



滇池重生

▲10月22日，渔民李培光在船尾掌舵，身后的太阳刚刚升起。



图/本报记者胡超、江文耀
文/本报记者庞明广、杨牧源

凌晨5点，滇池南岸，天空还是一片漆黑，只能零星望到湖对岸昆明城区的点点灯光。

渔民张开弟在厨房里扒了两口饭，便与妻弟李培光急匆匆地赶往码头，开始一天的捕鱼劳作。

62岁的张开弟家住滇池南岸的昆明市晋宁区晋城镇余家沟下村，从他家门口走到滇池边只有100多米，这条通往码头的路他已经走了几十年。

从10月16日起，滇池进入持续30天的开湖季。为了保护滇池、减少排放，当地渔民早已不再使用燃油机动船出湖捕鱼，取而代之的是一种传统的三桅帆船。眼下正是滇池一年中最适合捕鱼的季节，赶上风力适合的天气，划出港湾的渔船扬起风帆就能乘风入湖，撒开网就能顺风捕鱼。

和前两年不同，今年滇池的开湖季只允许捕捞个头很小的银鱼和小虾。虽然影响收成，但张开弟一点儿都不懊恼。

“前两年开湖连续捕大鱼，今年湖里的鱼儿

还都没长大呢。”张开弟说，滇池好不容易逐渐恢复了，一定要保护好，不能一味地索取。“等鱼儿慢慢长大吧，不急。”

张开弟至今还清晰记得，上世纪80年代末滇池被严重污染时的那段苦涩日子。“大片大片死掉的鱼被冲到岸上，真是痛心！”他说，那时候自己也没有什么环保理念，总想着滇池会一直清澈，甚至连家里的垃圾也经常倒进滇池上游的小河沟里。

小时候，滇池是张开弟和伙伴们的“游乐园”，他们经常去湖里游泳摸鱼。

年过六旬的张开弟每天都在盼望着，能再次看到清可见底的“母亲湖”。经过30多年持续治理，滇池水质终于实现好转，2018年全湖水质上升至IV类，创下30余年来最好水质纪录。

“以前蓝藻爆发时，打鱼回来全身上下都是脏的，现在回到家里衣服还是干干净净的。”张开弟说。

夜幕降临，渔民们结束了一天的劳作。在风力助推下，一条条渔船缓缓靠岸，满载而归。



▲10月22日，渔民张开弟（右）与李培光（左）驾船在滇池捕鱼。

▲左一：10月22日，渔民张开弟（右）撒下当天的第一网。

▲左二：10月23日，风力不足时，渔民张开弟（左）与李培光划船助力。

▲10月23日，渔民张开弟将刚刚捕获的小虾倒入船舱。



在“中国川厨之乡”眉山享受地道的川味

一座城市，一种味道。

2019年“中国菜”艺术节暨川菜产业创新发展大会于10月28日—11月3日在四川省眉山市举行。眉山这座城市特有的味道，又一次呈现在世人面前。

眉山，古称眉州，地处峨眉山阴，岷江河畔，承峨眉之气，接岷江之水。古人形容此地为“坤维上腴，岷峨奥区”，意为“天地间最肥沃的土地，岷江与峨眉间最神奇的地方。”

“千载诗书城，人文第一州”便是对这座安逸小城最好的概括。古眉州养育了一代大文豪苏东坡，东坡美食跟着东坡先生的足迹，走出眉山，走向全国。

作为“中国川厨之乡”，眉山将历史文化、地理条件与现代文明有机融合，创造出集精致与粗犷为一体、融高端与家常于一格的东坡味道，在“一菜一格，百菜百味”的川菜宴席上，站稳了脚跟，走向了世界。

东坡味道：舌尖上的中国记忆

弥漫在眉山大街小巷的“东坡味道”，总是让人流连忘返。东坡泡菜、东坡肘子、东坡肉等一系列“东坡味道”也随着苏东坡的诗词流传千古。

“东坡肘子”是“东坡肉”的孪生兄弟，也是眉山特有的一道名菜。2016年G20杭州峰会国宴上，一道由“东坡肉”改良而成的“东坡牛扒”受到广泛好评，也将东坡美食展现给



色泽诱人，回味无穷的东坡肘子



爽脆甘鲜，唇齿留香的东坡泡菜

世界。

品尝东坡佳肴，舌尖不仅溢满了美味，更是在触碰历史的味道。900多年来，几十代眉山人继承和发扬了东坡美食，逐渐将这些味道做深、做细、做精、做大。以眉州东坡酒楼为例，经过20多年发展，它在全球已拥有150家分店，1万余名员工，成为川派餐饮走向国际的示范领军企业。眉州东坡坚持以传统川菜的精髓融入新式川菜的口感，让美食爱好者品尝到川菜的魅力，无疑是眉山川菜的最佳代表。正如其创始人王刚先生所言，“东坡美食一头连着眉山的泥巴，一头连着世界的嘴巴。”

与此同时，眉山川菜持续在传承中求创新，先后研制、开发出东坡宴、东坡泡菜宴、青神竹宴、仁寿全鱼宴、全羊宴等特色宴……眉山这个“美食江湖”也愈发热闹。

悠久的东坡味道正在眉山焕发出新的生机活力，成为“味在眉山”千亿产业基石。“东坡泡菜”便是其中之一，它凭借低盐脆香的独特风味和绿色健康的营养价值，产品畅销全国各地，跨出国门走向日本、韩国及欧美等70多个国家和地区。

