

城市密码

武昌鱼：游过千年，游进万家

长江日报记者孙笑天

1月8日午餐时间,大中华酒楼(江汉路店)座无虚席。来武汉转车的嵇先生,特意赶到店里点了一份武昌鱼。像他这样慕名而来的外地游客,占了这家老字号顾客的六成。

“才饮长沙水,又食武昌鱼。”70年前,毛泽东主席一首《水调歌头·游泳》,让“武昌鱼”传遍大江南北。然而,被无数人品尝、提及的“武昌鱼”,究竟指向何物?是一条特定的鱼,一道特定的菜,还是一个地域的文化符号?多数食客,甚至不少武汉人,也未必说得清楚。

从千年童谣到科学命名

武昌鱼的故事,要从1760多年前的一场“迁都风波”说起。

《三国志·吴书·陆凯传》记载,公元265年,东吴末代皇帝孙皓由建业(今江苏南京)迁都武昌,国用所需物资由吴地沿长江溯流供给,给百姓造成沉重负担。左丞相陆凯上疏劝阻,引用童谣称“宁饮建业水,不食武昌鱼;宁还建业死,不止武昌居”。

虽然吴人不愿迁都,但童谣从侧面反映,那时的“武昌鱼”已是声名在外。

此后千年,武昌鱼频繁在文人诗词中游戏。从唐代岑参的“秋来倍忆武昌鱼”,到南宋陆游的“亦食武昌鱼”,再到明代何景明的“何须不食武昌鱼”,它成为一种文化意象。但它的真身,始终朦朦胧胧,大抵被当作“武昌那一带出的鳊鱼”。

彼时之武昌非今日之武昌,而是今天的鄂州。公元221年,吴王孙权在此筑城,并更“鄂”名“武昌”,寓意“以武而昌”。今天的武昌最初亦由孙权建城,名夏口。1000多年的历史变革中,两地名称反复变换,直至民国初年形成现今的格局。

流传1000多年的武昌鱼到底是什么鱼? “关于武昌鱼鱼种,一直有不同看法。”湖北经济学院教授、湖北楚菜研究院院长邹志平长期致力于非遗武昌鱼制作技艺的推广和传承工作,曾撰写《中国武昌鱼》一书。他介绍,早期多数人认为,武昌鱼泛指产自鄂州地区的鳊鱼,主要有三角鲂、团头鲂、长春鳊三种。现在的武昌鱼,则特指鄂州樊口和梁子湖的团头鲂。

为它“验明正身”的,是中华人民共和国成立后的第一次大型湖泊鱼类调查。1955年,中国科学院水生生物研究所易伯鲁等30多位研究人员进驻鄂州梁子湖。工作中,他们注意到渔民口中的“团头鳊”形态独特。经过细致的形态解剖和对比研究,易伯鲁最终确定这是一个全新的物种,并于当年将其命名为“团头鲂”。后续考证指出,千年流传的“武昌鱼”,最佳代表正是梁子湖特有的团头鲂。

团头鲂为鲤科鲂属,有团头、高背、宽腹的特点,是中华人民共和国成立后被命名的第一种淡水鱼类。它的命名者易伯鲁是我国知名鱼类生态学家、华中农业大学水产系创始人之一,后被誉为“武昌鱼之父”。团头鲂作为武昌鱼的学名,也被写入《辞海》。

去年10月,湖北省委农办印发《关于振兴“武昌鱼”品牌的实施意见》,提出将团头鲂列为武昌鱼唯一品种。

一顿饭、一首词和一场科研

历史的巧合,总在微妙处发生。 1956年5月31日,毛泽东从长沙来到武汉,乘轮船查看正在建设的长江大桥。午餐在船上用餐,来自东湖宾馆的厨师杨纯清在轮船甲板上用简易炉灶,为他做了四菜一汤,其中一道就是清蒸武昌鱼。

1993年,杨纯清接受长江日报记者采访时回忆:那天14时许,毛泽东不紧不慢地吃着清蒸武昌鱼,说:“杨师傅,你这鱼做得蛮好吃呵。”

就在那顿饭饭后,毛泽东下水,第一次畅游长江。晚间回到东湖宾馆后,提笔写下了《水调歌头·游泳》。

邹志平考据,1957年1月,《诗刊》创刊号发表了《水调歌头·游泳》,“武昌鱼”随着“万里长江横渡”的豪情,蜚声海内外。武汉市指定武昌大中华酒楼挂牌供应武昌鱼,该酒楼也由此以烹制武昌鱼为主的淡水鱼类菜而闻名于世。

1959年,武汉市各大宾馆饭店的名厨汇聚大中华酒楼,举行隆重的“武昌鱼”命名大会,将樊口鳊鱼更名为武昌鱼,武昌鱼的做法快速增加到30多种,成为楚天名菜。

名声带来了市场需求,但野生的武昌鱼就那么多,怎么够?就在这当口,科学的力量发挥了作用。

武昌鱼声名鹊起的同时,中国科学院水生生物研究所的科研工作也在深入。曹文宣、柯鸿文等科学家深入梁子湖数年如一日,系统研究了团头鲂的繁殖习性、生长特性和养殖技术。1965年,团头鲂的人工繁殖、鱼苗培育以及与家鱼混养等关键技术相继取得突破。

