



A Biography Of The Fish That Changed The World

它们四周永远包围着一群张大嘴巴的掠食者，
那就是人类——
一种什么都吃且比鳕鱼更贪婪的动物。

一条改变
世界的鱼

鳕鱼往事

(Mark Kurlansky)

[美] 马克·科尔兰斯基 —— 著

韩卉 —— 译

文
明
的
进
程

No.

4

中信出版集团

一条改变世界的鱼

——鳕鱼往事

[美] 马克·科尔兰斯基 著

韩卉 译

本书由“行行”整理，如果你不知道读什么书或者想获得更多免费电子书请加小编微信或QQ：2338856113
小编也和结交一些喜欢读书的朋友 或者关注小编个人微信公众号名称：幸福的味道 为了方便书友朋友找
书和看书，小编自己做了一个电子书下载网站，网站的名称为：周读 网址：www.ireadweek.com

目录

引言 海岬上的哨岗

第一部 鳕鱼传奇

第1章 开往鳕鱼岛

第2章 张大嘴巴的掠食者

第3章 鳕鱼潮

第4章 1620年：鳕鱼与新的土地

第5章 不可剥夺的权利

第6章 举世闻名的鳕鱼之战

第二部 极限

第7章 自然界的生生不息与几个好主意

第8章 最后两个主意

第9章 冰岛人预知了万物的有限

第10章 瓜分公海的三场战争

第三部 最后的渔夫

第11章 纽芬兰大浅滩的安灵曲

第12章 自然恢复力遭遇困境

第13章 向西班牙渔船宣战

第14章 向加拿大渔船宣战

厨师的秘宝 六个世纪以来的鳕鱼食谱

译者后记 鳕鱼归来

如果你不知道读什么书，
就关注这个微信号。



微信公众号名称：幸福的味道

加小编微信一起读书

小编微信号：2338856113

【幸福的味道】已提供200个不同类型的书单

- 1、 历届茅盾文学奖获奖作品
- 2、 每年豆瓣，当当，亚马逊年度图书销售排行榜
- 3、 25岁前一定要读的25本书
- 4、 有生之年，你一定要看的25部外国纯文学名著
- 5、 有生之年，你一定要看的20部中国现当代名著
- 6、 美国亚马逊编辑推荐的一生必读书单100本

7、 30个领域30本不容错过的入门书

8、 这20本书，是各领域的巅峰之作

9、 这7本书，教你如何高效读书

10、 80万书虫力荐的“给五星都不够”的30本书

关注“幸福的味道”微信公众号，即可查看对应书单和得到电子书

也可以在我的网站（周读）www.ireadweek.com 自行下载

备用微信公众号：一种思路



引言 海岬上的哨岗

装满青鱼的小车咯吱作响，
鱼儿的命运令人深感忧伤。
那时我还是个懵懂的孩子，
如今已不见鱼随潮汐来往。

——叶芝^[1]，《老渔夫的沉思》

这是几个在北美洲海岬查看鳕鱼的渔民。他们正要去海边巡逻，却忘记了带上铅笔。山姆·李穿着黑色胶皮靴，一身崭新的红色救生衣格外惹眼。天还没亮，他就驾驶着新型敞蓬载货卡车向码头驶去，那是一片水深足以承载浅槽渔船的水域。由于陡峭的小山侧立在水岸边上，仅仅留出一条狭长的陆地，所以货栈、会议厅和渔具店都不得不扩建到浅水中去，下面用木桩高高地支起来。这么做无疑扩大了一部分空间，而过去晾晒大批咸鳕鱼干的时候，这些露天的平地更是十分重要。

用盐腌制鱼干的方法早在30年前就停止了，但佩蒂港看上去仍像个拥挤的小港口。少数几座商业大楼依水而立，居民房则分散在山坡脚下。

莱昂纳多·斯达科和伯纳德·切夫在码头上与山姆会合了。他们一边打着手电筒上路，一边拿山姆的新“夹克”开玩笑，说它是那样光彩照人，以致于他们的眼睛都被刺伤了。一路上，三个人一会儿抱怨渔业政策，一会儿又谈论起昨晚有关在一定程度上重新开放底栖鱼

类捕捞的电视谈话节目。接着，他们爬下莱昂纳多那只32英尺^[2]长、开放式甲板的活板门小船。

当被问及穿着这样的救生衣是否真能浮在水上时，山姆答道：“我可不想为此做一回试验！”船在初秋黎明的第一道曙光中开始行进，两侧几英尺外都是灰蒙蒙的水面，于是这类谈话也就到此结束了。由于海水“温暖”，鳕鱼非常喜欢一年之中的这个时期。但“温暖”只是对于鳕鱼来说的，事实上，海水的温度仅为7℃。活板门小船的船缘距水面只有几厘米高，就在这一天，邻村的两个渔民从船上掉进海里淹死了，人们后来发现了他们的尸体。所以对渔民来说，这种问题通常是不愿提及的。

三人继续向大海行进。山姆是个黑头发的小个子男人，刮得干干净净的脸上泛着淡淡的粉色。此刻，他正缩在那件大红的救生衣里，与身穿鲜桔色工作裤的伯纳德一起站在露天甲板上，面对着黑暗而平静的海面沉思着。莱昂纳多则呆在小操舵室内。渐渐地，阳光照亮了天空，四周温暖起来。而9月的海岸线上，太阳一旦升起，云层就会散开，变成棉花糖般的薄雾，萦绕于山岩与树丛之间。

他们借着路标寻找着渔场。如果发现某块褐色岩石与教堂的尖塔连成一线，或是几幢房子映入眼帘，抑或是看见“夫人岩”（这块岩石看上去很像是一条短裙与一顶女帽，遂由此而得名）上的白色斑点，他们就准备抛锚并开始打鱼了。

今天他们忘记带铅笔了，所以只好向另一艘三人小船驶去。那几个人正手执钓丝捕鱼，山姆几人上前开玩笑地嘲讽那些鱼个头太小，其中一个人扔过来一支铅笔，他们便开始准备捕鱼了。

渔业保护局是纽芬兰目前唯一一家合法的鳕鱼捕捞单位，这些渔民都隶属于此。1992年7月，加拿大政府关闭了纽芬兰海域的纽芬兰大浅滩、圣劳伦斯海湾的大部分底栖鱼类捕捞场。底栖鱼类是指那些生活在海洋深处的鱼类，其中最受欢迎的就是鳕鱼。佩蒂港的鳕鱼捕捞量曾经非常巨大，后来却急剧下降。因此，渔民们早在禁捕令颁布之前就提出过停止捕捞的请求。他们认为，那些离岸操作的拖捞船几乎快把鳕鱼都打捞尽了。20世纪80年代，政府的科学部门忽视了沿岸渔民有关鳕鱼即将消失的呼吁，事实证明，充耳不闻的代价是惨痛的。

现在，已经有两艘佩蒂港的船只加入了渔业保护局，与政府科学部门联手完成一项计划：每个村子派出几名渔民充当哨兵，考察捕捞上来的鳕鱼并向政府科学部门汇报，由此测量出鳕鱼数量的增长情况。莱昂纳多的船只负责大批量捕捞鳕鱼，为它们做好标记后再全部放生。与此同时，另一艘船上的渔民必须捕够100条鱼，解剖后观察雌雄，再从鱼头上取出一小块骨头——耳石^[3]，它具有保持平衡的功能，而上面的环纹则有助于了解鳕鱼的年龄。

这两艘船将在明天或者另一个风平浪静的日子里交换工作，毕竟，他们没必要在坏天气里冒险。尽管在船上做这样的工作只能得到有限的佣金，渔民们仍然乐此不疲。一方面，他们除了获得加拿大海洋局发放的失业津贴外还能有点事做，另一方面，他们正面临着重新开放渔场的持续压力。而这一周争论的焦点在于：能否让每个人都捕几条“仅供食用”的鳕鱼。但渔民的统计结果表明：鳕鱼数量稀少、个头偏小、年龄也以未成年居多，这足以证明目前仍然没有足够的鳕鱼供大家捕捞。

“就是这儿，我们已经到海岬了。”山姆不时地提醒着大家。佩蒂港的渔民们为自己住在北美洲最东部的渔村而感到骄傲，但这只是佩蒂港远近闻名的三大原因之一。这个小村庄坐落于圣约翰斯附近的一座小峡谷里，岩岬丛生，传说，那是千百年来最靠近大西洋北部的鳕鱼渔场。

来到东部海岬也就意味着来到了离爱尔兰最近的北美洲城镇，而这也是佩蒂港得以闻名的第二大原因。尽管佩蒂港的名字源于法语“petit”，但这里的居民全都是爱尔兰人。第五代纽芬兰人操着一口悦耳的南爱尔兰土腔，在纽芬兰海岸，到处都可以听到这样的口音。而佩蒂港简直就是爱尔兰倒过来的缩影。这座小村位于一条小河的河口处，人口已经达到1 000人。北部居住着天主教徒，南部则居住着新教徒，他们以一座小桥为界，互不混杂。山姆、莱昂纳多和伯纳德都是天主教徒，他们出生于20世纪50年代末至60年代初，是最早一代越过小桥玩耍的孩子。山姆后来娶了一位新教徒女人做妻子，而41岁的伯纳德比山姆年轻5岁，妻子也是新教徒。村里唯一的社会冲突已经逐渐逝去，但这只是在鳕鱼消失后出现了新冲突的结果。

对山姆来说，消失的并非只是鳕鱼。他望着远方的地平线说：“连一只鲸鱼都看不见了，什么都没有了。”几年来，他从未见过座

头鲸^[4]爱吃的青鱼和细鳞胡瓜鱼^[5]，鱿鱼似乎也消失了。佩蒂港的渔民们曾经习惯花一个小时在渔港里钓鱿鱼来当鱼饵，现在，他们只能用买来的冰冻鱿鱼了。

鳕鱼在消失之前，每年夏天都会游到离海岸非常近的地方，渔民们设陷阱就可以将其一网打尽。这种精巧的陷阱发明于19世纪的拉布拉多^[6]，它由麻线织成网状，渔民将其抛向海岸边，鳕鱼就会循着网从另一边游来，进入一张巨大的水下麻线网中。它们可以轻易地游走，但大部分鳕鱼都不会离开。这种陷阱无须设诱饵，七八月间撒下去，每天收起两次。一个夏天，就有上千条鳕鱼沿着岩石海岸游进网中。禁渔令颁布的时候，仅佩蒂港就有125个渔民沿水湾深处设下了75处陷阱。

9月，鳕鱼开始向离岸较远的水域游动，手执钓丝的季节也由此开始。手钓可以追溯到铁器时代，渔民们在鱼钩上穿好诱饵，将4盎司^[7]重的铅锤系在鱼线一端垂到水底。佩蒂港的渔民在15~30英寻^[8]的地方捕鱼，他们将鱼线系在手上，一旦感到拖力就拼命拉线，让鱼钩钩住鱼嘴。鱼线必须持续拉动，因为任何松弛都可能导致鱼儿扭动身体并最终挣脱。但是，很少有鱼能逃得出这些渔民的手掌。

鱼钩一旦钩紧，鳕鱼便无法反抗了，渔民们轻易就能将它们钓起。从技巧上讲，拉鱼的第一个动作是最重要的，其次就是体力。渔民们飞快地在鱼线180英尺处拉动，用大拇指与食指大幅度地划弧。要是在以前，他们会每人放出一根鱼线：两根投在船舷边上，等待潮汐涌上来，另一根则投向相反方向。在波涛汹涌的大海里，这样的露天甲板与低矮船舷都是很危险的，但却便于渔民捕鱼。一船三人捕到的鱼重达8~30磅^[9]不等，一条接一条，没有片刻休息的时间。直到甲板和两个3英尺深的货舱都装得满满的，再也塞不下为止。返回的时候，每只船都装载着2 000~3 000磅鳕鱼。有时候，约有50只小船从佩蒂港出发，每只船上两三个人，边钓鱼边开着玩笑。

佩蒂港得以闻名的第三大原因在于：早在20世纪40年代末，村里就取缔了使用多钩长线和刺网渔法进行大批量捕鱼的方式。禁渔令颁布以来，佩蒂港一直是环境保护主义者大加赞扬的对象。这些人指出，在纽芬兰人提出保护环境的20年前，佩蒂港人就已经采取行动了。1995年，一家名为“塞拉利昂俱乐部”的环境保护组织在自己创办的杂志上写道：“从上一代开始，佩蒂港的渔民就宣布多钩长线和

刺网渔法等破坏性捕鱼方式是不合法的。他们只允许以环境保护为宗旨的捕鱼方式，如古老的手执钓丝和……陷阱。”

但事实上，禁令得以执行是因为根本就没有足够的空间供125个渔民在同一个水湾里大批量地捕鱼。“现在，每个人都会毫不犹豫地说那是为了保护环境，”山姆说，“其实根本没那回事，看在上帝的份儿上！那个时候还有足够的鱼让我们捕捞，只是地方不够罢了。”

纽芬兰沿海的渔民只在自己的水湾里捕鱼。如果佩蒂港的渔船想越过水湾最远处的岩岬捕鱼，就必须获得相邻水湾的圣约翰斯渔民的批准。这似乎又把人们带回到了禁渔令颁布之前的年代，那是个礼尚往来的年代，每个人都能分到足够的鱼，唯一能引起冲突的恐怕就只有宗教了。

自从禁渔令颁布以来，礼仪就变得比鳕鱼更为稀有。佩蒂港竟然有6只渔船公然采取刺网捕鱼的方式，后来花了两年时间才通过法律措施和政治压力制止了他们。

山姆、伯纳德和莱昂纳多并不是捕鱼的伙伴。山姆曾经和兄弟一起捕鱼。而与伯纳德搭档了20年的伙伴即使在捕捞底栖鱼类许可证很容易弄到的时候，也没有申请过，因为那时根本没这个必要。如果现在渔场再次开放，则肯定会有更严格的额度配给制度，渔民不可能再得到新的许可证了。所以如果伯纳德和搭档分享这一份额，那可能就不够用了。“也许我会对多年来一直合作的伙伴说：‘对不起，我必须换一个有许可证的人来合作了。’政府想让我们放弃捕鱼，但渔民除了捕鱼又能做些什么呢？”

“这里曾经是一个美好的居住地，”山姆说，“但它再也不是了。”

“简直令人无法相信，”伯纳德说，“几年前，大家还各自做着自己的事情，根本就不会在意别人。可现在谁也不想只看着别人赚钱，而自己赚不到。每个人都盯着别人，我不相信你可以在这儿放个屁而没有一个人抱怨。”

但是，在纽芬兰这个美好的9月清晨，太阳温暖地照耀着，风平浪静，渔业保护局的渔民们情绪不错，因为他们正做着一直以来非常渴望的事情：和儿时的伙伴一同出海捕鱼。

这场捕捞简直是一场灾难。

纽芬兰及拉布拉多鳕鱼又称北方种群，那是一种非常美丽的鱼：橄榄绿的背部点缀着琥珀豹斑，流线型的白色条纹贯穿于斑点背部和白色腹部之间，比起冰岛种群那褐配黄的斑纹来说可真是漂亮多了！渔民们测量着打捞上来的鳕鱼，每条体长都在45~55厘米之间，如此看来，这些都是禁渔令颁布之后才出生的幼鳕，年龄大约为两三岁，还没有成熟。最后，莱昂纳多终于打上来一条75厘米的大鱼，大约七岁左右。如果在十年前，这种鱼是很常见的。而现在，大家都开玩笑地叫嚷着：“哦！天哪！快拿大鱼叉来！帮帮他！”

他们用轻快的土腔嘲笑自己不再是真正的渔夫了，恰巧一股小浪打来，渔船开始打转，山姆哀嚎着：“哦！我要晕船了！”把其他人惹得哈哈大笑。

他们擅长捕鱼，但现在情况变了。他们不再急着把钓上来的鳕鱼扔到甲板上，然后飞快地上好新饵再下一钩，而是小心翼翼地把鱼钩从鱼嘴上取下来，尽可能不伤害鱼身，然后把鱼放在一块板子上测量体长，再使用触发装置将一根1英寸^[10]长的针穿过前鱼背鳍下的肌肉，扣好粘有数字标签的塑胶线。对他们来说，这种事情可不那么擅长。

