洲人唯一轻松可得的动物蛋白。它经几小时高温烟熏就干燥如柴棒，数量多到能当货币流通。970年，英格兰东部艾利修道院院长每年都会收到附近村民作为谢仪的一万条熏鳗。

多数幼鳗无福长为成鳗。地中海咽喉西班牙的河口，手指长、苍白条状幼鳗被称为Angulas——安古拉斯，成网捕捞。

大蒜片、瘦辣椒被热橄榄油炒到滋滋作响，



熏鳗鱼 图片来源：视觉中国

倒入幼鳗，与盐、胡椒甚或白葡萄酒搅拌，成就了西班牙巴斯克的一道名馐。直到十九世纪，安古拉斯还是农人的应令日食，身价低贱如日本鳗鲡在东亚。

十八世纪，泰晤士河口丰富的欧洲鳗鲡吸引来捕鳗船。鳗鱼切碎，加草药煮沸，冷却，鳗鱼浓胶使之变为软果冻，便是伦敦东区穷人叉盘上的尤物。后来伦敦第一家面对底层人群的馅饼和土豆泥店开业，欧洲鳗鱼炖品与胶冻成了主要配菜。

野生鳗仔日益稀少

世界上的 22 种鳗鲡，与三文鱼等鲑科鱼一样，都是命途闭环鱼类，最终要回胎血之地报本。它们共有一种生存智慧：让后代在最少敌害处诞生，到最富营养处生长。

但鳗仔远胜于鲑鱼的是它的“群体利益至上原则”。

它们演化出“大母小公”的种群生存策略：雌鳗体长极大化、雄鳗年龄和个体极小化，美洲鳗的雌雄体重，据说甚至达 20:1 之殊。而最终决定每一条鳗仔性别和成熟时间，全视当时生活环境。个体数量少而饵料丰富，雌鱼比例就增加，以加速族群繁荣。个体多，饵料不足，多数鳗仔就当不产卵的雄性，提早成熟，提早入海，把生存资源留给雌鳗或者新鳗——多崇高的无我啊，接近以群体为一个生命体的蜜蜂，达到族群生存法则的最高境界！

鳗仔的降河方式也很特别，成群结队，甚至纠缠成球，翻滚着随流出海，名副其实地抱团。——我怀疑，日本人所以嗜食鳗仔，不单为了大快朵颐，而且为了从它身上摄取团队精神。难怪，日本人把它指定为国定天然纪念物。

现在，高企的价格让日本人很难大吃野生苗烤鳗了，台湾人买不到便宜的鳗线，也改养欧洲鳗鲡。野生鳗苗资源日渐枯竭，近年出版的鱼类学著作里，很少记载它了。

鳗仔和土龙一样，身子细长如蛇，只是尾部侧扁，有人因此叫蛇鱼。野生鳗仔背色暗褐绿，瓷白腹色在胸鳍前段发黄。数年前，我在漳江口渔家偶见一条，询价，渔民张开手掌：一斤五百元。

鳗仔，曾经庸凡不堪的鳗仔，如今身价高不可攀。

当然，市场上还能看到背色发黑或青蓝、黄绿的养殖货，它们如快餐店那种养殖三十来天的速成鸡，鱼生极其苍白。营养或许相差不多，脂质含量甚至更高，但是没有美食口感和文化

联想的滋味了。

日本鳗鲡价格稍高，有些餐厅以欧洲鳗或美洲鳗来烤制鳗鱼。行内人说，日本鳗的油脂分布部位不同于欧洲鳗、美洲鳗，主要分布在肌肉中，油脂与瘦肉交融，口感比后两者更细腻。而后两者中，美洲鳗口感又优于欧洲鳗。

不过，2017 年，日本鳗鲡和美洲鳗鲡被世界自然保护联盟 (IUCN) 评定为 EN——濒危的二级保护动物，欧洲鳗种群数则从上世纪八十年代开始骤减 90%，变成 CR——极危，距灭绝仅一步之遥。在人工繁殖与养殖全程的技术成熟之前，不论哪一种鳗鲡的野生苗都有断供可能，也许某一天，鳗迷们只能望图止馋了。

饕客们，再看一眼欧洲鳗鲡吧，待日后，恐难再见它了。GTC



欧洲鳗鲡 图片来源：视觉中国

三文鱼：思乡之鱼

中文名：大鳞钩吻鲑

学名：*Oncorhynchus tshawytscha*

别名：帝王鲑

目：鲑形目

科：鲑科

属：麻哈鱼属



注：鲑鱼，包括辐鳍鱼纲鲑形目鲑科多个品系的三百多种动物。目前称为三文鱼的是其中七种：大西洋鲑、鲑或白鲑、大鳞钩吻鲑、银鲑、红钩吻鲑、粉红鲑，均为鲑科麻哈鱼属，此外还有人工培植、目前全球养殖的主要品种家鲑。

三文鱼之名

我在日本居住的那些年，三文鱼刺身、煎三文鱼排、烤三文鱼头，是深秋和冬季外食菜单上，绕不过去的中档料理。

大阪有个地名庄内的鱼卸货市场。深秋，鱼摊上银灰色的三文鱼，长一米左右。常见的是银鲑，神态高雅，大眼澄明，脊背高耸而黑灰，腹侧银青，到了肚腩就化为银白。

日本难得有男人买菜，头缠毛巾的鱼贩，用粗豪大阪土话招呼，哥们，来半条吧，对剖。

半条，两千日元。在专卖店能切出二十份呢，每份七八百元。

也有咸鲑鱼，剖开的，浅浅猩红，“放几个月也坏不了呀，阿哥”。

总有被说动心的时候。买了半条咸腌的，约一公斤。回家先切五分之一，薄片煎了下稀饭，弟弟和弟媳妇也都说香，就是太咸，结果吃了半年。我不知道不太吃粥的日本人，如何消化这样的半条。像日本海东北侧出身的前首相田中角荣那样喜欢吃咸三文鱼头炖萝卜的毕竟不多。

“三文”是香港人对英语“Salmon”的音译。“salmon”原是西北欧大西洋鲑的专称。英国人殖民北美后，接触到太平洋鲑科鱼类，将词意扩展到包括北太平洋沿岸的六种有渔业价值的大型经济鱼类，三文鱼变成可以生食的七种鲑鱼的通称。中国改革开放后，它随日料进入了国人生活。

其实，日本人生吃三文鱼，也是上世纪六十年代经济起飞后的事。挪威人发现日本人爱吃刺身，但因三文鱼有寄生虫，所以不生吃，他们在日本电视上投放广告，配上挪威干净的海水，暗示挪威三文鱼无毒，可以生吃。比起金枪鱼和鲷鱼，挪威三文鱼价格更有优势，日本人开始生吃三文鱼了。

不过日本人必须把“salmon”写为洋气的片假名“サーモン”——日语里，“毫无价值”的东西称“三文不值”：“三文杂志”是无聊杂志；“三文小说”是低级小说；“三文文士”就是无聊文人，如果称三文鱼，就像曾有中国电池标名“白象”(white elephant)，在英语里意味着“华而不实的東西”，出口到英美，能好卖吗？

“鲑”这个字，在中国古代原来指鱼类菜肴，读音如鞋。《南史》说，“谁谓庾郎贫，食鲑尝有二十七种。”后来专用于河鲑，读音同圭。

明治维新后，日本人开始用“鲑”来指称石桂鱼等鲑科鱼类。百年来一些汉字用法出现了向发源地的反向流行，中国从上世纪三十年代起也用这字称呼大马哈鱼。



三文鱼刺身 图片来源：图虫创意

鲑类的起源

很少有人知道，鲑类起源于西班牙北部青葱凉爽的河谷。

巨大游泳量、掠食性鱼的代谢机理，要求大量氧气。五千万年的生境调适，鲑鱼迁移到格陵兰群岛。那里有高氧的寒冷海水，也有大量磷虾、柳叶鱼等饵料。磷虾、柳叶鱼富含欧米伽3，能使鲑鱼肌体在零度以下低温环境依然有弹性与活力。

数百万年间，在北半球高纬度灿烂的星空下或漫长白昼，大西洋鲑一波波向北欧、北冰洋，到北美洲、亚洲的寒冷水域扩散，衍生出鳟属和麻哈鱼属三百多个品种。

北太平洋被纳入“三文鱼”的六种鲑科鱼类，都是海洋洄游性溯河鱼类。比如日本盛产的鲑——或为了不致混乱，叫另一个名字吧，白鲑，是麻哈鱼属中最适于海洋生活的品种。

春天，稚鱼觅食河川里的幼小动物成长，一边顺流入海，随水温上升，沿海岸游向阿留申群岛，甚至进入白令海和北冰洋冷海生活数年，将近性成熟时，再南下进入原乡河川产卵。

鲑鱼和日本鳟、欧洲鳟、美洲鳟等各种鳟类的鱼生旅程正好相反，它是溯河鱼类；共同之处是回乡之路都很漫长。鲑鱼的原乡情结强烈得无可理喻，它们必须返回胎血滴流之地繁殖，比起归途同样遥远的日本鳟，它的回乡之旅更神秘而壮烈。

漫漫数千里归途，它们竟能凭极稀薄的故乡水味道——八百万升里仅有一滴的比例，寻觅到母亲河的出生地，让生命完成一个密合的闭环，如此世代传递。科学家最近发现它的神异空间记忆，是借助脑子里的铁原子进行的。

溯流多阻碍。顺风顺水，一天溯游二三十公里。遇到瀑布，则以尾击水，奋力斜跃，高度能达2~2.5米。这就是它被用古拉丁文



2023年10月11日，加拿大安大略省迎来一年一度的洄游季，数以百计的鲑鱼从安大略湖溯流而上，前往产卵地。图片来源：视觉中国

“Salire”——跳跃命名的缘由，后来衍化为英文“Salmon”。

鲑鱼归途的艰险还不在于“道阻且长”，而是一路皆是天布杀手。鲸鱼、鲑鲨、海狮、海豹、

熊以及猛禽的多维度追拦猎杀。最后叩响祖庭门环的鲑鱼，百无其一。

那些死里逃生的成鱼，到达出生地后，雄鱼以曲折运动清除污泥杂草，雌鱼扭身打出三十

厘米深、两三米直径的窝，卧坑产卵，最多不过五六千粒鱼卵。其它雄鱼你挤我推纷纷射精其上，争夺血脉延续机会。

此时，凶猛鱼类如红点鲑会突入吞食鱼卵。



格陵兰岛伊卢利萨特的港口 图片来源: 图虫创意

更不幸的是,好不容易掩埋的窝巢,常被后到雌鱼再扒开。

河水封冻、春天激流,最后孵化成活的子鱼,概率微乎其微。

亲鱼无法顾及这些了,产完卵就死去,尸体腐生出微生物,作为后代最早的营养,伟大的遗爱方式,是最动人的亲情故事。

只有大西洋品系鲑鱼的数个品种,一生能多次生殖,其它鲑类无此天眷。

第一次工业革命前,鲑鱼遍布欧洲、北美、东北亚的河流湖泊。十八世纪美国新英格兰地区的囚犯不堪忍受餐餐吞咽波士顿鳌龙虾而图谋暴动,而在苏格兰监狱则是天天爆响对鲑鱼晚餐的

愤恨叫器。如果不是营养偏颇,那些欧米伽3和虾青素供养的强韧心脑血管,能支撑他们把牢底坐穿。

接下来的人类工业化进程是鲑鱼们更残酷的杀手。清洁、富氧的河流消失了。森林砍伐,人类的捕捞日甚一日,一个世纪前,野生鲑鱼族群仅余四分之一。

鲑鱼的养殖史

上世纪六十年代初期,格陵兰海岸的野生鲑鱼捕猎殆尽,挪威希特拉小镇上,格朗维特兄弟开始实验养殖鲑鱼,结果大获成功。三磅碎

鱼肉,养出一磅高价鲑鱼,利润丰厚。

此后半个多世纪,资本的利润追求越发疯狂:四年养殖期太长,三比一的料肉比太低,60厘米的体长太短……

挪威研究者从全球四十条河流,找来各种鲑鱼,杂交、汰选、杂交,十四年间,培养出新品种,生长率提高了一倍多!科学家把这个特别的品系命名为“家鲑”(Salmo domesticus),在养殖三文鱼世界里,雄踞鳌头。

挪威鲑鱼公司把家鲑鱼苗连同饲养模式,出口到有峡湾的冷水水域,包括鲑鱼为赤道热壁垒阻隔而不能到达的南半球,智利成了世界第二大鲑鱼产国。

美国作家保罗·格林伯格描述说,在智利最大鱼市里,“最惊人的展示不是异国风情的岬羽鲷和拳头大的藤壶,而是一堆堆五英尺高,在南方阳光下闪着新鲜光泽的鲜橘色鲑鱼切片。”

资本对利润的追求没有止境。上世纪八十年代晚期,加拿大爱德华王子岛公司开始操弄基因来加快鲑鱼生长。他们用两种鲑鱼和一种鳟鱼的基因,培养出人造鱼,生长速度再次倍增,一年半就可以养出巨大的转基因鲑鱼,而成本只要家鲑的一半。

2015年底,美国食品和药物管理局批准了这种转基因三文鱼,这是全球首例获准的转基因动物。加拿大走得更远,说无须另外标明转



新西兰南岛特威泽尔三文鱼农场 图片来源: 视觉中国



基因。挪威呢，当然反对，商业竞争嘛。

三文鱼不断引爆关注点。2018年，全球养殖三文鱼死亡数量达5000万条。德法公共电视台走访了挪威的养殖场，并揭露了惊人黑幕：大量鱼挤在肮脏、充满它们排泄物的海水里。许多得病的三文鱼身上布满大如手掌的溃疡，有的已变成S型畸形鱼。”

挪威的4亿条养殖鱼中每年约有18.3万条逃逸入海，又通过交配污染野生三文鱼的基因，近四十年来，野生三文鱼的数量锐减50%。

虹鳟鱼与三文鱼之争

鲑鱼和鳟鱼一样，原是白肉鱼，不像金枪鱼、鳀鱼、鲭鱼，天生血红。橘红色，是在海洋中摄食甲壳类动物虾红素的结果。各种三文鱼的红色不同，以红鲑最赤红，大概因为虾青素更丰富吧，身价是白鲑的三四倍。

而与红肉相间的白纹，是它的油脂，富含欧米伽3。三文鱼成了两种保健食品的黄金载体，保健心脑血管又抗氧化抗衰老。欧米伽3遇热容易分解，生吃三文鱼遂在全球流行。如今，它的保健功能被大大宣扬，在上海、广东、北京等地销量一直飙升。

近十年来，厦门每一个成规模的市场，都有冰鲜三文鱼柜台。随着国人生活水平提高，2014年起，中国进口的冰鲜三文鱼数量曲折上升，到2023年10月，国内三文鱼进口量达近8万吨，在全球300万吨的产量里占比还小。

2023年，中国最大电商直接与挪威供应商合作，零售冰鲜三文鱼最低零售价可望降到每公斤一百元人民币。

影响三文鱼价格的因素很多，与养殖环境、技术关联的国别、肉品质量和销售方式以及汇率有关。但是中国将成为三文鱼消费的新增长极，为挪威、智利两大生产国以及新西兰、英

国、俄罗斯等生产国密切关注。

中国社会近年也数次为三文鱼所搅动，原因都是要把虹鳟鱼纳入三文鱼。现代汉语的“鲑鱼”和英语单词“salmon”都不是生物分类学上的严谨称呼。而且，鳟属和钩吻鲑属中绝大部分和分布最广的鱼种都称作“鳟”，其最近共同祖先就是纯淡水鱼，二者的分类学关系非常近，一些同属品种间甚至可以发生自然杂交。简单说，三文鱼只是从鳟鱼中演化出的广盐性、并成功适应海生的子集。

但三文鱼已经约定俗成，专指生命大部分时间在海水区度过的品种；而鳟鱼指其它主要生活在淡水和半咸水的纯内陆洄游品种。所以边界虽然模糊，但擦边球还是难打。

2021年，真正的国产三文鱼出现了。山东

用大型养殖网箱在黄海冷水团养殖成功三文鱼，这是世界上纬度最低的温暖海域养殖。黄海冷水团位于黄海中部洼地深层及底部，温度、水质、溶氧量等指标都是冷水鱼生长的适宜之地。

据说，比较国外主产区，黄海三文鱼，成鱼快、质量优、病害少、成本低。若水温适宜，预计每年可收获30万条成品鱼，产量超过1500吨，年产值超过一亿元，也就是一公斤成本价66元。

肉色鲜橘红才是好三文鱼

三文鱼价格一般是同质量匹配的。我不知道二十多年前在大阪看到的是哪些种三文鱼。但我清楚记得肉色鲜橘红，而不是浅浅粉红。我记得斑马纹肉里，鱼油层狭窄而白亮、均匀而



日本大阪的黑门市场 图片来源：视觉中国



烤三文鱼 图片来源：图虫创意

精致，而不是微微发黄。

现在的家鲑，鱼油据说已经比野生的增加一倍多，达到15%。但是肉色基本上都变浅了，有的甚至颜色发灰，应该是虾红素不足的缘故。

有一次，我和儿子就餐，点一道烤三文鱼头。鱼头里的油脂浓厚得腻人，明显透出饲料味道——新养殖方法，训练三文鱼们接受海藻配合饲料，直接吸收其中的虾红素。

没有野香和坚实，小饕干脆拒食。

侨居菲律宾的好友东安是重生之人，我去马尼拉，有一晚和他一盘盘地就着山葵酱、柠檬汁，品三文鱼，喝葡萄酒话仙，也闲话三文鱼。

三文鱼其实很早就进入厦门人的餐桌。我

岳母在世的时候，好几次提起，二十世纪三十年代就有日本运销来的“腌红鲑”，油香酥美。1905年日本在日俄战争胜利后，获得了远东的广大三文鱼渔场，腌三文鱼大量倾销中国。