在人工饲养条件下,团头鲂以各种草类为主要食料,成活率高,生长周期短,脂多味美。这意味着,武昌鱼不再是只能“靠天吃饭”的湖鲜,而成了能推广全国养殖的优良品种。

据报道,到1972年,包括黑龙江、新疆等全国21个省引进了团头鲂苗种,且生长良好。一条鱼,就这样从梁子湖“游”向了祖国大江南北,甚至还走出国门。

2006年,邹志平随师傅卢永良教授前往日本参加厨艺大赛,曾见到一本几十年前的日本菜谱,里面有一道菜就是清蒸武昌鱼。

从“看鱼”到天天有鱼

1月10日一早,蔡甸市民老张赶到菜市场,精挑细选了三条武昌鱼。

“腌腊鱼,过年少不了。”他边挑边说,“现在想



邹志平到梁子湖捕捞武昌鱼。

记者手记

一条鱼 见证时代变迁

我们常品尝一道菜,却未必深究其来处。“武昌鱼”便是如此。

它在诗句里,在酒楼的招牌上,在寻常人家的餐盘中,也在一段跨越千年的历史、科学与生活的宏大叙事之中。

它名为“武昌鱼”,原产地却在鄂州,又深受武汉人喜爱,这份微妙联系,藏着的是地名变换的历史。

它从三国的童谣中游来,在1955年被科学家“验明正身”,定名团头鲂。

次年,毛泽东主席在武汉品尝清蒸武昌鱼,随后写下“才饮长沙水,又食武昌鱼”,让这条鱼享誉大江南北。

名声催生需求,科研适时接力。科学家们实现人工繁殖技术突破,让这条鱼游出湖北,游向全国。

如今,老字号门前游客慕名而至,非遗技艺让它百味纷呈,科学家的探索已指向未来——让鱼刺消失。

这条鱼的故事里,藏着时代发展的轨迹、百姓生活的变迁。几十年前,一碗春节里只能看、不能动的“看鱼”,是物资匮乏时代的特殊年俗,蕴含着人们“年年有余”的朴素期盼。

如今,全国人均年占有水产品由0.8公斤跃升至50公斤以上,“天天有鱼”已成为寻常。

这条鱼游过千年,最终游进亿万家庭热气腾腾、蒸蒸日上 的日子里。

(长江日报记者孙笑天)



清蒸武昌鱼。

新华社沙特阿拉伯吉达1月17日电(记者罗晨 王海洲)17日在沙特阿拉伯吉达进行的U23男足亚洲杯四分之一决赛中,依靠守门员李昊的神勇发挥,中国队在点球大战中以4:2(120分钟0:0)战胜乌兹别克斯坦队,首次晋级该赛事四强,再度创造历史。

中国队以小组赛1胜2平的战绩,作为D组第二历史首次晋级淘汰赛,已然创造了历史。这场胜利让中国队又书写了新的历史。

这是乌兹别克斯坦队连续第五次晋级亚洲杯淘汰赛。两队在常规时间互交白卷。乌兹别克斯坦队在控球和进攻组织上占据明显上风,控球率超过70%,28次射门,8次射正,多次给中国队制造威胁。然而,中国队凭借坚韧的防线有效抵挡住对手的进攻,尤其是中国队门将李昊延续小组赛阶段的神勇表现,多次贡献精彩扑救,力保球门不失。

加时赛阶段,两队依旧陷入僵局,在进攻端都未能把握住机会,比赛最终被拖入点球大战。

在点球大战中,李昊再次发挥神勇,在第四轮扑出点球,王博豪打进制胜点球,最终中国队以4:2淘汰乌兹别克斯坦队,昂首挺进半决赛。

中国队主教练安东尼奥在赛后新闻发布会上表示,这场比赛“对我们来说非常艰难”,“我们(对这一结果)感到非常高兴,因为这对我们来说具有历史意义,这是我们的梦想”。

李昊也在赛后新闻发布会上说:“我现在非常开心,现在就想享受这一刻。下一场比赛我们 also 想要去赢下来。”



1月17日,中国队门将李昊在比赛中。 新华社发

U23国足门将李昊：扑出点球前我就知道对手要往哪踢

“我扑出的那个点球,对手罚球前我就知道他要去哪踢,我还和他说了,但他不信任我,还往那个方向踢,那我能不能扑出去吗?”赛后发布会上,U23国足门将李昊笑着回忆自己扑出点球的瞬间。

在17日结束的U23男足亚洲杯四分之一决赛中,中国队通过点球大战击败乌兹别克斯坦队,史上首次挺进半决赛。本场比赛,中国队门将李昊发挥神勇做出8次扑救,并在点球大战中扑出关键点球。

点球大战间隙,李昊多次被镜头捕捉到查看自己水壶上记录的乌兹别克斯坦队球员罚点球习惯。“我们确实是对点球大战有准备,其实每场比赛都有准备,今天正好用上了。”

“到了加时赛我开大脚有点开不动了,但扑球不需要用太大劲,没那么累。我现在非常开心,现在就想享受这一刻。下一场比赛我们也想要去赢下来。”李昊说。

中国队主教练安东尼奥表示:“乌兹别克斯坦队有球能力很强,对我们来说今天的比赛很艰难,很难保持和之前比赛一样的强度,但我们这些球员表现非常好。我们(对这一结果)感到非常高兴,因为这对我们来说具有历史意义,这是我们的梦想。更衣室有一个盛大的派对,大家都很激动。”

20日,中国队将在U23亚洲杯半决赛对阵越南队。2025年11月,以本支U23国足为主要班底的U22国足曾在“熊猫杯”国际足球邀请赛中0:1不敌越南U22国家队。“明天我们会开始分析越南队,我了解越南队,之前我们在成都和越南队有过交手。”安东尼奥说。

新华社沙特阿拉伯吉达1月17日电