

垃圾不落海：舟山渔民新风俗

□来其

卸下鱼货之后，将一袋袋废塑料瓶等船上垃圾带上岸来，这已成为舟山渔民的新风俗。海洋垃圾，尤其是塑料垃圾，一直是公众最为关注的环境问题之一。

全球海洋垃圾正以每年超过800万吨的速度增长着。这些塑料垃圾，海洋哺乳动物吞食后会直接死亡。更可怕的是，它会逐步分解成微塑料。

“微塑料”是指直径小于5mm的塑料碎片和颗粒，被称为“海中PM2.5”。它会进入鱼类、贝类等体内，最终影响整个食物链安全。

舟山有十万渔民，现在生活条件好了，在海上渔民都喝瓶装水，每位渔民一天喝一瓶，也会有十万只塑料瓶被丢进大海。

2019年，舟山倡导废塑料瓶不落海，该年10月12日，浙定渔11116号回港，首先“下船”的是三只满满当当的垃圾袋，由此拉开了舟山渔民海上作业时废塑料瓶带回港的序幕。

这个政策能得到拥护，在于渔民们的切肤之痛。捕鱼30多年的舟山渔民郑伟庆曾感叹：有一回一网下去，拖上一网的塑料瓶和烂网，只能从垃圾堆里翻鱼。还有位渔民说：过去习惯了，垃圾随手扔，认为介大的大海怕啥。前几年在长江口拖虾，拖上来垃圾吓死人，一船也装不过。

舟山渔场是浙江、江苏、福建和上海三省一市渔民的传统作业区域。舟山渔民也是海上垃圾这一“公地悲剧”的最直接受害者。

现在他们不愿再当受害者，就先从自己做起，不再往海里丢垃圾。

舟山最早的海上垃圾打捞船，是民间自发打造的。

船东杨世钗在嵊泗县经营一家船务清舱公司。他于2015年、2018年分别打造了两艘海上垃圾清理船沧海9和浙嵊清0001号，至今已在嵊泗海域捞起一万多立方米海洋垃圾。

这些垃圾除了是各地渔船上渔民扔的，还有就是到海岛的游客，在海边游玩后喝完瓶装水，随手把塑料瓶往大海一扔了事。杨世钗的垃圾清理船，打捞上来最多的就是塑料瓶。

垃圾清理船每天游弋在嵊泗黄龙、嵊山、枸杞、花鸟等海域，费用不是小数目，两条船共雇佣8名工人，加上燃油、伙食、保养等，每年花费约200万元，这些钱都由杨世钗自掏腰包。



固杭琪 摄

说起来，杨世钗做这事，也与塑料瓶有关。早年他看到了一段视频，央视十三套播的：太平洋捕获的一条鲸鱼，剖开一看，肚子里全是塑料瓶等垃圾。

但他下决心要做这好事，却是在2015年5月。这一天，杨世钗跟往常一样，坐在电视机前收看中央电视台新闻，正好看到习近平总书记当年5月25日考察舟山的新闻。

“绿水青山就是金山银山！”这句话，让坐在沙发上的杨世钗突然站了起来。就在这一瞬间，他做出一个决定：造一艘垃圾打捞船，去海上捞垃圾。

三

海洋环境保护，民间力量不可小视。去年，舟山“渔嫂发力，携手共建美丽蓝港”案例，入选“2020美丽浙江生态环境治理十佳优秀案例”。这个案例的主角便是民间的东海渔嫂。

东海渔嫂瞄准的主要是船用废电池。对海洋环境影响较大的，除了塑料瓶，就是废电池。

中国水产科学研究院东海水产研究所的一项研究结果表明，1节渔用废电池全部溶出的汞、镉、铬、铅等重金属，足以使285立方米水

体内50%的生物急性死亡。

如今，随着灯光围网、帆张网、流刺网等捕捞工具的广泛应用，干电池使用量极速增长。

舟山渔民说，每艘灯光围网、帆张网、流刺网作业渔船，每月消耗1号干电池分别在420节、210节和160节左右。

这些电池在海上耗尽电量后，以前都是扔到海里的。

浙江等沿海省份虽然已在开发绿色替代产品，但由于各种原因，还没被渔民普遍接受。

作为试点，嵊泗渔政部门曾实施回收废电池每节奖励一角钱的办法，鼓励渔民将废电池带回来交给回收站。舟山渔嫂，更是发挥“枕头风”作用，督促渔民回收废电池。

“老婆有命令，废电池带回来，阿拉总要听嘛。”渔民这样调侃着。

去年12月16日，从事近洋张网作业的浙岱渔09617船，在出海6天后带回296节废电池，交给岱山县长涂镇渔嫂协会会长胡松素。

62岁的胡松素，带领一群平均年龄超过50岁的渔嫂回收废电池。截至今年8月底，共回收废电池17758节。

渔民们的环保意识不是从天上掉下来的，长期的海上作业，让他们养成了“什么都往海里扔”的习惯。如今把塑料瓶、废电池带

回来，一方面是渔民日益认识到保护海洋资源就是为子孙后代积德，另一方面是他们向来习惯于生活上听“贤内助”、生产上跟“带头船”，这两拨人一努力，“垃圾不落海”就渐渐成了渔村新风尚。

