

新春走基层

从打渔到护渔,他们感受到肉眼可见的变化:
这才四年,长江里的鱼明显多了

“快走,江边发现有可疑人员,可能是钓鱼的。”1月21日下午4时许,刚刚巡江回来的钮秀林又接到上级的指示,立即骑上电动自行车和两名搭档一起赶往长江边。

现代快报/现代+记者 韩秋 顾潇



扫码看视频



护渔员们在江边巡查 现代快报/现代+记者 顾潇 摄

昔日渔民变身护渔员

今年56岁的钮秀林是土生土长的扬州广陵沿江村人,祖辈都以打渔为生。沿江村位于扬州市广陵区西南,南临长江,曾是扬州长江边最大的专业渔村,有195本捕捞证和千余名渔民。“我一辈子都是和鱼打交道。”钮秀林从15岁就开始打渔了,小时候是跟父母在一起打渔,长大了就靠打渔为生。2021年1月1日起,长江流域重点水域正式进入为期10年的禁捕禁钓期,钮秀林和

其他21名渔民一起成为村里的护渔员。

跟随着钮秀林的电动自行车,现代快报记者来到了长江边的江堤上,由于人迹罕至,江堤上的小路满是石子,要费很大力才能稳住电动自行车的龙头。在骑行过程中,堤上一人多高的芦苇和杂草时不时抽打着护渔员们,但他们全然不顾,着急赶往疑似有人钓鱼的江滩边。

“你在干什么?赶紧上来!”在江滩边的乱石上,护渔员们果然发现一名可疑的男子,手里还拎着一

条大鱼。看到护渔员,这名男子赶紧将鱼丢到了江里。“现在是长江十年禁渔期间,不允许钓鱼。”在现场,护渔员们对该男子进行了批评和普法教育。

24小时轮班坚守江边

“对于国家实施的十年禁渔政策我是非常赞同的。”钮秀林表示,自己从小就长在江边,虽然是渔民,但是对长江却有着无比的热爱。正是出于这份热爱让他转变身份,守护自己热爱的大江。钮秀林的主要

工作就是沿着长江边进行巡查,发现捕捞、垂钓等违法行为,及时取证和报告,及时清理“三无”船只、捕捞网具。

记者了解到,22名护渔员负责着李典镇40多公里的长江沿线,他们三人一个小组24小时坚守在护渔岗位上。钮秀林告诉记者,他们这个小组负责的江堤有十几公里,每班要巡逻四次,每次巡逻下来要一个多小时。“每天要巡逻五六十公里,江堤的小路不好走,还有很多江滩在江堤上看不见,必须要停车走下去巡逻。”

冬天的江堤上四处没有遮挡,凛冽的寒风将护渔员的脸刮得非常粗糙。“夏天晒、冬天吹,不过这点苦不算什么。”钮秀林说,他干渔民那会儿日子非常辛苦,工作时间都是暴露在江面的风吹日晒之中。“那时的条件很艰苦,捕鱼的设备也不先进,全是人工撒网,费时又费力。”最让护渔员寒心的并不是天气,而是偷捕者的不理解,“有时候我们会遇到不听劝阻的人,甚至对我们进行谩骂,这个时候我们都会报警处理。”

“江中鱼跃”美景再现

自从国家施行长江十年禁渔政

策后,渔民都“上岸”了。从“打鱼”到“护渔”,今年48岁的老胡也有说不完的感触,对这些曾经的捕鱼人来说,护渔这项工作,捕鱼的经验能派上很大用场。老胡说,哪些地方鱼多,哪些地方好下竿,哪些地方好下网,哪些漂浮在水面上的塑料泡沫是捕鱼网具浮标,他们一眼都能认出来。

