

□季明

跟着鱼儿走

自给性捕鱼也被人们称为“养家糊口式捕鱼”，它的历史几乎和人类历史一样古老。

起初，鱼肯定是一种转瞬即逝的食物，因为离开水后它们在热带气候中会很快变质，数十年来那些从浅水层采集到的淡水和咸水软体动物同样是如此。人类在刚开始狩猎和采集食物的时候，采用的是比较原始的技术，基本上只能通过细心的观察和熟练的跟踪技巧。

大约在190万年前，人类学会了如何使用火。火带来了温暖，使猎人们能够烹调食物，也许还帮助他们认识到鱼肉是可以烤干的。鱼干好处众多：它们很轻便、易于携带，可以叠放在薄薄的皮袋里，还可以直接吃或在短时间内烹饪好。对于四处走动的人来说，鱼干就是一种类似于牛肉干的口粮，只不过这种口粮来自水里而非陆地。《鱼宴》的作者认为，从人类学会用火的那一刻起，鱼就开始从“机会性食物”转变成更具价值的食品。

在大约4.5万年前，一些具备娴熟捕捞技能的猎人，为了捕鱼而穿梭于东南亚与新几内亚和澳大利亚之间的岛屿。当时，冰期的最后一次大寒流使全球海平面下降了约90米，巨大的大陆架露出海面，西伯利亚和阿拉斯加之间、英国与欧洲大陆之间都出现了大陆桥。在1.5万多年前，全球变暖，不断上升的海平面淹没了低洼的海岸，造成河流泛滥，形成大片浅滩、丰饶的渔场和可供软体动物栖息的河床。

正是在这种快速变化的气候当中，三角洲地区、江河入海口以及盛产鸟类、鱼类和软体动物的沼泽地区兴起了自给性捕鱼。考古学家在这些地方找到了早期人类用于捕鱼的工具，包括鱼钩、带倒刺的长矛、浅水陷阱和渔网等，它们都从猎杀陆地动物的工具改造而来。到公元前8000年左右，波罗的海沿岸的大型河谷和日本北部地区，出现了越来越多以渔业为生的社群。随着人口的不断增加，一些社群在这些地区永久定居，繁衍生息。

尽管海洋面积辽阔，物产丰富，但为了生存，绝大多数人类社群仍然需要不断移动。即使是在最富饶的渔场，人们也要从一个地方迁徙到另一个地方，精心计算着他们每年来回花费的时间，以便能够捕捞到尼罗河沿岸产卵的鲑鱼或日本北部、西伯利亚和北美西部溯游的鲑鱼。冰期结束后，船舶的诞生也促进了人类的迁徙。对鱼类资源的追求，不仅激励着人们不断改进船舶建造技术，也让人类有了远航的动力。

自给性捕捞是人类首次定居美洲的重要因素。《鱼宴》的作者认为，第一批人类定居者是从阿拉斯加沿着太平洋海岸向南迁徙，而不是来自北美中部。在此过程中，迁徙者发现太平洋西北海岸、旧金山湾区、加利福尼亚州南部的圣巴巴拉海峡、美国中西部肥沃的河谷非常适宜居住。自然而然地，这些地区的人口大幅上升，对海床、河床和富饶渔场的争夺也随之加剧。

不过，《鱼宴》的作者注意到，数千年来，自给性捕捞的方式和技术几乎没有发生任何改变。在



“因鱼而起”的文明盛宴

没有鱼干就没有金字塔？没有洞里萨湖的水上人家及鲇鱼，就建不成吴哥窟？鱼类作为水产品的重要代表，是人类最古老的食物之一，并且是海洋生产力发展的基本动力和主流。然而，文明发展过程中非常重要的渔业史，因人类长期的定居生活而容易被忽略或遗忘。考古学者布莱恩·费根的《鱼宴：人类生存进化史》一书，细数200万年以来，人类“因鱼而起”的文明变迁、经济发展与帝国兴衰，揭示了一场鲜活生动的文明盛宴。

史前社会，人们用渔网、长矛、鱼钩、鱼线和陷阱捕鱼。今天，这些用具依旧是主要的捕鱼工具。“其实，捕捞经验、细致入微的观察力、对周围环境的了解及对潜在猎物的熟悉程度才是最重要的，这些专业技能代代相传，并且很少教授给外人。正因如此，公元前3000年后，渔业社会才脱离人类早期文明进入更为复杂的发展阶段。”

