

# 雅鱼：来自大自然的馈赠

河流中，一个个俏皮而灵巧的生命出现，这当中最为人们熟知的莫过于鱼类。得益于得天独厚的自然条件，雅安大大小小的河流中鱼类繁多，其中也不乏雅安特有的品种。

雅安的雨，滋养了雅安的鱼，雅安的鱼又抚慰了雅安人的生活。

## 南方有嘉鱼

“鱼知丙穴由来美，酒忆郫筒不用酤。”这句诗出自唐代诗人杜甫《将赴成都草堂途中有作先寄严郑公》(其一)。公元764年二月，杜甫从阆州返回成都，途中诗人作诗五首，而这便是其中之一。

“丙穴”是雅鱼诸多别称之一。细数雅鱼的别称，嘉鱼、细甲鱼、齐口鱼、洋鱼都在其列。

那么“丙穴”二字从何说起呢？先秦时期的《尔雅·释鱼》(第十六章)记载：“鱼枕谓之丁，鱼肠谓之乙，鱼尾谓之丙。”可见“丙”指鱼尾的形状，而“穴”字则更好理解，既是洞穴。熟悉雅鱼习性便知，雅鱼是半洞穴鱼，越冬的时候才去深水洞穴。

到了清代，清末《雅安乡土志》有记载“嘉鱼：由周公水逆行五里黄莺口之麓所产，鳞甲光泽如金，额有须二，似古文丙字。旧有丙穴嘉鱼之目，或好事者名之，然雅鱼此最味美，远近珍焉。”

从这些描述中不难发现，雅鱼这个名称在清朝就出现了，并有丙穴鱼、嘉鱼之称。雅鱼产于周公河上游山麓，古人知道这鱼有在洞穴里生活的习惯，又似丙字状。

如今，雅安民间总习惯把生活在青衣江里的大小鱼类都统称为“雅鱼”。但从生物学的角度来说，雅鱼特指产自周公河及其上游各支流小溪里的两种裂腹



雅鱼(资料图片)



青山绿水的雅安，为鲟鱼提供了优质的生长环境，雅安鱼子酱产量约占全球鱼子酱产量的14%

鲟鱼体重可达200公斤

鱼，它们都有宝剑状骨刺。学名一个叫齐口裂腹鱼，一个叫重口裂腹鱼。

两种裂腹鱼都是在第三纪晚期起源于原始的亚科鱼类，在并不算广阔的水域中，为了更好地获得足够的食物，齐口裂腹鱼进化为以藻类为主食，下颌有锐利的角质层。而重口裂腹鱼唇部变成了软管可以伸展吃虫子，并且触须较长，便于寻找动物性食物。

## 嘉鱼味当鲜

裂腹红尾，形似鲤而鳞如鱗，这便是雅鱼的模样。这种鱼体长，稍侧扁，头呈锥形，口下位，呈马蹄形，天堂骨形似宝剑。

相传，女娲补天时，用尽了七彩石，天却还是有个小洞没补好，成为天漏，这个地方就是“雨城”雅安，女娲在补天过程中，佩剑不小心落入青衣江，化作雅鱼。又传战国时的苏秦离间诸国后，车裂而亡，其佩剑滑落江中，为雅鱼所藏，化为宝剑。

总之，雅鱼头骨上的宝剑成为其“防伪标记”，也被人们寄托了吉祥如意之意。

生活在激流河滩之中的雅鱼，以岩浆为主食，生长极其缓慢，以致肉质紧密细嫩，口感爽滑。因此，雅鱼一直以来都是人们餐桌上不可多得的一道美食。

相传，清末时期，雅州府也多次将雅鱼送入宫中，然而宫中佳肴甚多，慈禧太后迟迟未能品尝。某年春，时任雅州知州带着雅鱼和烹鱼大师亲自去到京城，抛出巨资，

疏通各方，终于将一盘精心烹制的“清蒸雅鱼”摆在了慈禧面前，拈上几筷后，雅鱼肉质鲜嫩、味美无穷，别具一格的风味让见惯了山珍海味的慈禧赞不绝口，连称胜过“龙凤肉”。

回到当下，雅鱼之味依旧大受饕客青睐。肉质细嫩的雅鱼无论清蒸、煲汤还是红烧都十分美味。而砂锅雅鱼，是雅安的一道传统名菜，常在待客筵席中“压轴”出场，让食者对“雨城”雅安念念不忘。