山姆把一条鱼从鱼钩上取下来时，那条鱼使劲儿挣扎了一下，从山姆手中滑落到甲板上去了。他温柔地小声说道：“哎呦！太对不起啦！”就像是对待家里那条虚弱的老狗一样。打标签用的枪似乎不太灵光，山姆把它拆开又组装了一遍。拆装设备是渔民必备的技能，但这支枪似乎还不听使唤，有时候得试三四次才能把标签打到鱼身上去。鳕鱼的确很皮实，要是这么折腾一条鲑鱼，它就别想活了。当他们终于把它轻轻放回海中的时候，鱼嘴刚一碰到海水，它就马上苏醒过来，一溜烟儿钻进了水底。对鳕鱼而言，海底才是最安全的地方，而这也是它们会被商业性的拖网渔船追杀殆尽的原因。

在为其中一条鳕鱼上标签时，由于穿刺次数太多，它终于还是死了。但这并不会让任何人感到悲伤，因为大家都饿了。伯纳德在船尾摆上便携烤炉，用他那把厚厚的鱼刀将咸猪肉和腌牛肉切成小块，再将土豆去皮切成薄片，然后浸软一片硬面包，加几片洋葱在猪油里煎。他在鱼身每侧纵切四刀取下肉片，又补了两刀去皮。在丢掉没用的部分之前，他剖开鱼肚子看了看雌雄：这是条雌鱼。伯纳德取出鱼

卵放进舷缘上的小筒里，然后快刀在鱼颈上划了两下，取出位于咽部的鱼舌，最后才把剩下的部分丢进海里。

伯纳德搅拌着鱼汤，山姆用铅笔记录着标签号码和鱼身长度。船头那边，莱昂纳多正一声不吭地用带有指套的食指麻利地把一条条幼鳕钓上船来。“莱昂纳多倒玩儿得挺开心！”伯纳德略带嘲讽地说。

伯纳德把食物倒进平底焙锅，放在一块横跨船舱的厚木板上。三个人站在本该用来存储鳕鱼的船舱里，挥舞刀叉吃了起来。这道菜叫做“渔夫汤泡面包”，色泽单一，由灰白色的咸猪肉和土豆片组成，间或掺杂着几块儿颜色略深的腌牛肉，最外面铺着厚厚的白色鲜鱼片，他们就是吃这种饭长大的。品味着儿时的美味，三人不禁回忆起童年的往事。

这群男人没什么运动好聊的，他们没参加过中学社团，也不是曲棍球迷。孩提时代，每当天将破晓时，他们便跟随父亲出海捕鱼，中午上岸后再去上学。而一旦乌云出现，他们就要直奔港口的鱼架，去抢救晾晒着的咸鳕鱼干，把有皮的那面翻上来以防被雨水打湿。

他们不谈运动，只谈钓鱼的事和以前异常寒冷的天气。倒不是说天气变暖了，而是那时没有轻软的人造纤维可以保暖，在回收滴着冰水的钓线时也全靠十根手指，没什么工具可以代劳，整个冬季只能凭借一点点阳光来取暖。1月的捕鱼量一直很好，但自从1957年12月15日针对渔民的失业津贴开始发放以来，就必须从每年的12月15日起一直禁渔到来年春天。几年后，禁渔的起始日期又提到了11月15日。

不过，他们仍然记得在冬天里打鱼的情形。“耶稣基督！”伯纳德说，“下大雪的时候钓鱼，手都冻麻了！那时候根本就没有这种新式衣服、人造纤维。就是已经有了，我们也不知道。”

莱昂纳多应道：“不，那时候还没发明出来哪！”

“上帝啊，那年代真是太冷啦！”

“我们还别无选择！”

“更不能加现在这么多的腌牛肉！”

谈话又转到了食品健康上，这是纽芬兰人最爱谈论的话题之一。传统的纽芬兰食品以猪肉为主，什么东西都要跟肥猪肉一起煮，然后再用油炼过的肥肉块调味。

“对动脉血管有好处！”伯纳德笑道，“你知道我弟弟会怎么说吗？要是你把一样食品摆在他面前，他肯定会问，‘它对身体好吗？’如果你说，‘是啊！’他就会说，‘我可不要！’”

喝完汤，山姆和伯纳德平分了鱼卵，莱昂纳多则负责消灭鱼舌。随后，他们起程回港。今天只标记了40条鱼，最大的也不过76厘米，要是在十年前，这种体型的鱼只能勉强算是中等而已，其中只有三条鱼成熟了，可以产卵。

另一艘船上的几个渔民用三条手线钓了100条鳕鱼，总重375磅，平均每条鱼还不到4磅。而在佩蒂港大丰收的年代，一艘满载300条鳕鱼的船能重达3 000磅！

他们把需要交给科研人员的鱼放在一旁，剩下的鱼按每10磅一袋分装好。以前一条鱼大概就有10磅重，可现在每个袋子里几乎都装着二三条鱼。渔船进港时，有五十多个从其他村子赶来买鱼的人已经等候多时了。

这就是加拿大。有的人拥有正式工作，有的人则靠社会津贴过活，但在这个年头，还是后一类人居多。他们并不饿，只是嘴馋想尝尝地道的口味而已。在禁渔令颁布之前，这里最大的一家鱼肉工厂用拖网渔船把鳕鱼几乎都捕光了，现在只能从冰岛、俄罗斯和挪威进口冰冻鳕鱼。但这里的人还是习惯吃新鲜、纯白的鳕鱼片，如果渔民的女儿碰它一下，上面的神经还会抽动！山姆以前曾送过一船鳕鱼到新奥尔良，主厨还抱怨鱼太新鲜，鱼肉不能粘连在一块儿呢！只有住在渔村的人才真正识货，知道什么样的鱼算得上新鲜：厚而纯白的鳕鱼片要能轻易分开，即使入口也是这样。

就算一个人限买10磅，也还是供不应求。有些没买到的人不甘心地问：“那你们要把剩下的鱼拿到哪儿去呢？”

坐落在北美洲海岬上的佩蒂港，这个千百年来的打鱼天堂，现在却面临着快要没鱼的残酷结局。

[1] 叶芝（1865—1939），爱尔兰作家，被认为是20世纪最伟大的诗人之一，是都柏林阿贝剧院爱尔兰国家剧院公司的创始人，他创作了许多短剧，包括《凯瑟琳女伯爵》（1892年）。他的诗作集结出版，如《回旋楼梯》（1929年），内容从早期的爱情抒情诗到晚年复杂的象征主义作品。叶芝获得了1923年的诺贝尔文学奖。——译者注

[2] 1英尺=0.3048米。

[3] 脊椎动物内耳或无脊椎动物耳囊中的石灰质块。——译者注

[4] 鲸的一种，有圆背和长而多节的鳍状肢的须鲸。座头鲸复杂而与众不同的歌声可以使它们互相识别，这在求偶过程中起着重要作用。——译者注

[5] 一种可食用的小型海鱼（毛鳞鱼属），产于北大西洋和太平洋海域，与胡瓜鱼有亲缘关系并类似胡瓜鱼。——译者注

[6] 加拿大纽芬兰的陆地部分，位于拉布拉多半岛的东北部。早在10世纪，古代的斯堪的纳维亚的海员就曾到过这里的海岸。——译者注

[7] 1盎司=28.3495克。

[8] 长度单位，1英寻相当于6英尺（1.83米），主要用于测量水深。——译者注

[9] 1磅=0.453 592 37千克。

[10] 1英寸=0.0254米。

第一部 鳕鱼传奇

咸鳕鱼干在妓女和健壮的店主眼前铺展开来，他们幻想着能远离这里去经历一场旅行。

——左拉，《巴黎市中心》，1873年

第1章 开往鳕鱼岛

他说那天一定是星期五，因为他除了鱼之外根本卖不出去任何东西，这种鱼在卡斯蒂利亚^[1]叫青鳕，而在安达卢西亚^[2]叫腌鳕鱼干。

——塞万提斯，《堂吉珂德》，1605—1616年

据说在中世纪，有个渔夫抓到过一条3英尺长的鳕鱼，在那个时代，这种体型相当普遍。那还是一条会说话的鳕鱼，但这并不特别稀奇，令人惊愕的是它使用的是一种没人知道的语言，叫作巴斯克语^[3]。

这则民间传说不仅提到了巴斯克人所使用的罕见语言，同时也表明，从未在巴斯克或西班牙海域出现过的鳕鱼与巴斯克人之间存在着某种关系。

巴斯克人是很神秘的。早在有历史记载之前，他们就定居在今天西班牙的西北角及法国西南部。没人了解他们的语言起源，就连这一种族从何而来，至今也仍然是个谜。有一种传说认为，这些红脸颊、黑头发、高鼻梁的巴斯克人就是最初的伊比利亚人^[4]，他们被入侵者逼进这个山区，山区四周环绕着比利牛斯山脉^[5]、坎塔布连山脉和比斯开湾^[6]。除此以外，还有人认为他们就是当地的土著。

这里的山脉因其罕有的粗犷而极富美感，巴斯克人惯于在令人望而却步的悬崖峭壁上牧羊。他们使用自己的语言唱歌写作，这种语言可能是现今欧洲仍在使用的最古老的语言，也是除印欧语系外四种欧洲语言之一，其他三种分别为爱沙尼亚语、芬兰语和匈牙利语。他们还有自己的运动，最出名的就是手球；也有独具特色的贝雷帽，比其他地区的大很多。

虽然巴斯克目前已经分别隶属于法国的三省及西班牙四省，但巴斯克人仍然坚称他们的国家叫尤斯凯帝。尽管四周那些强悍的民族，诸如凯尔特人、罗马人、亚库坦因人、阿拉贡人、卡斯提尔人和后来的西班牙及法国君主制、独裁制、民主制国家都曾尝试过征服、同化巴斯克人，但从来都没有成功过。20世纪60年代的独裁者弗朗西斯科·佛朗哥曾经下令禁止使用古语，这使得巴斯克语不能公开使用。于是巴斯克人就设法使自己的语言适应现代潮流，让它运用得更为广泛。目前，全世界有80万人在使用巴斯克语，每年约有1 000册巴斯克语书刊出版，1/3左右是巴斯克人自己写的，2/3则是翻译作品。

“Nire aitaren etxea/defendituko dut./Otsoen kontra”（我将保卫祖祖辈辈的家园，对抗外来侵略的豺狼）是著名的巴斯克现代诗人加百利·阿瑞斯帝诗歌中开头的几句，加百利是将巴斯克语现代化的开山祖师之一。巴斯克人之所以能够无视镇压及战争的威胁，依然顽强地独立于世，是因为数百年来他们一直保持着强大的经济实力。除了牧羊外，他们还是一个航海民族，以贸易闻名。中世纪的时候，欧洲人食用大量鲸肉，于是巴斯克人就到遥远、不为人知的海域去捕鲸。而他们能够扬帆远航的原因在于发现了大批鳕鱼群，并懂得如何将鳕鱼腌制起来，使它们在漫长的航海途中保持营养而不致腐烂。

不过，巴斯克人并不是世界上第一个知道如何保存鳕鱼的民族。几百年前，维京人就曾经从挪威航行到冰岛，再航行到格陵兰，最后抵达加拿大。这几个地方正是鳕鱼的分布区，所以这绝非巧合。10世纪的时候，索瓦德和他那桀骜不驯的儿子——红毛艾力克因杀人罪被赶出挪威。后来流落到冰岛，又在那里杀了更多人，于是再次受到驱逐。大约公元985年，他们搭乘一艘小船从黑熔岩海岸出发，离开了冰岛。尽管仲夏的北欧已经进入了几乎没有黄昏的永昼时期，但海面上仍然是灰茫茫一片，到处翻滚着白色的浪花。凭借着帆和桨，他们终于登上了一座布满冰河与岩石的小岛，冰河里四处隐藏着危险的冰山，它们矗立着，发出知更鸟蛋般幽蓝的光芒。春夏之交，壮汉们将冰河打碎，断落的冰块落入海中，激起层层巨浪，发出雷鸣般的回响。艾力克决心在这里拓殖，并将小岛取名为格陵兰，意即充满魅力的绿色土地。

然而大约1 000年之后，新英格兰的捕鲸队却高唱着这样的歌曲：“啊！格陵兰没有绿色，它是一片不毛之地；那里只有冰雪，和那喷

气的鲸鱼；要问阳光在哪里，你找不到它的踪迹。”

艾力克在这片并不适合居住的地方落下脚来，继而又尝试着做进一步探险。但他的脚受了伤，只得留下来。他的儿子雷夫·艾力克森继续航行，来到了一个地方并将它取名为石岛。据说，那个地方很可能是拉布拉多海岸附近一片布满岩石的不毛之地，雅克·卡提尔在600年后曾经描述过这片海岸，他写道：“我走过这里的很多地方，但所到之处的土壤全收集起来也装不满一车。”雷夫一行人从石岛往南继续前进，到达了森林岛和藤蔓岛，这些地方到底是哪里，我们至今仍无法确定，只知道森林岛有可能是现在的纽芬兰、新斯科舍省^[7]或缅因州，因为这三个地方森林都很茂密，但藤蔓岛上的野生葡萄在这三个地方都不见踪影。

后来，人们在纽芬兰发现了维京人营地的遗址。这是一个温暖的岛屿，当地居民异常强悍，且对外来者充满敌意。于是，杀人如麻而屡遭驱逐的维京人也许在经过一番审慎的评估后，终于明白了这里根本无法定居，所以才扎下了临时居住的营地。五百多年后，纽芬兰的贝尔萨克族也对约翰·卡伯特^[8]的船队深入自己的领地探险进行过抵抗，这次很明显，贝尔萨克人并没有曲解欧洲人的来意，之后不久，贝尔萨克人就遭到了葡萄牙人的奴役并被赶到了内陆地区，后来又遭到法国人和英国人的迫害，几十年内就绝迹了。

然而，维京人又是如何在荒芜的格陵兰岛和土壤匮乏的石岛上生存的呢？如何准备足够的食物继续向森林岛或藤蔓岛前进的呢？既然不敢在内陆寻找食物，他们怎么还能有足够的食物回航呢？根据历史记载的冰岛传说，维京人在985—1011年间曾经五次远征北美洲，这期间他们吃的又是什么呢？答案是维京人已经懂得把鳕鱼挂在冬天凛冽的寒风中，让它脱去4/5的水分，变得像木头一般，这样就可以保存很长时间了。然后，他们把鱼干折成小片，像啃硬面包一样吃掉。甚至在比艾力克时代更早的9世纪，维京人就在冰岛和挪威建造了生产鳕鱼干的加工厂，还外销到欧洲北部等地。

巴斯克人与维京人不同，他们会用盐，而且知道在风干前加盐可以让鳕鱼更耐储藏，所以巴斯克人所到之处广于维京人。另外，越是耐久保存的货物也越容易交易。1000年，巴斯克人已经成功地把本地鳕鱼市场扩展成为真正的国际贸易了。

地中海国家不仅拥有大量的盐巴，而且阳光也很充足，用盐腌制保存根本不是什么新鲜玩意儿。早在文艺复兴以前，埃及人和罗马人就已经用盐腌鱼干了，相关贸易也发展得颇具规模。同时，腌肉也很普遍，罗马的高卢就因腌火腿和烟熏火腿而闻名。巴斯克人在开始腌制鳕鱼之前也腌制过鲸肉，腌鲸肉与豌豆一道下菜很好吃。而鲸鱼身上最值钱的部分鲸舌，也常常拿来腌制。

20世纪发明冰箱之前，食物腐烂一直困扰着人们。这也大大限制了很多商品的贸易活动，尤其是鱼类。当巴斯克人把腌制鲸肉的技术应用到鳕鱼身上时，这才发现它真是绝好的搭配。因为鳕鱼肉几乎没什么油，如果腌制风干得当就不会腐烂，比鲸鱼的红肉更耐保存，与浑身肥油、自中世纪以来就在北方国家腌制的青鱼相比更是如此。

其实，如果在湿热的地方放置过久，腌鳕鱼干也是会腐烂的。但对中世纪的人而言，它的保存时间已经够久了，几乎可以与20世纪快速冷冻的发明相媲美。腌鳕鱼干不但比其他鱼干更耐保存，味道也更胜一筹。无论是风干还是盐腌，抑或是腌制后再风干，只要妥善保存、避免潮湿，这种鳕鱼干所具有的多种美味就绝不是现今冷冻鳕鱼甚至新鲜鳕鱼可以比拟的。对吃不起鲜鱼的穷人来说，腌鳕鱼干是一道既便宜又营养的好菜。