1908年美国大白舰队到访厦门时，与土笋冻、俄式生菜、什锦布丁一起入宴的，还有酱三文鱼。我估计那总厨是从香港来的，早早就把三文鱼这译名连同吃法带到大陆。

我说，如果没有卫生和肉质等品质保证，我宁肯吃熟三文鱼，甚或腌三文鱼，盐咸是浓重了一点，却有类似腌乌鲰的酥香，含到口里无须太多咀嚼即释放出油香，很能勾引口水去迎接它。

东安不缺钱，请我吃的自然是上等货。GTG

鲥鱼，芳踪难觅

中文名：鲥

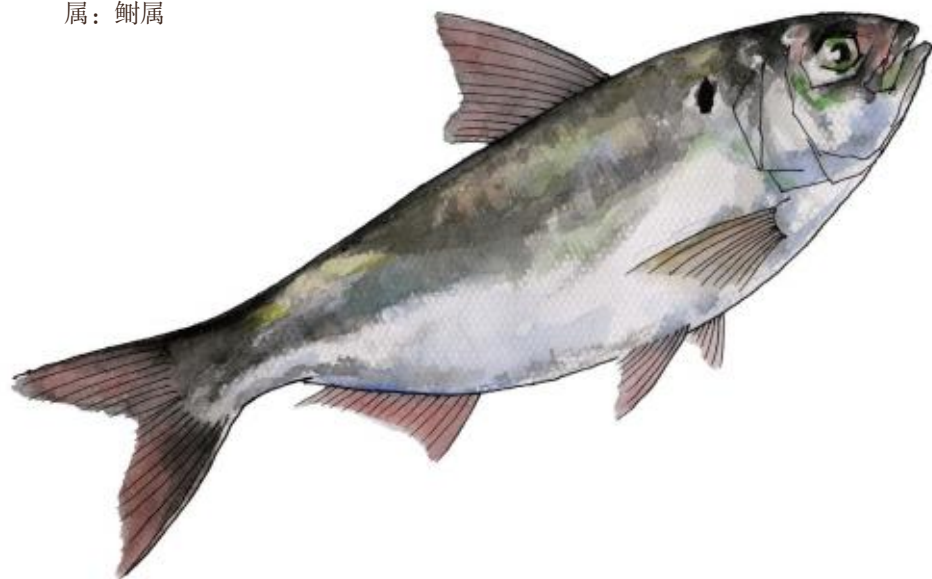
学名：*Tenualosa reevesii*

别名：时鱼、刺壳、鲥刺等

目：鲱形目

科：鲱科

属：鲥属



注：现在市面上的鲥鱼，为西鲥属的美洲鲥和原生于东南亚的长尾鲥。

我没想到，竟是在远离大海的闽中清流县，第一次尝到鲥鱼。

鲥鱼和鲮鱼、鳊鱼同为鲱科鱼类，它定时溯河降海，洄游咸淡，号称“长江第一鲜”，其实钱塘江、闽江到珠江，南中国河川都有出产。据说它在珠江分三波溯河，当地称“三来”，慢慢变成了三黎、三鯪等各种谐音写法。

备马三千贡鲥鱼

鲥者，时也。

春水涨起、桃花飘落，三四龄以上的鲥鱼溯河产卵。一旦触网，即惜鳞不动。“出网即息”，稍一放置，“味变极恶”——它太和时间较真了。其实，它每年只有一小段水温、流速适宜时候，

才会入河产卵而形成鱼汛的。

清代《打鲥鱼》长诗说：“打鲥鱼，供上用。船头密网犹未下，官长已备驿马送。樱桃入市笋味好，今岁鲥鱼偏不早。观者倏忽颜色欢，玉鳞跃出江中澜。天边举匕久相迟，冰填箬护付飞骑。君不见金台铁瓮路三千，却限时辰二十二……”

当时南京到北京，陆路 1200 公里，鲥鱼一上水，限 22 个时辰送抵官中。驿传三十里一铺，铺铺日树旌旗、夜挂红灯，标明备妥快马冬冰，随时接续。每匹快驹也只狂奔数里，就换骑接力。

“备马三千贡鲥鱼”的奢靡，令一鲥之鲜，直追千年前杨贵妃的岭南荔枝。

贡鲥之例，首开于明太祖朱元璋。朱元璋定都金陵后，最爱吃鲥鱼，遂定为贡品。

至 2023 年，鲥鱼在中国消失了近 30 多年，按学术界惯例尚只算“功能性消失”，若再过 13 年没有踪影，就判定灭绝。感谢清末有人做了两张精致写真，这张“三赖”应是雄鱼，让我们在它万一的时候有遗像可挂。（《中国海鱼图解》）



Clupea (Spratello) myrophasa Bcl. Lam. tai-hu



杭州，渔民在东梓关村码头附近的富春江上撒网捕捞秋分江鲜。图片来源：视觉中国

建文帝继位，皇叔燕王朱棣发动“靖难之役”把侄儿赶下台，自己坐金銮殿，迁都北京去了。鲥鱼依例上贡，改用冰船走大运河。皇家在燕子矶建有冰窖和鱼厂，鲜鲥鱼逐尾用铅盒盛装，空隙填冰，再泼上浓油隔绝空气，覆以箬叶。

每年五月十五，新捕的鲥鱼在鱼厂处置停当，

送紫金山玩珠峰下孝陵上供，让元璋老爷子受用一夜。次日即载船兼程赶运进京，七月初一荐于太庙，而后供皇帝御膳，皇上也用以分赏近臣。

贡鲥船每到一站，地方官员都须贡冰。后来押运的太监偷减冰量，要官员折钱抵冰，中饱私囊。到万历年间，押运太监胆大到一块冰也

不放。从南京到北京四十多天，鲥鱼早不知臭哪去了，太监们洒上香料，照样进荐太庙、送入御厨。在北京长大的一代代皇帝把冲天恶臭当作奇香。近臣虽知情，哪有胆去揭破？太监掌控着随便取人生命的东西厂、锦衣卫啊。

骗局百十年维持下来，可以和“指鹿为马”

一拼。后来有个大太监外放江南做官，责问厨子为何不做鲥鱼？厨子说每天做的就是呀。大太监发怒：你当我不知道鲥鱼味道？

可怜皇帝老儿，还不如扬州盐商们有口福。清人黎士宏在《仁恕堂笔记》里说：“鲥鱼初出时，率千钱一尾，非达官巨贾不得沾著。”盐商苛求生鲜，派厨师到江边，把上水鲥鱼杀了入蒸，行灶边走边炊，送筵桌上席，鱼香甫出，肉味正好。

鲥鱼也爱美

鲥鱼三岁以后，身长如人臂，鳞下蓄满了脂肪，由海入江。一路禁食，执念繁衍后代。

长江鲥鱼游到洞庭湖、鄱阳湖水系产卵后，亲鱼返海中。受精卵随流孵化，小鲥鱼们顺流入海。

鲥鱼不惟信念执着，体貌更漂亮十分。下颌稍稍突出，有点地包天的娇俏娃娃样子，它最在意的是那一身银鳞。古书上说，“鲥鱼挂网而不动，护其鳞也。”爱鳞皮而至于不顾生命，堪称鱼中第一，连19世纪的朝鲜人也称它“蠢鲥鱼”。（李若铨《兹山鱼谱》）

老饕深知它之甘美乃于鳞皮，“一片鱼鳞一滴油”，烹饪绝不去鳞。

大饕也有以猪网油包裹整鱼入蒸，据说热油浸泡过的鱼鳞，油脆发香。

老故事说，曾有富家公子在外觅得意中人，带回家中，称大家闺秀。婆母不信，命下厨料理鲥鱼。

小半天，女子端上蒸熟鲥鱼，了无片鳞。

婆母颜色骤变。

那女子不慌不忙，从鱼体下扯起一道红线，银鳞如钱，贯穿其上。

乃复跪言：生怕婆母扫鳞麻烦，蒸前穿线，蒸熟了才拉起。



美国西鲱干，常被误认为鲥鱼干。图片来源：图虫创意

富婆大喜，明白是钟鸣鼎食人家。

长恨鲥鱼多刺

能同时诱惑眼舌、满足美饰与贪馋之心的鲥鱼，不被千古口舌传唱，大难也。比如大饕苏东坡在镇江焦山品食它，描了一幅诗意风情画：“芽姜紫醋灸银鱼，雪碗擎来二尺余。尚有桃花春气在，此中风味胜莼鲈。”

张爱玲感慨“人生三恨”，其二竟是鲥鱼多刺，与“海棠无香”“红楼梦未完”之憾同列。虽然活剥宋代名士彭渊材人生五恨中的两恨，也算名家雅言。

张爱玲这顶级鲥鱼铁粉，竟不知道它最名贵的是卵。鲥鱼卵在盐水浸一夜后，用竹荚夹

住晒干，称“鱼春子”，唐朝时就是贡品。

鲥鱼之“时”，因地而异、甚至因年份气候而异，也并非初夏才有。它在福建海域育成季节早于长江以北，而新鱼入海则迟。晚清郭柏苍《闽产录异》说：“每三、四月，地气发动，脂满上浮，大者十一二斤。”聂璜《海错图》说得更明确，长江流域河口“四月有之，而闽海则夏秋冬亦有”。

福州才子梁章钜甚至主张；“鲥鱼冬出者愈美，吾乡间亦有之，昔人谓鲥鱼以夏时出而名，疏矣。余今岁于重阳前，对菊花置酒赏之，足增诗事矣。”《海错百一录》也说“鲥鱼，冬月得者味腴”。今人考证，在不冷不热的福建，能形成我国唯一的鲥鱼秋冬鱼汛。

闽江口的熨斗岛，乃鲥鱼入河与降河会聚名所。春冬皆多鲥鱼。有时捕获太多，小渔船

载不动了，渔民鸣锣通知乡人驾舟来取。

鲥鱼在各地也有不同亚种。富春江的鲥鱼，以其唇有朱点者为贵。闽南渔民回忆说，细分有花点鲥、云鲥等三种，大者三尺来长、一二十斤。

在厦门湾，鲥鱼俗称“刺壳”，和如今的斑鲚一样，也只是人家常饌。厦门老人说，鲥鱼夏至开眼——即开脐交配。开眼之前，精足神旺，最是好吃。不幸到我识味之时，已无缘见识。

我思慕鲥鱼，固因与它缘齐一面；也受古人诱惑——苏东坡呀梅尧臣等等，历代歌咏鲥鱼的诗文不可胜数，害我不浅。

家在江苏江阴的一位报社前辈，知我追慕鲥鱼，来信说：江阴素称江尾海头，有一处山岬叫鹅鼻嘴，从南岸北伸向江心，长江水到此打

漩，鲥鱼力弱者不能过。渔民在附近捕得的鲥鱼，皆体大肉肥。

这老前辈半个多世纪前被以“右派”遣返回乡后，当令鲥鱼是家常便饭，渔家朋友常扛一麻袋来看他，倒在地上就走。当地人嫌嚼刺费劲，索性把它熬到稀烂，以纱布滤去细刺，用鱼汤下面条。

1974年，长江鲥鱼年产量还有157.5万公斤，之后逐年下降，到1996年已芳踪难觅。某要人到江阴，点要鲥鱼，从上海到江阴，一尾也寻不着！

此一鲥非彼一鲥

2013年冬天，我参加福建省旅游温泉品牌



蒸美国西鲱 图片来源：图虫创意



福建三明清流县城 图片来源: 图虫创意

评选,去了清流。县上接待,端上两尺长猪腰大盘,花团锦簇之上,是宽体秀鳞、清丽端庄的清蒸大白刀,一身银光照人,让我喜出望外!

板身、扁首、下颌突出、燕尾,白鳞青背,果然。

哪知动箸之后,惊骇莫名:这哪是鲢鱼,分明是豆腐渣掺和土腥臭塑出的鱼雕!比大明皇帝们所用,稍逊腐臭而已。

我不肯相信这就是鲢鱼。过一个月,在闽江黄楮林温泉再尝鲢鱼,质味如故!

这就是我心仪的鲢鱼?

朋友笑我心痴:养殖的,还能怎么样?

去年,一位老友告诉我,他大学时代狂热追一位校花,终究鸳盟不成。女生后来既富且贵,却成怨妇,思想起他的痴心,约来见他。不意到了酒店,那女生把门锁起,一门之隔,电话通

声,不许见面。说物是人非,芳菲不再,只有音声未变,还是让他听声忆想旧容的好。

鲢鱼,我悔不该这两度邂逅,宁可像我那朋友,凭借音名,隔着岁月摩想你的绝伦清艳。

此情何堪啊!

后来的信息让我彻底绝望:市场上的鲢鱼,多是缅甸、泰国等地进口。而国内人工养殖的,乃美国西鲱(American Shad)和中国鳊鱼

(Chinese herring),外形仿佛,同样的只是多刺,肉质滋味皆大异。

此一鲢非彼一鲢也。

原来,狸猫早已经顶替了太子!

现在,连权威部门都认为,中国鲢鱼已经功能性消失三十年多了。

鲢鱼,我们真的不得不和你说永别吗?!

鲢鱼啊! [GTG](#)

凤尾鱼, 中国有四种

中文名: 凤鲚

学名: *Coilia mystus*

别名: 凤尾鱼、红鲚、黄鲚、刺鱼仔、黄刺、鲞鱼、齐苗

目: 鲱形目

科: 鲚科

属: 鲚属



注: 与凤鲚相近的同科鱼有刀鲚、七丝鲚、短颌鲚。

形如凤尾鱼的刀鱼

2003年出差上海, 彼时“私房菜”热头初起, 上海有几家私房菜风行全国。正好路过法桐掩映的某著名私房菜餐厅, 一行人商量, 赶赶时髦吧, 不枉来新上海一趟。于是趑入那黑铁雕花栅栏围起的旧租界老洋房。

点了几个本帮菜, 问侍应小弟有没有鱼。说, 还剩三条刀鱼, 就是有点小。

哦, 刀鱼?

刀鱼、旧称鲞鱼, 和鲥鱼、河鲀并名“长江三鲜”, 过去缘悭一面, 正好见识见识。

翻开菜谱, 一看图片, 形如裁纸尖刀, 银鳞细密, 背脊和胸鳍黄光熠熠, 不就是凤尾鱼么? 小弟回说不是。

好吧, 看鱼。

小弟把鱼端来: 大的长有二十多厘米, 两条小的未及其半。体形比凤尾鱼大, 背平直如裁纸刀, 更丰肥灿亮, 是有些不同。

但是一斤竟要 198 元, 贵得离谱!

也罢, 试一回吧。

小弟把鱼拿去秤过, 回来报告说, 总共三两三二钱, 建议用清蒸。

颌首确定。不免思忖, 到底是上海男人, 做事恁般细致, 计量精确到“钱”。

三条刀鱼一盘上桌。浇了料酒与香菇笋片同蒸, 银鳞渗出滴滴油珠, 鱼身几近透明, 犹如溶脂, 衬以青白葱段、金黄姜丝, 品相诱人。

一吃, 刺多而柔细, 一如凤尾鱼、刺鱼仔, 略微香腴。但咸味重了, 也甜腻, 这是上海味道。

后来看李渔盛赞刀鱼的话: “愈嚼愈甘, 至果腹而不能释焉。” 惭愧当时没那份感觉, 或做

七丝鲚, 《中国海鱼图解》画工百余年前认真为它写真, 特别注意那七条鳍丝。(荷兰格罗宁根大学藏) 供图/李滨



法和他吃的不是一路吧。

结账时掏出四张大钞等着。哪承想，拿来的账单是八百多块钱。四人一起吃惊：这三条凤尾鱼六百多块?!

小弟努嘴指菜单。仔细一看，“198元”的斜杠下，分分明明，是一个小小的“两”字!