四

除了塑料瓶、废电池，还有种“垃圾”——渔船上油污水。

渔船开捕时，因机器渗漏、维修以及机舱清洁而产生的油污水，常被储存在机舱底部。到一定量后，渔民就将这些污水排入大海。

明知道油污水排放入海，会对海洋造成污染，直接影响鱼虾的生存环境，但渔民也无可奈何。油污水不排进海里，积在船上怎么办？

这个无法靠渔民们的个体力量，需要全社会来努力。

如今，舟山许多船长24米以上的渔船，安装了油污水分离器。

在渔船机舱间，一人高的油污水分离器摆在柴油发动机边上，舱底水中所含的少量油污经它分离后输入残油柜。残油柜内的油污在渔船回港后处理。

说是“少量”，集拢起来也不少。

就以300艘拖虾船为例，一个航次一般为半个月，每艘船平均年作业约18个航次，一个航次产生残油约0.1335立方米，那么300艘拖虾船通过油污水分离器，每年能分离油污约720.9立方米。

油污水漂浮在海面的厚度极薄，一般不超过1毫米。以此计算，一个油污水分离器，一年相当于让72.09万平方米的海面免穿“脏衣服”。

光有油污水分离器，如果积存起来的残油，带来港后没地方可回收，还是起不到作用。

如今，在沈家门中心渔港，建起了一座渔船污染物智能化防治项目——“海洋云仓”。它不仅能回收处置渔船含油污水，而且能够全流程监管“哪艘船在什么时候把污染物交给了谁，有多少，最后去了哪里”。

科技赋能，有了“海洋云仓”数据，就可以实行环保码管理制度：渔船出海3个月以上未交过含油废水，“海洋云仓”管理后台将赋予绿码；3个月以上未上交的，被赋予黄码；超过6个月未上交，将会变成红码。黄码、红码渔船将被重点监管教育。

大海不是垃圾场，并不是想不是就能不是的。渔区“垃圾不落海”挑战的是千年形成的渔村旧习惯，新文明的形成需要多方发力，久久为功。

虞之留痕



当我造访沈从文先生笔下的湘西时，感觉是从味蕾上开始的。

或许可以这么理解，湘西的诗情画意是种味觉，精致的口感就是它的标志。就譬如我面前的这道“打鼓皮”，又称“打骨皮”，得用湘西土生的牛，剔下肋骨边的肉去做，一头健壮的牛也不过剔得十几公斤而已。大师傅用精妙的刀法将牛肉切成匀称的细条，焯水爆炒，生抽、老抽、黄酒洒过，便是一地香气四溢的世界。小红椒、小青椒、鲜花椒、野山椒，一股脑儿地撒下去，湘人的蛮霸就滋滋地山响了。这种辣，是鸡爪抓挠的那种，却又分明带着鲜爽——一条条牛肋骨肉，在萝卜干和小米椒的助力下，那骨髓里的鲜都沁出来了。热油淋过的汤汁又是极麻的，一勺下去要把舌头都酥下来了，却还让人停不下来。

“人间百味，辣属第一”，那可味道比辣更辣，我自造了一个词，称之为“火鲜”，火辣辣却又极鲜的。这道菜对于我这“江浙人士”显然辣度超标，但在湘西却是司空见惯的。湘西东南西三面环山，北有洞庭湖，一年三百六十五天里两百多天有雨，湿热潮湿。湘西人吃辣椒是为了去湿气、养脾胃，早在清初便有记载。像这里妹子汉子的性格——爽利，豪气，要把虚情和客套赶跑了似的。

岳母直叫好吃，翻了翻锅里的肉，却发现下面一层是炒萝卜，不免有些失望。我倒是笑了，之前听店家介绍说，他们做土家菜就是习

食在湘西

□俞天立 文/摄

惯上肉下菜的，是因为从前土家祖先生活贫困，为节省物料，就形成了用素菜垫底、荤菜覆面的饮食传统，这也是“土家十大碗”的基本样式。土家十大碗，起源于民间节庆办酒的十道菜式，凡遇到岁时节令、婚丧嫁娶、乔迁起屋、添丁进口，必会用自家的鸡鸭鱼肉，备好十口蓝边碗装盛，遂成固定餐仪的。菜式各地有所差异。而这“打鼓皮”，应该就是当地的“一大碗”了。