天主教教义带给巴斯克人很大的商机。因为中世纪的教会规定在斋戒日不得性交和吃肉，但可以吃凉性食物。因为鱼是从海里打上来的，所以一般把鱼肉、水鸟及鲸鱼肉等都算是凉性食物，猪肉则属于热性食物。其实巴斯克人在守斋日就向天主教徒出售腌鲸肉了，因为耶稣是在星期五受难的，所以守斋日就包括了每周的星期五和大斋节^[9]，另外还包括了宗教日历上所有特别加注的日子。这样一来，一年中就有大半年是禁肉日。所以到后来，守斋日就变成了吃腌鳕鱼干的日子。鳕鱼也几乎成了宗教的象征。

巴斯克人每逢星期五就能赚上一笔，但鳕鱼是从哪儿来的呢？他们从来不透露这个秘密。但是到了15世纪，要想再隐瞒这个事实就不容易了。那时鳕鱼已经广为大众所熟悉，而且成了利润很高的日用品，欧洲国家的商业组织开始到处寻找新的鳕鱼渔场。冰岛外海和北海海域都有鳕鱼分布，但在这里打鱼将近上千年的斯堪的纳维亚人却从没见过巴斯克人。从罗马时代起就常在近海捕捞鳕鱼的英国人也没见过巴斯克人。甚至到了14世纪，英国人冒险向冰岛海域挺进，也没

有见过他们。直到后来，法国西北部的布里多尼人偷偷跟踪巴斯克人，才发现了大海另一边的土地。

15世纪80年代，布里斯托尔^[10]商人和汉撒同盟^[11]之间爆发了冲突。汉撒同盟位于德国北部的一个小镇，是在莱贝克领导下于13世纪结成的组织，负责掌管地区贸易，维护商人阶层的利益。汉撒在中世纪德国的上流社会就是同盟的意思。这个同盟把小镇与小镇团结起来，势力遍及伦敦在内的全北欧。由于控制了从欧洲内陆的莱茵河到北欧维斯瓦河^[12]的主要河口，同盟得以控制欧洲大部分的贸易，尤其是波罗的海附近的贸易活动。14世纪，同盟的分支已经北达冰岛，东至里加，南到乌克兰，西接威尼斯的地域。

多年来，同盟在欧洲一直被视为正义的力量，同盟成员曾挺身对抗君主专制的暴虐，打击过剽窃，疏通过运河，建造过灯塔等等。在英国，同盟被称为“Easterlings”（东方人），因为同盟的人来自东部。而同盟的良好声誉则反应在“sterling”这个字眼上，它由“Easterling”衍生而来，意指“真正有价值的”。

但是同盟却开始滥用它日渐高涨的权力，而且在打击垄断企业时毫不留情。1381年，英国发生暴动，追杀当地汉撒同盟成员，所有不会用英国土腔发出“面包和干酪”这几个音的外来者无一幸免。

汉撒同盟垄断了波罗的海的青鱼贸易，15世纪时，他们又想以同样方式垄断鳕鱼干贸易。那时，鳕鱼干已经成为布里斯托尔的重要产品。防御设备周全的布里斯托尔港位于冰岛与地中海之间，尽管水域不易航行，却由于优良的地理位置而迅速发展为贸易中心。同时，它还是冰岛进口鳕鱼的主要港口，是交易西班牙葡萄酒，尤其是白葡萄酒的贸易重地。但在1475年，汉撒同盟却截断了布里斯托尔商人购买冰岛鳕鱼的门路。

托马斯·克罗夫特是布里斯托尔一个富有的海关官员，他曾经与约翰·杰合伙，共同寻找新的鳕鱼来源。约翰·杰是一个布里斯托尔商人，与当时大多数布里斯托尔人一样，他也迷信这样的传说：大西洋某处有一个叫做“海布拉希尔”的小岛，那里的鳕鱼非常丰富。所以在1480年，他派出第一艘船寻找这个小岛，希望发现它。1481年，杰和克罗夫特又驾驶另外两艘名叫“三位一体”^[13]号和“乔治”号的商船继续寻找。冒险的结果在历史中没有记载，克罗夫特和杰也像巴

斯克人一样保持了缄默，从未宣告过小岛的踪迹，历史也认为这次航行失败了而没加以记载。但事实是，这两个人确实找到了相当多的鳕鱼，以致于1490年，当汉撒同盟考虑向布里斯托尔人重新开放冰岛的鳕鱼贸易时，他们丝毫没有动心。

那他们的鳕鱼又是从哪儿来的呢？这些鱼抵达布里斯托尔港时就已经是鱼干了，但在甲板上根本不可能让鱼脱水。他们的船是从布里斯托尔运河出发，然后再向西远航至爱尔兰以西的，那儿并没有陆地可以晒鱼干。既然这两个人还没有找到“海布拉希尔”小岛，便有人认为他们是从某个地方把鳕鱼干买回来的。海关官员进行海外贸易在当时是违法的，所以克罗夫特遭到了起诉。但他坚称自己是在遥远的大西洋外海抓到这些鳕鱼的，最终，他被判无罪，人们没能从他嘴里得到半点天机。

最近发生了一件令英国人感到高兴的事：一封寄给哥伦布的信被发现。信的日期是在克罗夫特事件发生后的第十年，当时，哥伦布因发现美洲大陆而受到世人的崇拜。信是由英国的布里斯托尔商人写给哥伦布的，他们声称哥伦布应该很清楚布里斯托尔人比他更早到过美洲。没人知道哥伦布是否回了信，不过他也没有必要回信，因为捕鱼人总是习惯保守秘密，而冒险家却爱向全世界宣扬。

后来，哥伦布横越加勒比海向西航行，希望找到通往亚洲香料产地的航线，但没有成功。五年后，也就是1497年，卡博托（卡伯特的意大利名字）也从布里斯托尔出航了。他并非要揭开布里斯托尔商人的秘密，而是想寻找哥伦布错过的亚洲航线。卡博托是热那亚人，但由于这次航行是奉英王亨利七世之命，所以他在英国的记载中又被称为卡伯特。英国位置偏北，离香料的航线很远。所以，为了获得香料不得不付出高昂的代价。果然不出卡伯特所料，英王和布里斯托尔的商人愿意提供资金让他寻找北方香料的航线。在他出海仅35天后的6月，卡伯特就发现了陆地，尽管那并不是亚洲。那是一片地域辽阔、由岩石形成的海岸，正是腌制加工和晾晒鱼干的理想之地，而且四周的海域里都是鳕鱼。卡伯特将这一发现报告给英国，并为该地起名为“纽芬兰”（新发现的陆地），他认为，鳕鱼就是这里财富的源泉。37年后，雅克·卡提尔再次抵达这片土地，发现了圣劳伦斯河的入口，并在加斯佩半岛上树起十字架，因此得到人们的敬重。后来，他又向世人宣告那里属于法国。值得一提的是，他注意到有上千艘巴斯

克渔船在那里打鱼。而巴斯克人为了继续保守秘密，从未向任何人透露过这里。

鳕鱼一次产卵上千，
母鸡只下一颗鸡蛋，
鳕鱼从不夸夸其谈。
炫耀自己多么能干，
所以人们看扁了鳕鱼，
却对母鸡大加夸赞。
这个故事告诉我们，
应该学会多多宣传！

美洲诗歌，作者不详

[1] 西班牙中部和北部的一个地区。——译者注

[2] 西班牙南部的一个地区，位于地中海、直布罗陀海峡和大西洋交界处。这个地区有壮观的摩尔式建筑，包括塞维利亚、格拉纳达和科尔多瓦等一些历史古镇。——译者注

[3] 巴斯克人的语言，巴斯克人是居住在西班牙和法国毗邻比斯开湾的比利牛斯西部地区一个民族中的一员，起源不明。——译者注

[4] 外高加索的古代伊比利亚土著人或居民。——译者注

[5] 欧洲西南部山脉，从比斯开湾沿着法国与西班牙边境，到地中海的皮科·德·皮妮特，它高达3404米。——译者注

[6] 大西洋的一个海湾，在欧洲西海岸从法国西北的布列塔尼向南延伸到西班牙西北，呈锯齿状。——译者注

[7] 加拿大东部的一个省，包括一个大陆半岛和毗邻的布雷顿角岛。1867年加入联邦。1610年法国人在罗亚尔港（现为安娜波利斯·罗亚尔）第一次成功地定居。法国和英国曾激烈地争夺过这一地区，即阿卡迪亚的一部分，直到1733年，巴黎协议将法国对北美的占有权移交给英国。18世纪，许多苏格兰人移居此地，因此有了这个名字，拉丁文意为“新苏格兰”。哈利法克斯为首府和最大城市。——译者注

[8] 约翰·卡伯特（1450—1499），意大利裔的探险家，于1497年率领英国远征探险队到达了北美大陆。——译者注

[9] 封斋期从圣灰星期三（大斋节的第一天）到复活节的40天，基督徒视之为禁食和为复活节做准备，需要忏悔的季节。——译者注

[10] 英国西南部的一个城市，位于伦敦西部。12世纪以来一直是一个重要的贸易中心。——译者注

[11] 德国北部过去的自由市，同其周围地区结成了一个经济和防卫联邦。传统上，它可以追溯到1241年莱贝克和汉堡签定防卫联盟的时候，在14世纪，它的力量到达顶峰，它召开的最后一次官方大会是在1669年。——译者注

[12] 波兰的一条河流，长约1068公里，发源于捷克斯洛伐克边境，呈h弧形流向东北、西北，向北注入格但斯克湾。——译者注

[13] 宗教用语，象征基督教中圣父、圣子和圣灵合为一体。——译者注

中世纪的鳕鱼热潮

腌鳕鱼要与芥末酱一起食用，或者在其表面涂上熔化的新鲜黄油。

——塔耶旺，《美食主义者》，1375年

塔耶旺是法王夏尔五世的主厨，这是一道被他写在卷皱纸上的菜谱。正如在他之后的许多厨师一样，他也认为腌鳕鱼干是一种粗糙的食物，必须加点油来润色一下，而新鲜的鳕鱼肉更是平淡无味，必须添上调味料才好吃。他发明了一种新鲜鳕鱼的烹饪方法，还有许多“蘸酱”吃法，看得出，那个时代的人对香料情有独钟。

法国：新鲜鳕鱼

像鲱鱼那样烹煮，再加点酒。吃的时候蘸蘸酱，有些人还喜欢放点大蒜，有些人则不放。

蘸酱配方

牛奶酱：将姜末和蛋黄放入牛奶中，搅匀，煮开。

蒜泥酱：将胡椒粉、大蒜末和杏仁粉放入上等酸果汁内煮开，如果喜欢可以加点白葡萄酒。

姜末酱：将姜末、杏仁粉放入酸果汁内煮开，但不加大蒜。如果喜欢可以加点白葡萄酒。（酸果汁本来是由酸模植物^[1]的酸液而来，后来则用生梅汁取代。）

英国：海贝壳大的幼鳕

在这份用中世纪英文编纂的菜谱中，幼鳕被切成了海贝壳大小的肉块。

将幼鳕切成小块，放入鲜鱼汤或鲑鱼汤中，煮到熟透。再放进牛奶中，加檀香粉、番红花粉、砂糖和胡椒粉。上桌，另配其他几种鱼：大比目鱼、梭子鱼等等，切好，用醋和盐调味。

——耶鲁大学Beinecke图书馆一份作者不详的手抄本，约12—15世纪，其中糖的使用更合于15世纪

[\[1\]](#) 酸模属植物的任何一种，酸模长有酸味的叶子，有时用作沙拉里的绿色蔬菜，尤指蓼科这种在欧亚大陆被广泛种植的物种。——译者注

第2章 张大嘴巴的掠食者

有人计算过，如果每颗鱼卵都能顺利孵化，每条小鱼都能长大成熟，那么，只要三年时间，鳕鱼就可以把海洋填满，到时候你就可以足不沾水地踩在鳕鱼背上横越大西洋了。

——大仲马，《烹饪大辞典》，1873年

本篇的主角鳕鱼可不是个好家伙！

这种鱼天生易于存活且生殖力旺盛，抵御严寒与疾病的能力极强，几乎什么都吃。它可以游到离岸很近的浅水海域，算得上是非常完美的经济鱼类。而巴斯克人很早就找到了鳕鱼产量最丰富的渔场。鳕鱼似乎是生生不息的，长期以来，人们也这么以为，甚至到了1885年，加拿大农业部长还在说这样的话：“除非自然秩序被打乱，否则在未来数百年里，加拿大渔业还是会很兴盛的！”

鳕鱼是杂食性的，什么都吃。它们总是张着嘴在水里游，遇到什么都吞下去，就连同种的其他幼鳕也不例外！正因为这样，新英格兰和加拿大以钓鱼为乐的人发明了不带食饵的钓具，即一种模仿目标鱼种最喜欢摄食的生物外型和动作的假诱饵。而鳕鱼的假诱饵就是一个铅块，通常外型像幼鳕，有时候也像青鱼。

不过，也许不加修饰的铅块就能吸引鳕鱼，英国渔民就曾发现从运河渡轮上扔进海里的泡沫塑料居然也进了鳕鱼的肚子！

鳕鱼的贪婪使它非常容易上钩，但这样就引不起钓鱼者多大的兴趣了。鳕鱼一旦被抓到就不再挣扎，你只需费点力气把鱼拖上来就行，而且它们通常又大又肥！在新英格兰的钓客看来，钓青鱼的乐趣远胜于鳕鱼。青鱼是活动力很强的掠食者，反抗性也很强，一旦上钩就会在钓线的那一端奋力搏斗。这种鱼的肌肉颜色通常很深，而且富

含油脂，这正是生活在中层水域、游泳能力较强的鱼类所具有的肉质。鳕鱼则相反，它的肉以纯白色著名。一大片雪白的鳕鱼片摆在盘子里，甚至能发出熠熠的光芒。鳕鱼在分类上属于鳕目，它们生活在海底，几乎处在无重力的状态下，行动迟缓而懒散，所以白肉正是这种鱼独具的特点。一条鳕鱼也许会在正向自己靠近的拖网渔船面前挣扎地游一小会儿，但用不了十分钟，它就会筋疲力竭地躺在渔网里了。白色肌肉虽然耐力较差，但能快速收缩，所以在水里慢吞吞游荡的鳕鱼，能够一看到猎物就飞快地猛扑上去。

鳕鱼肉几乎不带任何油脂（只有3%左右），而蛋白质的含量却高达18%，比一般鱼肉高出许多。当鳕鱼被晒成鱼干时，80%以上的水分都被蒸发掉了。剩下浓缩的蛋白质，几乎可以达到80%。

鳕鱼浑身都是宝：鱼头的味道比鱼身更好，尤其是喉咙部位，也就是所谓的鱼舌，还有鱼头两侧那一小片肉也甚为鲜美。抵着脊椎骨向后延伸的长管子叫作鱼鳔，鱼用它吸收或排放空气来改变身体的比重。鱼鳔常被用来提炼鱼胶，用于制作工业澄清剂或胶水。渔民有时会炸鱼鳔吃或者把它炖在汤里。鱼子也能食用，生吃、烟熏都可以。纽芬兰人很爱吃鳕鱼卵巢，由于它从尖端分叉，两边都很长，像一条裤子，所以他们称之为“马裤”。“马裤”可以像鱼鳔一样炸着吃。以前的冰岛人也吃雄鳕鱼的生殖腺，即充满精液的精巢，但现在只有日本人还在吃它。其他可以食用的还有鱼肚、内脏和鱼肝，鱼肝油含有丰富的维生素。

冰岛人喜欢把鱼肝放进鱼肚子里，一直煮烂，然后像吃腊肠一样享用它。这道菜在苏格兰高地俗称鱼肝肚，颇负盛名。另外，地中海人也有吃鳕鱼内脏的习惯。

鳕鱼皮则既可以食用，也可以风干制成皮革。以前的冰岛人常把它烤好后拌上黄油给小孩子吃。最后，剩下的部分和鱼骨头是绝佳的肥料，但直到20世纪，冰岛人还把鱼骨浸在酸奶里泡软，然后吃掉。

“cod”（鳕鱼）一词来源不详。对信守教义的旧教徒而言，他们最初只是在必须禁欲的日子里经常食用它而已，但后来不知为什么，腌鳕鱼干这个词在很多语言里都隐含着性方面的暗喻。在西印度群岛的英语区内，咸鱼就是腌鳕鱼干的俗称，而在俚语里却指代女人的生殖器官。再比如，在腌鳕鱼干很受欢迎的加勒比海地区，它的指代含意经常出现在歌谣里，像什么“麻雀那强有力的‘咸鱼’”。