自惭形秽，一边感慨这沪上店家生意做得也忒精了些。

1斤1980元，是什么鱼呀?当时厦门市场上，凤尾鱼一斤也就五七块钱。

出门来调侃：土了吧?把大碗吃鱼、大只吃蟹的海边做派，拿来大上海出丑。

中国有四种凤尾鱼

闽地俗称“凤尾鱼”的这类鱼，中国有四种，皆形如尖刀，脊背青黄、身被细鳞，腹下长弧形的臀鳍犹如一弯蓬蓬羽毛，从腹孔一直延展到尾巴。细细比较，四者有些差别——

刀鱼，即长颌鲚，体量最大，“刀”背直挺，能长到每条八九两。九龙江口的渔民，称作“刺鱼刀”。他们对它并不宠爱，说虽然肉厚，但是骨头僵硬。

在江浙，刀鱼比凤鲚产卵早，成年后个头比凤鲚要大，通常有二三十厘米。在台州，过去常在清明前捕刀鱼，而凤鲚一般在端午前后。

凤鲚个头比刀鱼宽短多了，大者重不过二两。它果然不负其名，体色赭黄，一身鳞光游移，流金泛银，胸鳍是六条分离做丝状的鳍条，横展于体侧，潮汕人称它“纤丝”。

七丝鲚，胸鳍就是七条长丝，鳞色银白些，比较瘦小。九龙江口地方称凤鲚为黄鼻刺鱼仔，称七丝鲚为白鼻刺鱼仔或刺鱼仔。

短颌鲚和它相仿，下唇短些，据说已陆封在

湖泊中生息。

凤尾鱼们大多生息于海淡水交汇区域，春天进淡水水域做生殖洄游。

桃花灼灼柳眼迷迷的江南烟雨时节，累积一身脂肪的刀鱼，溯游两三千公里，至长江中游洞庭湖。从暮春到盛夏，分批入湖河产卵，之后顺流回海。幸运的亲鱼，一生有五六次生殖旅行。

幼鱼长大，也回海里。

不过也有适应了淡水环境，留下永住的，俗称湖刀。

定居淡水小江小河者，称为河刀。河刀也瘦小，二三十条才有一斤。

而拒不入江河，只在河口生息繁衍的，称为海刀。

刀鱼的最高贵者，是江海来去的江刀。它



东海开渔在即，台州渔船做好出港准备。图片来源：视觉中国

自海入江，游到江阴、靖江一带时，咸味冲淡了，鲜香馥郁，乃刀鱼之神品，身价远高湖刀河刀海刀。虽然如此，江阴百姓人家也只把它与肥肉同剁，包饺子、做馄饨或鱼面，据说极嫩美香鲜，满口脂芳。

不论神品俗品，刀鱼在长江流域曾繁盛非常，占据长江天然水产捕捞量的一半。1885年日本人山本田芳《清国水产辨鲜》里记道：长江江苏段，鲚鱼年产五百万斤，干鲚鱼年产约十五万斤，运销各地。

资料说，1973年长江沿岸刀鱼产量为3750吨，2011年则只有12吨!

都是不忍翻看的陈年旧历了。

2011年，江阴有酒家把总重一斤的三条江刀入盘清蒸，竟标价一万元!

如此想来，上海那家花园餐厅的价格，就不那么让人咽不下去了。

闽南疍民渔俗

闽南海域盛产的凤鲚、刺鱼仔，体量不及刀鱼，最大仅五六寸，质味则相去不远。

厦门湾的凤鲚在暮春集群，随潮入东海水舌所及的九龙江江东桥河段。亲鱼黄昏汇合，吐精产卵后归海，鱼卵也顺流四五十里入海孵化，厦门湾终年因此有它们倩影。

闽南疍民渔俗的奇异处之一，是明显保留了古越族的泛神崇拜。厦门港的渔民信海龙王与海上亡灵，出外海讨捕的渔民祭祀龙珠殿供奉的池王爷，讨内海的敬钩钓王，用钓艚外洋作业的崇



漳州习益祖宫，其内供奉池王爷 图片来源：图虫创意



2012年9月9日，福州闽江大桥菖蒲水域，鳙民在闲暇时修补渔网。如今，鳙民已经上岸生活。 图片来源：视觉中国

奉钓膾王。张姓的还供奉“老标元帅”、阮姓的是“三妈佬妈”……都是原始思维蔓生出来的各种祖先崇拜、亡灵崇拜、奇异崇拜、英雄崇拜。

扼守九龙江刺鱼生殖洄游路线的龙海紫泥一带（皆在福建省漳州辖区），有诸多渔家帮头。有个帮头春天以网捕刺鱼为主，他们的祭俗很奇怪，你道祭请的是哪路神明？刺鱼仔王。

渔户们算定农历四月十三乃刺鱼仔王生日。每年那天起，迎请刺鱼仔王。一个月间，船家天天长篙短帆出港，围捕刺仔鱼，日暮登岸后，殷勤焚香祭酒，祈请刺鱼仔王大发善心，多送些子民入网。

三月十三和四月十三两天，帮头所有渔船须回港集合，把当天渔获归公出售，买回金银冥纸，祭谢刺鱼仔王。

“请刺鱼仔王”这种奇俗，我以为当得起中国最绵长的渔文化节。可惜当年官方缺乏指导，

渔民们也不识包装。换如今，做个“刺鱼仔王文化风情月”多好——刺鱼搭台、文化唱戏、旅游创收、引进项目、带动GDP……

可惜刺鱼们不争气，捱不到如今。从九龙江到所有中国河口，凤尾鱼汛二十多年前已经消失。

味道因季节有异

各种鱼类味道，都会因季节而有差异，凤尾鱼、刺鱼仔就是其中典型。闽南人说，“春刺马鲛味，夏刺狗不嗅”，春季鱼汛，它们骨头细软如须，丰腴鲜美，无论是煎是煮是蒸，一碟子端上桌来，鲜香飘发萦席。过了谷雨，骨硬如针，肉薄味死，撒地上狗都懒得理它。

春天的刺鱼仔用火慢煎到嫩肉半干，奇香冲鼻，忽忽从天井飘过巷陌，惹得人人咽口水。趁热夹起一条，浸入满盛蒜蓉老酱油膏的

小碗，品味郁烈脂膏与蒜辣酱香的奇异味觉嗅觉组合，是九龙江河口人的经典食谱。

春末，雌性凤尾鱼满腹鱼籽，把肚皮撑得薄亮，特称靠子鱼、烤子鱼，或美称海翅。品食烤子鱼，精华自然是那一囊鱼籽。不拘是哪一种做法，鱼卵团入口略有粗糙感，在细嚼中一个个鱼卵爆开，迸发出很有杀伤力的鲜香。

最经典的做法，是用荫豉煮炸过的凤尾鱼，鱼香酥而豉粒甘甜，这是曾经风靡东南亚的厦门“水仙花牌”凤尾鱼罐头的做法。

一位九龙江鳙家老朋友说，刺鱼仔如今又有高妙的吃法：煎过，与切角状的早黄瓜同煮，几度滚锅后，放入西红柿片。遍尝鱼鲜的这位仁兄定评说，脂香浓郁而清冽多味，实为海鲜极品。

过了赏味时令的凤尾鱼，狗不屑理，却另有吃招。前些年，夏天过鱼摊，遇有成堆的凤尾鱼贱卖，我包堆买下，算来一斤不过一两块钱。回

家用黑醋稍浸过，或者以盐酒葱姜和黑醋豆油腌拌，泌干，入油用中火炸到金黄，箅起后把油沥干，豪咀大嚼，当钙片吃。

袁枚在《随园食单》讥消说，“金陵人畏其多刺，竟油炙极枯，然后煎之。谚曰‘驼背夹直，其人活’。此之谓也。”看来我亦一法同愚，其实不然。彼畏刺而煎炙到失鲜，此则近乎变废为宝也。

前些年，捕到大一点的凤尾鱼，有人收购运销日本、台湾地区。我说，何须如此，运到上海、南京，价钱就比闽南高出十倍！

在野生刀鲚从餐桌消失的时代，作为追念它的美味符号，凤尾鱼的身价在闽南如今也腾飞了。2021年三月，九龙江口海门岛“海门七号”当家人传给我照片，附言说，今年每条一两五的刀鱼，一斤要卖一百左右，而二两五的一斤要卖两百多块钱——前年，才五十元啊！ [CTG](#)

河鲀，乖仔不够乖

中文名：菊黄东方鲀
 学名：*Takifugu flavidus*
 别名：菊黄鲀、满天星
 目：鲀形目
 科：鲀科
 属：东方鲀属



注：河鲀的溯河种类主要为红鳍东方鲀、弓斑东方鲀。东海常见种还有双斑东方鲀、菊黄东方鲀、横纹东方鲀、黄鳍东方鲀、怀氏兔头鲀、棕斑兔头鲀、三齿鲀。国内目前仅允许红鳍东方鲀、暗纹东方鲀有条件上市，其余品种（包括加工品）禁止食用。

《福建物产志》记叙一种鲀鱼，“首连于腹，左右两髻，尾短，浑身皆刺，其劲如锥，形圆如球，土人嘘其皮为灯。”这是球刺鲀，浑身由鳞片进化而来的针刺，绰号“千根针”。

它的本事是一旦遇到敌害，即快速吞水。最高纪录一秒三次，瞬间膨大三倍，通身棘刺立起，成一团刺球，“张颊植髻，怒复而浮于水，久之莫动”，自我膨胀半天，无人理睬了，慢慢把水吐出，立棘后倒，悻悻而去。

河鲀没它表兄弟暴烈，却也骄矜。大多数鱼以游泳肌收缩推进，它轻摇薄明胸鳍、背鳍和尾鳍，优哉游哉扭头摆尾划行，急起来才没头脑乱撞。

河鲀傲慢，乃有所负恃。

它有一对能分工的眼睛，一只搜寻猎物，另一只放哨。

四板鲀牙的力学结构异常合理，一斤左右的河鲀，合口能切断6号铁丝。

再来呢，就是诡异莫测的毒了。同一种河

鲀，季节不同、海域不同、甚或完全相同，吃这条一嘴天香，吃另一条，直赴阴曹地府。

厦门老城人直呼其为“鬼子鱼”。渔民么，婉曲悄声称它“乖仔鱼”。

称呼的微妙之异，源于巨大心理差别。

乖仔不乖

鲀科鱼类大部分含毒素，尤其下列9属最典型：宽吻鲀属、叉鼻鲀属、瓣鼻鲀属、扁背鲀属、凹鼻鲀属、兔头鲀属、圆鲀属、东方鲀属和丽纹鲀属。卵巢、肝脏等几乎都含河鲀毒素，人或动物食了均会中毒或死亡。

东海的乖仔鱼在春二三月怀卵，此时最毒。不久，河口就有小河鲀，比大蝌蚪肥硕，渔民称“芒种乖仔”，密密麻麻如没头苍蝇在岸边找吃。

初夏，它们长可盈寸，成阵随潮泛游，只消吐一团白沫在水面，置鱼钩于其中，即有群鱼围来。钓一只，甩上背后石坡，放下钩，又一只



左：聂璜在《海错图》里为河豚（即河鲀）站台：“鱼以豚名，甘而且旨（通脂）。一脔可尝，请君染指。”又无端给它添两根胡须。幸好艺术化了，哪一种鲀都不像，不然一“染指”，出了人命老先生担责吗？ 供图/李瀛 右：河鲀干 供图/张霖

迫不及待吞钩。

被甩上石坡的小乖仔，啾啾叫唤两声，肚子膨胀如球，踩下去啾一声爆响。这才是我们这些海边仔的开心时刻，一片脚丫七上八下，争踩圆肚，看谁踩得快、踩得响。

渔民不如此暴殄天物。泥岸边的芒种乖仔虽只花生米大小，但一肚子的虾卵，囫圇煮盐水下饭可香甜了。

夏至，乖仔鱼大如手指，皮粗肚臭，可以切去肚子再煮。

盛夏，它长可两寸了，渔人置之於案板，从脑后到腹斜线切下，刀口按住皮，另一手抓住肉身，把后半段斜拉出来，煮熟胜过鸡腿肉。

太多吃不完，用渔丝串起，像晒辣椒似的挂在桅杆、摊在船篷，干了，收存起来。哪天思念起，拿出来与萝卜、姜丝同炖，炖到鱼尾裂开，鲜甜滋味出来了，这时最好吃的是吸了味的萝卜。

小河鲀长大了，游向外海，开始带神经毒

素。钓带鱼的渔民最怕它发海（指鱼汛），一发海，它们专挑钓钩上那一小截钢丝，像老鼠磨牙似的比赛咬断功夫，所以也称它海老鼠。

上世纪六十年代“困难时期”，海老鼠肉成了珍稀肉食，我家附近渔村有人被毒死，绝户，只因舍不得那内脏，以为煮熟了没事。

生死莫测，只能祈求它“乖”，不要作祟，“乖仔鱼”成了闽南渔民对河鲀的敬畏之称。广东称它“乖鱼”或“乖抱”，广西称为“龟鱼”，我怀疑都是乖仔鱼的衍化名。

河豚还是河鲀

河鲀长期被与江豚混为一族，写作“河豚”。

河豚与河鲀本非同类。河豚是哺乳动物纲鲸目河豚总科河豚科（淡水豚科）动物，例如白鳍豚、扬子江豚，它们和海豚一样，体型巨大，胴体浑圆，古人把它们当海猪看。



厦门港 图片来源：视觉中国



日本市场上的河鲀 图片来源：图虫创意

河鲀呢，比如李时珍《本草纲目·集解》说：“河鲀，状如科斗，大者尺余，背色青白，有黄缕，无鳞腮，目能眨者有毒。一名鲛。一名鲃。一名鲃鱼。”最后又加一句，“本作豚”，做了澄清说明。

河鲀本是自海溯游长江来生殖的暗纹东方鲀以及弓斑东方鲀的专名。它们每年春天集群，溯江河产卵，亲鱼产卵后即回海中。幼鱼在饵料丰盛的江河或通江湖泊中成长，秋末冬初天寒时趋归大海，到性成熟时又溯河产卵。

它那口奇鲜美味，自六朝以来经士大夫阶层和文人墨客极力推崇，形成“赌命美食”文化。大饕苏东坡明慨然宣言：据其味，真是消得一死。成了古今中外河鲀广告绝唱。

台湾美食名家朱振藩慨叹说，他祖籍江苏靖江，亦盛产河鲀。自幼时听长辈言，每年春天最高档筵席乃“河鲀席”，压轴者为红烧河鲀，因吃过之后，味盖群馐，百味不珍。但迄今仍未

得尝，真憾事一桩。

其实，当地旧俗，河鲀馆店必备一桶黄汤——粪水。食客一觉头晕、呕吐或口唇手指麻木、全身无力，立即抱喝催吐。

“拼死吃河豚”的狂热中，鲛呀鲃呀鲃呀鲃候之类的名字渐被弃用，鲀们一律姓河属猪。后来不属猪了，但“坐不改姓”。这冤了大部分河鲀。它们并不溯河，只在春季由外海游向营养丰富的河口、潮间带及小石砾中产卵。

河鲀的日本吃法

最精致的河鲀品食方法，首推日本料理。

九十年代，我两次被日本朋友招待品尝河鲀，吃得心惊肉跳——那活虎鲀一条五万日元，等于我在国内两年工资啊。

河鲀专营店，装修素雅，原木原色。河鲀养在池里，侍者网出来置于案头，专业厨师在你眼



河鲀刺身 图片来源：图虫创意

前台子上料理。

开膛破肚去皮，三十道工序，用燃一支烟功夫完成。

河鲀肉结实如肉筋，厨师把它切得薄如蝉翼，轻可吹起，一脉脉布盘子里，如皎皎月轮的，如孔雀开屏的，或是凤凰垂羽的，与盘底花纹交织映衬。

河鲀刺身精而耐嚼，越嚼越生出清甜滋味。

朋友说，滋味最好并非鲜切之际，而在杀后十数小时、完成氨基酸转换的熟成鲀肉，会呈现特有风味。各种河鲀的熟成功夫，乃名厨撒手铜，秘不示人。

凉拌河鲀皮爽脆劲道，比海蜇皮厚实有味，胶原蛋白之多，不逊甲鱼裙边。

被精子鼓得饱满的河鲀生殖腺，雅号鱼白，

洁白如乳，入口即融为膏润浓鲜，乃日本顶级老饕最爱，也可以干烤。最早好这一口的是中国人，吴王夫差无以形容它神妙滋味，只好以另一至爱为喻，曰“西施乳”。

河鲀菜上席之初，侍候生把酒精灯捧到桌头，夹河鲀鳍在微火上烤，烤到发出优雅焦香，浸入清酒，这是河鲀酒。

就酒慢慢欣赏各部分刺身，最后上火锅。边角碎杂炖出的膏汤，放带骨的河鲀肉、豆腐、萝卜、春菊等锅物。火锅之味，和刺身反差巨大，汤浓肉香，热气腾腾，美而不腻，诚不负“天下第一鱼”之誉也。

吃剩的汤底，集一锅滋味，胃纳尚可，下米飯做杂炊，味极佳。

无论生吃、火锅，吃河鲀的主要佐料是柚子

醋。柚子醋乃日本舌头数百年研调出来的绝唱，没有它做蘸汁，就不成日式河鲀料理。

河鲀肝号称绝味，日本有河鲀狂人声称，未品鲀肝没资格说河鲀。

一位哥们在日本做鱼生意，又是美食达人。我问鲀肝味道，他说，先是舌尖发麻，接着口腔轻度抽搐痉挛，再之心神恍惚，欲仙欲死，腾云驾雾，实乃轻度中毒产生的幻觉。难怪日本几乎每年都有人会忍不住偷吃。一把控不住，舌尖伸缩之间就滑落他界——河鲀毒素的毒性是氰化钠的1250倍，0.48毫克就致命。

食用鲀肝在日本是被严禁的，一旦出事，当案师傅入狱，店家停业。但有的店家实在拗不过老食客哀求，只好做玩命买卖，偷偷给食两片三片。规矩呢，是当案师傅先吃下，15分钟后没有异常，才端给客人。

2017年夏天，我和我家小饕去日本，在大阪黑门市场重吃河鲀，全然没有当年感觉。是我的舌头变了？不，是鱼味变了，河鲀之旬在冬天乃其一也，主要是那头河鲀是养殖的啦。

野生河鲀质感和肉味远胜养殖，不过食用危险指数如今大幅升高。随着全球变暖，生活在日本列岛两侧的不同河鲀品种突破了地理隔

离，在北海道一带厮混杂交，杂种蔓延日本周边海域。

杂种鲀面相虽然外观各类父母，毒性却不同，比如母系、父系的皮肤和肌肉均无毒，但杂交子代的皮肤、肌肉有的含毒，有的则否，很难确认其食用安全性。2008年到2017年，全日本有三百多人中毒。

