



水声食味

自古以来，中国人对吃这件事特别上心。“民以食为天”就是说，吃饭就是天，食物才是身体的刚需。这也应了《礼记·大学》中“齐家修身治国平天下”的理想，“齐家”中吃饱吃好则是基础、重要的一环。原始社会的古人们逐水而居，理所当然地靠水吃水。随着生活水平的提高，我们对食物的要求也相应地慢慢提高，我们由日常的吃饭填饱肚子，转变成了享受美味。渐渐地，美食成为我们的生活必需品，然而美食无穷无尽，数不胜数，但在人们的印象里，只要食物和水沾上了边，就自动带上了“鲜”的标签。本期就来看看水上的美食。



面鱼

□ 陈树庆

故乡是一个海边小镇。静静的小清河，紧贴着小镇北边流淌而过。因水质清澈，鸥鹭成群，两岸芦苇蓬蒿茂盛，自然生态绝佳，因而盛产鱼类。小镇给我留下最深印象的食物，是一种俗称“面鱼”的鱼类。它们活着的时候，几乎通体透明，最大也就能长到十来厘米左右，身体细细的，活像一根面条，故而得名。面鱼吃起来有一股猪肉般醇厚肥美的香气。后来我查阅资料得知，这种鱼学名叫银鱼。

食用面鱼不需去鳞、去骨，甚至连剖腹取脏、抠鳃等环节都不需要，清水洗净即可。面鱼的“消化系统”是一条细细的白线，正如体温表内的水银柱，绝对的直肠子，腹肠之内似没有任何食物存留。在小镇生活的渔民们，深谙其鲜美之道，摸索出面鱼煎、炸、炒、烩、炖等数十种烹饪技法。银鱼蒸豆腐一端上来就是一大朵美白艳丽的花；金丝银线汤，黄的蛋丝，白的银鱼，那鱼似还在喜气洋洋地游动；银鱼蔬菜羹，雪白映翠绿，淡雅又素净，那蔬菜油地仍在汤中招摇，大有鱼戏莲叶间的意趣，活脱脱就是一幅画。

每年一季下银鱼的日子，全家人都想尝个鲜。天还不放亮，村里的街道上就有卖银鱼的车子。一般是用马车或牛车拉着，一排排的铁桶盛满了亮亮的白白的银鱼。母亲将家里的玉米或豆子用筛斗筛出去，换回一瓷盆银鱼。用清水一洗，便放在簸箕里，和着干面粉里使劲晃，然后五个一堆，将尾处拢在一起轻轻一捏，粘了蛋糊放在油锅里煎。待银鱼的两面有些变硬发黄了，母亲将葱姜八角末撒在上面，多多地浇了醋，加点酱油，再添了没过鱼的水，盖上锅盖，用文火慢慢地炖。出锅后，掐一把小香葱，清清爽爽的，有一种浓浓的清香。

儿时那碗银鱼汤的回味至今挥之不去，记忆里那老旧的灶台、黑漆漆的铁锅、舔舐的火苗，在温馨的气息中炖熟，喝上一口，滋滋的鲜味通过味蕾进入脾胃，进入心里。



太湖吃船菜

□ 林廖君

在烟波浩渺的太湖泛舟，必然要品尝太湖船菜。太湖船菜顾名思义是在太湖船上吃的菜，船菜是船家利用太湖的鲜活水产，通过炒、煎、焖、蒸、余、炸烹饪方式制作而成。一边品茶，一边赏太湖美景，看船头炊烟渐上，望水面波光粼粼，此时心无杂念，烦恼顿消，怡然自得。太湖船菜讲究原汁原味，其招牌食材为太湖三白，即太湖产的三种河鲜类特产——白鱼、银鱼和白虾。

那一日下午我和朋友们乘坐一叶扁舟在太湖上游玩，船家是个四十多岁的中年人，他长得很魁梧，皮肤黝黑，一开口却是地地道道的吴侬软语。我们游玩了一些时候，正有些饥肠辘辘了，船家便从船舱取出网来为我们张网捕鱼，没多久他便捕来一木盆大大小小的鱼。船家从那一盆鱼中挑出一斤形如玉臂、细嫩透明、色泽似银的太湖银鱼。船家自豪地说：“银鱼是太湖名贵特产，肉质细嫩，营养丰富，无骨、无刺、无腥味，可烹制各种佳肴。”船家随后为我们做了一道招牌太湖船菜——银鱼炒蛋。他先将银鱼洗净，入沸水锅余一下，沥去水，再将鸡蛋打碎搅拌均匀，加入盐、味精、猪油、姜末打匀，然后把银鱼、葱花加入蛋液中调匀，倒入锅中爆炒，待蛋液嫩熟，烹入酒即可出锅。这道菜十分鲜美，我和朋友大快朵颐，赞不绝口。