在中世纪的英国，“cod”一词原指“袋子”或“麻袋”，但也有阴囊的含意。正因为这样，16世纪一些粗俗的男人喜欢在胯部穿上一种叫“鳕鱼布”的东西，令自己的生殖器显得壮硕而美观。1755年，塞缪尔·约翰逊^[1]编著的辞典对“cod”是这样定义的：包裹种子的皮或壳之类的东西。这跟今天所说的鳕鱼有什么关系呢？大多数学者都表示怀疑，却又提不出合理的字源解释。亨利·大卫·梭罗^[2]推测这种鱼之所以取名为“cod”（外皮包着种子的意思）是因为雌鱼肚子里也包含着数百万颗卵。

鳕鱼和袋子的关联还远非上述几点。早在莎士比亚诞生^[3]以前，法国人就已经在魁北克的加斯佩半岛捕捞鳕鱼了。同冰岛人一样，他们非常擅长利用鳕鱼的每个部分，鱼皮也做成皮包。另外，“鳕鱼”叫做“袋子”还与渔网有关。每当渔网被拖上船时，鳕鱼总会聚集在渔网末端，因此在现代化的拖捞船中，渔网末端就被称为“鳕鱼尾”。

19世纪以来，“鳕鱼”在英国就有“开玩笑”或“恶作剧”的意思，这可能是因为那块穿在胯下的鳕鱼布实在太夸张的缘故。但在丹麦口语中，“cod”又指代“傻瓜”。

鳕鱼一词在法语里用“morue”表示，这也是它的第二个拉丁语系的叫法。令人惊异的是，19世纪的“鳕鱼”在英语里是恶作剧的意思，而“morue”在法语里却有妓女之意，且法语历史辞典中对此没有任何解释。也许一开始只有巴黎Les Halles市场上的小贩这样叫，因为他们最喜欢把贩卖的货物拟人化，尤其是鱼。就好比“拉皮条的”指的是秋刀鱼，那是一种攻击性很强且很有油水的鱼。19世纪，鳕鱼干在各个领域被毫无限制地广泛引用，这是其他任何东西都不能比拟的。“morue”一词也可以表示市场上某种东西降价了。“好吧，好吧，等着我给你‘脱盐’吧，你这个大‘鳕鱼’！”这句话出自1877年左拉的小说《小酒馆》，可谓独具特色。而塞利纳笔下的“星星变成了鳕鱼”也并非指星星是鳕鱼做成的，而是说市场上所有东西都降价了。

现代法语里，新鲜鳕鱼叫做“cabillaud”，这个词是由荷兰语“kabeljauw”衍生而来的。法国人以外来语称呼他们不太感兴趣的新鲜鳕鱼，却保留了本土的“morue”来称呼较喜欢的腌鳕鱼干。由于“morue”比“cabillaud”古老，而在魁北克，从18世纪以来法语就

没什么变迁，所以人们根本不认识“cabillaud”这个词，而是直接说“新鲜的morue”或“盐腌的morue”。

对西班牙人、意大利人及葡萄牙人来说，更是从来就没有出现过新鲜鳕鱼这个字眼，也没有可以贴切形容的词，需要表达的时候，就用“新鲜的咸鳕鱼”来称呼。在意大利语中，咸鳕鱼叫做“baccalà”，葡萄牙语则是“bacalhau”，这两个词可能都来自西班牙语中的“bacalao”。作为典型的古西班牙人，巴斯克人和加泰罗尼亚人都声称这个词是从自己的语言中发展出来的，而其余的西班牙人又否认了这种说法。加泰罗尼亚有个神话，神话中说鳕鱼是个骄傲的鱼王，因为经常自吹自擂而触怒了造物主，造物主用加泰罗尼亚语对它说：“Va callar！”也就是“你给我闭嘴！”无论这个词是从哪里起源的，西班牙语里的“lo que corta el bacalao”（切腌鳕鱼的人）在口语里的确表示“负责人”的意思。

鳕目共分十科，下属类别200种以上，几乎都生活在北半球冰冷的海域里。大约在1.2亿年前，鳕鱼在古地中海演化成现今的形态。古地中海属于热带海域，很久以前曾经东西横贯整个地球，并与其他海洋相通。后来，古地中海没入北方的一个海域，鳕鱼由此成为分布在北大西洋的鱼种。之后，亚洲与北美洲之间的陆桥遭到毁坏，鳕鱼又将势力扩展到北太平洋。从鱼鳍上可以看出鳕目鱼种的演化，单鳍鳕全身的鳍都连成一片，只有尾部单独裸露着；林鳕除了独立的尾部之外还有一个较小的第二背鳍；狗鳕前后两扇背鳍分开得更为明显；牙鳕则有三扇背鳍，腹部有两个独立分开的臀鳍；鳕目中进化最快的大西洋鳕鱼、黑线鳕及青鳕，身上都有三个大大的背鳍和两个独立分开的臀鳍。

除了温带水域的品种外，生活在热带海域的鳕鱼就只剩下尖尾犀鳕了，这种鱼没什么经济价值，生活习性也不为人所知。另外，还有生活在南大西洋和淡水里的鳕鱼，这种淡水江鳕的白色肉质虽然比不上大西洋鳕，但在阿拉斯加、北美五大湖、新英格兰及斯堪的纳维亚半岛等湖区打鱼的渔民却十分喜爱，挪威人也觉得这种鱼的肝特别好吃。鳕目里还包括不少美味鱼种，却都没有太高的经济价值。以钓鱼为乐的人喜欢沿着长岛和新英格兰海岸线垂钓大西洋小鳕^[4]，这种鱼在太平洋也有类似品种。

对专门捕捞经济鱼种的渔民而言，鳕目共分五大类：大西洋鳕、黑线鳕、青鳕、牙鳕和狗鳕。如果继续排下去还有太平洋鳕，这种鱼也叫大头鳕，与大西洋鳕相比体型要小，但肉质相差甚微。

大西洋鳕在所有鳕鱼中体型最大，肉色最白。当它在水中游动时，五片鱼鳍舒展开来，体侧流线形的白色条纹若隐若现，姿态颇为优雅。它还有一个易于分辨的特征，那就是尾鳍是方形的，而并非普通的内凹形。另外，它的下颌上还有一些小小的突起，生物学家认为这是一种用来感知海底的器官。

黑线鳕和大西洋鳕形态很相似，只是体形较小，且背部为炭灰色，不像大西洋鳕那样褐色中带有琥珀色豹斑。黑线鳕和大西洋鳕身体两侧的胸鳍上方都有一块黑色斑点，但黑线鳕体侧的流线条纹是黑色的而不是白色。新英格兰对它们的不同之处有个传统解释：大西洋鳕被看成是一种带有宗教意味的鱼。事实上，这是因为它们为新英格兰人赚了不少与宗教有关的财富。但新英格兰的民间传说则认为是耶稣让大西洋鳕大量繁殖并用以供养弥撒的。传说中，圣诞老人也曾经想要这么做，只是由于双手太烫，把鱼给吓跑了。他烧烫的大拇指和食指在逃脱的鱼身两侧各留下了一道黑色条纹，所以就有了今天的黑线鳕。

这个故事不仅阐述了大西洋鳕与黑线鳕在形态上的不同，也说明两者在地位上存在着差异。由于大西洋鳕售价高，英国和冰岛渔民只有在捕够了大西洋鳕的配额后，才会不甘心地抓几条黑线鳕。然而，冰岛人却宁肯吃黑线鳕而不吃大西洋鳕，除非它们晒成鱼干。追问其原因，他们会说：“我们可不吃钱！”

没错，大西洋鳕就是金钱，黑线鳕则只能算是食物。新斯科舍人喜欢吃黑线鳕，尤其喜欢把它和土豆条一起炸着吃，这在纽芬兰人看来简直滑稽得可笑，南英格兰人则认为这么做是在骗人。但英国北方一带，例如苏格兰的居民就比较爱吃黑线鳕。

在距离大西洋鳕产地较远的国家，狗鳕就成了替代品。鳕目里只有少数几种在南北半球都有分布，狗鳕就是其中之一。在智利、阿根廷和新西兰，新鲜狗鳕及其咸鱼干都很普遍，南非更是如此。巴斯克人历来把腌大西洋鳕看得比任何鱼都有价值，但与吃新鲜大西洋鳕相比，他们却更喜欢吃新鲜狗鳕。事实上，他们几乎没见过新鲜的大西洋鳕。由于狗鳕分布在包括地中海在内的西班牙海域，因此它在巴斯

克人眼里就代表着新鲜，而大西洋鳕则代表咸鱼干。有时你可能会听到一些巴斯克厨师说：“狗鳕舌要比大西洋鳕舌好。”但实际上他们的意思是新鲜鳕鱼要比咸鱼干好。

大西洋鳕是最常被拿来做成鱼干的鱼，不过鳕目里的其他鱼种有时也会被做成鱼干，用来充当前者的廉价替代品。腌林鳕是苏格兰的传统，而18世纪阿伯丁^[5]北部的特产“speldings”（一种用海水浸泡后再风干的牙鳕）更是别具风味。同一时期在阿伯丁南部的芬敦，渔妇们把黑线鳕在海边晒干，再放到烧红的泥炭和海草上烟熏，这就做成了有名的烟熏黑线鳕，它直到今天还长盛不衰。烟熏黑线鳕非常抢手，以至于某些美国商人还会用烟熏大西洋鳕来冒充，就像拿腌黑线鳕冒充腌大西洋鳕一样。

尽管各地偏好不同，国际市场对大西洋鳕的评价还是最高的。几个世纪以前，腌鳕鱼干因其低廉的价格和宜于保存的特点迎合了时代的需要；今天，它作为一道日渐稀有的珍肴亦保持了不菲的价格。即使在纽芬兰大浅滩的渔场关闭时期，全世界每年的鳕目鱼种捕捞量也超过了600万吨，且一半以上都是大西洋鳕。对于受传统思想禁锢较深的渔民来说，捕捞鳕鱼代表着一种身份，如果改抓那些不太起眼的鱼种，无疑令他们感到悲伤。

鳕鱼除了好吃之外，也以容易捕捞而闻名。它们喜欢较浅的海域，通常都在120英尺（20英寻）或更浅的地方被发现，只有极少数居住在1 800英尺深的海域。为了寻找温暖的产卵场所，鳕鱼还会洄游到更浅的靠近海岸的地方，这种特性使它们更容易被捕获。

因栖息地不同，鳕鱼被划分为许多种类，每一类在体型和体色上都不尽相同。它们的体色分为黄、褐、绿、灰几种，因地方不同而各有差异。比如，栖息在冰岛外海深色水域的鳕鱼通常是褐中带有黄色斑点。在冰岛外海的韦斯特曼岛上有一个水族馆，如果把这种鳕鱼放进这里的一种亮光水槽中，只要两天时间，它就会白得像患了白化病一样。而所谓的北方族群，是指纽芬兰及拉布拉多外海的鳕鱼，与生活在水温较暖的马萨诸塞州族群的同龄鱼相比，它们体型要小一些。虽然鳕鱼属于冷水鱼种，但它们却比较偏好1~10℃的水温。在这一范围内，水温越高，鱼就长得越快。在过度捕捞尚未出现的时候，马萨诸塞州外海的鳕鱼是全世界体型最大、肉最丰厚的族群。

鳕鱼可以制造出一种具有抗冻功能的蛋白质，让自己在低温下得以生存。而一旦从冰冻的海域中被打捞上来，这种蛋白质就会丧失功能而使整条鱼立刻结冰，不过这种情形很少见，因为一旦海水结冰，鳕鱼就会躲在冰层下，不容易抓到了。

鳕鱼以聚集在冷暖水流交汇处的海洋生物为食，所以它们总喜欢呆在这些汇处。比如，墨西哥暖流与北美洲外的拉布拉多洋流交汇处，墨西哥暖流与英格兰群岛、斯堪的纳维亚半岛以及俄罗斯外海的北极洋流交汇处等。太平洋鳕鱼分布在阿拉斯加外海，那里是日本暖流与北极洋流交汇的地方。事实上，由于鳕鱼总喜欢聚集在冷暖水流交汇处，所以科学家甚至认为可以根据渔民捕捞鳕鱼的海域来监测气候变迁；一旦北方海域变冷，鱼群就会南迁，而气候较温暖时，鱼群就有北移的现象。

从纽芬兰到新英格兰南部沿线有一连串浅水滩，最南部的是马萨诸塞州的乔治浅滩，它的面积比整个马萨诸塞州还大。位于纽芬兰和拉布拉多外海几个面积较大的浅滩合称为纽芬兰大浅滩群，其中最大的浅滩纽芬兰大浅滩也要比整个纽芬兰岛大。这些都是位于北美大陆架边缘较大的浅滩，由于冷暖交汇的洋流把海底的硝酸盐带了上来，所以以此为食的浮游植物特别丰富，而微生物浮游动物则狼吞虎咽地吃着浮游植物，在海水中自由漂浮的磷虾又以微生物浮游动物为食。于是青鱼和其他中层水域的鱼类游到水面上来吃磷虾，海鸟潜入水里吃小鱼和磷虾，座头鲸也来吃小虾。正是这么丰富的生物才孕育出了数以百万计的鳕鱼。北海一带的鳕鱼渔场也分布在浅滩，不过，鳕鱼最密集的渔场还是北美洲墨西哥暖流与格陵兰外海的北极洋流交汇的浅滩，这里的鳕鱼比欧洲所有鳕鱼渔场都多，它就是巴斯克人的秘密。

令渔民高兴的是，一条102厘米的雌性鳕鱼一次可以产300万个卵，50英寸的雌性鳕鱼则能产900万个卵。鳕鱼的寿命大约是20年，有的甚至长达30年之久，但决定产卵的多少并不在于年龄而在于体型。19世纪，人们对于鳕鱼的多产几乎达到了狂热的状态。文豪大仲马就做过这样的设想：如果所有鳕鱼卵都能顺利孵化长大，那人们就可以踩在鳕鱼背上横越大洋了。事实上，这种情况是不可能发生的。根据自然规律，一条雌性鳕鱼之所以要产这么多卵，是因为它们成功存活的几率太小了。漂浮在水面的受精卵绝大多数都在摇荡中损坏了，还有很多被其他鱼吃掉了。几周后，少数残留下来的卵孵化了，开始拚命猎食。一开始它们以浮游植物为食，很快便转为浮游动物，然后就

能吃磷虾了。但由于食物有限，它们必须和其他鱼、海鸟或鲸鱼竞争。少数没被吃掉或饿死的小鳕鱼在第三周时长到1.5英寸左右，这时，全身透明的幼鳕就会离开水面，沉到海底生活。它们必须寻找砂砾或粗糙的海底表面来掩护自己，以免沦为其他鱼类的腹中之物，包括那些饥肠辘辘的大鳕鱼。正如生物学家所说，为了维持幼鳕的数量，大量产卵十分必要。假如一条雌鳕鱼一生中产下的成千上百万颗卵中，能有两条幼鳕活到成熟阶段，那么这种鱼的族群数量就会比较稳定。第一年能否存活是最关键的，只要过了这一关，被其他摄食者吃掉的可能性就很小了，同时，它们所能吃的对象也更多了。由于鳕鱼几乎什么都吃，所以它们可以根据栖息地的条件来调整食物结构。比如，在缅因湾里，鳕鱼就吃软体动物，而在圣劳伦斯湾，它就吃青鱼、毛鳞鱼和鱿鱼。大西洋鳕对寄生虫和疾病还有着神奇的抵抗力，比黑线鳕和牙鳕好很多。

如果说世界上有一种鱼是与生俱来就能生生不息的，那大概就非鳕鱼莫属了。但它们四周却永远包围着一群张大嘴巴的掠食者，那就是人类——一种什么都吃且比鳕鱼更贪婪的动物。

[1] 塞缪尔·约翰逊（1709—1784），英国作家，辞书编纂者。他是18世纪下半叶最重要的文学界人物，著有《英语词典》（1755年）和《诗人传记》（1779—1781年）。——译者注

[2] 亨利·大卫·梭罗（1817—1862），美国作家，美国思想史上一个有创见的人物，他一生大部分时间都在肯考德和马萨诸塞度过，在这些地方，他同新英格兰的先验论者来往并在瓦尔登湖的岸边住了两年（1845—1847年），他的作品包括《论公民的不服从》（1849年）和《瓦尔登湖》（1854年）。——译者注