河鲀的闽南吃法

闽南渔民也嗜吃河鲀。我和厦门港老渔民闲聊，他们说，夏天常在沙滩边隐现的“沙坡乖仔”、寒天出现的花龙乖仔，都汤汁鲜甜。鲀鱼盛出时节的“鲀鱼乖仔”肉质Q实，有毒几率却很高；清水鲀和黑鲀天越热越毒；而黄乖仔、巨大的面乖，不论四季，保证无毒。

渔民盛赞的是黄鳍东方鲀，厦门港老渔妇阿珠说，当年她随船做饭，用它煮米粉汤，船工一碗接一碗，就差把舌头吞下去。

七旬渔民老阮说，他常用河鲀煮三层肉，“太好吃了！”他笑得一脸通红，“我女儿听说有人吃死了，说不吃了。我说，夭寿仔，从小到大你不知吃过几百斤了，也没死啊。”



黄鳍东方鲀 供图/张霖



清蒸河鲀干 供图/张霖



漳州海上养殖 图片来源:视觉中国

上世纪九十年代政府明令禁食河鲀之前，我常在鱼摊买杀净河鲀，一斤五毛。挂浆炸，酱油水煮，干煎，红烧，比鸡腿鲜嫩。想是命大，碰到的皆善良之鲀。

野生河鲀的毒性，乃所啃食的贝类、藻类所带的弧菌等数种细菌产生，最常见的是溶藻弧菌，会存于河鲀脏内。毒力依时不同，设若毒性指数十月份为一，最当食令的一二月为十，而临产前的三四月份能高达一百！人工养殖，饵料变了，有些个体仍带有毒细菌，依然有千分之一的中毒几率。

福建漳州采用河鲀与对虾、贝类混养模式，养殖了十万亩，成为出口创汇的主要品种。十几年前我去采访，业者呼吁说，河鲀蛋白含量高，脂肪少，富含维生素、矿物质等多种营养成分，美容养生，养殖品种皮肉不易带毒，何不有条件放开食用？

有关部门2016年宣布有条件放开养殖的红鳍东方鲀和暗纹东方鲀的食用。“条件”是禁止销售活鱼，禁止销售未经加工的整鱼。

如果你吃河鲀时还担心，测毒神器出来了，福建海洋研究所研发的试剂，能十分钟里告诉你，那河鲀料理是否安全。

沈括《梦溪笔谈》中说：“吴人嗜河豚鱼，有遇毒者，往往杀人。”河鲀毒素能令人因麻痹而抑制肌肉收缩。海地巫术多以它做蛊，服用者癫狂迷乱，甚至杀人。

它又是著名的具有极复杂且奇特结构、有特殊生物活性的小分子天然产物，科学家从自然物提取到成功人工合成，用了一个多世纪时间。如今医学用它来麻醉、镇静，给瘾君子们脱毒、为某些临终者减痛……据说目前售价是黄金价格的1万倍。

河鲀，现今比较功过，要简单定论你是鬼子鱼、乖仔鱼，有点难了。CTG

香鱼，淡水鱼之王

中文名：香鱼

学名：*Plecoglossus altivelis*

别名：溪鳢、年鱼、香油鱼等

目：胡瓜鱼目

科：香鱼科

属：香鱼属



注：我国已经将香鱼列入《中国濒危动物红皮书》。

香鱼被称为“淡水鱼之王”，美国鱼类专家宣言它是“世界上最美味的鱼类”。闽南人看它形似鲱科的鳢仔，土土地将它唤做“溪鳢”。

青春窈窕的香鱼

香鱼总让我想起“青春窈窕”之类的字眼。用新新人类的语言说，特别小清新：茶青色的背脊，鳞极细小，腹部白色，尾叉尖细窄长，形态十分端庄清丽。腮盖后方有一点黄色斑，更像是美人痣。

它也被附会为香妃鱼，人体必需氨基酸含量几乎都高过鳢鲡，常吃应能细嫩皮肤，或许真能沁出体香吧。

这奇特秉性，源于它背鳍后方有个小香鳍，能从腔道散发近似哈密瓜的香味。乾隆年间编的《马巷厅志》说，“溪鳢，生溪涧中，冬月出海，产子如银丝，复入溪”。从日本、朝鲜、鸭绿江到北仑河口，西太平洋河口水域，都有这种亚冷水性鱼类分布，我国过去以浙江雁荡山水系、宁海鳧溪、九龙江和台湾新店溪所产者著名。

香鱼和日本鳢鲡一样，是降河性鱼类，亲鱼在产卵后力绝憋死，生死只有一年，故称“年鱼”。

鱼卵黏附在浅滩砾石，孵化出来的子鱼入海后，不问荤素，稍大才挑肉食。春天，幼鱼换牙，长出能刮食藻类的梳妆齿，溯河而上，寻觅氧气与食物丰沛的净洁场域，不惜挑战激流，甚至跳跃跌水，一直奋进到高峻的河源，心力之强大，与形貌之修美，全然是两种形象，有如力争上游的智慧女性。

到了岩藻茂盛的河床，它们却现出另一种面相，各据一方浅水河床，甚至堆砾石标记领地。无力圈地者则被驱向深渊，啮啃幽暗水底的稀疏藻斑。如果弱势群体势力强大，蜂起造反去吃大户，资源分配原则就变为共有共享。

而一旦素食不够，它们又不拘荤素，纠结小团伙抢食，甚至残食同类。这种以食物占有为中心的竞争生存策略变换，堪做生物社会学的经典案例去追索研究。

多种生存模式的灵活切换，令香鱼成为淡水鱼类中资源利用率最高者之一，每平方米河段产肉量最高可达400克。

它们也是温敏鱼类，那些栖息于高海拔区域者，会调快生物钟，赶在天气变冷之前成熟。丹桂花开，体表开始出现红金的婚姻色，红豆杉红润果实沉甸甸压枝，它们也性成熟了。

雄鱼体表略黑、因布满珠星而粗糙，雌鱼背



中岛仰山《博物馆图谱》所绘的带子母香鱼干鱼标本 供图/李殊



江户时代博物学家后藤梨春的《随观写真》，以闽南称呼“溪鳢”标注香鱼，并画出它和成体、散布黑斑的锈溪鳢。 供图/李殊

鳍缀上稀疏珠星，腹腔渐渐为精卵囊所饱满，结队顺流赴淡海水交混处繁殖，日本人专造新字新词，以称进入爱情温柔乡的亲鱼，如今也游到中国《新华字典》里，读作鰻(ài)鱺(kiào)。

它们会播放蕴蓄一生的香气，作为致敬天地的谢仪，“香鱼风”是销人心魂的秋韵，与晚荷清芬一同吹拂原野山林，迷醉万类。

一位老石码人说，秋天，一篓篓溪鳊上水，大者盈尺，小者也过其半，青皮宽口低沿的竹篓篓塞满街道，清香弥漫。香鱼细嫩味美，有鲜黄瓜般的清香，并无腥味。石码人只用酱油水煮，就成美味。这老石码人天生怕腥，就是从吃质味清香的香鱼开始，学吃海鲜。

经典的清蒸香鱼，做法稍微曲折：鱼杀净，入沸水氽，捞出装盆。再配笋片、香菇丝、猪油、葱姜，浇上料酒，上笼蒸熟。从蒸笼取出，把鱼汁滗入锅内，加精盐烧沸，舀起浇淋即成，鱼味极清美。

日本列岛多山、多河流，香鱼很早就是日本人珍贵的蛋白来源。奈良时代，日本人会用渔梁网降河香鱼，用班头鸬鹚和火把夜捕它，香鱼成为各地运向第一个正式都城藤原京的贡品之一。

日本人食髓知味，奉香鱼为仙品。他们知道它的芬芳，犹如樱花瓣片，是生命给造化的遗言，不免借它哀婉流光促逼、人生如梦。料理时只把鱼体抹了细盐，穿入竹条，慢慢烤到嫩皮发起轻泡、呈现金黄。品食之时，张鼻吸舌，细细鉴赏弥散的异香，心神沉醉入定，谓为“一味入魂”。母鱼鱼籽颗粒细微、气味芳馥，品格更高贵，因为交融了肉香与卵香。

香鱼以盐烤著名，是对日本料理“割主烹从”(生切为主、热烹为从)规则的颠覆之鱼。厨师们偶尔却也做生鱼片，从背脊按着骨节，大约两毫米一刀，切做薄片来细致玩味。可以说，

日本岐阜县，渔民在点着火把的渔船上用训练过的鸬鹚捕捉河里的香鱼。图片来源：视觉中国





香鱼的幼鱼和一些鱼类一样有趋光性，成鱼就没有了。过去利用它的趋光性引诱，以鱼鹰入水叼衔。这是广西漓江保留的鱼鹰夜捕作业。图片来源：图虫创意

和樱花一样玉质芳魂的香鱼，乃日本人的最古老的宠爱，许多地方为它设节日，称“鲇鱼祭”。

香鱼内脏，被日本人盐渍成灰褐色黏糊，美称“润香”，乃解酒尤物，以它的腥苦清醒味蕾，让人在陶醉中不忘世味。

闽浙一带，很早就发展烤制香鱼工艺，香鱼被放到铁丝架上，以木炭火慢烤，反复四天，直至色如黄金，手捻即碎，收存起来做调味珍品。

以烘焙香鱼干著名的雁荡山水系沿岸，那时节，作坊飘出的香气熏醉了山野，若在今日，堪与雁荡秋月配套，做气味版名景。

中国的香鱼

香鱼在日文里也写作“鲇”，中日两国的大多数辞书，都把“鲇”注释为“鲶”——泥鳅的

同义异文，对日本人而言，其实不然。

日本学习中国文化的时候，也学去了鱼占之类巫术。日本第十四代天皇仲哀天皇的老婆神功皇后，乃大和民族首位女性统治者，夫君去世后，专权了69年。神功皇后野心勃勃，对兄弟阋墙的朝鲜半岛垂涎不已，前后三次率兵跨海西征，最终占领了新罗，百济、高句丽也称臣纳贡。

公元200年9月，神功皇后第一次攻打新罗前，以饭粒穿针钓香鱼，以卜胜败，日本因此又称香鱼为“占鱼”，后来合成为“鲇”。《日本国语大辞典》在字源下，并列两个鲇字，其中一个清楚地标注是“国字”。

工业化进程中，日本、韩国河流里，野生香鱼绝迹了。二十几年前，香鱼在这个星球的生存空间，几乎被压缩到闽浙和台湾的几条河流。

早年闽南河溪涧流里，溪鳢和姑溜（泥鳅）、土虱（胡子鲶）一样寻常可见。一首民谣唱道：好鱼是溪鳢，好菜是赤根（菠菜），好戏是五娘益春（闽南戏文《陈三五娘》里的婢女益春告御状），好姘姆（女人）在（长泰）林墩。

香鱼的香气依环境而有微妙不同。福建最好的香鱼，出自九龙江西溪上游、南靖与平和溪流。那里山林茂密、水质清冽、深潭错落，阳光彻照的宽广河滩遍生香鱼嗜食的硅藻、蓝藻、绿藻，另有风味。清代《漳州府县志》载：“溪鳢，出南靖、平和山溪间。为酢甚佳，即香鱼酢。其生海中者，为海鳢。”这里的酢（音 zuò）乃“鲆”之误，即借米饭淀粉发酵后敷于鱼肉而制作出带有酸味的生鱼片，也写做寿司。

闽东杨家溪及其上游溪流九鲤溪、赤溪等河

流，如今是中国香鱼最大的存留地。赤溪一位黄姓渔农说，农历二月，香鱼上水来，刮食石头上溜滑青苔，留下一道道齿痕。它们晨昏在水面翻跳，特别喜欢冲越急流激湍，游戏石涧，到了寒露就肥硕起来。他说，三十多年前，他抓到一条近一斤的香鱼，正好来客，文火煎了，煮线面招待。

台湾百姓爱人及鱼，说香鱼是郑成功从闽南带过去的，称“国姓鱼”。台湾著名诗人连横在《雅言》中说：“新店溪之香鱼，亦名‘国姓鱼’，《淡水厅志》谓郑氏至台始有。香鱼产溪涧中，月长一寸至八九月而肥，台北以为上珍。”

香鱼鱼汛

香鱼在闽南，早年与涂虱、泥鳅一样，属凡



香鱼 摄影/周佳俊



福建省漳州九龙江入海口 图片来源：图虫创意

贱之鱼。

百岁老人杨霖回忆说，每当春水盈盈，清浅的同安双溪，有成群的小香鱼穿梭嬉戏。人们涉水过溪，它们就在足前足后若即若离地游来游去。这种小香鱼捕捞容易，拿小罾追截即可网住。那时街头巷尾，时有小摊出售“溪鳙炸”，就是用小香鱼挂浆油炸，形如圆饼。小香鱼肉

嫩骨软，炸后又酥又脆，连头带骨都可吃得，没有卡喉之虞。

九龙江心的紫泥乌礁洲，当年一条中港穿流，一路分出诸多河汊。沿河村社家家流水、户户垂杨。桃花春水时节，两三寸长的小香鱼结群而来，如一挂挂柳叶倒影，孩子们用海碗口大小的玩具渔网，就能在门口清流兜捕。

无论幼鱼溯河或成鱼降河，香鱼在河口都发生鱼汛。

小香鱼溯溪季节，闽南渔民以双人拉网，在河口迎潮而捕。漏网者好不容易攀游到上游，遇到太高叠水瀑布，屡越不过，跌到溪边草地翻滚。同安澳溪有一处，每到这季节，每天能捡拾二三十斤，地名遂称“溪鳙跳”。

九龙江干流北溪河水湍急，渔人在乱石间垒建鱼道，尽头放一个大细目竹篓，三千多年前诗经《邶风·谷风》就记录了这种渔法。农历二月下旬到四月，渔人坐等争流香鱼，最多一天能有千斤。

秋天则编联竹片，在湍急河段架设渔梁。降河香鱼群随流冲上斜竹排，最终跌入渔梁后的兜网。

水缓河段则设拦河网。网上缘只低于水面近尺，香鱼越过网缘，潜水息惊，不想那里正有贴地出水的虎口网在等它入内。

更有一种讨巧渔法：渔人在河床宽浅地方，把平底木船横放，朝下游那边的船舷，压到接近水面。迎流的船舷边，斜靠一片白白木板，水流可以从木板漫过——这是内河渔法“跳白”和“鱼梁”的结合版。夜里，顺流而来的香鱼，猛然见到白色，吃惊踊跃，蹦到船上。据说有很浪漫的故事：守夜渔人睡死了，满舱七八寸长的香鱼，把船倾翻。

一般渔法是放绫，渔人在水流宽缓处，横溪布帘，把长长的流刺网像排球网那样定置江中。次日清晨，桨橹咿呀，从颤抖天光山影的澄碧江中拉起水滴淋漓的绫子，绫眼上卡满香鱼。

长相厮守，闽南渔人对香鱼十分熟悉，他们能分出香鱼的三个亚种，按个体由小而大，称为乌雷公、红边、白板。

香鱼之味，绝矣

日本早期博物志《随观写真》，为何在诸多中国名称里选择闽南叫法“溪鳙”来称呼香鱼呢？

我推测，可能与闽南人自宋代起与日本的频繁商贸有关。泉州人李旦十六世纪初更带领家人、包括义子郑芝龙侨居长崎经商。1624年，郑芝龙之子郑成功在长崎出生。十六世纪中叶，到达长崎的郑芝龙家商船最多曾年近百艘。



中越界河北仑河入海口 图片来源：视觉中国

溪鳢之名，是否因此在诸华名中胜出？同样因为与郑成功的关联，台湾把香鱼称作“国姓鱼”——郑成功效忠晚明，被南明隆武帝赐姓朱。

台湾的国姓鱼，在上世纪六十年代制造业起步后，同样灭绝于污染。

1979年前后，厦门新闻媒体以兴奋的口吻，两度报道日本香鱼爱好者绕行千里，到闽南寻觅香鱼。1984年、1986年，日本大阪日中友协组织“寻找香鱼访华团”，在南靖水域钓到很多野生香鱼，轰动了日本。1988年日本著名作家和摄影家来了，带走十几条活鱼回去研究。

谁曾想，2006年我在厦门晚报发起“寻找濒危的本土物种”，惊异发现，香鱼在闽南不是濒危，竟是绝迹了！

大约在那前后，我在漳州品香鱼，一吃就觉得味道不对，没有那种清韵鲜香！一问，说是饲料养殖的。细看，头没有野生香鱼那么大，胸鳍金黄斑点也没那么明亮，尖长尾鳍已经变为钝圆状。

同是溯河名鱼的鲟鱼，上世纪九十年代在厦门湾还有春秋鱼汛，现在不见踪影了。

金门的鱼类研究者统计，厦门湾的常见鱼

类，在1988年后近十年间，从333种减少到193种！香鱼，是我亲眼看着灭绝的第一种鱼类。这些数千万年衍化出来的珍贵物种，被我们在不到二十年的细微时光尺度里“秒”绝，说来真是犯罪！