味在眉山：瞄准千亿产业目标

作为美食的沃土，眉山培养出了一大批美食制作行家。据不完全统计，全世界有眉山籍川菜厨师上万名，覆盖了中国所有省区市和全球大多数国家和地区。2017年9月，中国

烹饪协会授予眉山“中国川厨之乡”称号。

2019“中国菜”艺术节暨川菜产业创新发展大会开幕式上，眉州东坡、千和味业、马旺子等餐饮及关联产业链龙头企业联合发起成立眉山川菜产业联盟，这也是全国首个川菜产业联盟。

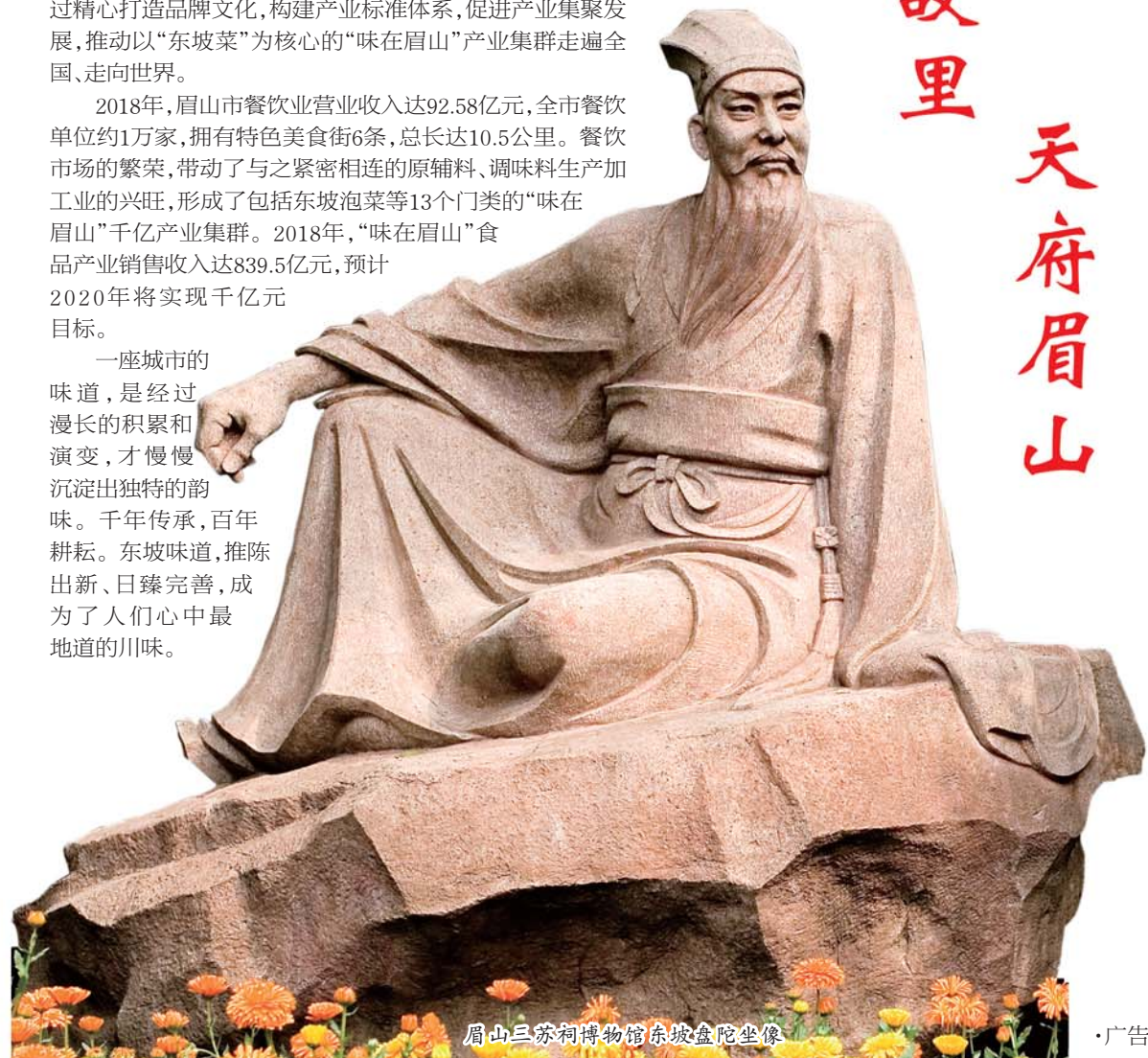
据眉山市商务局局长李红介绍，眉山市先后制定了《川菜产业发展规划》和《餐饮业“十三五”发展推进方案》，组建成立了“味在眉山食品产业学院”和“东坡烹饪学院”……通过精心打造品牌文化，构建产业标准体系，促进产业集聚发展，推动以“东坡菜”为核心的“味在眉山”产业集群走遍全国、走向世界。

2018年，眉山市餐饮业营业收入达92.58亿元，全市餐饮单位约1万家，拥有特色美食街6条，总长达10.5公里。餐饮市场的繁荣，带动了与之紧密相连的原辅料、调味料生产加工工业的兴旺，形成了包括东坡泡菜等13个门类的“味在眉山”千亿产业集群。2018年，“味在眉山”食品产业销售收入达839.5亿元，预计2020年将实现千亿元目标。

一座城市的味道，是经过漫长的积累和演变，才慢慢沉淀出独特的韵味。千年传承，百年耕耘。东坡味道，推陈出新、日臻完善，成为了人们心中最地道的川味。

东坡故里

天府眉山



眉山三苏祠博物馆东坡盘坐像