

我就是江水中游走的星

丹江口翘嘴鲌：



丹江口翘嘴鲌作为十堰众多水产品中“最傲娇的鱼”，已成为我市的一张美食名片。

认识一个地方，通常是从物产开始的。提到汉江边的十堰的物产，大家首先会想到鱼，而丹江口翘嘴鲌作为十堰众多水产品中“最傲娇的鱼”，已成为我市的一张美食名片。

每一种承载美誉的物产背后，都拴满了人们对家乡的牵挂。无论是外出的游子，还是在外创业的十堰人，尝一口丹江口翘嘴鲌，就会忆起家乡的味道。

■文、图/记者 杨建波 张建波

一代人的记忆

翘嘴鲌，隶属鲤科、红鲌属，是长江流域的优质经济鱼类。它体型较大，体细长侧扁，呈柳叶形，体侧银灰色，腹面银白色；头背面平直，头后背部隆起，口上位，下颌坚硬且急剧上翘，竖于口前，使口裂垂直；眼大而圆，鳞片易脱落，通体白色约占70%，俗称大白鱼、翘嘴巴、翘壳等。唐代诗圣杜甫《峡隘》诗云：“白鱼如切玉，朱橘不论钱。”诗中的“白鱼”就是翘嘴鲌。

每年大年三十的餐桌上，刘奶奶家都有一个雷打不动的菜，那就是丹江口翘嘴鲌。

过年吃鱼，寓意年年有余。75岁的刘奶奶是丹江口市人，从小在河边长大的她，对鱼再熟悉不过，尤其是河里的小白鱼。后来她才知道，这种小白鱼就是丹江口翘嘴鲌。

年轻的时候，因为家里穷，虽然河里的鱼很多，但刘奶奶和村民都不愿吃它，因为做鱼很费油。只有杀完年猪或者是油菜收割打油之后，村民们方可大胆吃几回鱼。

到后来，等日子稍好一些的时候，河里的鱼却少了。一是因为河水变少了，二是城里人开始吃鱼养生，大量的鱼被端上城里人的餐桌。

修建丹江口大坝后，水库里的水位开始上升，刘奶奶的老家被淹在水里，她们只能搬到城里住。几年之后，记忆中的白鱼突然间身价大涨。上世纪九十年代后，在丹江口市街头买一条翘嘴鲌，需要十几元一斤，过年前那几天，甚至涨到二十多元一斤，野生丹江口翘嘴鲌更是“一鱼难求”。

其实，刘奶奶不知道的是，丹江口翘嘴鲌的价格不仅在本地一路飞升，在北京、上海等大城市，一斤最高售价可达上百元。



翘嘴鲌嘴上翘，背部肌肉突起，背部呈青灰色、腹部银白色，生长快，个体大。

一方水土的滋养

50多岁的丹江口市人袁老三是渔民，2010年前后，看着丹江口翘嘴鲌身价日渐飞升，有经营头脑的他便在丹江口大坝下租了一条船，做起野生鱼餐饮服务。

有好几年，他的生意火得“一塌糊涂”，他推出的以丹江口翘嘴鲌为主打的“汉水全鱼宴”，不仅受到越来越多当地人的欢迎，一到周末，襄阳、老河口、谷城等周边地区的食客也纷纷“闻味而来”。

俗话说“好山出好水，好水养好鱼”。丹江口翘嘴鲌原系长江、汉江土著鱼种，因丹江口大坝修建，在特定优良环境（水质、温度、酸碱度、光照）中繁衍生存的地域性特色产品，具有嘴上翘、背部肌肉突起、背部青灰色、腹部银白色的特点，它生长快，个体大（常见野生个体为1—10千克，最大个体可达10—15千克），肉质呈丝条状，紧致细嫩，富含蛋白质和氨基酸（蛋白质含量高达17%左右，比大湖鲌鱼高1%，氨基酸含量比大湖鲌鱼高0.5%），堪称“鱼中上品”。

2008年，丹江口翘嘴鲌荣获全国首个活体鱼类地理标志认证产品，同年由国家质检总局批准实施地理标志产品保护，并获得中国地理标志博览会优质产品的称号。2020年12月，由湖北省商务厅主办的2020年第三届楚菜美食博览会在武汉启幕，会上首次发布了《楚菜标准》，“丹江口香煎翘嘴鲌”入围楚菜名单。