日本人经数十年的环境修复，如今把琵琶湖陆封种小香鱼运到河川放流，定为“最贵重的淡水渔业资源”。

2017年夏天我去日本，数度点食香鱼。在京都岚山渡月亭酒店品食一份近千元人民币的怀石料理，一闻香鱼味道，就知道也不是捕自河

川。服务生拘谨回答，是和歌山养殖的。

生态修复，也是中国当今的急迫课题，各地都在着手推进。

高度洁癖的香鱼，最宜用作环境指标性生物。我想，若在江流设立“香鱼等待站”，某一日香鱼重新溯游而来了，便证明我们不负先人、无愧子孙。

原以为无人如我这么犯呆，没想到浙江自2013年起在楠溪江等处放流香鱼，而漳州渔业部门，近年也开始在九龙江放流了。

看来犯呆的尚有人在，心暖了一阵！ 

绍兴上虞 一条江 一群人 一座城

◎摄影|吴德 文|林路 编辑|黎明

曹娥江两岸 (2023年)

吴德镜头中的一条江、一群人和一座城，漫卷着绍兴上虞四十年的历史风云，却又成为吴德个人命运和时代变化的紧密结合体。曹娥江上的波光粼粼所折射的，是一代人通过摄影载体的思考：我们的影像将为后人留下什么？

诚如朱宪民所言：吴德满怀对上虞的热爱，记录了家乡变革、生活变迁，几十年如一日。用影像的方式尽摄影人应尽的责任，可以说，吴德是少有的典范。而当我们细细回味吴德镜头中的历史留存，你会发现，吴德所有的努力，都希望在按下快门的瞬间，告诉你一种真实的存在，真的就像是生活中日常呈现的那样，就像是你回眸一瞥看到的那样。但是，摄影家实际上是在指导你，什么才是你生活中的真实——摄影语言的本体特征，在这里是至关重要的隐形的力量——几乎让你无法察觉！

其实，摄影真实与否，根本上在于拍摄者对世界的态度、对被拍摄者的态度，被拍摄者对于世界的态度，以及日后观众对真实的要求和理解。这是一个非常复杂的编码和解码的过程，远非我们简单地认识系统空间可以容纳的。吴德的影像，正是让已经异常复杂的编码结构，加上了更为复杂的解码过程，打破了人们对影像简单化误区的认识。

四十年来，吴德悄无声息地攫取上虞这座城的无数瞬间，他沿着奔涌而去的曹娥江，将日常的人生一点一点拼贴成斑斓的视觉万花筒。在他看来，那些看似客观的景观，强调了成像机器所呈现给人类的原本状态，强调了一直被人们的思想或情绪所忽略掉的最重要的东西。这样一种对“绝对的客观”的逼近，为后人又会留下什么？记录一座城市吗？太简单了！图解一个时代吗？不必这样夸张！简而言之，便是在这个世界的某一天，有一个叫吴德的摄影人，他是如何观看这个世界的！

吴德镜头中的历史已经成为过去，成为留给后人一份珍贵的档案。然而所有的影像都是指向未来的，尤其是他和这条江、这群人和这座城的至真至情，引导了所有人对上虞未来的无限期待。CTG



赶集途中 (1990年)



未来之合 (2023年)



曹娥江渡口 (1989年)



曹娥庙会 (1982年)



台上台下 (1982年)



田间的嫁妆队（1985年）



嫁妆进村 (1985年)



堤坝上的婚纱照 (2020年)



浙东运河上的载石船队 (1999年)



曹娥江上的渔舟帆影 (2023年)



支持北京申奥 (1992年)



曹娥江马拉松 (2019年)



上梁讨个好彩头 (1990年)



民间“草台班子” (1984年)



庆祝撤县设市 (1992年)



古戏台上的越剧 (2022年)



演出途中 (1986年)



随四喇叭的歌声去春游 (1987年)



等待社戏开演 (1991年)



设施完善的文化礼堂 (2014年)



中秋晚会上的交谊舞（1988年）



阳台下的舞者（2018年）



看新娘的小朋友 (1985年)



以船为家 (1988年)



幸福时刻 (2018年)



船上的生活 (2020年)



草籽田上的童年 (1980年)



放飞未来 (1992年)



石板桥下 (1987年)



桥下赛艇 (2018年)



三轮童车赛（1986年）



游学骑行（2023年）



吴德，中国摄影家协会会员、浙江省企业家摄影协会副主席。
2008 ~ 2013 年，作品多次入选上海国际摄影艺术展览；
2013 ~ 2021 年，创建雅图时空摄影艺术馆、东山雅聚——曹娥江诗路摄影驿站、策展“芳华”上棉记忆影像馆；
2014 ~ 2016 年，编著出版《极色》《虞山舜水》；
2023 年，作品《一条江 一群人 一座城》入选“运河中国”大运河影像年鉴、2023 年《中国浙江摄影家文献》丛书、2023 第十届大理国际影会；
2023 年，作品《一代芳华》《诗路墨韵》入选第 29 届全国摄影艺术展览；
2023 年，获《中国摄影家》杂志“年度中国摄影家”称号。

黄登：澜沧江上绘宏图

© 文 | 孙贺 田宗伟 编辑 | 王旭辉



黄登水电站大坝全景 摄影/顾克喜

发源于青藏高原唐古拉山西麓，在高山峡谷中一路奔腾南流，澜沧江以其得天独厚的水能资源成为中国十三大水电基地之一，而澜沧江水电开发自然成为推动周边经济发展的重要力量。

怒江州兰坪县境内，苍莽碧罗山下，中国已建成最高碾压混凝土重力坝——黄登大坝巍然屹立于此。黄登水电站，澜沧江上游（云南）河段梯级开发的第五级水电站，电站大坝高 203 米，总装机容量 190 万千瓦，保证出力 507.95 兆瓦，年均发电量 78.11 亿千瓦时。作为“西电东送”和云南

省打造绿色能源牌的骨干电源点，电站从建设到运营，以“绿色发展理念”绘就了一幅澜沧江上风景优美、百姓安居乐业的诗意山水图。

“长眼睛”的大坝

乘车沿澜沧江畔崎岖山路斗折蛇行，两岸地形陡峻，在盘山路上转过几个 90 度大弯后，黄登水电站便出现在眼前。千百年来汹涌奔流的澜沧江到了此处驻足安澜，形成了高峡平湖的江上奇观。

更具有明显优势的坝型，同时也是一种对原材料和施工控制精度有着极高要求的坝型。在施工过程中，如稍有不慎就可能会导致电站蓄水后大坝渗流量大等问题，这也一度让它的安全性成为坝工界争论的焦点。

黄登水电站建设规模大、投资大、工期紧，高山峡谷区建设超高碾压混凝土重力坝在中国水电建设史上尚无先例，缺乏经验借鉴。加之，坝址区地质条件复杂，凝灰岩夹层、堆积体等分布广泛，倾倒蠕变岩体、卸荷松弛等地质问题突出，地震基本烈度为 VII 度，坝体结构和抗震工程措施要求高，施工枢纽区域 40 至 65 度的坡度、443 米的最高高度，是澜沧江流域第二陡峻的边坡，干热河谷气候对混凝土浇筑的挑战更大，种种因素叠加极大增加了黄登水电站建设施工难度。

中国工程院院士马洪琪曾说：“黄登水电站是澜沧江流域建设难度最大的电站。”黄登大坝的建设承受着前所未有的质量控制压力与挑战。

建设科研团队通过分析、研究、对比国内多座碾压混凝土坝的施工工艺和质量控制，得出了“坝体碾压层面结合质量和上游面变态混凝土防渗是碾压混凝土重力坝施工控制的两个关键环节，直接关系大坝安全”的结论。

传统的碾压混凝土坝施工质量缺乏高精度、自动化的施工质量实时监控手段与方法，主要由人工通过巡检、旁站等方式进行控制，受人为因素影响大，质量控制精度低。为此，建设科研团队联合国内多家科研单位，进行系统创新和集成创新，在 200 米级碾压混凝土原材料及配合比性能试验研究、大坝混凝土温控反演分析及温控措施动态优化研究等系列重要成果基础上，研发了“数字黄登·大坝施工管理信息化系统”，对整个大坝施工进行 360 度全程监控，突破了传统方式的制约。

在黄登水电站大坝左岸，一根长 24.6 米、直径 219 毫米的二级配碾压混凝土芯样和一根长 20.6 米、直径 219 毫米的三级配碾压混凝土芯样傲天而立，打破了当时世界最长碾压混凝土芯样取芯记录。这意味着什么？曾参与黄登水电站建设的工程管理人员至今仍难掩激动，“是突破，一次重大突破”。

黄登水电站 203 米高的碾压混凝土重力坝是高山峡谷区、高碾压混凝土重力坝代表性工程。电站所选取的碾压混凝土重力坝坝型，是一种在施工速度和工程造价上比常态混凝土坝

数字黄登·大坝施工管理信息化系统综合运用物联网、大数据、人工智能等新一代信息技术，设置工程信息管理、混凝土施工工艺监控、混凝土温控全面智能监控、大坝基岩灌浆监控、大坝安全监测管理、混凝土温控大坝施工进度仿真、决策支持、运行期后评价 8 个模块，创建了同期处于国际领先水平的高碾压混凝土坝“全过程全环节全要素”数字化管控体系，以全新的手段重塑传统坝工建筑物的质量管控体系，成功将全面数字化、部分智能化的手段运用到大坝质量管控中，推动水电建设向全面智能化建造迈出了重要一步。

在数字黄登·大坝混凝土施工工艺监控及质量评价系统下，黄登水电站大坝仿佛长满了眼睛，大坝仓面被划分为若干个网格，每个仓面从“下料”开始就被全程“跟踪”。系统将数据传输回控制中枢，对混凝土坯层的暴露时间、碾压遍数、速度、轨迹和激振力进行实时监控。建设管理人员只需在电脑上轻轻一点鼠标，就可以看到每一个仓面的混凝土施工情况，实时进行现场施工调度，确保混凝土的碾压质量。针对大坝上游面防渗施工监管难的问题，采用变态混凝土加浆监控数学模型，对加浆过程中的加浆量、浆液浓度、加浆位置等参数进行监控，当加浆参数不达标时，实时向管理人员发送报警信息，保障了上游面变态混凝土的防渗性能。

在数字黄登·大坝施工管理信息化系统的支撑下，黄登大坝以年均浇筑高度 68.3 米的高效施工，仅历时 3 年，就完成了 203 米高的大坝浇筑，浇筑方量达 350 万立方米。黄登水电站顺利投产后，坝体坝基渗流量小于 10 升每秒，创下了国内同坝型、同规模最小的纪录。用过硬的数据让碾压混凝土坝摆脱了坝工界对其安全性的质疑。2019 年，黄登水电站荣获“第四届碾压混凝土坝国际里程碑奖”，黄登水电站 200 米级高碾压混凝土坝数字化建设创新及实践获

“中国大坝工程学会科技进步一等奖”。2022 年，黄登水电站荣获“国家优质工程金奖”。

值得一提的是，数字黄登·大坝施工管理信息化系统不仅对施工原材料品质的控制、骨料运输、混凝土生产过程、混凝土碾压施工控制和温控防裂实施全过程全天候监控，也积累了丰富的施工期数据资产，为后期的运行维护提供了重要依据。同时将后期运行维护纳入到整个体系之中，电站运维期可通过施工期数据与运维期监测数据的空间关联分析等进行综合分析评价，提高水工智能化运行水平，实现了数字建造技术的“全坝全过程全要素”应用，实现了水电站的全生命周期管理，让大坝建设管理迭代升级，更让水电站运管迈向了智能化新时代。

在数字黄登·大坝施工管理信息化系统的有力支撑下，水工建筑物和设备的质量水平实现了质的飞跃，为电站运行安全提供了强有力的保障。2021 年 10 月，黄登水电站实现了无人值班。

国内首个高坝升鱼机

驻足黄登水电站大坝，临江远眺，碧水青山、鸢飞鱼跃的美丽河湖，岸绿湾美、鱼鸥翔集的旖旎江湾，草木葳蕤、动物欢腾的秀美山川，无不是建设美丽中国的生动注脚。“在开发中保护，在保护中开发”一直是电站建设面临的永恒课题。黄登水电站在众多环保举措之中，最为抢眼的，还是位于坝后的升鱼机。

那是一个秋高气爽，稍带寒意，山间云雾刚刚散去的上午，我们来到了黄登水电站坝后升鱼机分拣观察中转平台。

可惜我们错过了洄游性鱼类洄游高峰期的 3 ~ 7 月，因为升鱼机只在此间作业，但升鱼机运维人员为我们进行了一番科普，升鱼机的结构、运行方式、所据原理，听后还是有了一个比较充分的了解。



黄登水电站升鱼机全景 摄影/赵静

“大坝过鱼设施我们国家过去建的也不少，但多是鱼道或二三十米级的升鱼机。但黄登升鱼机是全国首创的百米级升鱼机。”黄登升鱼机系统的管护人员苑瑞东介绍说。听那语气、看那神态，是谦虚禀性中一种无法掩饰的自豪。

苑瑞东全程陪同我们参观了升鱼机。原以为升鱼机也就如同垂直电梯般的升船机一样，现场一看大不一样。一，它并不仅仅就是一个升降装置，而是一个复杂的系统：升降之前有诱鱼机构，升降之后还有分拣、转运、二次提升等设备；二，它也不是建在大坝坝体中间，而是在坝后，大约在大坝下游 600 多米处。初一看，几个混凝土墩柱支撑的盒子样的楼房像是建在大坝下游左岸的岸坡上，其实不是，那些混凝土墩柱是建在立于江水中的人工鱼道边墙之上。那

几个盒子样的楼房，便是捕鱼室、赶鱼控制室、启闭机室。除了分拣观察室建于左岸公路外侧，捕鱼室、赶鱼控制室、启闭机室都可以说是建在江水之上。捕鱼室位于分拣观察室的外侧，高程与分拣观察室同。诱鱼设施其实是一个建于江水中的混凝土人工鱼道，鱼道中设有集鱼斗、赶鱼栅、拦鱼网。通过安装于鱼道上方的启闭卷扬机械，就可以控制此三者的提升与平移。

虽然我们错过了升鱼机的作业期，但苑瑞东的讲解很是到位，加之还有过去升鱼机作业的录像视频，听后看后还是能够明白。

黄登升鱼机的工作程序是这样的：先利用水流、饵料、灯光等诱鱼手段将坝下的洄游保护鱼类诱引到集鱼通道内，操纵赶鱼栅将鱼驱赶到可垂直提升的沉底式集鱼斗处，随后提升集



黄登水电站升鱼机 摄影 / 顾克章

“研究发现，发电尾水主流的边缘，具有明显的流速梯度分布区域，符合鱼类聚集水流特征，所以设计人员将升鱼机放在了这里。当发电机停止运行，发电机尾水成为相对静水后，可通过控制引渠门的升降来控制集鱼廊道内流速，模拟动水环境。同时，根据鱼的习性再辅之以饵料（气味）、灯光、声音等多个手段，诱鱼效果还是不错的。”苑瑞东介绍说。

2018年11月，黄登水电站升鱼机建设完成。2019年4月27日起，升鱼机正式运行。几年来升鱼机每年运行均可集诱到不同的鱼，证明升鱼机利用电站尾水水流集诱鱼的布置和设计合理，达到预期目标。据公开报道显示，黄登升鱼机建成之后，近年投产的金沙江上游苏洼龙水电站、澜沧江上游乌弄龙水电站皆建设了升鱼

机。升鱼机在不同河流上接二连三地建设，已说明升鱼机是鱼类有效过坝设施。我们有理由相信，随着人们生态环境保护意识的增强和工程技术的进步，升鱼机还会在更多的河流更多的大坝上出现，而黄登水电站高坝升鱼机的设计与运行无疑将为后来者提供宝贵的借鉴。

石头崖变金山银山

沿着澜沧江驱车而行，抬头是郁郁葱葱的青山，低头是清澈澎湃的江水，两岸绿树成荫、繁花似锦，三角梅、夹竹桃、炮仗花竞相绽放，衬得黄登大坝恢宏雄伟。眼前的景象很难让人联想这曾是被当地村民戏称“猴子崖、石头山”的荒芜之地。



黄登电站升鱼机 摄影 / 赵静

鱼斗，使鱼进入集鱼斗箱体，再将集鱼斗提升至上端极限位置 1507.6 米高程，集鱼斗上的闸门会自动打开将集鱼斗中的水和鱼经溜鱼槽运至分拣观察池内，经观察、称重分拣后，操纵分拣观察室内的赶鱼栅将池内的鱼儿赶至放鱼池处，此时 AGV 小车载运鱼箱已停在放鱼池下方，将放鱼池的放鱼出口与运鱼箱进口对接，打开放鱼阀门，放鱼池中的鱼和水便一同落入了 AGV 小车上，AGV 小车沿高程 1500 米公路上的磁轨行驶进入坝体廊道，再由坝顶台车将运鱼箱提升至坝顶，转卸至水库码头的运鱼船上，经运鱼船转运至上游库区保护河道投放。

“别的都好懂，可你是怎么诱鱼的，鱼道就摆在那儿，是固定的，鱼会自动往你设置的鱼道里走吗？”



黄登水电站沿江公路，也是当地百姓的致富路 摄影 / 孙贺



黄登水电站施工区绿化 摄影/孙贺

通往黄登水电站营地道路的两侧有一些被挡墙围起来享受“特殊待遇”的树木，这便是电站建设者特意保护下来的珍稀树种。走进电站营地，西南角一座占地面积1200平方米的陆生生态示范园映入眼帘。据工作人员介绍，示范