还有土家吊锅饭不得不提。吊锅是用天然精铁制成的，据说边加热边吃可析出铁元素，对健康极为有益。它融合了萝卜和腊肉、腊肉的醇香与萝卜的鲜嫩相得益彰，像相依相偎的一家人。服务生拌了又拌，米饭在其中仿佛享受搓澡，滋滋作响。这米饭的白、萝卜的黄、腊肉的黑，犹如织锦，可人又可口。土家人无腊不欢，腊肉口感比江浙的厚重，在辣油裹挟下更是奇香撩人，在味蕾上烙下深刻印记。我忽然想起身边小吃吃不消这个，于是又加了个清淡的人参菜方才安顿好她。“真好吃，就是太辣了！”我对岳母说。她边吃边点头。一旁的岳父却皱着眉头。我们一家子来湘西不过短短两日，我那随行的岳父就直拉肚子，仿佛团着一股火，烧得肠胃都热辣辣酥酥的。“十里不同风，百里不同俗。”中国的饮食文化差异竟有如此之大，这一点肠胃最有发言权。他下定决心说吃完这顿，说什么也让店家别再放辣了！

说完湘西的食，再说说湘西的饮。

我们是从张家界来到凤凰古城的。沅江辽远苍茫，犹如一条白练，极佳的水质酿就了湘西特有的酒文化。我们的探寻就是从米酒开始的。

夕阳余晖下，凤凰古城那一声声、一阵阵独特的鼓声，吸引着南来北往的客人——两面大鼓对街而置，在苗家妹子的敲击下表达着古城的热诚。那醇醇的酒香，若有若无间最是勾人。坐定点上菜吃了一会，忽然来了三个湘西苗家妹子，一袭蓝白民族服装，高耸闪亮的头饰，缀着银花银针，仿佛苗寨朵朵洁白透亮的祥云。她们唱着清亮的山歌，款款趋近，在岳

母面前停下脚步。三人列成一排，端着银碗呈阶梯状，形成一个铜壶滴水似的“漏刻”，这阵仗把我们一行惊了个大跳。“你们这是？”“这是我们的敬酒仪式呀。”姑娘们齐声说。这倒是稀奇。每桌有两位客人可以免费品尝苗家米酒，借以感受湘西民风。“在我们苗家做客呀，可是要过三道苗门，唱三回苗歌，喝三次苗家土酒才行呢！”领头的苗家妹子说。原来，在苗家，米酒文化盛行，迎客的酒碗只数可从几个上叠至十几个，谓之“高山流水”，非要客人喝完才是对苗家人的尊重呢。

岳母跃跃欲试，她平素能喝。“喝不下了，记得举手呀！”苗家妹子说。岳母自信地点头仰脸张嘴。领头的苗家妹子便将银碗对准了她的嘴巴斜倾，苗妹们开始百灵鸟似的唱起来：“哈拉妹子赛——来个妹子赛——”好个高山流水觅知音！那苗歌倒像是助力了酒劲似的，汩汩流下的酒液甫入岳母之口，她便表情狰狞，挤眉弄眼。喉咙咕噜咕噜，那酒水就直溜溜下去了。我刚掏出手机拍视频，她便举手“投降”了。一看视频时长，只坚持了八秒！围观食客都笑得前仰后合。我问岳母什么感觉，调侃她怎不悠着点喝，八秒多丢人呀！她说那酒是清甜爽口，就是那三叠碗的酒不停挹注喂

咙，为了不使酒水满溢出来，就只得大口大口“灌”下肚了。只怪刚才菜吃太撑了，丢人嘞。身旁的妻子自然不服，以身试酒，也只撑了十六秒。“我来试试！”邻桌一位貌似“久经战阵”的壮汉喝道：你们也太弱了！那三位苗家妹子便迤迤走到他面前，照例三只叠碗阶梯状排开，山歌唱起来，美酒流下去。那壮汉倒是有几把刷子，自带信号屏蔽器似的，你唱你的我喝我的，心无旁骛顾自海喝。一分钟过去，两分钟过去了！食客们拍手称绝。“阿哥，你喝了两斤多有的哦！”苗家妹子赞不绝口，笑意盈盈。壮汉拱手回礼，这场“妹子赛”宾主尽欢。苗家的酒醉人，礼更醉人；苗家的茶暖心，情更暖心。湘西的米酒，还有湘西的黄金茶、擂茶，无不让远远近近的访客感受到了湘西乡亲的热情好客。久久留存在我心间的，是和湘西山水一样的美好芳馨。

湘西之行寥寥数日，也算实地浅浅品读了沈从文。

我想，不论是凤凰古城的山温水软，还是张家界的峰奇石秀，一定不能没有湘西特色美食，以及深蕴其间的文化的加持。中国人讲究吃和饮，绝不敷衍。而湘西的魅力和神秘，一半怕是在美食上的。