我们在船上还享受了“湖水煮鱼”的美味。船家的最

后一网捕到了一尾白鱼，白鱼体形狭长，细骨细鳞，银光闪烁。船家将鱼掏内脏洗净，在鱼身上划痕，又在舟上生起小煤球炉，支起铁锅，舀一瓢湖水，用湖水煮鱼。湖水煮鱼时只往汤里撒些许盐和胡椒粉。地道的白鱼鲜嫩无比，尤其是鱼汤如乳汁一样白，喝一口满嘴留香。

虽然没有口福吃到用太湖三白之一的白虾为食材做成的船菜酒——呛虾，船家还是把这道经典船菜的做法告诉了我，把鲜活乱跳的太湖白虾放入有盖的玻璃器皿里，倒入白酒，上盖将其呛醉，一刻钟后把姜末、葱丝、盐、蒜泥、豆腐乳汁、白醋等佐料倒入玻璃器皿，即可食用这道生鲜菜。

太湖三白在江南久负盛名，在太湖就地取材以此做出的船菜堪称湖上流动的神奇美食。吃太湖船菜也讲究个吃菜的顺序，一般是先荤后素，船家是个有心人，他早已经为我们准备好了太湖流域出产的菜蔬，在船上为我们做了几道素菜：清炒金花菜、炒百叶、春笋炒蚕豆、菠菜香菇汤，吃了鱼肉荤腥后，有这几样清爽的素菜下肚，自是别有一番风味。一场船菜宴临近结束，船家再为每位食客奉上一碗冒着热气的红枣银耳莲子羹，喝进去暖心暖胃，真是惬意极了。

此时酒酣饭饱，唇齿留香，朋友豪爽的笑声在耳边飘荡，湖面上的那几叶扁舟离我们若即若离，船家劳累之后唱起了船歌，恍惚中整个人都醉倒于烟雨江南的暮色之中了。

水手干粮——“糊酒”

□ 戴高山

“糊酒”是闽南文化饮食中的一种特色的油炸小吃，也叫“油酥饼”，它的前身是众所周知的“油香”。在泉州这一带，家家户户的家庭主妇，都会制作“糊酒”。

首先，选用精面粉，加水，加花生油，加入适量的白砂糖，调和，揉搓成团状之后，备用。将花生炒熟，碾成末状，加入白砂糖和炒熟的芝麻，拌匀，备用。将面团掐成小块，用擀面杖碾压成薄饼形，放在手心。之后，用汤匙掏上一小勺馅料，放入面饼之中，拉起两个边角，用手将边角掐紧卷曲，一个半月形的，肚子鼓鼓的面食半成品，就这样做成了。

炸“糊酒”时，油温不可太高。油温太高会使“糊酒”的表皮发黑，内部不能充分熟透。而七八分热的油温，则可保证“糊酒”的表皮金黄，内部面团充分熟透。因为在揉面时，加入水、花生油、白沙糖调和，可让炸熟后的“糊酒”，表皮金黄亮丽，里面的面粉层松脆可口，一层一层内外分明，入口即化。加上馅内的花生芝麻，香甜脆酥，非常适合于茶余饭后食用或当成干粮，长期储存。

传说当年郑和西洋远航，从当地招募了部分水手。这些水手家里的妈妈和媳妇做了些“糊酒”，让其带在路上吃，备受其他水手们的喜爱。于是“糊酒”这种适合于海上储备的干粮，在长期走海跑船的人们中流传开来。



开江鱼

□ 张念龙

嘉荫是黑龙江畔的一座小城，与俄罗斯隔江相望。小城不大，很安静，开河后黑龙江却打破了小城的宁静。在江堤上远望，这里江面宽阔，水流湍急，凌汛时期，冰与冰相撞，冰与水相连，千万块冰块翘起昂昂而来，浩浩荡荡而去，撒着欢向下游奔去。

当地人讲，这里还不是最壮观的，最壮观的要到落差较大或是河弯较大的地方去看。落差大的河段，跑冰排的速度快，跑起来很整齐；河弯较大的河段，冰块被突然冲到一处，你拥我挤，相互碰撞，声音很大。