[3] 1564年。——译者注

[4] 产于北美洲大西洋海域的小鳕，与鳕鱼有亲戚关系且外形似鳕。——译者注

[5] 英国苏格兰东北部城市，位于迪河在北海的人海口。它被称为“花岗岩之城”，因为它的许多建筑都使用了附近采石厂的岩石。——译者注

精心烹制的鳕鱼头

从汉娜·格拉斯的配方中可以看到英国烹饪法中没有的技巧，尤其是烤的艺术。100年后，法国烹饪作家让·米特·布里亚·萨瓦兰写道：“即使你天生就是做厨师的料，也得好好学习烘烤的学问。”

烤鳕鱼头

将鳕鱼头彻底洗净，用刀拍打几次，然后撒上些许食盐。烤之前，把鱼头放在炖锅里，下面垫点东西以防烤焦。烘烤的前半个小时，鱼头里会流出一些汤汁，把它倒掉。然后将肉豆蔻、丁香、肉豆蔻皮粉和盐搅拌均匀，磨成细粉撒在上面，淋上黄油。等一会儿，把鱼头翻面，以同样方式撒上调味料。接下来要不断地翻面，同时淋上黄油和面包屑。如果鱼头很大，要烤四五个钟头。准备一些鱼酱和熔化的黄油，把煮过的鱼肝捣烂，加两个蛋黄，和黄油搅拌均匀、过筛，然后放进炖锅里。加虾米或腌海蛤，再加两汤勺红酒，滴一些柠檬汁。接着，把这些全倒进烤鱼头的锅里，搅动后再倒回炖锅，继续搅拌至开锅。最后把它倒进一只大碗，用炸鱼干、柠檬或西洋山菜丝做装饰。如果你有一个大烤箱就更好了！

——汉娜·格拉斯，《烹饪的艺术：一位女士撰写的有史以来最浅显易懂的食谱》，伦敦，1747年

除此以外，汉娜还写了很多有关烹煮和烘焙鳕鱼头的精心之作。

第3章 鳕鱼潮

如果鳕鱼抛弃了我们，我们还拥有什么呢？我们又该拿什么去卑尔根[\[1\]](#)换钱呢？

——彼德·达斯，《来自诺尔兰的呼唤》，挪威，1735年

巴斯克人的秘密被抖出来了！

雷蒙多·迪松奇诺是米兰驻伦敦的特使，他曾经在1497年12月18日致信米兰公爵，报告约翰·卡伯特在8月6日回航时的情形：

那里的海域挤满了鱼，不但用渔网可以捕到，就是把石头放在竹篮里沉到水底，也能捞上鱼来。有关约翰老爷的事情我已经听得太多了！与他同行的英国人说，他们带回了无数条鱼，英国从此不必再从冰岛大批量进口鳕鱼干了。

根据这封信，历史学家认为卡伯特一行人是靠加重的竹篮来捕捞鳕鱼的。但并没有任何证据显示卡伯特曾经说过这番话，也没人知道迪松奇诺的消息是否可靠。不过后来的报告的确表明北美洲海岸到处都是鳕鱼，而且是前所未见的巨大鳕鱼，鱼群也空前拥挤，至少在欧洲是史无前例的。

当欧洲人初次抵达时，发现北美洲人从猎鸟和打鱼中赚到的钱是自己根本无法比的。鸟群飞过头顶时，几乎把整个天空都遮住了！最引人注目的是一种信鸽，不过它如今已经灭绝了。1649年，当时新阿姆斯特丹的殖民总督范德尔当克描述道，在相当于今天纽约附近的海域里曾经发现过6英尺长的大龙虾。而即便是比卡伯特晚100年，英国渔民在缅因州外海也捕获过5英尺长的鳕鱼。而在加拿大，更是常有渔

民抓到和人一样大的鳐鱼的说法。1838年，在乔治浅滩曾经捕获过一条重达180磅的鳐鱼，1895年5月，人们又在马萨诸塞州外海打捞到一条6英尺长、211磅重的大鳐鱼。或许当年卡伯特一行人所要做的，只是用篮子把鳐鱼从海水里舀出来罢了。

卡伯特是个经验老道、技术纯熟的冒险家。在1497年进行冒险航行之前，他与妻儿迁居至布里斯托尔刚满两年。因为受到哥伦布凯旋归来的刺激，他也希望自己能创造同样辉煌的功绩。卡伯特与哥伦布出生时间相当，都生于热那亚，后来也都曾到地中海寻求赞助者。或许两人本来就互相认识，而卡伯特还不得不忍受哥伦布凯旋庆功的邀约呢！1493年4月，卡伯特来到巴塞罗纳，当地民众夹道欢迎并为他和他的热那亚伙伴欢呼不已。卡伯特结束北美洲之行回到英国后，也享受到了哥伦布当年在西班牙享受过热情款待。他在英国引起了巨大轰动，成为当时名声最响的人物。民众在布里斯托尔和伦敦街道欢呼，就像当今欢迎摇滚巨星一般。但卡伯特并没有多少时间可以沉缅在过去的辉煌里，因为哥伦布又要踏上第三次冒险的航程了。由于声名正噪，卡伯特轻易就为第二次航行筹到了五艘船的装备。其中一艘很快就返了回来，另外四艘却跟着卡伯特一起销声匿迹了，这次灾难可算是这类众多的航海事故中的第一件。

葡萄牙人也曾经前往北美洲冒险航行，还把它绘进了航海地图里。在一张绘于1502年的地图上，纽芬兰被标为“葡萄牙国王的土地”。直到今天，很多葡萄牙人还认为纽芬兰是他们发现的。也正因如此，早期的纽芬兰地图上都是葡萄牙名。后来这些地名保留了下来，但已经不再是可以辨识的葡萄牙文了。“Cabo de Espera”是葡萄牙语，意即“希望角”，也就是夹在圣约翰斯和佩蒂港之间的那块岬角，后来又被叫作鱼枪角（Cape Spear）。而Cabo Raso就是现在的雷斯角（Cape Race），Isla dos Bacalhao是贝克来恩岛（Baccalieu Island）。1500年，加斯帕尔·科尔特·雷亚尔到达纽芬兰，将其命名为“Terra Verde”，即格棱兰。加斯帕尔是若昂·瓦斯·科尔特·雷亚尔最小的儿子，也是亚速尔群岛^[2]上专制暴虐的统治者，他宣称自己到过北美洲，比哥伦布还要早。后来，1501年在运回57名贝尔萨克奴隶之后，加斯帕尔开始了第二次航行，结果他也像卡伯特一样与水手们一同消失了。次年，他的哥哥米格尔也在海上随船员、旗舰一起失去了音讯。

然而，这些早期记载的骇人事件并没有使渔民退却。在纽芬兰，渔业随着人们的发财梦蓬勃发展起来。到1508年为止，葡萄牙杜罗河^[3]和米泥奥河沿岸市场贩卖的鱼，有10%是从纽芬兰运来的腌鳕鱼干。在法国，由于高利润的渔市交易就在鲁昂^[4]和巴黎附近，所以布里多尼人和诺曼人从中大发了一笔。到了1510年，腌鳕鱼干已经在诺曼底^[5]繁忙的鲁昂市场中占据了绝对优势。中世纪的欧洲，大约有60%的食用鱼都是鳕鱼，这一比例在200年后也仍然如此。

16世纪，纽芬兰的鳕鱼贸易转变了市场并开始促进沿河港口的修建。法国大西洋沿岸的拉罗谢尔港原来只是个二流渔港，它并不临近任何河川出海口，所有货物都是通过河川运送的，所以这几乎成了它致命的缺陷。不过拉罗谢尔除了拥有完备的保护措施外，还有果断的新教徒商人阶层，他们看到了纽芬兰鳕鱼贸易蕴藏的良好商机，努力将拉罗谢尔改造成欧洲首要的纽芬兰渔港。从卡伯特第一次航行到1550年之间，远征到纽芬兰的128次航行中，有一半以上都是从拉罗谢尔出发的。

前往纽芬兰的128次航行中，有93次是由法国主控的，其余几次则由英国、西班牙和葡萄牙瓜分。巴斯克人的捕捞数字正如他们的命运一般，被法国和西班牙捕捞的巨大数字淹没了。但在16世纪前半段，位于法国巴约讷及圣让·德吕兹的巴斯克港口仍然发挥着举足轻重的作用。

尽管卡伯特曾经对外宣称北美洲为英国人所有，英国渔民却没有立刻加入这股捕捞鳕鱼的热潮中，因为当时冰岛的捕捞情况非常好。在前罗马时期，鳕鱼是最早把英国人从故乡安全的海岸引诱出来的生物。15世纪前期，他们驾驶着配有方向舵的二桅或三桅帆船前往冰岛和法罗群岛，这些不仅是当时最好的捕鱼船，就是到了20世纪，冰岛人也没有在自己的海域里见过这样高级的捕鱼船。

但英国和德国之间的冲突，在汉撒同盟插手冰岛鳕鱼事件后越发激烈起来。1532年，一个叫约翰·布鲁德的英国人在冰岛的格林达维克打鱼时被谋杀了。虽然英国人在冰岛的鳕鱼战争似乎是20世纪才开始的，但导火线却早在此时就点燃了。只不过英国抗争的对象不是冰岛这个当时还算温驯的殖民国家，而是不断扩充海军阵容的汉撒同盟。英国在短暂抵抗之后，全然丢掉了大不列颠一贯的作风，居然从

冰岛渔业中撤退了！正如迪·松奇诺预言的，英国不再需要冰岛这个渔场了。

随着纽芬兰渔场的开放，英属西部地区逐步发展为主要渔港。在航行速度还很缓慢的年代，如果能直接从靠西的海岸出航，将大大缩短航行距离，从而占据有利条件。因此，除了贫穷的爱尔兰没有资金发展远洋航队以外，其他欧洲国家都在纽芬兰渔场附近建造了渔港，诸如布列塔尼半岛的圣马洛港、西班牙西北端的维哥港^[6]及葡萄牙港口等，这些渔港直到20世纪中叶还发挥着重要的作用。

西班牙巴斯克人聚集的城市毕尔巴鄂^[7]以制铁工业为主，由于它可以提供欧洲国家渔船上的锚及其他铁制品，所以这个港口也随着鳕鱼贸易的发展前景一片大好。据历史学家塞缪尔·艾略特·莫里森^[8]所说，这一盛况在历史上是空前的，甚至连第二次世界大战时也未曾有过：居然有1530~1600艘沉船需要更换。可见欧洲人的野心已经大大超出了他们掌握的技术，在优良的造船技术与丰富的航海经验尚未获得之前，船难与失踪在纽芬兰渔场简直成了家常便饭。

在商业迅速发展的时代，英国与法国、西班牙、葡萄牙相比，有一点显然处于劣势，那就是它的食盐供给量极其有限。大多数北方国家都很缺盐，于是它们就在冬天直接把鳕鱼晾干，而不用盐腌。这种鱼干被叫做“stockfish”，这个词从荷兰语“stok”来，意思是“竿子”，因为人们总是成对儿地将鳕鱼尾部绑在一起，吊在竿子上晾晒。现今冰岛的渔村里，每年冬天也还会进行这样的鳕鱼加工。

但是英国人希望一年到头生产鳕鱼，以满足日渐庞大的市场需求。北海和冰岛的夏天都不够冷，不能把鳕鱼晾干，只好用盐腌。有些鳕鱼刚腌过，还没晾干就拿出来卖了，这种鳕鱼叫做“青货”，倒不是因为颜色是绿的，而是因为这种腌鳕鱼和鳕鱼干比起来，似乎更天然一些。为了节省有限的盐，英国人发明出一种低盐鳕鱼干，在地中海和加勒比海的市场上热销了好几百年。挪威人把这种低盐鳕鱼干叫做“terranova fish”，意思是“纽芬兰鱼”，但后来又叫它“klipfish”（岩鱼），因为这种鱼是铺在海边的岩石上晒干的。

青货和低盐鳕鱼干一经推出就获得了大众的认可，受欢迎程度大大超过了没腌过的鳕鱼干，价格自然也更高。英国人尝试过许多鳕鱼加工的方法，比如夏天在纽芬兰大浅滩上晾晒鳕鱼干，它们一般被称

为“哈巴丁”或“可怜的约翰”。在莎士比亚的剧作《暴风雨》里，特林鸠罗这样描述他在海边发现的凯列班^[9]：“他的味道像一条鱼，是那种很古老的鱼，决不是新鲜的，而是‘可怜的约翰’的味道！”

冬天晾制的鳕鱼干比较好，这是众所周知的。另外，还有许多加工方法。有些鱼直接用盐腌，有些则泡在成桶的海水里腌制，还有的原本就是腌鱼干或青货，后来为了保存更久而晒成干。纽芬兰鳕鱼干不仅有多种做法，还根据品质分成许多级别。皇家渔业局会计约翰·柯林斯曾经在《盐与渔场》一书中写道：“谈到鱼肉的品质，大多数都带有一股臭味。这很常见，因为如果当初没有事先用盐腌过或没有完全晾干，臭鱼味就很难避免了。”

这位皇家渔业局的会计所编写的书出版于1682年，这并非偶然，因为英国渔业缺盐的问题已经纠缠好几百年了。柯林斯指出，把英国附近的海水煮沸比单纯蒸发结晶得来的盐要多，他曾经比较过这些盐的品质，并写下了一个不错的英式取盐方法：

……下面介绍将楠普特威奇的海水煮成盐的方法：将水倒入大约3英尺见方，6英寸深的铁锅中，用斯塔福德郡产的煤炭生火。小型锅大约需要煮两个钟头。

为了去除杂质，可加入小牛、母牛及绵羊血，这种方法在《哲学学报》第142条中有所描述，但这么做会使盐的味道很不好闻。

“wich”（威奇）是一个盎格鲁·撒克逊^[10]词，意思是有盐的地方。在英国，所有以“wich”结尾的小镇都曾经是产盐的地方，但这些地方所产的盐根本无法满足纽芬兰渔业的需求。

柯林斯曾经警告说法国的盐不益健康。当然他本人就不喜欢法国，但除此以外或许另有理由。在法国，走私历来很猖獗，尤以走私盐为盛。法国人绞尽脑汁地逃避盐税，事实上，他们几乎逃避所有税款。他们最常向征税人编的故事就是：“啊！雨水把盐冲走了！”或者“一定是有人偷了我的盐！”英国人也同样讨厌盐税，家里经常遭到突击，搜查逃税的走私盐。但法国的盐税在法文里叫做“gabelle”，更令人深恶痛绝，这也是民怨甚深的原因之一，它甚至

最终导致了法国大革命。正如革命后推行的诸多改革一样，盐税的废除只维持了短短15年，后来又恢复了征缴，直到1945年为止。避税的方法之一就是海水煮沸，自行制盐。这种私盐后来很可能也被走私到英国，正如柯林斯所言，它对身体健康很有害。

但是到纽芬兰做生意的法国商人却在船舱里堆满了合法的优质法国盐，使渔船重心更稳。等他们回航的时候，这些船舱又重新装得满满的，只不过都换成了腌鳕鱼干。

对布里多尼人来说，盐是他们的一大优势。自从布列塔尼半岛同意归属为法国的直辖领地以来，布里多尼人就享受着免征盐税的待遇。16世纪以后，盐都靠南部海水蒸发而来。布列塔尼南部可以说是西欧商业盐产地的最北界了。

布列塔尼离英国很近，其产出的盐本应足以迎合英国人的需求，但法国人却从中做梗。而葡萄牙人曾在阿威罗制盐，目前那里仍是葡萄牙的腌鳕鱼中心。这个结果并非偶然，因为那里的盐是全欧洲品质最好的，很多布里斯托尔商人都愿意与葡萄牙人合伙。1510年，葡萄牙国王曾向法国国王抱怨法国在过去十年里夺走了300艘渔船，而英国正是以保护葡萄牙渔船免受法国人攻击为条件，交换到了这些盐。

英国和葡萄牙的互惠条约一直持续到1581年葡萄牙与西班牙合并为止。对以海洋业为主的葡萄牙而言，把命运与西班牙联系起来是十分危险的。1585年，西班牙舰队企图入侵英国，英国奋起反击，严重摧毁了敌人舰队，而西班牙人竟丢下葡萄牙人径自逃跑了。之后，葡萄牙人继续在纽芬兰大浅滩捕鳕鱼，直到1986年被加拿大政府驱逐出去为止。就因为葡萄牙曾与西班牙有过短暂合并，所以它与英国的友好关系也就从此瓦解，葡萄牙在纽芬兰渔场的优势便不复存在了。