园内移栽了国家二级重点保护野生植物金荞麦480株和毛红椿5株，以及部分当地狭域分布植物——尖叶木樨榄和清香木。此外，在电站应和村弃渣场渣顶平台上还移栽了库区淹没线以下的600株尖叶木樨榄；在布纠河渣场上游侧，电站还建设了占地约3600平方米、育苗约19000株的尖叶木樨榄苗圃。

“尖叶木樨榄是地中海食用油橄榄的近亲，具有类似野生稻基因保护的价值。黄登水电站经多方调研，创造性地提出了建立自然保护小区的方案。”电站工作人员介绍道。作为澜沧江天然林保护的重要补充措施，黄登水电站的自然保护小区被业内专家赞为“狭域植物物种保护的新模式”。在恢复生态植被、建设绿色家园的过程中，黄登水电站坚持绿色、可持续发展理念，攻克了硬质边坡绿化、尾矿渣处理等难关，采取升鱼机及集运鱼系统、鱼类保护栖息地等



黄登水电站陆生生态保护示范园 摄影/赵静

环保措施，开展鱼类人工增殖放流和库周消落带治理，不断加强对澜沧江生态系统的保护，助力建设绿色美丽中国。

走在沿江公路上，空气中弥漫着淡淡的花香，不时有满载瓜果蔬菜的小货车疾驰而过。“车上都是运往保山、大理的绿色食品，以前路不好走，山里的瓜果蔬菜吃不完只能烂在地里，现在有了致富路，滞销品成了畅销货”。

村民口中的致富路正是黄登水电站出资修建的澜沧江上游沿江公路表村至碧玉河段。此段沿江公路全线79座桥、9条隧道，穿越兰坪县兔峨、营盘、石登、中排4个乡镇。沿线地质条件差、施工战线长、点多面广、外界环境复杂、地质条件脆弱。黄登水电站力克难关，于2014年底实现沿江公路表村至碧玉河段全线建成通车。2008年至今，黄登水电站投入25.5亿元支援骨干道路建设及生态环境保护，同步实施了“路路通”工程，修建便道、平交路口过百处，真正将便民工程做到了实处，打通了沿江群众脱贫致富的主干道和“微循环”。

驱车一路从电站营地出发，大约两个小时车程，一路九曲十八弯，我们到达了位于雄奇壮美的碧罗雪山深处的怒夺村。怒夺村建于山坡之上，一排低矮的木楞房旁，一间白色的水泥砖瓦房在太阳的照耀下熠熠生辉。走近看，原来是房顶的太阳能光伏板反射着光芒。这是黄登水电站捐资为怒夺村建设的太阳能公共澡堂，像这样的公共澡堂在怒夺村共建了8个，让傈僳族群众能够在一天辛苦劳作后，洗一个舒服的热水澡。

这样的基础设施提升工作，黄登水电站还做了很多，电站周边群众的生活也随之发生了巨变。“初到黄登，山上学校的师生喝的是自建水池沉淀的雨水，浑浊不堪还有一股腥气。村民闲暇时最大的爱好是喝酒打牌，常见到有醉汉卧倒在路边……”提起刚到黄登时的印象，参与电站前期建设的工作人员至今仍记忆犹新。



黄登水电站沿江公路路面 摄影/孙贺

黄登水电站开工建设以来，始终坚持“建设一座电站、带动一方经济、保护一片环境、造福一方百姓、共建一方和谐”的理念，积极履行社会责任，累计投入2700余万元开展“百千万工程”。通过开展教育、医疗、住房、交通、水利、文化等“百千万工程”，以及捐资助学、消费扶贫、就业扶贫，支援骨干道路、生态环境建设，工程建设及生产运营带动地方经济社会发展，帮扶曾是“三区三州”之一的怒江州脱贫攻坚，并接续助力乡村振兴。

如今，黄登水电站周边乡镇基础设施得到极大改善，村民的观念意识也有了很大转变，从前的醉酒懒汉变成了务工人员，关注起了子女教育，小山村还走出了北大学子，逐步斩断了代际贫困……

如今的黄登水电站可谓“碧空净如洗，漫山绿意浓，鸢飞品花香，鱼跃戏水清”，不仅如此，“百姓风吹胭脂稻，耕作身影忙，窗明又几净，读书声琅琅”，更是处处彰显着“绿色环保理念”的落实成果。黄登人坚信，只要目之所及皆是绿水青山，未来才有金山银山。GTG

“未来图书馆” 奥斯陆之行

© 文|春树 编辑|王芳丽



从山上鸟瞰奥斯陆 图片来源：图虫创意



奥斯陆的现代建筑 图片来源：图虫创意

“未来图书馆”是一个很有新意的项目，从2014至2114年，每年邀请一位热门作家，收集他们的作品，将作品手稿保存在“静谧室”中，直到100年后才打开印刷。为了保持环保和生态平衡，“未来图书馆”一开始就在奥斯陆的努尔玛卡(Nordmarka)森林里种了一千棵树，用于之后项目手稿的印刷。

今年活动方邀请了三位作家，挪威作家卡尔·奥韦·克瑙斯高(Karl Ove Knausgård)、美籍越南裔作家王鸥行(Ocean Vuong)和津巴布韦作家特西提·丹格瑞姆加(Tsitsi Dangarembga)。他们分别是2020、2021和2022的年度入选作家，因为疫情的原因，前两年无法出行，都赶到了今年。可惜，王鸥行由于生病，未能前来。好在，我同样是卡尔·奥韦的读者，之前读过他的《我的奋斗》都特别喜欢。我的朋友李树波翻译了他的第五本，我还一直没来得及看。

我很期待这次旅行，上次来奥斯陆还是2018年的春天。我第一次出国去的也是挪威，去参加文学节，那几乎是二十年前了。这么多年过去了，不知道这次奥斯陆之行又会带给我什么惊喜？

Day1 一些朦胧的感受

不需要到达一个地方，光是坐上去这个地方的飞机，就已经感受到了此地的特点。坐上北欧航空公司的飞机，机上的人状态明显比我在柏林见到的市民要轻松，他们的穿着更为随意和自然，色彩也从深色转成了更柔和丰富的颜色。坐在我旁边的是一位穿明亮的蓝色衬衫的有些发胖的中年男人，他冲我打招呼说了声“Hello”，此后便保持着友好的沉默。

经哥本哈根转机，换上另一架飞机，这个蓝

衬衫男人居然也在同一班飞机上，看来我们的目的地一致。飞机刚抵达奥斯陆机场，我就给好友树波发了个微信，说我到了。她回复我，坐机场快轨到桑维卡(Sandvika)下，她会去接我。我按着挪威语英语双语标识走到机场快轨入口，看到几位旅客正在购票机前排队，这时，快轨入口处走来一位笑容满面的中年女士，用英语告诉前面的人，可以用银行卡在入口处刷一下，就算买过票了。他们听了表情都有一瞬间的惊喜，我走上前问，真的吗？她笑着说真的，就带我走到入口处，我掏出中国的维萨卡，结果刷卡失败。只好拿出德国的银行卡，据我所知挪威不是欧元区，而我也没提前申请开通银行卡多币种服务，没想到，这次居然成功了。我向她道过谢，就走到站台等车。

车很快就来了，车厢设计得很舒服，人不多，行李架有几处，分散在车厢的左右侧和中

间，中间的行李架上放着广告屏幕。窗外下起了雨，之前看了天气预报，我在的这几天每天都会下雨。

树波已经到了，她开着车在火车站下面等我，说搬到了附近一座山上，离火车站倒是不远，十分钟就到了，已经有一桌丰盛的晚餐等待着我们。还没顾上吃饭，我先去看了院子，从她家能看到下面的奥斯陆海港，加上远处的蔓延的山脉，有山有水，有森林有鲜花，简直是仙境。

吃完饭，稍作停留，我就决定先回酒店休息。他们夫妇开车带我到酒店，一路都在下雨，路人倒是少见打伞，树波解释说，这里的气候就是如此，雨下下停停，不会一直持续，没必要郑重其事地打伞。酒店离火车站和奥斯陆主图书馆很近，前台非常友好，我很快就感到宾至如归。在路上一天非常疲惫，第二天还要早起，顾不上回味这一天的经历，就直接上床睡觉了。



向努尔玛卡森林漫步 摄影/春树

Day2 心灵与智识的盛宴

树波提前给我发了第二天坐地铁的路线图，告诉我地铁站就在火车站里面。酒店的早餐很丰富，品质也高，茶包是我最喜欢的巴黎达蔓茶，冷盘有不同种类的产品，当然也包括最经典的挪威三文鱼。可惜，我的时间不太够，只喝了杯咖啡，简单吃了一点鸡蛋和一小片鱼，就离开了酒店。

沿着谷歌地图，不到十分钟就走到了火车站。我怕找不到地铁，就问了一位行人，女孩友好地指给我方向，告诉我要坐1号线。

一下车就听到有人说，“去参加‘未来图书馆’的这边走”。原来和我同车厢的几乎都是来

参加这个活动的。我跟着大家向前走，没几分钟后就走到了集合点。那是个停车场，大概有将近一百人，男女老少，有人牵着狗，有父母带着幼童。我向四周打量，没一个我认识的人。亚洲面孔并不少，只是从打扮上，我辨不出她们说何种母语。

大概十几分钟后，开始出发。山路风景太好了，云朵低垂，没像昨天一样下雨。这一切对我来说都很新鲜，与陌生人走在陌生的山路上，去参加一个要坐在地上的文学活动，听起来就让人兴奋。走着走着，我发现前面有几位出家人，还有两男一女的亚洲人走在他们身边。我们一前一后向前走着，不知不觉，我走在了僧人身边。我用英语问他，“师父，您也住在欧洲

吗？”他说，我就住在奥斯陆，你呢？得到我回答后，他用汉语说，我也会说中国话。

这也太好了，我们聊起来，走在身后的年老一点的比丘尼，也会说汉语。她说你一个人来的吗？没人陪吗？我说对。她说那你多孤独啊。我顿了一下，笑着说，这不是认识你们了吗？她笑。不知不觉，年轻一点的比丘尼也走到了我旁边，她告诉我，师父法号圆悟，现在是寺里的住持，她法号圆明，他们都是越南人，来自于“莲花道场”(KHUONG VIET)，这是挪威的第一所越南寺院。我问她为什么会说汉语，她说她在北京读过大学，还去过台湾。

我们边走边聊，穿过泥泞的山间小道，走到一半，工作人员举着铁质的咖啡壶，站在路边分发咖啡和装在柳条筐里的小甜面包，我也拿了一杯咖啡和一个小面包，边走边吃。

大家浩浩荡荡行进至森林某处的一个略开阔地带，停了下来，我一看位置有限，就走到后排找了个地方站着听。地上湿，我身边的人几乎都站着，包括前面的一位妈妈和她看上去才六七岁的儿子，我右手边是个牵着狗的中年男人，身后的人就更多了。我们四周种植着一些小小的松树，上面还绑着红色的丝带，这就是一百年后用来印刷“未来图书馆”项目的树。

我看见一位金棕色长发的中年女人站在前台主持，她是未来图书馆的信托主任安妮 (Anne Beate Hovind)，我还认出穿棕黄色夹克的短发男人就是卡尔·奥韦，那么另一位黑色皮肤的应该就是津巴布韦作家特西提·丹格瑞姆加，我一直在找王鸥行的影子，后来听主持人讲他病了，没法前来，不过依然由他人代读了他为活动写的短文。那位穿印花长裙的金发女孩，就是这个项目的创始人，也是构思出这个项目的人——爱尔兰的艺术家凯蒂·帕特森 (Katie Paterson)。后来才知道，在场的还有大卫·米切尔 (David Mitchell)，此项目2015年度入选作家，

以及2016年度入选的冰岛作家雄 (Sjón)。

活动先是由挪威文化和体育部副部长发言并进行合同交接仪式。他讲到“森林、城市、图书馆和未来是我们的共同资产。自然、书籍和希望，我们将它们借出去，绝不会遗忘。‘未来图书馆’是一个象征，它提醒我们，我们共同的希望和我们作为人类，承诺为一个比我们的生命更持久的世界而奋斗。”接下来，是三位入选作家为“未来图书馆”写的感言，并进行了手稿交接。我们还欣赏到了音乐表演。音乐、文学、森林，三者结合得很完美。没想到的是，刚才与我聊天的僧人们被请上台，为疫情期间的人们祈祷。

在疫情期间，许多工作都停止了，可想而知，“未来图书馆”项目也一度暂停，住持和两位比丘尼为大家诵起越南语的佛经。主持人安妮流泪了，她对自己情绪的流露丝毫没有畏缩和躲闪之意，使人感到她的泪水里流淌的不仅是心酸，还有释然和欣慰，以及自豪。她一定是经历了很多困难和挫折才在今天又把大家聚集到一起，才把项目进行下去，这其中的过程非外人可道也。

下午的活动三点才开始，接下来是午餐时间。圆明法师让我跟着她师父走，一起吃午餐，我说这样好吗？她说没问题的。走了好远一段路，来到另一个停车场，我们分别坐上三辆车，车开进奥斯陆市区，圆明说，今天我们去一家越南素食馆，也是他们常去吃饭的地方。她是七十年代末生人，十几岁就随父母来挪威了。刚开始很难，没有朋友，不会挪威语，上学也很难，后来才好起来。我问她怎么想到要出家，她说从小就想去寺院，后来自己就决定要出家，对她来说，这个选择并不难。

这是一家不到十平米的小饭馆，一进去就看到老板娘亲切的笑脸。我们几个就已经把店里的位置几乎都坐满了。圆明问我要不要点一



奥斯陆街景 图片来源: 图虫创意

杯越南冰咖啡,说这是越南的特色,没有咖啡因,是可可粉和椰子汁调的。我拒绝了,只点了一碗 pho。圆明又问我要不要再点一个越南面包,我说够了,她说我点的分你吃吧。pho上来了,味道不错,而最好吃的居然就是圆明点的越南面包。它是将一根法棍剖开夹上菜和调料配制而成,辣而多汁,比我吃过的几乎所有三明治都好吃,一瞬间我想越南了,我在那里吃过最好吃的 pho。越南街头闲适又有些怀旧的气氛,充满着人情味儿和烟火气,不像泰国那么喧嚣和神秘。

午餐后,圆明和另一比丘尼先回去了,她让我跟另一辆车,前往下午在奥斯陆主图书馆的活动。

图书馆的活动场地像一个小剧场,我们到时已经坐满了一大半,并没有查票或保安严防

死守,每个人看上去都轻松自然,书架旁边的小桌子上还放着咖啡壶、牛奶壶和一次杯子,尽管这是一场很正式的活动,却依然保持着公开(路过的读者可以随意观看)和私密(在图书馆5楼并且位于角落地带)。

活动首先是剪裁及将书稿放置进未来图书馆的实体“静谧室”,从大投影上可以看到活动正在直播的画面。“静谧室”是一个棕黄色的圆拱状空间,用来自未来图书馆森林的木材所建,进去需要脱鞋。活动内容是卫报的记者与挪威作家卡尔·奥韦及津巴布韦作家特西提·丹格瑞姆加的对谈。其实参加这种活动也并非是要得到什么启发,对我来说最主要的是近距离领略作家的言谈举止。

卡尔·奥韦气定神闲,戴着眼镜。据介绍,她是第一位将小说翻译成英语的津巴布韦作家。

她的英语太好了,英语是他们的官方语言,而对挪威作家来说,他们英语也不错,但毕竟是第二语言。我们一起排队参观了“静谧室”,里面空间很小,一次只能进三个人。

走之前,我与越南同伴互相加了微信,这让我有点惊讶,他们都有微信,看来“微信”在越南人中间也很流行。我有点不舍得他们离开,缘分就是这么奇妙,仅仅相识了半天,就感觉像认识了许多年一样,完全没有陌生和排斥感,或许下次,我真的会去他们的“莲花道场”住上几天。

Day3 智识与享受

今天的活动要从早晨十点一直持续到下午三点,还是得吃饱才能听好。更何况,这是我最后一次在这里吃早餐了,我居然少订了一天酒店,又赶上旺季,酒店把我写在了等待名单上,到现在还没通知我有房,看来今晚我要去朋友家打地铺了。

看着琳琅满目的早餐,我涌出的想法是,现在挪威的食物品种真丰富。我还记得第一次来挪威,吃了一顿鱼,接下来吃的基本都是披萨。吃饱喝足,尤其是喝完那杯法国达蔓茶,我心满意足,溜达着来到了主图书馆。大早晨这里就来了不少读者,顺着扶梯下到地下一层,原本以为活动场地不好找,结果立刻发现门口站着两个导播人员,小高脚桌上放着有关作家的资料。一进去就看见树波坐在第二排冲我招手,这里比昨天的大会议厅要小很多。一个穿得过分规矩的中年男人正在第一排问作家要签名,树波忍俊不禁地跟我说,他都成为文学圈里的名人了,每次活动他都管作家要签名,而且一要好几份,可能是要存档。要签名的男人达成心愿,回到了第二排,坐在我右边,活动也正好开始了。

活动谈的是“时间和自然”,女主持人穿着绿色军装款风衣和运动鞋,非常干练,一开始我

以为她是哪个电视台的主持人,树波告诉我,她是这座图书馆的馆长。

这天一共有四场对话,第一场由未来图书馆信托主任安妮和项目发起者苏格兰艺术家凯蒂·帕特森对谈。凯蒂·帕特森说起做“未来图书馆”这个项目的动机和初衷。这个项目能够成型,实在是太不容易了。要找到一片能种树的森林,还要有政府部门的支持,最重要的是,作家们也要被这个理念所打动才行。一本没人阅读的书,要保存一百年之后才打开?这个想法听起来就匪夷所思。所有的作家都希望被更多人阅读,写过的作品不能被阅读,这简直让人抓心挠肝啊。最终,作家们可能是被这个大胆又浪漫的念头所打动,他们纷纷接受邀请参与了这个项目。



