

》“守望家园·江豚之约”环保行动连续报道之六

# “江猪曾拱翻了我爷爷的渔船”

快报记者与志愿者们走访南京江心洲,江豚在此已成“昨日传说”

现代快报、南京大学生态环境保护协会共同发起的“守望家园·江豚之约”环保行动启动以来,一直备受关注,连续10多天来,我们调查了武汉、铜陵的江豚。不久后,我们将在南京至镇江段展开调查,如果,你也想和江豚“约”会,那就加盟我们的团队吧!

昨天,南京大学生态环境保护协会的10多位志愿者走进了南京江心洲。在这个渔村里,仍有许多中老年人说见过江豚,“像这种变天的时候,就会出来换气。”遗憾的是,现在的江心洲夹江已经看不到江豚出没了。

快报记者 安莹 胡玉梅



当地村民正比划江豚的长度 快报记者 施向辉

》渔民惊讶

## “江豚这么少？”

江心洲棉花堤岸边,停靠着小赵家三艘渔船,小赵和70多岁的老父亲是江心洲为数不多的专业渔民。“江豚?你们指的是江猪子吧。”小赵说,江豚对天气变化很敏感,大风大雨来临之前,它们就会成群结队频繁将头露出水面换气。因此,看到江豚露头了,就不能再在江上捕鱼了,要早点收工。

小赵说,水多的时候,能在江面上看到江猪,但都是远远看见它们出水,唰的一下露出黑色的脊背,在江中划出一道弧线。不过,这些年见到江豚的次数越来越少,即使见到,一般也只有两三头。当我们告诉他,现在长江里的江豚只有不到1000多头时,小赵摇头,“怎么可能啊,江猪以前很多的,现在怎么会那么少?”

》村民回忆

## “它曾拱翻了我爷爷的渔船”

在一户靠江而住的村民家里,70多岁的鲁奶奶说,“江豚就是江猪子吧?长得像猪头的?看过看过。一刮大风,就可以看到江猪,一冒一冒的。”鲁奶奶印象中,她爷爷是渔民,以前打鱼都是很小的渔船。有一次爷爷的船就遇上了江猪,前面两头,后面两头,一顶,把她爷爷的小渔船都顶翻了,“幸好我爷爷水性好,不然就被淹死了。”

付女士曾经在长江上跑船20多年,她说,以前跑船常常可以看到江豚,有的时候,它们就在船的侧面,它们很聪明,从来不会撞到大船上,有时会不远不近地跟着。“它们有时三两头一起,有时是四头。它们也会像海豚一样跳起来,最高能跳到差不多1米高。不过,从来没在远处看到过全身。”

付女士说,现在长江里看到江豚的次数少了。“从小长辈说,看到江豚不能指,指了指江豚会翻船的。”尽管没有去验证过指了指江豚究竟会不会翻船,但20多年来付女士家的船民看到江豚都是只看不指的。

一天跑下来,见过江豚的人还真不少。不过,这都是以前,现在江心洲夹江已看不到江豚了。朱先生说,15年前曾经在江心洲的夹江看过江豚,不过,这些年再没看过江豚了。

“是不是夹江水面太窄了?水面窄了以后,江豚就不愿意来了。”“是不是夹江现在没有船走了?江豚喜欢跟船走,没船了,它们觉得不好玩?”……关于夹江里怎么看不到江豚了,村民们各有说法,甚至有村民说,可能是大家不怎么在夹江里开船了,自然也就看不到江豚了。

》调查

## 年轻人几乎不知道江豚

昨天一天,我们共挨家挨户走访了上百户人家。虽然住在江边,但被问及有没有见过江豚时,年轻人大多摇头,有的只是在电视里看过,而孩子们更是没见过,见过江豚的都是中老年人。