英国与葡萄牙中止友好关系，距离卡伯特第一次航行至纽芬兰也才不到100年的光景，那时，留在纽芬兰的鳕鱼干比运回英国的鳕鱼干还要多。这是一种策略，因为在16世纪后叶，英国要在纽芬兰维持最具优势的地位，必须每年提供给前线抵御法国的英国海军舰队许多没腌过的鳕鱼干。他们用鳕鱼干养军队，剩下的才运回英国贩卖。虽然英国人很擅长打鱼，但他们对欧洲市场的运作却开窍很慢，而且一直不懂如何把鱼卖给对高品质腌鳕鱼和鳕鱼干需求很高的地中海国家。经过长达100年的混战，西班牙的巴斯克人虽然走漏了他们的秘密，却再度成为地中海国家最主要的鳕鱼供应者。

实际上，英国的法律大大限制了自身的贸易野心。因为既然纽芬兰鳕鱼贸易具有战略意义，鳕鱼成了战争中的武器，那么英国认为，其参与商业用途的数量就必然要受到严格控制。西班牙和葡萄牙也将鳕鱼看成一种战略手段，因为它可以供养逐日增多的前往热带新大陆探险的船队。除此以外，伊比利亚也拥有大量本土的鳕鱼干市场。整体而言，在所有捕捞鳕鱼的国家里，英国占有的市场比例是最低的。而本身吃鱼不多的英国人却拥有很发达的本土渔业，可英王禁止渔民对外输出鳕鱼，也不允许英国商船直接在欧洲港口贩卖。

英国人捕鱼的数量十分庞大，西部港口也日渐蓬勃起来。位于科尼什半岛上的普利茅斯不断向西延伸至新的土地，地位日益显要。单是停泊在普利茅斯的纽芬兰渔船就有50艘之多，正如罗利爵士在1595年所写：“如果这些船全部丢失，对英国来讲无疑是个莫大的打击！”

1597年，这50艘船组成的船队集体由纽芬兰大浅滩回航，沿着科尼什南岸开往普利茅斯。那种景象决非现代人可以想像：200面船帆乘着海风，把天空遮得严严实实。帆布缝隙中露出点点德文郡^[11]山水的背影，船队乘风破浪，开往避风港。这种双桅帆船只有100英尺长，却能承载数十人，他们在船上要生活、工作达数月之久。商人们喜欢船舱较大的船，但渔民却偏爱轻巧的小船，乘着它可以在岩石密布的新渔场里来去自如。荷兰、法国和冰岛商船早就在港口等候多时了，只要普利茅斯船队一回来，他们就上去买鱼，然后运往欧洲其他市场。

而英国人再次错过了这一商机。1598年，纽芬兰船队开进南安普敦^[12]，把大部分鳕鱼卖给了法国商人，法国人随后又转卖给西班牙人。当时，旧教徒和胡格诺派教徒^[13]（拉罗谢尔的新教徒）之间爆发了宗教战争，使法国船队的数量大大减少。直到葡萄牙、西班牙和法国船队都日渐衰败之后，英国人才看出自己在纽芬兰渔场的商业潜力。16世纪末，英国政府终于允许本国船只把从纽芬兰捕捞的鳕鱼直接卖到外国商港。在英国商人的努力下，鳕鱼自由贸易开放了。渐渐地，其他商品也陆续开放了。

然而，英国的贸易开放只不过是事后诸葛。17世纪初，也就是开放政策才开始不久，世界贸易巨变的端倪就已经萌生。

一小撮异教徒逃离了英国，在荷兰避难所的一张地图上，他们突然发现了一块诱人的土地，上面赫然标示着——科德角（鳕鱼角）。

[1] 挪威西南部的一个城市，位于北海入海口，建于1070年，是中世纪挪威最大和最重要的城市。——译者注

[2] 北大西洋中的一组火山岛，在葡萄牙大陆以西1448公里，有几个行政区。渔业、畜牧业和旅游业对其经济十分重要。——译者注

[3] 起源于西班牙北部中段，流程772公里，向西再向西南，沿西班牙-葡萄牙边境在奥波多注入大西洋。——译者注

[4] 法国北部塞纳河上的一个城市，位于巴黎西北以西。该市的历史可追溯到古罗马人统治以前，它在公元9世纪时不断受到古斯堪的纳维亚人的袭击，10世纪时成为中世纪诺曼底的首都，1418—1449年受英国人统治。圣女贞德于1431年在该市的火刑柱上被烤死。——译者注

[5] 英吉利海峡的历史地区，以前为法国西北的一个省，古代高卢的一部分。这一地区相继被罗马人、弗兰克人和诺斯人征服，诺曼人征服（1066年）后和英法百年战争期间（1337—1453年）归属英格兰，于1450年归还法国。第二次世界大战中联军登陆（1944年6月6日）地点即为诺曼底海滩。——译者注

[6] 西班牙西北部的一座城市，毗邻维哥湾，是大西洋的一个入口。维哥是一个海军基地和主要的航泊、渔业中心。——译者注

[7] 西班牙北部的一个城市，位于比斯开湾附近。建于1300年，是主要港口和工业中心。——译者注

[8] 塞缪尔·艾略特·莫里森（1887—1976），美国历史学家，因其关于美国及航海史的著作而闻名。——译者注

[9] 《暴风雨》中半人半兽的怪物。——译者注

[10] 日耳曼民族，盎格鲁人、撒克逊人和朱特人的一支，公元五六世纪居住在英国。——译者注

[11] 英国西南部的一个地区，与英吉利海峡交界，于旧石器时代形成。——译者注

[12] 英国中南部地区的一个市镇，与英吉利海峡中的一个海湾相临，面对怀特岛。它建立在罗马人与撒克逊人居住地的遗址上，长期以来都是一个重要港口，尤其对客轮而言。——译者注

[13] 十六七世纪法国新教徒。——译者注

引以为耻

鳕鱼干

用棒槌使劲敲打鱼干半个小时以上，然后泡上3天。让水盖过整条鱼，以慢火煮沸约1小时，鱼身变软后捞起。将黄油、鸡蛋和芥菜打在一起，或者用6个土豆慢煮至熟透，去皮、捣碎并用浓黄油搅拌。最后，把它淋在鱼上就可以上桌了。有些人会搭配着防风草食用。

“哈巴丁”和“可怜的约翰”做法相同，要是不能用好一点的材料，我会以此为耻的；如果用青货或桶泡鳕鱼就更寒酸了。不过，真要这样的话，煮之前一定要洗干净，浸泡也要彻底一点才行。

——约翰·柯林斯，《盐与渔场》，伦敦，1682年

第4章 1620年：鳕鱼与新的土地

干锅里的鱼腥味是最重的，而它之所以叫干锅也的确名副其实，因为这种锅不停地熬煮着浓鱼汤，从早餐、午餐、晚餐……直到你吃完晚饭，开始挑出不小心掉到身上的鱼骨头为止。屋前的小院是用蛤蚌壳铺排的，赫雪太太戴着一条由鳕鱼脊椎骨打光串成的项链，而荷西·赫雪的账本套则是用上等鲨鱼皮做成的。在这里，连牛奶都有鱼腥味，真令人费解。直到某天早上，我在海滩上的渔船之间闲逛，突然发现荷西那条斑纹母牛正在啃鱼的尸体，而且还在一堆鳕鱼头里走来走去，看上去懒洋洋的，这才明白怎么回事！

——赫尔曼·梅尔维尔^[1]，《白鲸》，1851年

对欧洲人来说，从16世纪开始，世界突然增大了好几倍。荷兰提供给英国新教徒的避难所通常在两个地方：一是曼哈顿岛末端防备优良的小港口，一是位于南美洲北部的圭亚那地区。但两地相比，后者似乎更为理想。

五十多年以前，曾有一个叫马丁内斯的西班牙人被判死刑而被遣送到圭亚那去。他因工作疏忽引起了弹药库爆炸，所受的惩罚就是被放进一条没有任何装备的独木舟，丢到南美洲东北角不为人知的海岸上去自生自灭。后来这条独木舟落在土著手里，从未见过欧洲人的土著把马丁内斯的双眼蒙住，将他带到一个城市的豪华宫殿中。七个月后，他们在马丁内斯的船上装满黄金，再次蒙住他的双眼，送他回航。这个故事多少反映出了马丁内斯第一次到特立尼达岛^[2]的情形。

马丁内斯故事中的城市后来成为家喻户晓的传说中的黄金国。不久以后，他本人死于波多黎各。数百年来，很多人都认为马丁内斯是受到圭亚那黄金的诅咒而死的。16世纪初，人们开始探寻黄金国，甚

至连罗利爵士也因此惨遭不幸。但前往新大陆冒险的人仍然层出不穷。

新大陆是如此辽阔，地域空旷，人迹罕至，因此在这个神秘之地的探险就成了欧洲人的最爱。备好营养丰富的鳕鱼干，就可以出发到南美洲寻找黄金了，而另一些人则前往北美洲捕捞鳕鱼。但绝大多数人并不去这两个地方，他们的目标是亚洲。16世纪，纽芬兰被看做是中国外海的一个小岛，欧洲人曾向南航行至缅因湾，但仍然找不到通往亚洲的航线。西班牙人和葡萄牙人则从更远的佛罗里达抵达了亚南极^[3]的巴塔哥尼亚^[4]末端，但还是无功而返。不过，他们是不会死心的。

里昂丝商返航后，法国国王又任命了一个佛罗伦萨人维拉南诺向西寻找通往中国的捷径。就像西班牙和英国一样，这位来自法国的意大利冒险家也失败了。维拉南诺在1524年的航行中曾把船头调向北方，从现今卡罗莱纳^[5]北方的恐惧角沿着漫长的海岸线前进，他注意到当地土著都是“身手矫捷的奔跑者”，并乐观地认为这就是中国人的特质。接着，他继续沿海岸线直航，发现了纽约港和纳拉甘西特湾，后来又经过了一片形似臂弯的地域，并用一名意大利将军的名字将其命名为巴拉维辛诺。维拉南诺在向缅因海岸（他将这里叫做恶人岛）前进的过程中经过了一片未知的土地，但他认为英国人很早以前就发现了这里。最后，耗尽全部存粮的维拉南诺放弃计划，回到法国。尽管发现了7 000里格^[6]的新海岸线，他却依然没有找到通往中国的路线，不过，他仍向世人声称：外面有一个全新的世界。

梦想从来都不会轻易被事实所折服。78年后的戈斯诺尔德仍在努力寻找通往亚洲的航线。1602年，他越过新斯科舍，顺着新英格兰南方的海岸前进，寻找檫树^[7]的产地，这是一种可以治疗梅毒的贵重药品。

北美洲有很多檫树。当地的土著用檫树叶做汤，却从未用在梅毒的治疗上。它的根还可以调制成一种清凉饮料，后来被称为根汁汽水^[8]。戈斯诺尔德并没有找到中国，但还是带回了很多檫树。他手下的一位高级船员在报告中提道：“檫树粉曾经治好过一位伙伴的腹胀，当时他吃了很多鲜美的角鲨^[9]肚。”

但欧洲人还是不了解通往亚洲之路的障碍有多大。戈斯诺尔德在1602年完成的航行并不成功，但后来却因重新将巴拉维辛诺命名为“科德角”而名留青史。据说他在寻找亚洲檫树的时候，鳕鱼经常骚扰他的船。

在3—5月这三个月里，海边的捕鱼量会大幅上升，简直能和纽芬兰渔场媲美……而且这里的海岸，1里格以内的海水只有7英寸深，而在纽芬兰通常是40~50英寸，甚至更深。

以欧洲人的观点来看，在这个“探索的年代”里，是戈斯诺尔德发现了新英格兰。诚然，这个地方前人早就发现了，但在长达75年的时间里却没有人对巴拉维辛诺感兴趣。戈斯诺尔德将它改名为“科德角”，就像是南方的黄金国一样，从此敲开了这片土地的大门。

1603年，布里斯托尔的商船再次验证了戈斯诺尔德故事的真实性。从他们的报告里可以看出，这个地方不仅盛产鳕鱼，还有一大片适合晾鳕鱼干的岩岸，它就是现在的缅因州。一位商人看过这里的海岸之后说：“这里的鳕鱼又多又大，有些简直长达5英尺，鱼身恐怕也有3英尺粗吧！”但是报告中似乎漏掉了他也见过檫树的事实。

这个新地方叫北弗吉尼亚。1607年，熬过一冬的人开始建造航海舰船，组织船队，希望移民到现今缅因州的不伦瑞克一带，也就是新英格兰的发源地。因为北弗吉尼亚太冷了，不适合人居住。

戈斯诺尔德的航海地图后来丢失了，约翰·史密斯既没有看过那张地图，也不太了解戈斯诺尔德航行的细节。但当人们决定探寻财富的时候，约翰·史密斯船长已经是个小有名气的人物了。

这固然是因为他在弗吉尼亚南部建立了一个新殖民地，但更主要的还是由于他在1614年前往寒冷的北弗吉尼亚的航行中，从鳕鱼身上赚了不少钱。他原本想出去寻找鲸鱼、黄金和铜矿，但就像罗利没找到黄金国，戈斯诺尔德没发现中国一样，他的计划也未能实现。于是，约翰·史密斯只好让船员把船舱装满腌鳕鱼干回航了。他公然表示不喜欢打鱼，所以就把这些事交给船员，自己则和几个伙伴搭乘一艘无甲板的小船深入到海岸探险。以前，他曾经深入到切萨皮克^[10]湾3 000英里^[11]以上，这次又沿着缅因州佩诺布斯科特湾的海岸线到了

科德角，并制作了一张含有25个“最佳港口”的地图。因为某种原因，他没有把格洛斯特港放进地图中。

但事实上，当初史密斯已经把格洛斯特放进了地图。他在土耳其当兵时，曾经有一个土耳其女子为他带来了一段欢乐时光，为了纪念这个土耳其女子，史密斯以她的名字命名了这个海港。不过，当他带着这张地图回到英国时，查理王子却用自己母亲的名字取代了这个名字。因此，这个港口后来就叫作安角。史密斯曾以土耳其的回忆命名了好几个地点，但现在一个也不复存在了，反而是他为北弗吉尼亚及新英格兰所取的新地名流传得更久一些。

史密斯带回了7 000条青货，在英国出售；同时又带回了4万条鳕鱼干，因为英国已经开放了与欧洲的鳕鱼贸易，所以他就把这些鳕鱼干卖到了马拉加^[12]。不过，根据马萨诸塞州政府官员布拉德福的编年史记载，那些探寻财富的人听说史密斯真正卖出的鱼比这个数字还要多，足足有6万条鳕鱼。但没有任何人提及史密斯从27个土著人身上得到的额外利润：他把这些土著骗到船上，绑进船舱，然后带到允许贩卖奴隶的西班牙出售。

1616年，史密斯发表了航海地图以及对新英格兰的描述，希望以此吸引移民者。看到这张由著名船长制作的地图后，新移民者请求英国将科德角所在的北弗吉尼亚授予他们。布拉德福写道：“大多数人倾向去普利茅斯，主要是希望从这里的海产中得到现成的利润。”英国政府询问新移民者将在这片封地上从事怎样的经济活动来谋生，他们的回答是：打鱼。

那个时期，在所有前往美洲寻求发展却不大可能成功的故事中，最没有希望的莫过于这些新移民者了。他们出航寻求自己的宗教信仰，并希望在新世界里以打鱼为生。但事实上，从他们正巧在初冬抵达这件事上就足以看出，他们对如何求得生存是多么的一无所知。其实，他们可以在新英格兰打鱼，而不是耕种。因为新英格兰比纽芬兰更具优势，这里的冬季也可以从事近海捕渔。但这些新移民者无疑没有意识到这一点，否则在这样的优势下，为什么他们还是没能避免挨饿受冻呢？

也许这些狂热的宗教分子根本就没带够渔具，甚至对打鱼也一窍不通，不知道如何使用这些工具。1616年，约有四五艘英国渔船在新英格兰海域打鱼；1621年，又有十艘英国渔船在新英格兰捕鳕，可新

移民者却还挣扎在饿死的边缘；次年，共有37艘英国渔船前往此地；1624年，渔船数量更是多达50艘。

新移民者还面临着一个麻烦：更多的人在不断涌入，他们登陆的次年又来了35个人，1622年来了67个。这些都是受宗教驱使的狂热分子，不仅不会打鱼，连打猎也不会，甚至对种植也一窍不通！事实上，在学会如何捕鳕鱼，并用鱼杂碎给田地施肥以前，他们从未有过好收成。刚开始的几年里，他们最主要的觅食方法就是从当地土著的粮仓里偷粮食吃。