目前，丹江口翘嘴鲌畅销北京、上海、天津、武汉、成都、广州等国内大城市，并出口中国香港、中国澳门等地区。“丹江翘嘴鲌，香煎天下锅。佳宴有知己，美味总传说。舟激三千水，均州鱼儿多。相约仙山下，倾听孺子歌。”这是诗人童宏斌专门为丹江口翘嘴鲌所作的一首诗。

一个华丽的转身

清晨6时，丹江口市蒿坪镇寺沟村已是一片忙碌景象。这里是高低位生态养殖专业合作社的养殖基地，合作社负责人张军涛正和村民一起忙碌。20多个大小不一的鱼池里生长着翘嘴鲌、花鲢、鲈鱼等各种鱼类。水池边，一辆大型运输车早已在这里等候，4小时后，这辆车将载满一车鲜活的翘嘴鲌鱼驶往北京。

翘嘴鲌性子烈、好动，容易受伤，工人们在捞鱼的时候从拉网、灌水、称重，再到倒入活水舱，每一步都需格外小心。渔网一动，一条条高高跃起的翘嘴鲌便在空中划出一道道银白色优美的弧线。

不一会儿，800多公斤翘嘴鲌就被装上车，水箱里，18度的恒温水和充足的氧气可以提高鱼在运输过程中的存活率。上午10点，运输车缓缓驶出基地。这一车鲜活的翘嘴鲌将历经一天一夜的旅程，于第二天凌晨5点左右抵达北京，再运往“丹江渔村”的各个门店。

从网箱养殖，到发展陆地养殖，再到把丹江口市的鱼卖到北京，张军涛的人生和这水、这鱼结下了不解之缘。

张军涛的老家在均县镇，中专毕业后，张军涛和他的父辈一样，在库区网箱养鱼。2014年，随着南水北调工程的实施，作为后靠移民，张军涛一家含泪作别老屋，举家搬迁到均

县蔡方沟村，开启移民新生活。

为守护好一库清水，丹江口水库开始全面取缔网箱养殖，以养鱼为生的张军涛也不得不一步步撤走网箱。不能在水库里网箱养鱼，张军涛开始了陆基养殖丹江口翘嘴鲌。从2019年起，张军涛的养殖基地每年产鱼15万公斤左右，全部用来供给北京“丹江渔村”。

外出销路的打通，陆基养鱼新模式的推广，让越来越多的“洗脚上岸”渔民看到新希望，越来越多的渔民加入到陆基养鱼的行列。丹江口市水产服务中心副主任熊翌告诉记者，目前，丹江口市陆地养鱼新模式发展得如火如荼，渔民们养的鱼在市场上供不应求。

傍晚6点，寺沟村的养殖基地里，张军涛舀起一勺勺鱼饲料用力洒向鱼池，池中的翘嘴鲌竞相抢食，激起一朵朵欢快的水花。千里之外的北京，“丹江渔村”的厨房里，厨师们热火朝天地忙活起来，蒸腾的热气、诱人的香味交织在一起，不一会儿功夫，这些美味就能让食客们大快朵颐。

一江清水奔涌北上，一个个梦想踏浪而来，迎风起航。探索、转型、突围、发展……水流不息、步履不停，清澈的汉水为北方大地注入生机，也为丹江口翘嘴鲌的明天闯出一片新的天地。

延伸阅读

丹江口翘嘴鲌的营养价值和家常做法

丹江口翘嘴鲌产于丹江口市，原系长江、汉江土著鱼种。丹江口翘嘴鲌是因丹江口大坝修建蓄水，在特定环境中繁衍生存的地域性特色淡水珍品。它是中国地理标志认定受理的首个活体鱼类。

翘嘴鲌除味道鲜美外，还有较高的药用价值，具有补肾益脑，开窍利尿等作用，尤其是鱼脑，是不可多得的强壮滋补品。翘嘴鲌肉性味甘、温，有开胃、健脾、利水、消水肿之功效，可以用于治疗消瘦浮肿、产后抽筋。

在丹江口翘嘴鲌的做法中，香煎翘嘴鲌和清蒸翘嘴鲌最为常见。香煎翘嘴鲌需要对鱼进行腌制，在鱼肚中放入姜片、葱段，腌制两小时后把鱼身的水吸干，然后在锅里放入油，将火调小，放入鱼，将鱼煎至两面