伴随着开江，就能吃上最鲜的鱼了。由于鱼儿忍受了一个冬天的饥饿，体内的脂肪已消耗殆尽，废物也排放得干干净净，因此鱼肉细腻鲜美。

有一套荤嗑儿，当地都称之为四大香——开江鱼，下蛋鸡，回笼鸡，二房妻。开江鱼鲜美，

下蛋鸡鲜香，回笼鸡香甜，至于二房妻那是东北人互相取乐的玩笑话。做开江鱼还讲究原汤化原食，何况原配？正所谓“草菅白兔，东走西顾，衣不如新，人不如旧。”二房妻哪里比得过原配？

江畔的女人勤劳质朴，做鱼的速度快，围裙一扎，袖子一挽，不一会儿就能闻到浓浓的香味。据她们说，鱼不能洗得太干净，洗得太干净炖出来的鱼就不鲜了。而且要用江水来炖，冰块被突然冲到一处，你拥我挤，相互碰撞，声音很大。

开江鱼的种类很多，总结起来有“三花五罗十八子七十二杂鱼”。“三花”即鳌花、鲈花、鲫鱼。“五罗”即哲罗、法罗、雅罗、胡罗、铜罗。至于十八子和七十二杂鱼，估计是泛指，具体指哪些，至今还没有统一的标准。

限硫令催生航运业能源革命

理韩雪岭介绍。

网络建设方面，中国石化在上海和浙江区域港口已经具备了低硫重质清洁船用燃料油供应能力，2020年1月1日前，将在国内主要港口全面供应合规稳定、绿色环保的低硫重质清洁船用燃料油，同时将在新加坡、汉班托塔、ARA区域(安特卫普-鹿特丹-阿姆斯特丹)等全球50多个重点港口具备供应能力。

中国石化燃料油销售有限公司执行董事、党委书记刘祖荣表示，未来，根据市场情况，中石化将优先满足国内市场和战略合作客户，优先满足中国企业走出去，助力“一带一路”建设走深走实。

多元发力保障清洁能源供应

6月5日，舟山新港工业园区碧

空如洗，2座纯白色LNG储罐反射着耀眼阳光。“这是我们一期工程建设的2座储罐，每个容量16万方，旁边还有2座正在建设。”新奥(舟山)LNG接收站是国家核准的唯一由民营企业投资的接收站项目，集LNG接收储存、气液外输、分拨转运、船舶加注、应急调峰等多业务、多功能于一体，其中船舶加注功能为国内接收站首例。

新奥能源贸易集团国内贸易群总经理杨钧告诉记者，法国达飞海运集团正与他们接洽，为9艘LNG动力22000TEU集装箱船寻找加注站点，这批船将从2020年开始陆续投放于市场。

应对限硫令，除使用低硫油，船东们正在尝试各种合规方式，如使用LNG等清洁能源、加装尾气后处理、使用岸电等减排替代措施。“经

济性和便利性是船东选择污染控制措施的主要考虑因素。”交通运输部海事局危管防污处副处长张春昌指出。

应对全球减排压力，中远海运试水建造并投入运营了6艘LNG运输船舶。陈吉告诉记者，2018年这6艘船节约燃油19.4万吨，减少CO₂排放1.2万吨，减少NO_x排放1.3万吨。“但国内天然气燃料供应和加注服务链需加快建立和完善。”

与沿海相比，内河船应用LNG动力的历史更悠久。早在2010年，一艘LNG动力船舶“武拖302”开创了我国船舶使用LNG的新纪元。

截至2018年底，据不完全统计，全国已有LNG燃料动力船舶约300艘，其中三分之一在江苏，这与该省积极布局LNG加注站是分不开的。

6月3日，记者来到位于南京八卦洲的全国首座水上LNG加注站“海港星01”号，前来加注的“鸿运2006”轮仅用半个小时就完成所有操



皖北水乡行船旧俗

□ 刘干

五河县是淮河、浍河、濉河、潼河、沱河五水交汇的地方，因河得名，被称为皖北水乡，早期交通运输非船莫属。因此，船与五河人的命运，紧密相连，在长期的生产、生活过程中，船民逐步形成了自己独特的文化生活习俗。

船是船民的衣食父母，船民对船有一种生死相依的感情。他们爱船、惜船、护船，对船的称谓也比较特别：大船称“宝舟”，小船称“溜子”“划子”“撇子”。船民之间打招呼，从不直接问对方今天船往哪开，而问今天宝舟行哪里？听起来文绉绉的温雅。