成为口粮

绝大多数人类早期文明都在江河入海口、湖泊、河流周边或离海洋很近的地方兴盛起来。所以《鱼宴》直言，没有城外渔村里装满渔获物的篮子和独木舟，很多古代文明根本不会形成。

用鱼作为口粮的最早证据来自埃及。那里的尼罗河鲇鱼很容易被捕获，尤其是在产卵期。渔民们将鲇鱼去除内脏，然后把鱼肉放在大型架子上，让其在热带的阳光下晒干。吉萨金字塔所在小镇就有一座大型的鱼类加工场所。埃及贵族墓葬中的绘画表明，古代埃及渔民多数时候用大型围网捕鱼，而无论是设置围网还是收网，村民们都需要协同作业。千百年来，尼罗河渔民为那些在古

埃及公共建筑、庙宇和墓葬群劳作的人们提供了食物。如果说谷物是田野的产物，那么鲇鱼则是尼罗河的馈赠。

作为口粮，鱼类拥有众多优势。掌握了保存渔获物的方法之后，人们就有可能获得大量食物。他们随时可以把这些食物堆在驴背上或装在马鞍上。最为重要的是，经过处理的渔获物，可以保存几个星期或几个月不会变质。地中海和亚洲很多地方长期与世隔绝，由于长途贸易的兴起，那些地方的人口流动性大大增加，而作为口粮的鱼类为这种地区间的流动做出了极大贡献。

和后来中世纪的旅行者一样，早期陆地商人和远洋旅行者，习惯把鱼干放在动物背上或船舱里。鱼干是第一次把埃及与印度洋和波斯湾的水域联系在一起的食物，人类依靠它，才从埃及远航到印度洋和波斯湾。

而在世界的另一头，秘鲁干燥的北部沿海拥有富饶的鳀鱼渔场，在海床自然上升流的滋养下，渔场孕育了大量的小型鱼类。它们被晒干并做成鱼粉之后，成为当地农民一种重要的食物补充。商队把鱼粉装进背囊，用美洲驼载着进入安第斯山脉，鱼粉成为印加帝国的主要经济支柱。

除了鱼干，水产养殖还提供一些发酵产品。罗马帝国时期，罗马人发明了鱼露。这种酱料的制作原料以小型鱼类为主，其中一些种类的鱼露品质相当高。无论富人还是穷人，都喜欢将鱼露作为调味品，后来鱼露贸易也逐渐国际化，其路线从北欧延伸到罗马帝国东部，影响至今。

养鱼专业户

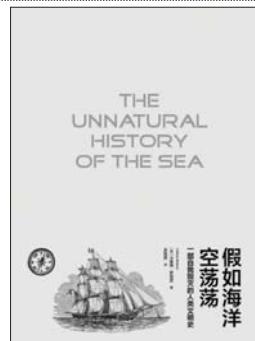
水产养殖业的诞生，归因于城市和农村人口的迅速增加、粮食收获的不稳定性，以及大量商船和战船日益增长的粮食需求。经过千百年的发展，水产养殖业规模越来越大，主要原因是其产品供应可靠且稳定。在这方面，《鱼宴》专门谈到了中国。

在石器时代的中国，捕鱼已是广泛采猎活动的一部分。当时，长江中生长着四种鲤科鱼类，即草鱼、青鱼、白鲢和鳙鱼。它们都在产卵季节从湖泊迁徙到长江，在长江产卵，然后在长江水系数以千计的湖泊里繁殖。早在公元前3500年之前，中国人就很擅长养殖鲤鱼了。鲤鱼多产，生长速度很快，而且不吃自己的幼鱼。养殖的鲤鱼比野生鲤鱼生长得更快，两年内体重可超过40千克，体长