更糟的是，这些英国人不喜欢吃自己不熟悉的食物。新英格兰的土著也叫诺姆其哥人，是居住在马萨诸塞州的打鱼人。他们以植物为原料做成绳子和渔网，并用骨头做成鱼钩。除了捕捞鳕鱼和靠近海岸的其他鱼类之外，他们还用鱼叉抓6英尺长的鲟鱼^[13]和鳗鱼，还很喜欢吃海边挖到的蛤贝。他们向新移民者演示了如何撬开较大的硬壳蛤贝和较小的薄壳蛤贝，这些都是他们最爱吃的美味。

“哦！天啊！”新移民者满脸恐惧地叫着。他们才不会吃这些东西呢！事实上，20世纪80年代以前，他们都没有吃过这里盛产的蚌类。这儿的龙虾非常多，有些甚至爬出水面，被毫无遮拦地冲上海滩来。不过，那个时代的新移民者和大多数人都不喜欢吃这种身上带有斑点、霹啪乱响的海中怪物。1622年，布拉德福惭愧地汇报说，情况太糟了，这里的移民没什么可以招待朋友的，除了龙虾。

那么，这些不善于接受新鲜事物的家伙到底想吃什么呢？诺姆其哥人给他们起的绰号“kinshon”正好回答了这个问题，它的意思就是“鱼”。新移民没什么一技之长，却有的是决心。1623年，他们在格洛斯特建立了一个捕鱼基地，但没有成功。两年后重整旗鼓，有了很大进展。他们从英国运回捕鱼设备，向一名英国“风险商人”讨教。最后，塞勒姆^[14]、多切斯特^[15]、马布尔黑德及佩诺布斯科特湾都建起了捕鱼基地，这些人也终于成了名副其实的渔民。他们在潮水坑中注满海水，以制造渔业所必需的盐。贸易主要在西班牙巴斯克人的毕尔巴鄂港口进行，不久以后，他们还能在回程时带回满舱的西班牙盐了。同时，他们还开始和西印度群岛产糖的殖民地进行贸易，甚至早在1638年，他们就从托尔图加斯买回了盐。通过贸易，新英格兰人成功地解决了缺盐问题，而这正是英国人通过外交手腕一直解决不了的难题。

塞勒姆最初以捕鳕而闻名，一名叫希金森的清教徒牧师于1629年写道：“这里的鱼多得简直令人难以置信！”17世纪末，这个城市更因民众暴动而声名大噪。1692年，臭名昭著的高等刑事法庭成立，数百名妇女因被怀疑会使巫术而受审，其中19人被处以绞刑。这个法庭的徽章上就有一条鳕鱼。

当年，史密斯宣称自己卖出了47 000条鳕鱼，二十多年过去了，1640年，这些移民已经把30万条鳕鱼卖到了世界各地的市场。

位于北方的加拿大东部各省和位于南方的美国新英格兰各州可谓命运截然不同，造成这种不同的根本原因在于气候。在纽芬兰、纽芬兰大浅滩和圣劳伦斯湾，夏天可以打鱼。渔船于4月份从欧洲出发，乘着东风行进。横渡大西洋的水手都希望风对着船尾吹，这样他们就可以乘风沿相同纬度前进了，这种方法叫做向东直进或向西直进。哥伦布、卡伯特及很多人都这样做过。直到18世纪，仍然没有可靠的方法来测知经度，这也就是会有那么多人在巴哈马群岛和纽芬兰之间登陆，却误以为自己已经离亚洲很近的缘故。通过观察北极星与太阳的相对位置，人们可以推算出自己所在的纬度，这是16世纪时有限的几个航海天文知识之一。从布里斯托尔向西出航的船首先抵达拉布拉多海岸，随后南下至纽芬兰。布里多尼人则向西直航，前往纽芬兰大浅滩和圣约翰斯。如果从拉罗谢尔港出发，绕过两个护港的小岛后，以同样的纬度向西航行就可以登陆布雷顿角。这里是路易斯堡的法国基地，难怪从拉罗谢尔港来的船很容易就能找到它。

每年春天，欧洲人都会到北方海岸打鱼，争夺地势较好的海岸来晾鱼干。这种地方叫作“渔场”，向来都是先到先得。打上来的鱼就直接挂在云杉枝上晾干。因为北方松林生长缓慢，每年春天又不断地被开辟成新渔场，所以大量树林遭到砍伐，饱受摧残。直到夏天过后，欧洲人还会留下继续打鱼。等到海水结冰之前，刚好能赶上西风，他们便趁此把鱼运回欧洲市场。启程回航之前，通常会有一个人留下来看守渔场，以便来年春天能够继续拥有这片地域。这可能是世界上最孤单寂寞的工作了，因为根本就没有新的移民者想迁入纽芬兰这样的地方。

最能说明纽芬兰历史的莫过于其首府圣约翰斯了，圣约翰斯是纽芬兰距离加拿大本土和北美洲其他各地最远的地方，但却是距离欧洲最近的地方。欧洲人通常都来到这里，打上几个月的鱼，然后把鱼运回欧洲，整个纽芬兰的经济都是通过这种方式逐渐发展起来的。

新英格兰的冬天气候宜人：港口终年不冻，生长季节漫长，而且还有耕地。更为重要的是，鳕鱼在冬季产卵时会游到离岸更近的地方。鳕鱼的理想产卵水温是4~8℃，实验证明，在8℃的水温下，鱼卵可以在10~11天内孵化。如果是6℃，就要14~15天才行。要是到了3℃，那就要花上20~23天。为了寻找温度在4℃的水域，鳕鱼群会在隆冬游到新英格兰的南方海岸。如果在缅因州外海产卵，就几乎要拖到春天了。而在纽芬兰，则更得等到夏天。

在北大西洋地区，农业和渔业一向是互相结合的。与纽芬兰一样，冰岛的耕地稀少且生长季节很短，但当地人仍然可以农渔并举，至少牧羊是没问题的。在黑沉沉的冬季，鳕鱼群会游离冰岛的南海岸，而这时，农民们也进入了农闲时节。在冰岛，很少有人被列为渔民，直到20世纪，大多数人还把务农当作第一职业。然而在纽芬兰，农作物生长的夏季正是鳕鱼群游来的时节，在两者互相抵触的情况下，即使渔民愿意在这片荒地上耕种，也是很难维持的。

新英格兰是鳕鱼分布的最南端。冬季，渔民们在近海捕鱼，夏季则离岸操作。这里分布着优良的耕地，因此，当少数纽芬兰人留下看守冬季渔场时，却有大批商人举家迁往马萨诸塞。他们带动了桶匠、铁匠、烤面包师以及牧羊人的迁入，社区建立起来，渐渐变成了村落。后来，这些移民者深入马萨诸塞西部寻找更肥沃的土地，并制造出更多商品以满足沿岸日益兴盛的市场需求。新英格兰的地理位置十分有利于贸易往来，它也因此成为弗吉尼亚北部最繁荣的欧属殖民地。对整个欧洲和欧洲殖民地来说，这里有他们所需要的鳕鱼，于是它吸引了大量渴求欧洲商品的消费者，而这就造就了今天的波士顿。

纽芬兰和新斯科舍的经济非但没能和新英格兰并驾齐驱，反而远远落在了后面。由于人口稀少、内地市场匮乏，所以这两个地方的人只能在波士顿提供的边地打鱼。纽芬兰人在4—9月间的捕鱼量非常大，远远超出了渔船负荷。这时，一种名为“萨克”的商船就会从英格兰开来，它之所以称为“萨克”，是因为它主要装运“vinsec”，也就是法国萨克干白葡萄酒。这些船把多余的鳕鱼运到西班牙，再从那儿把葡萄酒及欧洲南部的其他商品带回英国，不过这些船却从未给纽芬兰或新斯科舍带来什么。直到波士顿因从事三角贸易而日益昌盛之后，“萨克”商船才开始往返于纽芬兰和波士顿之间，将纽芬兰捕获的鳕鱼在波士顿贩卖，再交换马萨诸塞的玉米或牲口等农产品，然后运回纽芬兰。直到1992年禁渔令颁布时，还有很多纽芬兰渔民不断

把鳕鱼卖到波士顿。因此，在新英格兰日渐繁荣后，北方渔村仍然只是人口稀少的边疆。日子越来越难熬，许多人甚至迁到日渐兴盛的新英格兰周边。

与此同时，新英格兰人渐渐成长为独立、富有的垄断商人。当西印度群岛的糖料种植者在保护性的市场中渐露头角时，新英格兰人也在资本主义的自由贸易下日渐富裕起来。当商业几乎成为一种信仰时，新英格兰人开始推崇贸易中的个人主义。甚至连渔民都成了独立的企业家，他们不享受固定工资，收入完全依靠平分捕鱼成果，即使在今天也是如此。亚当·斯密是18世纪的经济学家，他曾经在经济学经典著作《国富论》中对新英格兰渔业大加赞赏，认为这样的渔业正是令人振奋的典范，足以说明当人们处于自由经济的环境中时，经济会迅速繁荣起来。

然而英王却并不打算授予这样的自由。但是，一个不再受控于王室的殖民地已经形成，大英帝国面临着史无前例的危机。

[1] 赫尔曼·梅尔维尔（1819—1891），美国作家，以其海上经历为依据写成了寓言杰作《白鲸》（1851年），这部小说被认为是美国最伟大的小说之一。他的其他作品包括短篇小说《书记员巴特子比》（1856年）等以及中篇小说《比利·巴德》（1924年）。——译者注

[2] 大西洋上的特立尼达与多巴哥的一个岛屿，位于委内瑞拉东北的水域里。最早在1498年，哥伦布就看到过该岛，而直到16世纪70年代才有人定居，它经常是荷兰、法国和英国海盗的目标。1802年该岛割让给英国，后来，特立尼达与多巴哥联合组成了特立尼达与多巴哥殖民地。——译者注

[3] 紧邻南极圈以北的地区。——译者注

[4] 阿根廷南部和智利间的一个高原，从里奥科罗拉多一直延伸到麦哲伦海峡，从安第斯山脉一直延伸到大西洋。当地土著居民特维尔彻人（巴塔哥尼亚高原巨人）和奇异的野生动物，吸引了不少科学探险队，其中包括查尔斯·达尔文。——译者注

[5] 北美洲东南部一个英属殖民地，于1653年首次有人定居，1729年分为北卡罗来纳和南卡罗来纳。——译者注

[6] 长度单位，相当于3.0法定英里（4.8公里）。——译者注

[7] 一种产于北美东部的落叶树（美洲槲树），长有不规则瓣状叶和带香味的树皮、树叶和树枝。——译者注

[8] 从某些植物的根部和草本植物中提取汁精制成充二氧化碳气体的软饮料。——译者注

[9] 一种小型鲨鱼，主要指大西洋和太平洋沿岸水域的棘鲨科鲨鱼。——译者注

[\[10\]](#) 美国弗尼基亚州东南部自治城市，位于诺福克以南。包括住宅社区、农场以及斯默尔大沼泽一部分在内的广大地区。——译者注

[\[11\]](#) 1英里=1 609.344米。——译者注

[\[12\]](#) 西班牙南部省名及其首府名。——译者注

[\[13\]](#) 一种北半球产的有巨大硬鳞的淡水鱼或海洋鱼，其肉可食，是鱼子酱及鱼胶的宝贵来源。——译者注

[\[14\]](#) 美国马萨诸塞州东北部城市，位于波士顿东北部。建立于1626年，因1692年此地的巫师审判和纳森尼尔·霍桑的“七墙之房”而闻名。——译者注

[\[15\]](#) 英国英格兰南部城市，多塞特郡首府。——译者注

丹尼尔·韦伯斯特与浓汤

丹尼尔·韦伯斯特曾经在美国参议院发表过一篇有关浓汤益处的冗长演说，他因此被视为这方面的权威。

宴会浓汤

取一条10磅重的鳕鱼，彻底清理干净，不去皮。将鱼切成1.5磅左右的厚片，留下完整的鱼头。取1.5磅干净的腌肥猪肉，切成薄片。再将12只土豆切成薄片。取出一口大锅，把肥猪肉放入爆油，再取出肉片，留下油汁，加3倍的水。在锅底铺一层鳕鱼肉片，再铺一层土豆薄片，然后加2大汤勺盐、1茶勺胡椒粉，放入猪肉。再铺一层鳕鱼肉片，然后把剩下的土豆片全铺上去。

加水盖过所有材料，大火烹煮。让浓汤滚沸25分钟后，准备好1夸脱^[1]煮沸的牛奶，把10片硬脆饼薄片浸入冷水，再将牛奶和脆饼薄片全部加入浓汤，滚沸5分钟。这样就做成了一锅最上等的浓汤。如果喜欢的话，你也可以加点洋葱。

这样的浓汤尤其适合大型鱼宴。

——丹尼尔·韦伯斯特，《新英格兰烹饪书》，伊摩俊·沃卡特编，1939年

丹尼尔还提供了许多煮浓汤的配方，莱曼将军就曾在自传中引用过他的配方，并做出了这样的评价：“在结束了一早上痛快的训练后，看着这样一道热腾腾的菜汤摆在面前，真是一种神仙似的生活！”

^[1] 1夸脱=0.95升。

第5章 不可剥夺的权利

请问诸位：世界上还有什么可以与之相提并论的？撇开其他不谈，单看当代新英格兰人发展渔业的方式就能说明问题。我们跟随他们闯入林立的冰山，目睹他们穿越哈得孙湾和戴维斯海峡的最深处；我们在北极圈之外寻找他们的踪迹，却听说他们已经突破了世界另一头的寒冷极地！对新英格兰人而言，没有哪片海域无法逾越，也没有哪种天气不适合设陷阱打鱼。他们不如荷兰人坚毅，没有法国人的活力，也比不上英国冒险家的技巧与睿智，但他们却把这种最冒险的模式带到了世界各地，而这种生产模式正是人们迫切期待达到的境界。

——埃德蒙·伯克^[1]，英国国会下议院，1775年3月

18世纪的时候，鳕鱼已经使新英格兰从一个偏远贫瘠的殖民地一跃成为国际贸易权威。马萨诸塞人把鳕鱼从日常食品提升到了神灵的地位，17世纪因鳕鱼发家的“鳕鱼贵族”更是公然将它作为财神的象征。鳕鱼经常出现在公众徽章上，比如普利茅斯土地公司的印章、1776年新罕布什尔州的州徽以及18世纪《塞勒姆报》的报徽——两个印地安人将一面刻有鳕鱼的盾牌高举过头。1776—1778年，美国第一批发行的许多硬币上都有鳕鱼的标志。1755年，马萨诸塞湾殖民区出版的2便士印花邮票上，也标有鳕鱼及“马萨诸塞主要商品”等字样。

最初的鳕鱼贵族以修建豪宅来显示财富，并用鳕鱼做装饰。1743年，塞勒姆的一个船主皮克曼上校建造了一副楼梯，梯架两侧装饰着镀金木雕的鳕鱼造型。波士顿市政厅也有一条镀金鳕鱼从天花板垂吊下来，不过这栋建筑在1747年被烧毁了，包括鳕鱼在内的所有物品无一幸免。美国独立战争以后，在贸易商人约翰·罗的鼓动下，位于波士顿街口的政府大楼旧州议会大厦也挂上了一条雕刻鳕鱼。1798年，马萨诸塞州议会乔迁时，这条鳕鱼也跟着搬了进去。1895年，州议会再次搬家，门卫以隆重的礼仪将这条鳕鱼用美国国旗包裹着摆在抬物

架上。三名议员抬起架子，卫兵护航前进。当他们走进新楼时，全体人员肃立并报以热烈的掌声。

这一切只能显示新英格兰人有多么愚蠢罢了。

最后一次搬迁时，有三名议员被任命去研读有关那件雕刻鳕鱼的历史，他们还以鳕鱼贸易为题写了一份洋洋洒洒的报告：如何用新英格兰腌鳕鱼去换取欧洲的盐、水果、葡萄酒以及西印度群岛的糖蜜^[2]、调味料和咖啡。但就像大多数新英格兰的贸易报告一样，这份报告也没有提到所有贸易中必不可少的要素：人力。