舵是船之魂，船民称之为“一家之主”。相传远古时代的独木舟是没有舵的，只能顺水漂流，遇到激流、漩涡或风向不对，就在水中打转，有时甚至船毁人亡。后来发现乌鸦之所以能在天空自由飞翔，原来是靠尾巴掌握方向。船民从乌鸦身上受到启发，便在独木舟上安装了“尾巴”，这便有了舵。

过去，行船靠桅挂桅杆凭借风力风向运行，船民对桅杆十分看重，称桅杆为“将军”，大桅称为大将军，二桅称为二将军，三桅称为三将军。船舶是整条船上最重要和最受尊重的地方，称之为“大王菩萨”。船舶有一把“太平斧”，被称为镇河妖水怪之斧，实际是准备危急时刻砍断绳用的利器(多为斧头或砍刀)。过去称甲板为“锁福板”，橹板为“披水”，桅柱为“将军柱”。

船民以船为家，常年在外，四海漂泊，只有过年时才回到五河停船休息。为讨个平安吉祥，过年时船上也贴对联，对联内容多与船、水、平安、发财、祈福等内容有关，仔细揣摩，颇有文采。比如，船舶两侧的对联是“龙头金角安天下，虎口银牙定太平”，“江河湖海清波浪，通达道途远近游”。经常跑豫皖、江浙沪一带的，就贴上“日行淮北千里，风送江南第一舟”，横批大都是“招财进宝”、“船平水稳”、“四季聚财”等词语；贴在舵两侧的对联是“九曲三湾随舵走，五湖四海任我行”，大桅上贴的是“大将军八面威风”，二桅上贴着“三将军威风凛凛”；船篷上贴着“桅高好比摇钱树，舱深犹如聚宝盆”，“宝货上船千倍利，贵客登舟遇顺风”；舵门上写着“开门看见河中央，吊桶带起四方财”等充满着浓郁的水文化色彩。

船民还敬奉“船老大”，也就是本船的“神”。“船老大”有的是这条船上已故的经验丰富的有威信的船主或技术过硬的水手，如果这条船没有船老大，船主就要用祭物到别的船上去“请”，因此会出现几条船同祭一个“船老大”的现象。

老一代船民不仅敬水神，陆地上的土神也敬。实际上，这是过去船民不懂科学的缘故。因为每座山都有山风，一般都是旋风，风力又比较大，又没有规律，加之有的船工到了山前过于紧张，风不乱，人先乱，导致翻船事故不断，人们愈加相信这是山神在作祟。现代通讯逐渐发达，每条船上都买了半导体收音机，船民提前听广播了解天气预报，每到山前先测算好风力风向，稳稳地把好舵，不烧香，不磕头，也照样平安无事过险关。

(上接第1版)

“混合燃料油中含有其他新型燃料产品，燃油相容性不达标，混合燃油稳定性差，这些因素都会导致燃油质量问题，而化验机构采用传统化验手段是不能有效地检验出这些有害物质。”对此，中远海运采取一系列对策，如通过对燃油系统进行必要的技术改造，减低不同品种燃油混合而破坏稳定性的风险；制定《集团船舶燃油管理指导意见》，指导机关和船舶进行针对性管理；加强船员培训，提高现场操作水平等有效措施等。

油商抢占市场蓝海

限硫令带来的高质量低硫油供应缺口，成为能源市场中的蓝海，国际大型油商纷纷行动，抢占先机。

今年3月，英国石油公司(BP)宣布将在燃料加注中心供应0.5%低硫油，同时公布燃料供应图；埃克森美孚紧随其后，宣布从3月开始在全球

范围内提供合规低硫油，并将于三季度发布具体的产品和供应点。

中国石化新闻发言人吕大鵬表示，控制船舶排放污染是一场全球范围的蓝天保卫战，生产和供应低硫清洁船用燃料油是惠及全球的绿色行动，需要全球各国共同行动。对中国石化而言，这既是挑战，更是为中国及全球海洋大气污染防治贡献力量的难得机遇。

据介绍，中国石化从2017年就开始低硫重质清洁船用燃料油生产研发准备工作。

在生产方面，中国石化布局镇海炼化等10家临近沿海的炼油企业开展资源生产，其中上海石化、金陵石化、海南炼化等3家企业已生产出符合限硫规定的产品供应市场。“我们在低硫油炼化技术方面不断加强科研攻关，以增加低硫油产能和提升炼化技术。”中国石化燃料油销售有限公司是中国石化旗下从事全球船舶油业务的专业化公司，该公司副总经