长江十年禁渔全面启动四年来,不光渔民有了变化,鱼也在发生改变。“虽然禁渔时间才四年多,但我们明显感觉到,长江里的鱼多了。”钮秀林说,在江岸巡查的时候,经常看到有大鱼从水里跃起来,“有些大的有十几斤”。钮秀林告诉记者,他们小时候长江段鱼非常多,河豚、鲥鱼、刀鱼、鲢鱼、河虾等都是渔民主要捕捞的对象。后来由于过度捕捞,河豚和鲥鱼绝迹,刀鱼、鲢鱼、河虾捕捞量也逐年减少。“最近两年,我们甚至还看到多年不见的长江鱼汛。”

“看到长江生态发生如此巨大的变化,我们也感到非常开心。”望着时不时跃出江面的鱼儿,护渔员们满心欢喜。现代快报记者了解到,为了守护长江,护渔员们全年无休,连除夕和春节也坚守在江堤之上。

有一种年味,藏在这道“兆头菜”里
常州街头飘满爆鱼的香味

年关又至,大街小巷的年味四溢,家家户户在准备着“年菜”。在常州人春节的饭桌上,必定有一道爆鱼。年前的爆鱼店门口,更是挤满了购买爆鱼的人。这道爆鱼为什么常州人“情有独钟”?1月21日,现代快报记者来到常州中山门菜场,在这家经营了40多年的爆鱼店里,探寻常州的年味。

实习生 沈周
现代快报/现代+记者
葛小林/文 邹嘉丞/摄



左师傅用手指探查爆鱼酥嫩程度 扫码看视频

手指探查鱼肉酥嫩程度

早上5时许,天还没透亮,左氏爆鱼店的灯就亮了起来。随着店铺的帮工们陆续到来,大家各司其职忙碌起来。有的洗刷案台,有的洗刷油锅、漏筛,有的带着大箩筐去采购新鲜的草鱼、青鱼、小黄鱼。老板左青山旋开开关,点火热锅,老板娘则检查秘制卤汁,经过一晚上文火慢烧的卤汁,鲜香四散。

左青山今年已有81岁,说话声音洪亮,精神矍铄。他有条不紊地安排着员工们切割清洗草鱼、青鱼,安排先炸哪种鱼。

“炸爆鱼好不好吃,首先从断鱼块做起,鱼肉切得不好,会影响口感。”别看小小的断鱼,记者尝试了几次,刀都卡在了鱼骨间。好不容易断开了,但鱼肉断面都是小碎肉,而不是师傅们断出的平滑、粉嫩的鱼段。

左师傅笑着说:“一看就是平常不烧菜!这样做会破坏鱼肉的纹

理。”说着,他挑了一条大青鱼,锋利的刀具从鱼鳃处斜插,手掌用力敲下刀背,鱼头鱼身就断开,短短1分钟,整条鱼就被切成整齐的鱼段。“几十年了,一摸鱼就能知道鱼的骨脊在哪里,挑着接口处下刀,就轻松了。”

炸鱼的过程更需要技巧和经验。左师傅一边示范着炸爆鱼,一边向记者介绍着操作要点。“油温有200多度,鱼肉下锅,千万不能动,不然鱼肉就会散。等到它们微微浮出油面,就要翻身了。”

只见他用大漏筛将鱼段捞出,左手食指、中指快速触碰下大漏筛里滚烫的鱼段,又很快把鱼段翻个面沉入油中。接着又几次捞出鱼段,手指多次探查鱼肉酥嫩程度。等到鱼段肉眼可见焦黄透亮,左师傅喊了声:“出锅啦!”在旁负责浸卤汁的员工用漏筛护着鱼段全部没入大盆汤汁中。鱼段发出“滋滋滋”的声响,很快吸满鲜香的卤汁。

记者尝试着炸鱼,发现要将满

满一漏筛鱼段稳稳当当放进油锅里,做到不溅油不散形,还是颇费臂力的。尤其是几次出锅观察和探查鱼肉的酥嫩程度,不仅需要单手握紧漏筛,更要不惧油温和飞油。左师傅展示了他的左手,每一根手指都红红的。“我这是铁手指,几十年练出来的!”左师傅笑着说。

40多年做好一道年菜

“左师傅,我又来加工爆鱼了!”家住红梅新村的潘大姐拎来了一条大草鱼,她庆幸地说:“今年特意早一点来,这次总不要排队了吧?”左师傅看了看身后案板旁几个装满鱼段的篓子,安慰她说:“五六个下来就轮到!”