传统砂锅雅鱼最好的搭档，是雅安菜经黑砂锅。白善泥混以煤渣烧制而成的菜经黑砂锅，有很多蜂窝状的小孔，烹饪时能够很好地锁住食材原本的香味。

在菜经黑砂锅内放入鸡块、猪肚条、猪心片、舌片、火腿片、冬笋片、香菇片、鲜肉圆子、蹄筋等食材，加入高汤大火熬煮，最后放入雅鱼和余好水的豆腐条，短短几分钟，砂锅雅鱼的香味扑鼻而来。

菜经黑砂锅保温效果很好，食客入席后，砂锅内依旧保持沸腾状，将雅鱼的鲜香味美发挥到了极致。

## 鱼从他乡来

今年年初，雅安生产鱼子酱的消息在网络上引起广泛关注。新晋“雅鱼”——鲟鱼也因此走进了大众的视野。

鲟鱼是一种冷水性鱼类，水温需要常年稳定在12℃至23℃，一旦温度过高鱼就会死亡。

青藏高原过渡地带的雅安群峰环绕，雪山化冻的水沿着地势蜿蜒而下，汇入雅安天全县的鲟鱼养殖基地。雅安的冰雪融水，成为养殖鲟鱼的关键因素，为鲟鱼打造了“万里挑一”的生长环境。

对于雅安土生土长的鱼儿们来说，鲟鱼这个体型大、寿命长的家伙是一个“外来客”，但雅安的自然环境却又十分慷慨地接纳了这位远道而来的客人，让它成为雅安鱼类的一员。由西部二郎山脉流下的冰雪融水，沿着思经河奔腾而下，通过管道注入161个直径约20米的大圆池中。据介绍，作为洄游产卵的鱼类，鲟鱼的怀卵量与流水有关，流水有助于刺激鲟鱼的性腺发育，使之怀上更多鱼卵。

鱼卵，就是鲟鱼给予雅安最好的回报。

鲟鱼的卵制品，便是与鹅肝、黑松露一道并称世界三大珍馐的鱼子酱，早期的鱼子酱主要取自里海附近捕捞的野生鲟鱼，但由于过度捕捞，20世纪后期CITES(濒危野生动植物种国际贸易公约)全面禁止了野生鲟鱼制品的国际贸易。

这给人工养殖鲟鱼提供了机遇。目前全球60%的鱼子酱产自中国，而四川拥有全国第二的鱼子酱产量，四川最大的鱼子酱生产基地就位于雅安。在这里，既有雪域高原的清澈冷流，又有交通发达的成都平原作为运营基地，取卵、洗卵、沥水、分级、腌制、装罐……鱼子酱的加工过程不能超过15分钟，就要马上装车启运。

2023年，雅安鱼子酱产量达到59.8吨，位居全省第一、全国第二，约占全球鱼子酱产量的14%。

颗粒饱满、清亮透明的雅安鱼子酱，借力四川畅通国内国际双循环的门户枢纽，成为美国、德国、法国等30多个国家和地区民众餐桌上的一味珍馐。

雅安日报记者 鲁妮娜 据《雅安日报》



砂锅雅鱼

## 朱鹮“盼盼”初长成

7月22日，记者从成都市公园城市局获悉，去年入住成都动物园的国家一级珍稀保护动物——朱鹮，已成功繁衍出6只活泼健康的幼鸟，并已对外展出。

目前，成都动物园是我国西南地区唯一一家有朱鹮展示的城市动物园。去年9月，几只朱鹮正式入住，动物园特意为它们量身打造了舒适的新居，确保它们能够在此安心繁衍。

今年春天，两对朱鹮夫妇开始孵蛋。然而，部分蛋在孵化后期不幸破损。关键时刻，动物园工作人员迅速介入，采取人工孵化措施，经过不懈努力，终于在4月24日晚迎来了第一只朱鹮宝宝——“盼盼”的诞生。“盼盼”的成长之路并非一帆风顺，它一度出现肠胃问题，通过精心治疗才逐渐康复，目前正稳步成长中。

据了解，朱鹮分布曾经非常广泛，中国、日本、朝鲜半岛和俄罗斯的远东地区都有它们的踪迹，但由于栖息地破坏、人类捕杀和农药的广泛使用，1981年，全世界仅在陕西洋县发现有7只朱鹮幸存。经过40多年的科学研究和保护实践，这仅剩的7只朱鹮又慢慢在全球扩繁成9000余只的种群。

成都日报锦观新闻记者 李菲菲 成都市公园城市局供图 据《成都日报》