未来图书馆信托主任安妮与项目发起者苏格兰艺术家凯蒂·帕特森对谈 摄影/春树

“未来图书馆”也很有文学格调，选择的作家大都是我喜欢的，就连得了“布克国际文学奖”但依然比较小众的韩国作家韩江也赫然在入选之列。大屏幕上还介绍了一些项目发起者做过的艺术项目，都属于是很有灵性的。比如她曾经在冰岛，为冰川装了一条电话线，可以在世界上任何一个地方拨打电话，接通后就能在电话里听到冰川融化的声音。后来这条冰川融化了，项目也早就结束了。从这个艺术项目能看出她关注环保，并且用了一种很接地气、让普通人也能够参与的形式。

第二场对话，一位是写《云图》出名的英国作家大卫·米切尔，他很会讲故事，略愤世嫉俗，观众好几次发出笑声。另一位是冰岛作家雄，他比大卫·米切尔要正经，米切尔调侃他“我们对于美丽的定义不同”时，他脸红了，有



美国诗人肯尼斯·戈德史密斯 摄影/春树

点可爱。

中午，我们在地下一层吃了点主办方提供的简单的午餐，有咖啡、茶、肉饼或夹着菜的素饼，边吃我边想，该把包里的那本诗集送给谁？大卫·米切尔？他不一定喜欢；雄？说不好。总之，他们都成名已久，在他们面前我完全是个小透明，我也不能像个追星族一样，见谁都迎上去，尤其是在我没怎么看过对方作品的情况下。要送，一定要送给一位喜欢诗，并且喜欢口语诗的人。

吃完饭，我又走向主图书馆的地下讲演厅，这场对话的主角是两位女作家。一位身穿白西装、肉粉色高跟拖鞋，扎着非洲风格的小辫子，充满青春活力，这是帕纳谢·奇古马兹(Panashe Chigumadzi)，从小在南非长大的津巴布韦的记者、散文家和小说家，目前在哈佛读历史博士。年长的就是参加了昨天活动的特西提·丹格瑞姆加。主持人是安德鲁·德尔塞特(Andreas Delsett)，树波介绍说他是作家，出版过一本《厨房路：食物和劳动》，创办了“错误出版社”(Feil Forlag)，曾经担任过奥斯陆文学之家的活动主管。总之，主持活动的都是当地的文化名人。帕纳谢·奇古马兹语速很快，一直在滔滔不绝，说话时她的美甲发出金灿灿的光，丹格瑞姆加与她对比就像一位慈祥的老母亲。

第四场是美国诗人、教授肯尼斯·戈德史密斯(Kenneth Goldsmith)，主持人是奥斯陆“艺术家之家”主任。他展示了他自己的网站，分享了许多电影资料。这场我有点走神了，我对实打实谈如何写作更感兴趣，或者是谈小说写作里的细节问题，这场似乎并没有谈这些，聆听一天的文学交流确实也有点累，尤其是我的英语还没那么好，有些时候半懂不懂。

幸好这时最后一个活动拯救了我，是一场电子乐演出！我想起上次我来挪威参加诗歌节，



年轻的音乐家尼拉斯 摄影/春树

挪威也邀请了上海电子乐音乐人B6来演出，那可真是将近二十年前了。这就是奥斯陆，热爱前卫音乐，审美不拘一格。

二十多岁的尼拉斯(Niilas)走上舞台，灯光随着节拍而流动，红色、蓝色、紫色，完全把我带入了幻想和极光的世界，我拍了一段视频，就闭上眼，一动不动，沉浸在音乐的旋律中。突然一段高音，把我吓了一跳，赶紧睁开眼，原来是高潮部分来了。还真是出乎意料，这就是万物苏醒、百鸟朝凤吗？

活动结束后，我和树波在门口等住在当地的艺术家朋友来找我。这时一个男孩走出图书

馆大门，有两个年轻的听众走过去跟他搭话，我认出来，这就是刚才做电子乐的那个人，“我知道该把书送谁了”，我赶紧拿出包里的诗集，走了上去。

奥斯陆之行对我确有影响，回到柏林后，每次想到奥斯陆之行就心里一暖。一次好的行程并不仅仅是活动的那段时间，而是从出发前到结束后的一整段时间，这才是完整的一次旅程。我找到了“莲花道场”的网站，原来这个名字出自越南早期的一位高僧和诗人的名字，翻译成汉语就是“匡越”。GTG

格尔木的小河

◎文|赵启祥 编辑|左凌仁



昆仑玉珠峰 图片来源：视觉中国

小时候，我生长在青藏高原腹地的格尔木，那里有着许多众所周知的美景，比如三江源、西王母瑶池、唐古拉山口、察尔汗盐湖、玉虚峰……但我记忆深处挥之不去的却是一条绵延萦绕在草地和戈壁滩边的小河。

我所说的格尔木的这条小河，是一个不为人知，但小巧而美丽的存在。小河蜿蜒纤细，清澈的水面倒映着瓦蓝瓦蓝的天空和雪白雪白的云朵，在绿油油的草原上一路欢快而轻盈地跳跃着，向远方飞奔而去。小河往南是一片平坦辽阔的戈壁滩，远处横亘在天际的是万山之祖昆仑山脉，因缺少植被覆盖而裸露出青灰色和黄灰色相间的山体。由于它本就在高原上，所以看起来远不如想象中的巍峨挺拔，就那么稀松平常地匍匐在那里，让人不敢相信这就是传说中的昆仑山脉。只有当它高耸的雪峰在云霞中突兀地若隐若现时，才会让人相信她真的很高很高。小河往北是无边无际的草原，正是昆仑山的雪水通过一条条小河，催生和滋养了世界屋脊上难能可贵的高原绿地，养育了一方水土一方人，也成就了“格尔木”这一名字的内涵深意。在蒙古语中，它的意思就是“河流密集的地方”。

小河的河床上布满了五颜六色、晶莹剔透、平整圆润的小石子，或许由于日常见多了，便觉得稀松平常，只是单纯模样好看而已。后来才听说格尔木有巨大的玉石矿床，而且是与和田玉同属一个成矿脉的昆仑玉。矿床就在昆仑山海拔 5000 多米的雪线之上，那里正是格尔木众多小河的源头。千百年来有无数裸露在外的玉石在冰川和融雪的冲刷推动之下，被带到远方的河道之中。玉矿初被发现时，很多人一窝蜂

地涌到玉矿下游的河道中找玉，据说有人还真的圆了发财梦。现在想想，儿时小河里那些五光十色的石子中，怕是真有昆仑玉也未可知。

或许因为这条河实在太小太浅的缘故，河里只生长着几种常见的鱼类，比如泥鳅和鲫鱼。在一眼见底的粼粼波光中，虽然个头很小，却活泼可爱充满生机。这些生机活力，让小河成为我年少时最快乐、最喜欢的地方。

夏日，每每午后放学，我和小伙伴们匆匆放下书包，拿起玻璃瓶子，欢欣雀跃地蜂拥着直奔小河边。即便是三伏天，河水依然冰冷刺骨，却挡不住我们戏水的热情，河水瞬间如开锅了一般热闹起来。我们争先恐后地在河边脱个精光，你追我赶、噼里啪啦，以各种方式扑入水里。什么仰泳、蛙泳、自由泳……统统不会，我们只是顺着水流鱼儿般漂浮游动，基本上都是仿佛天生就会的狗刨式泳姿。有的小伙伴在河岸边陀螺一般旋转一番，转晕了再跌摔进水里；有的屏住呼吸把头扎进水里，撅着屁股顺着水流扑腾出去很远。河里的鲫鱼、泥鳅之类被我们驱赶到河边浅滩上，一场眼疾手快的比拼之后，败阵下来的鲫鱼、泥鳅被放进带来的玻璃罐头瓶子里，最终成为我们物质贫瘠的童年里为数不多值得炫耀的战利品。

到了冬天，小河会化作一片远超其他季节河流宽度的冰面，我们在上面溜冰、滑冰车，玩得不亦乐乎，下雪时则成了我们打雪仗的天然战场。在我的记忆里，对于所谓冰天雪地的认知就定格在儿时的小河上。不过，冬天的小河也有不结冰的地方，在河面较宽的地方会出现一个不结冰的活水口。远远望去，活水口上方升腾起一片薄薄的雾气，就像冬天里炉子上水壶里的水烧开后“扑噗”冒出的水汽一样。这时候，家家户户吃水，家

里的牲口饮水都得去那里取。在冰面上行走稍不留神就会摔跤，甚至有可能会滑进河水里，尽管水不深，但落水后再爬到岸上，身上的棉衣一会儿就会冻住。因此，冬天的活水口附近家长们是禁止孩子们去的。有一回我去活水口饮马，马没有站稳，一个趔趄把牵着缰绳的我带到了水里，好在没有摔进水里，仅是湿到了小腿处，但回到家时鞋子和棉裤已经冻得硬邦邦的，烤了好半天炉火才能脱得下来。

当然，小河所带来的快乐，不独属于我们这群顽皮的孩子。六七月份，小河沿岸会长满了冰草、芦苇以及其他几种叫不上名字的植物，它们是牛羊们的最爱。此时，周边的哈萨克族和蒙古族牧民会赶着羊群告别冬季牧场来到这水草丰美之地，在小河边居住生息几个月，这里是他们的夏季牧场。这段时间也是他们一年中难得的悠闲时光。只有在这段时间里，他们才能从离群索居的高原草场来到离城镇和人群更近的地方。忙完向公社和土产公司交羊（那时候只有完成生产计划，牛羊等不能自由买卖）、领粮食、购买生活必需品等各种事情后。他们会在河岸附近的草地搭起一座座漂亮的圆形毡房，走亲访友，还会举办婚嫁喜庆等群体性活动。在这期间，如果有外乡人踏入小河边的驻地，牧民们总会真诚热情地迎接。摊开地毯，支起小桌，摆放上热腾腾的奶茶，搭配美味的酸奶疙瘩、油饼和香喷喷的羊肉，一场草原盛宴就此开始。

除此之外，牧民们还会在河边草原上举办一系列传统比赛项目：赛马、叼羊比赛和射高空气球比赛，都是哈萨克族牧民和蒙古族牧民们最喜爱的活动。参与赛马的多是一些刚成年的青少年，牧民们称他们为“巴朗”。一声信号枪响起，上百匹骏马呼啸而出，年轻的巴朗们驾驭



西河冰裂 图片来源：视觉中国

着骏马鱼跃而出，他们时而跃起，时而侧身，时而俯身，时而抖缰，时而挥鞭，把平时所学的驭马技术发挥到极致。奖品一般是一匹马或者几只羊，但对参赛者来说，更重要的是为自己所代表的牧业队赢得属于集体的荣誉，以及为自己、为家族赢得的颜面。那几天里，小河边变成了牧人们的欢乐海洋，奶香、肉香、酒香、琴声、歌声、欢笑声在空气中飘扬。

深夜降临，聚会结束，人群四下散去，草原的夜空银河闪烁，遥远而清晰。运气好的话，还能找到在星海中缓慢移动的人造卫星。那时候我总喜欢对着简单的星图找星星和星座，想象那遥远天际的星星到底是什么样子，是燃烧的火，是流动的水，是神仙的宫殿，还是破壁上透过来的光？我们几个小伙伴常常仰面躺在草原上，仰望浩瀚星空，交流着自己对星空、对未

来、对小河以外的世界的想象，心灵仿佛与天地相通，思绪也变得无比开阔，少年人雄心起时，恨不能插翅高飞到世界尽头，去看看那里到底有什么。

后来我告别小河，来到曾经梦想的外面的世界，不料此去经年，转眼在内地城市生活了近40年，格尔木和小河也变成了我耳边的故事：听说随着青藏铁路的建成通车，格尔木的人口增加了许多；听说很多草原被开垦成了农田，种起了枸杞等经济作物；听说许多格尔木的小河上了筑了坝或是改了道……那条承载着我童年记忆的潺潺小河，在这些道听途说里蜿蜒而出，从遥远的格尔木一路流淌，穿过高原，来到异乡，慰藉着思念着她的游子，涓涓汨汨、从未停息。或许，未来的某一天，我会沿着这条记忆的小河，再次回到故乡格尔木。GTG

【真视听】

最好的告别

栏目主持 / 任红 编辑 / 王旭辉

衰老与死亡，是我们轻易不愿提起的话题，然而，这却是每个人最终都要面对的事。在死亡面前，人人都是平等的。那么，我们该如何看待衰老和死亡呢？面对他人的离去，我们该如何陪他们一起度过最后的时日？在我们与世界告别前，我们又该做什么样心理准备？

最好的告别



文 | 夏艺奚



《猫会吃掉我的眼珠子吗？》

[美] 凯特琳·道蒂 著

崔倩倩 译

中国友谊出版公司 2023

死亡是我们最终要面临的告别。但在日常生活中，出于恐惧和误解，我们往往会对此避而不谈。这种避而不谈的态度则意味着问题的重

要和严肃。殡葬师凯特琳·道蒂认为，对于死亡，“青少年往往比成年人更有胆量，洞察力也更加敏锐”，关于死亡最直接、最大胆的问题来自孩子们。于是在本书中，凯特琳从中精心挑选出了34个最独特、最有意思的死亡问题一一解答，介绍了包括死亡瞬间、死后状态、尸骨去留、殡葬处理在内的这些成年人既会回避也会深感好奇的冷门知识。作者基于自己的知识经验将这些问题逐步展开，利用生动鲜活的现实案例以小见大，并聚焦于宠物、遗骨、社会伦理三个方面进行深刻解读，化解人们对于死亡的恐惧，消除人们对死亡的认知盲区 and 偏见。

正如本书的书名所提示的那样，宠物与人类的关系日益紧密，养宠人与宠物之间的情感联系使宠物的道德地位产生了微妙的变化。养宠人对宠物依恋越强烈，他们感知到的传统宠物道德地位就越高。你的爱犬在知道主人出

事后，也会感到焦虑、紧张，首先会舔你的脸或咬你的腿尝试把你弄醒。但你不知道的是，当狗狗发现不管做什么都无济于事时，它只好加大力度，在一次次尝试中一点点咬掉你的嘴唇——这个事实虽然可怕，但一想到狗狗也会对我们的死亡感到紧张和难过，我们好像就不那么在意尸体被吃掉了。人类对宠物产生感情上的依赖，也随之产生了宠物会在我们死后感到哀伤的期待。无论是在搬家时希望一起带走埋在后院的“哮哮”的尸骨，还是希望给心爱的宠物仓鼠一个体面的葬礼，书中关于宠物问题的种种讨论，让读者可以看到人类对精神文化更深层次追求。

很久以前，人类就有长期保存尸体的传统。从古代中国到埃及，从美索不达米亚到秘鲁的阿塔卡马沙漠，从事这项工作的人不仅会用草药、焦油、植物油以及其他天然产物制作干尸，还掌握了摘除内脏、清空腹腔的技能。公元前2600年，古埃及人开始有目的地将尸体做成木乃伊。木乃伊完好的存在状态，让我们了解到很多关于古埃及人的信息，比如死亡原因、容貌特征和饮食习惯，具有重要的考古价值。然而，关于尸解的其他问题也随之出现。19世纪的欧洲极度痴迷埃及，当时英国人举办木乃伊“解绑派对”给买票的公众现场展示拆绑——也就是毁坏的过程。20世纪80年代，德国解剖学家冯·哈根斯将人体标本进行塑化处理并举办了“‘人体世界’塑化尸体展”，沦为一场“可怕的、对资本主义过剩的布莱希特式戏仿”。这些不仅触犯了虐待尸体罪，也涉及尸体解剖等伦理问题。由于机构管理较为分散，立法文件较为滞后，责任追究不够严格，目前尸体解剖工作尚未形成规范化的工作体系。但可以肯定是，长期的医学实践证明尸体解剖存在的必要，有利于开展社会生命教育，感受生命的意义。

在传统死亡文化观念中，人们对发生过死亡事件的房子比较忌讳，甚至会影响买房的心态。那么卖方是否有义务告诉买方房子里死过人呢？不同的国家、不同地区，规定也各有不同。在美国绝大部分地区，如果是有人在家中“安详辞世”、意外死亡或自杀，则不用特意告知；在日本，如果是非正常死亡事件，依据相关规定都需要告知下一任买家；在中国，一般均会告知，中介会巧妙地将“风险”转移至业主身上。实际上，发生过死亡事件的住宅数量比我们想象的要多得多。不过，当你想到前任房主是因为太爱这栋房子，才愿意将其作为人生终点站的话，这个事实不仅变得容易接受，甚至显得尤为浪漫。

“死人也能献血吗？”虽然血液与生命密切相关，但应该没有人愿意选择将尸体内停止流动的血输入活人体内。实际上，使用尸体的血其实比想象中要安全、有效得多。1928年，苏联外科医生V.N. 夏莫夫开始研究尸体血液能否让生命垂危的动物免于死，实验表明：只要是在死后6个小时内取出的血液就可以用于输血。但尸体献血仍旧涉及诸多问题。首先，尸体献血是一次性的，健康无病的尸体数量有限；其次，尸体献血无法避免伦理问题。在救命关头，是挽救病人生命要紧，还是病人“知情+同意”要紧，是一个很难讨论出结果的问题。尽管人类尸体臀部细胞可以有效解决牙龈萎缩的问题，但人们可能仍旧无法接受体内有尸体血液。有关尸体献血的机构政策，仍旧需要规范和努力。