在现场,有很多市民前来加工爆鱼,有的甚至从十几公里外的新闻、龙虎塘等地赶过来。潘大姐向现代快报记者描述往年的场景,“腊月廿六开始,门口都是要排百来队长队的。这次加工的爆鱼是快递给

上海的亲戚的,他们每年都打电话关照我采购。过两天,我再来加工自己年夜饭吃的爆鱼。”

爆鱼,是常州人很日常的一种菜肴,既可以作为吃面的浇头,也可作为宴席的冷菜。炸好的爆鱼嫩香酥脆浸透卤汁后吸足了鲜味,一口下去,皮脆肉鲜,令人回味无穷。前来加工爆鱼的市民们告诉记者,春节里吃爆鱼,一是意味着“年年有余”,二是爆鱼的“爆”,有“发”之意,寓意吉祥。

左师傅说,他一开始炸爆鱼只是做给人吃。1987年开了家饭店,炸爆鱼只是其中一道冷菜。到了1994年,他的爆鱼已经名声在外,许多人慕名而来,就为吃口他炸的爆鱼。2009年,他参加了常州的“民星炒翻天”厨艺大赛,拿了冠军,参赛菜肴里就有一道菜叫“怪味爆鱼”。在他小小的门店墙上,挂了好几张旧报纸,都是这么多年来报道他的新闻。

左师傅说,春节前半个月,每天基本要加工上千斤鱼,春节前一个礼拜,增加到两千多斤。他们每天早晨5点就要起床,到晚上8点才能收工。“平时我们的油锅是不会放到外面来的,临到春节来买爆鱼的人太多了,街道说要保护常州的年味,专门向城管部门申请,给我们批了一个月的室外经营。我们可以在店外放两个电炉,用两个油锅来加工爆鱼。”

左师傅有退休工资,一儿一女都有称心的工作。子女们也都劝他可以退休了,但左师傅一想到好多老顾客都指望着他这个手艺,为年夜饭桌子上添个“年年有余”的好兆头,他就不忍心歇下来。他说,“我忙一点也开心了”。

记者手记

舌尖上的年味
美味情意浓

土生土长在常州农村,记忆中的年味,带着浓浓的乡土气息。是村里的鱼塘起塘,大家把分到的大大小小的各种鱼装进箩筐抬回家;是一起杀年猪,孩子们围着灶台,等着滋滋冒油的猪油渣赶紧出锅;是跟着爷爷奶奶们赶年集,买上各种各样零嘴;还是一放寒假就暗中准备着花灯,准备元宵游灯时能惊艳小伙伴……这样的乡土年味,我经常向我的孩子介绍着,他没法体会,更多的感知却来自于一道道年菜。

他记住了,爆鱼,意味着“年年有余”,“爆”亦有发之意,寓意吉祥;普通的黄豆芽,在春节就变成了“如意菜”,事事如意;芹菜,寓意勤快,只有勤劳才能有收获;菠菜叫作“长寿菜”,也意味着新的一年,拨开云雾见青天,一切顺利;啃个糖蹄,来年有个饒头,饒是指往回赚钱的意思;三鲜肉圆汤,过年吃肉丸,团团圆圆;再来一份八宝甜饭,全家甜甜蜜蜜……在采访中,左师傅依旧为这道年菜忙碌着,准备年夜饭的老人们费心地准备着年菜,身在异乡的游子们也依旧惦记家乡的年菜。我想,每一代人对新年的记忆,既来源于内心的幸福,也来源于萦绕在舌尖的滋味。那些各具特色的年菜,烙刻记忆深处,让年味更加醇厚浓烈,一代代传递下去。