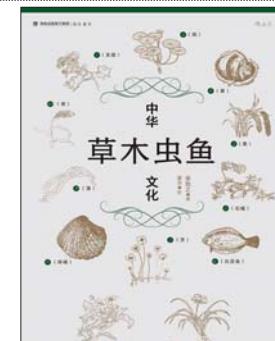
【相关阅读】



《鱼宴:人类生存进化史》
[英]布莱恩·费根 著
李文远 译
中国科学技术出版社



《假如海洋空荡荡：一部自我毁灭的人类文明史》
[英]卡鲁姆·罗伯茨 著
吴佳其 译
培文 | 北京大学出版社



《中华草木虫鱼文化》
童勉之 著
童丹 绘
后浪 | 海峡书局

可达120厘米左右。

《养鱼经》是中国现存最古老的养鱼专著，托名为春秋时期的越国大夫范蠡所写。该书趣味横生，还带有些许神话色彩，但其中关于养殖鲤鱼的建议却写得非常平实具体：“以六亩地为池，池中有九洲。求怀子鲤鱼长三尺者二十头，牡鲤鱼长三尺者四头……池中令水无声，鱼必生。”在“二月上庚日”，把鱼放入池塘里产卵。《养鱼经》还建议在农历四月和农历八月之间系统地往池中放养六只鳌，认为鳌是神圣的守护者，可防飞禽袭击。

一年后，鱼的产量是惊人的。至来年二月，《养鱼经》写道，“得鲤鱼长一尺者一万五千枚，二尺者四万五千枚，三尺者万枚，枚值五十，得钱一百二十五万。”该书建议留下2000条2尺长的鲤鱼作种鱼，并将剩余的鲤鱼全部出售。根据《养鱼经》的估计，年复一年，鲤鱼的产量将多得不可称量。这些经验对后世影响很大，《养鱼经》堪称养鱼教科书。

到了汉朝，中国南方农民仍按照这些古法建造鱼塘和储水池，进而创新在里面种植荷花和荸荠，然后饲养鲤鱼和乌龟。他们还在池塘边种植树木，把用来耕种田地的水牛绑在树边。在北方地区，当时黄河沿岸支流遍布灌溉渠，人们可以利用重力作用将河水引入农田和鱼池。

唐朝时，鲤鱼养殖的黄金时代戛然而止。唐朝皇帝姓“李”，与绝大多数鲤科鱼类名字的发音相同，因此朝廷颁布了禁止鲤鱼养殖的圣旨，食鲤鱼者杖责五十。不过，《鱼宴》认为，这道圣旨对于日益依赖鱼类的社会而言可以说是“塞翁失马，焉知非福”，因为它促使人们开始养殖其他新鱼种。比如鳙鱼，这种鱼体型较大，生长迅速，非常适合水产养殖。除此之外，养鱼户们还养殖白鲢，它们以浮游生物为食，种群密度较高。

而且，鱼塘主很快就发现，鳙鱼、白鲢、草鱼和鲮鱼可以共存于同一水体中，并且每种鱼只在自己喜欢的环境中活动，比如草鱼在水体最上层觅食，白鲢和鳙鱼则在中层觅食，鲮鱼在水底觅食。如此一来，鱼类产量飙升，同时也违背圣旨。另外，得益于基因突变，金鱼也在这个时候出现了。这种鱼被人们当作观赏鱼，饲养在王公贵族的池塘里。

到了明朝，政府大力扶持水产养殖业，鼓励农民向皇室和集市供应新鲜鱼类。此外，明朝政府还劝说农民使用更先进的水产养殖技术，比如鱼类疾病控制措施以及给养殖鱼类提供食物和肥料的先进设施等。政府要求养殖户给水体添加动物粪便和有机废料等肥料，以保持高生产力。除了种桑养蚕以外，养殖户们还在池塘旁边建造了猪圈和鸡圈，这样家畜的粪便就不会被浪费。每当需要排空池水以便维护时，养殖户会挖出鱼塘底部的淤泥给农作物施肥。

在南方地区，鱼甚至可以用来帮助清理被堤坝包围的山腰田地。一旦雨水淹没了田地，农民就会买些小鱼苗，把它们放入田里进行养殖。两三年后，这些鱼就会吃光田里杂草的根，田地因此又可以重新耕种。此后，农民会把鱼卖掉，开始在清理干净的田里种植稻谷。

时至今日，我们仍不禁感叹古代中国水产养殖理念之先进。

(作者为书评人)