40岁的张先生在港务局工作,10多年前他曾经在燕子矶看见过江豚,三三两两的,圆脑袋,胖身体,黑皮肤,十分可爱。张先生一边说一边比划。他认为江豚现在越来越

少,和环境污染有很大关系。55岁的王先生从来没有见过江豚,只是听父辈讲起江豚,那时候老百姓都有些害怕,要是看到江豚都不敢下水,害怕被江豚咬伤。

19岁的赵小姐,父亲和哥哥都是渔民,但她已经“上岸”,小姑娘到了爱美的年纪,特别怕自己的皮肤晒黑,从不肯跟着哥哥出船。别说见过江豚,连名字都不太弄得清楚。

》提醒

## 欢迎加入我们,保护江豚

招募“江豚之约”志愿者

现代快报将招募5~10名志愿者与我们一起,在南京的江面上进行寻访江豚考察。同时志愿者还将与我们一起走进社区,通过办展览、宣讲、绘画等方式,力所能及地带动周边人保护环境、热爱江豚。不论参与者是何种职业,只要愿意为长江江豚的保护鼓与呼,愿意在江豚保护志愿服务中贡献力量,均可报名申请。报名方式:请拨打快报热线96060。

征集“我与江豚”的故事

也许是你的惊鸿一瞥,与

江豚擦肩而过。也许你多年来默默地在保护着江豚。只要你与江豚有着一丝一毫的关系,都可以把你与江豚的故事告诉我们。你可以登录新浪微博,发江豚的图片,讲述江豚的“微故事”。标注#守望家园江豚之约#,并且@现代快报或者拨打快报热线96060,与我们互动。



本次活动特别支持

南京凡德 南京宁宝

# 湖鲜美食,幸福金湖的一道招牌菜

淮安市金湖县今年举办的“赏金湖荷花、品湖鲜美食”活动,从6月30日拉开帷幕以来,吸引了众多游客到金湖旅游观光、消夏休闲、品尝美食。游客们流连于荷乡金湖荷花美景的同时,对金湖食材天然、做工精到、历史悠久的湖鲜美食更是给予了很高评价,用金湖县委书记陶光辉的一句话来赞金湖湖鲜美食,那就是——“就地取材,土菜精做,色香味形,百吃不厌”。

快报记者 李颖鑫  
通讯员 浦荣曹



金湖湖鲜烹制非常讲究 资料图片

良好生态

## 出产天然绿色的湖鲜食材

金湖美食鲜天下,鲜是金湖美食的最大特色,作为全国首家“中国湖鲜美食之乡”,以“湖鲜”打招牌,是需要底气的。金湖处于白马湖、高邮湖、宝应湖三大名湖环绕之中,水域面积占全县总面积的三分之一,生态绝佳,是不折不扣的鱼米水乡。在这大片水域当中,盛产种类繁多的湖鲜材料,当地有种五个三鲜的说法叫“大三鲜”(野生甲鱼、野生黄鳝、螃蟹)、“中三鲜”(白鱼、鳊鱼、鳊鱼)、“小三鲜”(银鱼、湖虾、黄瓜鱼)、“特三鲜”(龙虾、河蚌、田螺)、“蔬三鲜”(芡实、莲藕、红菱)。县工商联副会长、餐饮协会秘书长王永秋对记者说,这还只是当地丰富湖产的一小部分代表而已。白马湖上的渔民老王对家乡湖产很是自豪:“我们湖里的东西,你一个人换着吃下去,十天半月都不会重样。”可以说,丰富的湖产是金湖湖鲜美食之乡天赐的厚实家底。

作为水乡,金湖对生态环境的保护不遗余力,金湖人对食品讲究绿色、有机,金湖是国家生态农业示范区、江苏省生态农业示范县,2003年金湖就通过了江苏省无公害农产品产

地认证,现在金湖名下的省级无公害农产品品牌有40个,有机食品品牌3个,绿色食品品牌9个,这在江苏也是不多见的。目前金湖拥有10万亩绿色水生蔬菜基地、15万亩特种水产养殖基地、600万只原生态水禽饲养基地。这些闪亮的“绿色”基地和品牌有力保障了食在金湖的优良品质。