学习死亡是一件有趣的事。作为我们一生必经的阶段，死亡教育十分必要。凯特琳所倡导的“积极死亡运动”，目的是希望人们能够正视一直以来消极对待死亡的文化，不粉饰死亡、把死亡“藏”起来，而是以理性的洞见做出最好的“告别”。GTC

在生命尽头拥抱你



文 | 张芳



《生命里》2018

导演: 吴海鹰

主演: 万茜

临终关怀作为一项在病人生命的最后时刻减轻痛苦、抚慰心灵的医疗手段,在我国普及率与接受度并不高。目前,临终关怀病区仅在北京、上海等试点城市设立,由于刚刚起步,相关制度与医护设施并不完善;与此同时,受传统死亡观的影响,很多病人及家属认为进行临终关怀相当于放弃治疗,因此无法接受这一理念。近年来,随着医疗题材纪录片的爆火,临终关怀慢慢

走进人们的视野。2016年纪录片《人间世》“告别”一集首次触及临终病人的生存境况,紧随其后2018年由吴海鹰导演的《生命里》将焦点对准上海市两家医院的临终关怀病区,以真实客观的镜头语言展现临终病人的故事以及临终关怀服务的探索历程。作为国内第一部以临终关怀为题材的纪录片,对于观众来说无疑是一场深刻的生命教育。

在内容选择上,不同于以往聚焦于拯救生命的医疗题材作品,《生命里》以记得、陪伴、心愿三个主题串连起临终患者的故事,将一个躺在病床上的残躯还原为有血有肉的人,关注他们的诉求,倾听他们的想法,帮助病人减少痛苦,安宁地走完人生的最后旅程。基于人的尊严与人情温暖,《生命里》呈现残酷而又温情的生命终点场景,传递出面对死亡并不只有恐惧与痛苦,更有尊重、体面的价值观念。

“只要生命存在,记忆之钟就不会停止摆动”。临终之际,病人会面临无法自理、疼痛、失智等情况,但是无法磨灭的是深埋内心的记忆。鲁胜兰聊起年轻时在新疆的生活,满脸笑意,汪明昌回忆与老伴相濡以沫的生活,感慨道:“老了幸福,才算真的幸福。”即使在生命的最后时刻,两位老人也是欣慰、平静的,因为有美好的回忆与之相伴。英国心理学教授斯蒂基特认为:“怀旧对于存在感至为关键,它唤起了珍贵的记忆,让我们相信个人的价值,觉得我们拥有着有意义的生活。”《生命里》紧紧把握住临终病人的心理动态,抓住怀旧对于病人的重要性,展现病人自

我疗愈的过程,通过回忆那些重要美好的往事,病人获得生命的意义。对于生命走到终点的人来说,除了安全与长寿,他们还有优先考虑项,有关人生的意义、生命的尊严。

在病痛面前,每个人都是脆弱且无助的,没有人能代替另一个人承受痛苦。但是陪伴与关爱能够帮助病人减缓疼痛,获得心灵抚慰。对于临终病人来说,高质量的陪伴最为重要,尤其是精神陪伴。《生命里》展现了亲人、医护人员、志愿者等对于临终患者的陪伴。陈晓军因结肠癌肺骨转移,预计生存期仅一个月,女儿经常来看望父亲,为他悉心擦脸、刮胡子、喂饭。入院的大学教授身上满是污垢,护士们细心清洗并叮嘱家人注意事项。对于病人来说,医生和家人就是全部,他们的陪伴是病人获得力量直面死亡的最大动力。当然,来自社会各方面的支援也是不可或缺的,护工专业的志愿者每周会陪老人聊天,在这个过程中慢慢与病人建立起感情,他们的陪伴对于病人来说也是极大的慰藉。从家人朋友、医护人员到志愿者,关注到多层面人员对临终病人的陪伴,这意味着临终关怀正在逐步建立完整的体系,只有当临终关怀不仅局限于家庭、医院,而是走向社会,成为全体社会成员的共识,临终病人才能获得更多尊重与关爱,生命质量才能真正提高。

死亡不可避免,随着医学伦理的完善,医生们越来越认识到战斗到最后一刻并不总是对的,有的病人在“死的时候血管里留着化疗药物,喉头插着管子”,当所有的医疗手段都用尽,依然

无法挽留病人的生命,是否还要采取措施?在病人的生命价值排序中,或许有比生存更重要的事情,护士张敏说:“来到这里的病人,大多想要有尊严的、安静的离世。”这就是设立临终关怀病区的意义。意识到人之将死,人们对于时间的概念也会发生变化,时间所剩不多,只能留给最重要的人与事,因此实现愿望便成为最迫切的事情。朱慧芳多年未见女儿,最大的愿望是见到女儿最后一面;全身器官都受损的沈和敏希望捐献唯一完好的眼角膜。曾经总以为有时间,在生命的最后已然成为奢侈,朱慧芳至死也没有见到女儿,沈和敏也因家人的反对愿望落空,这是她们的遗憾,也是生命的常态。导演吴海鹰并没有因临终关怀的人文意义而挑选实现愿望的事例,而是直面生命的残酷。或许他想要传达给大众的是:临终关怀并不能改变生命的本质,它能够提供的服务有限,而这有限的服务对于临终病人来说也是弥足珍贵的。

人们向来重视优生,却往往忽略了优死也是人的一项基本权利,善终不应该是死后体面而是“好好活到生命终点”。幸福关乎人的整个生命历程,因此平静走好人生最后阶段不仅是对病人、家属的抚慰,更是对整个医疗环境、全体社会提出的要求。作为一项最具人文情怀的医疗手段,临终关怀尚处于初始阶段,未来要走的路还很漫长,《生命里》无疑是其中的重要一步,但是纪录片的力量是有限的,若想进一步推动临终关怀的普及与发展,还需更多媒体、医疗单位、甚至普通大众的合力。CTG

再见，戈达尔

文 | 王宝民



《电影史：一部有 12 个场景的电影》1989~2001
导演：让-吕克·戈达尔
编剧：让-吕克·戈达尔
主演：让-吕克·戈达尔 / 阿兰·居尼 / 萨宾·阿泽玛

从 1989 年开始，法国导演让-吕克·戈达尔耗费十余年时间，拍摄了一部长达 8 集、被坊间称为安德烈·马尔罗“想象博物馆”式的、由拼贴和引用组成的哲学美学全景图的《电影史》。这部系列片是他一生电影经验的结晶。在本片中，戈达尔一边在讲电影故事，也一边将他关于电影语言的思考融入其中，就像他自 1967 年之后所做的那样，使得他的电影介于叙事与散文乃至诗歌之间。

为了让《电影史》更像一本散文，戈达尔甚至给片名加上了一个副标题：“一部有 12 个场景的电影”。在这 12 个场景里，主角娜娜越来越美。第一次出现在花街的时候就很美。然后是香榭丽舍大街。镜头故意在我们需要看到

娜娜表情的时候移到她的对话者身后。最后一个场景是一家电影厂。这时我们突然记起，娜娜想当演员。她在这个场景被枪杀，然后影片结束。影片里，戈达尔像个老导演一样，以大量的特写凝视着娜娜，让摄影机前的女孩子在观众面前一点点展开，试图“用画家的方式，正面地面对人物，就像马蒂斯或布拉克的画作一样，所以摄影机总是竖立在演员面前的”；结尾处，摄影机冷漠地、无动于衷地看着悲剧突然降临……这不是传统的所谓“悲惨故事”，而是一部庄严肃穆的存在主义戏剧。看这部影片，观众会感到轻快而忧伤，甚至死亡也仅仅是一次化妆术的失败。通过与片中片《圣女贞德蒙难记》中特写的对比，戈达尔将“虔诚与殉道的价

值移植到了完全世俗的层面上”，“提供给我们的是蒙田，而不是帕斯卡尔，是某种类似布列松式的唯灵式的倾向和深度的东西”。（苏珊·桑塔格《反对阐释》）。

戈达尔曾要求：“在每一个影像里，我们必须知道是谁在说话！”他的一系列电影实践揭露了在现有的电影体制中，影片与它所针对的观众对象之间的关系和条件，亦即在何种关系和条件之下，我们被建构为所谓的“观看者”。这些问题的重要性在于：它们瓦解、置换了我们日常讨论电影的方式。

为了达成这一目的，戈达尔时常使用一些超常规的手法。例如，剥离声音与画面的关系，并予以重组，有时甚至是以非常粗暴的方式；拒绝常规地使用音乐，即便是古典音乐，也不妨碍在某个时刻将其毫无预警地停掉。戈达尔对古典音乐的这种“超常规”使用曾惊呆了很多人，包括一般观众和影评家。巴赫、贝多芬、莫扎特等等，都曾经被他如此“蹂躏”过，这种做法其实仍然是对传统电影语言的一种反叛：不同于好莱坞因“宏大叙事”所需而使用的“宏大音乐”，戈达尔用突然的静音、噪音、画外音、声画不对位的处理等等，非常轻松地就解构了它，从而营造一个完全迥异的声影空间，令观众质疑自身的存在与身份，进而完成了一种银幕内外的奇特对话。

事实上，戈达尔从未认真遵守电影史积累下来的关于影像和声音的各种规矩，甚至乐此不疲地致力于破坏它们。戈达尔在影像和声音对于普通公众产生影响力的解构中，把电影还给电影，直接跟个体观者对话。

从这方面来看，戈达尔其实是一个声音艺术家，确切地说，是“噪音”艺术家的鼻祖。戈

达尔在《周末》（1967）中借由长达 8 分钟的拥堵长镜头而创作出“声影”作品。这是一段世界汽车工业喇叭的“声音博物馆”，经由戈达尔的采样重组，变成了现代社会人类耳熟能详的美妙的“堵车狂想曲”。而主人公那辆汽车的喇叭声，一直作为贯穿始终的低声部存在（因为它在插队）。这段长镜头的结尾，是一场残酷的车祸现场，在这个长镜头里，戈达尔什么都没说，但是却用影像和声音诠释了现代人类社会的某种症候。

戈达尔曾说：“电影，依我现在所能表达的看法，它曾是唯一的方式，以塑造，以讲述，以懂得。作为我自己，我，我有一段历史；但是如果我没有电影，我不会知道自己有一段历史。这是唯一的方式，我，我曾将之归功于它。……对我而言，伟大的历史便是电影史，它比其他一切历史都更加宏伟，因为它投射自身。”（《电影史：2a 唯有电影 & 2b 致命美丽》）

戈达尔对电影的这种“超常规”的爱，让所有倾慕戈达尔的人从此无法心安理得地去拍一部“常规”电影，他们最终必须回到戈达尔的某部电影，看看戈达尔说了什么以及怎么说的。从这个意义上，与其说戈达尔发明了关于电影的“奇妙的语言学宝库”，不如说戈达尔发明了某种“元语言”，可以让后人持续不断地从他的某部电影中汲取力量，对既有的电影语言和语法进行“反动”和“叛变”。

如今，戈达尔已离开了这个世界，但他的幽灵依然飘荡在全世界的电影院里，有一天，可能会恰好击中某个怀揣电影梦的年轻人，让戈达尔再次复活。正是在这个意义上，电影史家乔治·萨杜尔（Georges Sadoul）说：“戈达尔是不会死亡的。” [GTG](#)

杭州鱼味

◎文|五月 编辑|王芳丽

重温央视《水浒传》连续剧，相比于“酒加熟牛肉”的武侠套餐，我印象最深的，居然是鱼。

《水浒传》里面打鱼为生的英雄多，有阮氏三雄，有浪里白条张顺。关于吃鱼的事件也多：阮氏三兄弟招待吴用和晁盖，就用新捞上的两尾大鱼，一条清蒸，一条红烧；李逵要用新鲜的活鱼招待他的宋江哥哥，为此还和“鱼头”张顺打了一架；宋江贪食金鲤鱼，不小心吃坏了肚子，于是有了失意上浔阳楼题反诗的事。

宋人爱吃鱼。宋朝发达的水系交通和便利的商业往来，客观上给了鱼鲜运输提供了便利条件。不少士大夫文人都爱将吃鱼这件事写进诗里，毕竟为了吃鱼连官都不做的“风雅”，由来已久。

著名吃货苏东坡曾写过他怎样煮鱼。先将一条鲫鱼或者鲤鱼杀好，不煎不腌，完整地放入冷水锅中，放点盐，白菜半颗，葱白数段，不要翻动，就这样煮它，再放入生姜、萝卜汁和少许酒调味，等到快熟了，再放少量陈皮，就可以出锅了。

东坡先生是懂吃的，这样一番操作下来，鲜鱼煮出白色的浓汤，和嫩嫩的菜叶一起，仿佛已经散发出让人垂涎欲滴的味道。

古代调味料还没有现在那么丰富，但是好吃的古人已经知道调制美味的诀窍。

“鲜”这一字，并没有专指某种特定的味道，但是住在水乡的人对食材的新鲜度，要求是有相当严格的。树上刚摘下来的杨梅、刚出土的竹笋、刚打捞出水的活鱼，吃过的人都懂，那是至鲜的味道。

随着北宋灭亡，朝廷南迁，汴梁的饮食风气也被带到了杭州。

现在提到美食盆地，杭州总是榜上有名。所谓美食盆地，顾名思义就是当地的一些特色菜并不如大众期待的那么“好吃”，很难获得外乡人的认可。杭州市政府曾试图摘去这顶帽子，举办比赛大力推广“新杭州菜”，结果依旧舍不得丢掉历史包袱，大名鼎鼎的西湖醋鱼一出，网上嘘声一片。

最正宗的西湖醋鱼，要用在西湖水中饿养几天的草鱼，饿养的草鱼能排出体内的土腥味，清澈的水质又能提升鱼肉的鲜味。传闻中西湖醋鱼的要点就是用娴熟的刀法，颇为讲究地在鱼身上切出七刀，以达到去腥的目的，然后不用一滴油，调出加了醋的芡汁，让鱼最大效率地去腥和保持鲜美。不仅这七刀的刀法极为讲究，盛装做好的鱼肉还要用烫热的盘子，以最快的速度送上食客的餐桌。据说最佳品质的西湖醋鱼，能让人吃出湖蟹的味道。

某种程度上来说，浙江菜对于“鲜”味的追



西湖醋鱼 图片来源：视觉中国

求，在这一道菜中达到了极致，它注定是一道“奢侈”的菜肴，很难在各种平价餐馆里推广开来，自然就难以被大众轻易评价为“好吃”。

杭州之所以死死抱着“西湖醋鱼”不肯放手，与其说那是一道美味佳肴，不如说，像这样一道做法讲究、历史悠久的鱼，沉淀了杭州丰富的历史内蕴。同理，在杭州的鱼肴中占据一席之位的，还有“宋嫂鱼羹”。

据传，宋室南迁之时，杭州虽然也是江南经济繁盛的城市，但做鱼方面却总是不太合皇帝的胃口。后来有人通报，说西湖边上有个很会做鱼的妇人，名为宋五嫂，不如传她来试试看。宋高宗应允了。妇人登上御舟，做了一道鱼羹，赵构一尝，果真有些昔日汴梁的风味，惆怅的思

乡之情聊以慰藉，因而赐予妇人金银财宝。从此，宋嫂鱼羹也因此声名鹊起。有朋友慕名品尝了杭州的“宋嫂鱼羹”之后，调笑道：“这不就是河南的胡辣汤吗？带鱼片的胡辣汤。”

作为北宋首都，汴梁汇集了大运河之便利，又是当时世界上最繁华的都市，能将一道简单的鱼肴做成当世一绝，是自然而然的事。就算是到了现在，开封菜的名气在国内也是响当当的。有朋友去开封，随意点了个鱼，一吃就“惊为天人”，念念不忘，可见开封美食的历史积淀并未断绝。

放眼许多杭州名菜，小笼包、片儿川等等，其中多少都能挖掘出早些时候，宋室南迁的历史影子。



杭州杭帮菜 图片来源: 图虫创意

杭州自五代时,因吴越王钱镠的精心治理,在当时远离战乱动荡,一度有世外桃源的美名。后来吴越王投降北宋,免过了一场浩劫。可以说,在宋时,杭州已经拥有了近两百年和平的生活。后来汴梁沦陷,宋廷南迁,到了江浙一带,确实再无别处能比杭州更富庶。成为南宋首都之后,杭州一跃成为当时世界上最繁华的都市。

北望山河几乎是整个南宋朝廷的主旋律,就连皇宫建制也是我国历史上少有的“坐南朝北”,不止百姓居所位于北、皇宫位于南,就连

皇宫的大门,都是朝北开。南宋虽然对北方战事的军事行动屡屡受挫,政治方面也憋屈得很,但毕竟那是昔日河山,生于斯长于斯的地方,就算是宋高宗赵构,面对着一碗神似汴梁风味的鱼羹,也有思念故土的怅然心绪。

放眼历史,就算南宋当时的经济实力冠绝世界,也无法否认,那是一段国人心目中,低沉失落的记忆。当下我们所拥有的幸运,不过是随意吐槽一句“不好吃”,然后再轻装上阵,去寻找更多理想的味道。GTG