微黄，把鱼盛出。最后一步，锅中倒入少许油，爆香干辣椒、花椒和葱段，把鱼再次放进锅里，煮两分钟后，两面微黄变为金黄色，即可盛出装盘，再撒上香菜和白芝麻增色。

清蒸翘嘴鲌：将鱼洗净后划花刀，用盐和料酒腌好。上锅蒸之前在鱼身上抹一层猪油或者色拉油，可使鱼肉更加嫩滑可口。把腌好的鱼放在盘子里，鱼身和鱼肚里放入葱段、姜丝，锅里的水烧开后，把鱼放到蒸架上开始蒸。蒸7分钟后，去掉鱼身上的姜和葱段，鱼肚里的佐料保留。再把鱼移到一个干净盘子里，鱼身浇上蒸鱼豉油，再铺上新鲜的葱花和几根细姜丝。最后后干锅烧色拉油，油烧热后，浇在鱼身的葱花上，美味即成。

汉江渔情之翘嘴鲌(节选)

■作者 肖江

自小在汉水河畔长大，靠水吃水，自然就对水产有特别的感情，尤其河水中的鱼类。

汉江里鱼的品种甚多，胖头、白鲢、鲤鱼、青鱼、黄颡鱼、鳊鱼、白鱼、鳊鱼等等。白鱼又分为红梢边、翘嘴鲌、尖嘴白鱼。

我这个土生土长的河边人，对翘嘴鲌情有独钟。

有记性伊始，彼时的汉江还不太平静。尤其在家门口河正中的荡子石河段及离它不远的“走马出洞”河段和尖尖石处，这几处的汉水分外湍急，冲撞礁石，日夜发出巨大的轰鸣。这是汉江的主要航道，鱼争上游。时常在江边看见有鱼跃出水面，银白的鱼鳞在阳光下那么耀眼。在捕捞技术落后的年代，我们一群小伙伴只能望鱼空叹。

时常有水性好的叔伯兄长，扛一个偌大的、木制的带有网眼的捕鱼工具(我们叫它“捞斗”)，来到位置突出的激流处挖鱼。这是一个体力活和技术活。要观察好鱼道，找好站立的位置；双手一上一下、一前一后握紧木柄，自上而下缓缓在水中移动捞斗。简单、枯燥、费力，但他们挖得不亦乐乎，我们看得也不亦乐乎。尤其在发大水时，一排人动作整齐划一，更见壮观。在激流处挖鱼，大多是大的翘嘴和鲤类一类。捕获到鱼时，我们这些旁观者比挖鱼人还激动，在一旁大呼小叫。当然，这种捕鱼方式需要很大的运气。

儿时的我们最喜欢夏天发大水，几场暴雨，浑浊的江水滚滚而来，淹没了滩涂、河岸。几天后洪水退去，那些来不及转移的鱼虾则被困在一个个大小不一的水坑里。它们被洪水中的泥沙呛到难以呼吸，齐刷刷地露出脑袋在水面。此时，就是我们的快乐时光。小伙伴们通力合作，个大的、会游泳的下水，同时奋力把水扑向沙滩；瘦小的、不会游泳的小伙伴则在岸上捡拾被扑上来的鱼虾。一个水坑一个水坑地奋战，渔获满满。

在那个捕捞技术落后的年代，我们这些半大孩子，能逮到一两条翘嘴鲌，简直就是撞了大运。踏着落霞的余晖，手提一长串蚂蚱串着的大小不一的鱼，像得胜的将军，欢声笑语回响在汉水两岸。

那个时候的烹饪方法非常简单。小的白鱼和红梢边直接油炸或干煎，酥香可口。大的翘嘴鲌从背部剖开，在热油锅中煎至两面金黄，起少许水，撒一把霍香叶(又叫鱼香叶)，翘嘴鲌和鲜霍香在炙热的铁锅中相逢，鲜香瞬间被激起，香味弥漫整个厨房，让人口水横流。这种烹制翘嘴鲌的方法，于我来说，似乎是这世间最好的方法。鱼肉鲜嫩，汤浓味鲜，在我的记忆里日久弥新。日后远离故土，我似乎再未吃过如此鲜美的翘嘴鲌。

(作者系市作协会员、十堰风物专栏特约撰稿人)



清蒸翘嘴鲌肉质紧致细嫩，富含蛋白质和氨基酸，营养又美味。