据金湖县县长肖进方介绍:“作为国家级生态示范区,金湖县大气质量始终保持优于国家二级标准,水体质量达标率也为100%。”而真到金湖走一走、转一转,就能切身体会到写在这些数据后面的那些温馨感受了。就吃而言,同样的东西在金湖吃起来不一样。一群正在白马湖上吃湖鲜的上海游客表示,他们宁愿驾车4个小时赶到金湖来吃湖鲜,就是看中了金湖湖鲜的天然、野生,不用担心吃到嘴里的鱼是不是药物催大、龙虾是不是在臭水沟里养大的问题。要的是放心,吃的是生态,品的是鲜美,夫复何求?游客金女士说,这里的湖鲜吃起来有小时候的那种味道,这种久违了的小时候的味道,应该就是良好生态孕育出来的纯净和天然吧。

精工巧作

## 烹制原汁原味的金湖味道

金湖饮食属于淮扬菜系,讲究健康、精细和品位,而以独到的烹饪方式做成的湖鲜美食更能体现金湖特点。“源于淮扬,独于淮扬,秀于淮扬”,专家们如此评价。

在金湖有一个谜团叫“像面非米线”,说的就是金湖的传统美食——东坡鱼线。这道菜的烹制,那可真是精工出细活。金湖村民宋大妈深有体会:“做一道东坡鱼线,一个妇女要忙个一上午。”原来这东坡鱼线要选用野生上等白鱼,去皮剔骨、刮肉成泥,配以调料和成鱼肉糊。经验丰富的宋大妈说:“千万不能剁,一剁就会剁断丝卡,吃起来会戳嘴。”就这一个刮字就要耗去两三个小时。把和好的鱼肉糊用漏勺挤压到开水锅里,便成了面条、米线样的鱼线。鱼线配到鸡汤里炖煮,就是看起来温润洁白,闻起来香气扑鼻,吃起来鲜嫩爽滑的东坡鱼线了。

这种做工精细、讲究搭配而又注重原汁原味的风格,正是金湖湖鲜的一大特点。讲究的金湖湖鲜美食最有名的就是湖鲜“八大碗”,不要小看这八大碗,里面可是有国宴菜肴。还有风味独特的“渔家宴”、“全鱼宴”、“全藕宴”等特色经典宴席,更是湖鲜美食之乡骄傲的资本和品牌。

人文丰富,资源优良,无鱼不

成席,在金湖真正的是“无鱼不可汤、无鱼不可烧、无鱼不可煎、无鱼不可羹、无鱼不可蒸”。

金湖湖鲜美食不但色香味俱佳,在流传中还形成了很多故事。前面提到的东坡鱼线传说是在宋朝时经苏东坡品鉴赞赏得名的。而在金湖,更有一道流传5000年的名菜,那就是“尧母月子汤”,金湖是尧帝故里,传说尧的母亲生尧之后,奶水不足,无计可施。后有仙人送来一道仙方,让尧的外婆按方煲汤给产妇喝,尧的外婆看汤汁很多,就把荞麦饼放在汤里一起给女儿吃。就是靠着这道仙方,尧母有了充足奶水把尧养成了个身材健壮的棒小伙,才有了后来尧统管中原、建成盛世的传奇。

金湖有如此丰富天然的食材,还有精细讲究的饮食文化,金湖人可谓“福”不可言。金湖县委书记陶光辉这样定义幸福金湖,“建设幸福金湖,就是让生活在金湖的人感到自豪,让在外的金湖人为之骄傲,让知晓金湖的人向往金湖。”“民以食为天”,金湖独具特色的湖鲜美食无疑就是金湖人的福祉,但金湖人不想独享,在北京、上海、南京、广东、浙江等地举办“品湖鲜”,书记县长亲自吆喝“八大碗”,金湖湖鲜就此走向全国,成为天下人共享的美味。