17世纪，制糖业是劳动力密集型的农工综合产业，因此必须使用奴隶来节省人力成本。尤其在收割季节，一座糖园需要每个奴隶每天工作16小时以上。他们徒手将甘蔗从根处砍下，焚烧田地，然后把甘蔗拖到磨碎机里碾碎、煮沸。为了在热带的艳阳下持续工作，奴隶需要大量的盐和蛋白质，但糖园园主不愿浪费任何可以种植甘蔗的土地来生产粮食，例如在加勒比海的小岛上，有成千上万来自非洲的奴隶在劳作，可加勒比海人几乎不生产任何食物。最初有人用英国咸牛肉供养奴隶，但不久，新英格兰殖民区人就发现了代替品——较便宜的腌鳕鱼。

对进行腌鳕鱼贸易的商人而言，这项新交易的最大好处在于它是个低档市场。鳕鱼干可能很抢手，但也许切得比较粗糙、晾晒时天气情况不佳抑或是盐加得太多或太少、处理不当等等，很多因素造成这些商品不能被地中海市场所接受。于是西印度群岛成了这些退货的市场，这个市场还因其便宜的价格而日渐兴盛起来。事实上，西印度群岛几乎成了低品质腌鳕鱼的商业代名词。

在商场上，有一条几乎是屡试不爽的自然法则：人们对低档商品市场和假货倾销地的需求越大，其产生的市场力量就越是无法抗拒。一开始，这种市场似乎只是为贩卖假货的商人提供了一个贸易机会而已，没有这个机会，这些货物就会白白亏损。然而，制造商开始渐渐转向这种量大、快速、价格便宜、前景看好的市场，而且生产方式也非常简便。在新英格兰和新斯科舍的出口商品中，西印度群岛的消费量所占比例逐年增加，纽芬兰出口商品则略逊一筹。新斯科舍人更是专门生产出一种小而劣质的腌鳕鱼干，并将它们倾销到西印度群岛。

加勒比海地区最吸引新英格兰人的地方还是从托尔图加斯运来的盐。但不久以后，到这里来的船就不再只是运盐回去而已，还增加了靛青、棉花、烟草和糖料。在新移民者首次登陆的25年后，新英格兰人就开始进行三角贸易了。最好的鱼货被贩卖到西班牙，于是毕尔巴鄂因为葡萄酒、水果、钢铁和煤炭而成为波士顿主要的贸易往来对象。之后，新英格兰人驶入西印度群岛，出售西班牙商品和便宜的鳕鱼，再买回糖料、糖蜜、烟草、棉花和盐。这些船队把地中海和加勒比海地区的商品带回波士顿，每一次的停泊靠岸都能为他们带来财富。

很快地，又一个商机应运而生。1645年，一艘新英格兰商船将烟斗运往加那利群岛，在非洲佛得角半岛^[3]购得奴隶后，又将他们转卖到巴巴多斯岛^[4]，最后，商船满载着葡萄酒、糖、盐和烟草回到波士顿。不久，装运腌鳕鱼的商船也开始了类似的航行，腌鳕鱼、奴隶和糖蜜之间的贸易关系由此产生。

在筹建专门为17世纪贸易商港而成立的塞勒姆博物馆时，国家公园部门的官员们仔细地研究过所有船务文件。先前他们曾因受到过某些言语攻击而战战兢兢，但终于因为在所有塞勒姆商船上都没有找到关于奴隶的记录而松了口气。但根本就没什么可庆幸的，撇开大多数奴隶都是在私底下进行贩卖的事实不说，他们对这些记录的搜寻根本就没有掌握重点。不论到底有多少船曾经运载过奴隶，有多少新英格兰商人买卖过非洲奴隶，新英格兰的鳕鱼商人和奴隶贩卖本来就有很密切的关系。这不光是因为他们为种植园经济提供了补给，更主要的是由于他们，通往非洲的贸易才变得更加便利。在西非，鳕鱼干可以用来交换奴隶，时至今日，西非也仍然存在着腌鳕鱼和鱼干的市场。

1835年，法国政治家亚力克西·德托克维尔经过深入研究，完成了著作《美国的民主》，其中提到了新英格兰人天生的矛盾特性：“没有哪个国家可以像新英格兰那样把自由原则贯彻得如此彻底。”紧接着又提出了“美国社会最大的谜团”：热爱自由的新英格兰人竟可以容忍上层镇压与社会不公的存在。康涅狄格州的法律将亵渎神灵和通奸定为死罪，波士顿则禁止蓄留长发。除此以外，贩卖奴隶是德托克维尔观察到的另一个典型例子。新英格兰社会十分崇尚个人自由，并且公然抨击奴隶现象，但自始至终都在为加勒比海殖民者提供大量的便宜食品。这些殖民者驱使着奴隶一天持续工作16小时，并由

此富裕起来。遇上丰年的时候，每年至少有300艘商船从波士顿出发前往西印度群岛，直到18世纪的前十年都是如此。

随着纵帆船等航速较快的捕鱼船日益发展，腌制品的承载量也增加了。1713年，第一艘纵帆式帆船^[5]制造成功，罗宾逊带队从东部的格洛斯特出航。尽管欧洲人也曾以类似的装备尝试过，但这艘纵帆船却带动了航海和渔业革命。这是一种小巧光滑的双桅帆船，从船头至船尾都装有纵帆装置，且上桅帆^[6]可以容纳非常宽大的帆面。它的名称来自18世纪新英格兰人的单词“schoon”，意思是“轻轻地掠过水面”。当海面风平浪静时，微风将船帆涨满至微斜的角度，船儿真的像在水面上轻轻掠过一般，这也是时至今日航海史上最优雅的景象之一。不过，这种船也很容易随风浪颠簸，甚至从桅杆一般高的巨浪顶端跌落下来。由于缩短了从乔治浅滩到晒鱼海岸之间的航行时间，所以向西印度群岛出口鱼干的数量也大大增加了。

新英格兰最好的主顾就是法属殖民地圣多明哥（海地）、马提尼克岛^[7]、瓜德罗普^[8]以及荷属殖民地苏里南^[9]（荷属圭亚那）。这些殖民地都属于大规模农场经济，尤其以法国殖民地利润丰厚。1680年以后，法国平均每年都要买1 000个非洲奴隶，运到马提尼克去。18世纪时，圣多明哥的奴隶需求量更是达到了每年8 000人之多。许多奴隶被运到殖民地以取代先前因劳累致死的人，与此同时，以廉价腌鳕鱼为食的非洲人口也快速增长起来。

然而，法国渔业无法满足这样的需求量。加勒比海市场对腌鳕鱼最主要的要求就是要晾得够干，以便在热带湿热气候下保存。但法国本身缺乏可以晾晒鱼干的海岸，因为在18世纪，纽芬兰有限的法国渔厂已经被剥削殆尽。而英国人则把基地设在东部海岬，一个接近浅滩的地方。最初的时候，法国人在南方海岸的普拉森舍湾打鱼，那里是个优良的不冻港，到处都有可以充当饵料的青鱼，而且新法兰西的加斯佩半岛就在附近。但1713年英法战争之后，法国同意从这里撤走，转至纽芬兰北部海岸并从此将其控制在自己的势力范围内。但纽芬兰北部海岸与法国其他地区都不相邻，而且不靠近任何优良渔场，所以无法提供晾晒鱼干的场所。在经历了又一次战役后，法国地位更是下降了不少。

法国人与印地安人的“七年战争”被视为第一次全球性争端。18世纪50年代末，英法交战，但战场不仅限于欧洲，还蔓延到印度、加

勒比海及北美洲地区。1759年9月13日，英国将军沃尔夫^[10]由悬崖攀上魁北克城要塞，突袭德蒙卡尔姆将军率领的法国戍军，新法兰西不到20分钟就被攻陷。德蒙卡尔姆将军曾在对英战役中取得过胜利，这次却错误地命令卫戍部队离开要塞，随后又在要塞后方的平地与突袭敌军遭遇，吃了败仗，几分钟内部队便失守，魁北克沦陷了。

英国人并不满足于战场上的胜利，而是花了三年时间考虑能从法国得到什么。有些人主张法国人可以继续保有其在北美洲的鳕鱼殖民地，但是必须向英国出让产糖的殖民地，以作为交换和平的条件，因为法国瓜德罗普的产糖量比英属西印度群岛所有产糖地的总产量还要高。但问题是如何判定糖、鳕鱼和皮毛哪一样价值更高？怎样才能北美洲维持最大的优势？考虑到新英格兰的地理位置、经济独立性、增长人口以及其他北美殖民地的实际情况，英国人很担心失去北美洲这块肥肉。有些人认为，尽管英法互为敌人，但法国在北美洲的存在将有利于北美洲继续效忠英国。最后的结果是，英国政府决定尽可能巩固自己在北美洲的势力。1763年，英国决定除了纽芬兰南部海岸外海的两个小岛——圣皮埃尔岛和密克隆群岛^[11]之外，否认法国在北美洲的全部主权。

讽刺的是，在法国保住了瓜德罗普，失去了加拿大，即保住了奴隶殖民地，失去了渔场后，新英格兰与英国王室却因此产生了直接冲突！因为新英格兰人希望继续进行鳕鱼生意，为法国在加勒比海西印度群岛的殖民地提供食物。可是，根据英国的根本大法之一《航海贸易法案》，所有殖民地必须在英国出售货物，也只能在英国购买所需货品。因此，新英格兰人不应该直接与西班牙和加勒比海地区进行贸易往来，而应该把鳕鱼卖给英国，并从英国买进西班牙的葡萄酒或钢铁。

英国的确有理由提防北美洲。在距美国独立战争爆发还有98年的1677年，英国王室收到了一封来自新英格兰的礼貌短信以及十桶蔓越桔^[12]、两份玉米粉和1 000条鳕鱼。短信上的话或许比不上那十桶蔓越桔更酸涩，但也足够令人难堪：“我们窃以为英国法律以四海为界，并没有延伸至美洲。美洲百姓在英国国会没有任何代表，所以我们并不认为自己的贸易应该受到英格兰法律的限制。”

没有人知道英王是如何处理这些鳕鱼和蔓越桔的，不过，尽管他并没有更改《航海贸易法案》，事实上，这条法律却在市场力量下屈

服了。新英格兰供应给英国市场的鳕鱼实在太多了，以至于在英国本土根本不可能全部消化，而英国商船也没有将过多的鳕鱼转销到其他地方的运载能力。因此，尽管《航海贸易法案》有这样的规定，英国王室还是不得不允许新英格兰人自行销售鳕鱼。

正如亚当·斯密指出的那样，没有了禁锢的贸易开始蓬勃发展起来。1700年，英属西印度群岛已经消化不了新英格兰人供应的大量鳕鱼，而西印度群岛的甜酒工业糖量也无法满足新英格兰甜酒工业的需求。新英格兰与纽芬兰非常不同的地方在于：纽芬兰人从古至今都从牙买加进口在当地装瓶的甜酒，而新英格兰人却进口糖蜜，建立自己的甜酒工业，再把产品卖到国外市场。这么一来，在西非就有三条可以进行奴隶贸易的通道了：现金、腌鳕鱼和波士顿甜酒。

马萨诸塞州和罗得岛^[13]的甜酒制造商与奴隶贩卖有着更为直接的关系。费尔顿公司是一家成立于19世纪初的波士顿甜酒制造商，早在其1936年的《饮酒指南》里就露骨地描述过这种甜酒贸易：“商船老板发明了一套贸易循环系统，他们先把奴隶运到西印度群岛，再把赤糖糊从西印度群岛运到波士顿和其他新英格兰商港，最后将甜酒运往非洲。”

不久以后，英国对于新英格兰而言，不仅变成了无法吸收大量鳕鱼干的小市场，其殖民地出产的糖蜜也不足以满足新英格兰的甜酒工业了。英属西印度群岛的糖蜜总产量还不到新英格兰从罗得岛进口的2/3。法国殖民地需要新英格兰的鳕鱼供应，新英格兰人也需要法国的糖蜜。

然而，在新英格兰人尝到自由贸易甜头的一个多世纪之后，英国王室终于在1733年决定，以调控糖蜜供应作为重新宣称其贸易主权的关键步骤，可它没想到，这个步骤却成为导致英王朝没落的第一个错误之举。

^[1] 埃德蒙·伯克（1729—1797），爱尔兰裔的英国政治家和作家。以演讲闻名，他为美国殖民者辩护，并且发展了政党责任这一名词的解释，并在国会中与皇室对立。主要作品为《关于法国革命感想》（1790年）。——译者注

^[2] 颜色从淡到深褐色的一种粘性糖浆，产生于提炼粗糖的过程中。——译者注

^[3] 塞内加尔西部的一个半岛，突出伸入大西洋。它在1445年最先被葡萄牙人发现，是非洲的最西点。——译者注

[4] 占据西印度群岛最东端岛屿的一个国家。可能最先被葡萄牙人占领，并命名为洛斯巴巴多斯（意为“芒须国”），因为那里大量的无花果树上都带有芒刺。该岛于1966年从英国手中获得独立。布里奇顿为其首都和最大城市。——译者注

[5] 一种纵帆装置的航船，至少有两根桅杆，一根前桅，在靠近船的中部有一根主桅杆。——译者注

[6] 在无横帆船上，位于低层帆斜桁以上的方形或三角形帆。——译者注

[7] 位于西印度群岛向风群岛中的一个岛屿，是法国的海外省。1502年哥伦布发现此岛，1635年后沦为法国殖民地。首都是法兰西堡。——译者注

[8] 法国海外一行政区，包括格良特尔岛、巴斯特尔岛和西印度群岛背风群岛中的小岛。1493年由哥伦布发现，1635年法国移民首次移入该地。首都为巴斯特尔。——译者注

[9] 荷属圭亚那南美洲东北部的一个国家，位于大西洋沿岸。起先为英国殖民地，1667年割让给荷兰，1954年成为荷兰的一个自治区，1975年完全独立，最大的城市是首都帕拉马里博。——译者注

[10] 沃尔夫（1727—1759），驻在加拿大的英国将军，1759年在魁北克打败法军，但受了重伤。——译者注

[11] 大西洋中靠近加拿大纽芬兰南部海岸的法属岛屿，为圣皮埃尔岛和密克隆岛海外省的一部分。——译者注

[12] 大果越桔，一种原产于北美洲东部的蔓生常绿灌木（大果越桔，越桔属），开有粉红色的花，桔红色的酸果，可以食用。——译者注

[13] 在纳拉甘西特海湾入口处的罗得岛州的一个岛屿，最初名为阿奎内克岛，1944年更名为罗得岛，可能从罗得的小岛得名。——译者注

西印度群岛上的西印度人

你不得不承认，
年景差得厉害，
鱼米价格太贵，
我们没有钱买。

——20世纪40年代“老虎”尼威尔·马卡诺的卡里普索歌谣 [\[1\]](#)

在波多黎各，有一种专门吸引女人注意的嘘声，它被称为“piropia”，内容是“猪肉有很多，可我只吃腌鳕鱼。”而今天的猪肉比腌鳕鱼还便宜。

腌鳕鱼曾经是很便宜的食物，十分受欢迎，人们曾把它和其他廉价的食物一起下菜。虽然它现在不那么便宜了，但烹饪方法没有改变。与腌鳕鱼及根茎菜可以相提并论的是地中海最流行的腌鳕鱼菜——“腌鳕鱼饭”。起初，这道菜是为了最大限度地享用腌鳕鱼的美味而发明出来的，通常用腌鳕鱼尾部或其他部位的碎肉来做，有时候甚至只用鱼骨头熬汤，再把白米放进去煮。这道菜在波多黎各被称为“Mira Bacalao”，意思是“期待腌鳕鱼”。

腌鳕鱼饭

这是一道广受欢迎的当地菜肴。将大约半磅的腌鳕鱼与1品脱 [\[2\]](#) 的白米放在一起煮，再加一些咸猪肉和黄油。

——卡罗琳·苏利文，《牙买加烹饪全书》，金斯敦 [\[3\]](#)，1893年

[\[1\]](#) 一种起源于西印度的音乐，在特立尼达很有影响，主要特征是根据主题或广泛的幽默体裁即兴而作的音律。——译者注

[\[2\]](#) 1品脱（英）=0.57升。——译者注

[\[3\]](#) 牙买加首都。——译者注

第6章 举世闻名的鳕鱼之战

腌鳕鱼被堆在码头，看起来就像是一捆捆木头——那种连皮砍下的枫木或黄桦木。我第一次看到它们时就搞错了，而且留下了这种印象：它们是一种维持生机与活力的燃料，恰似长在纽芬兰大浅滩的东方林木。

——亨利·大卫·梭罗，《科德角》，1851年

课税的艺术就在于如何在拔下最多鹅毛的同时又将鹅鸣声控制得最小。

——珍·巴普蒂斯特·卡伯特，1619—1683年

革命总是富有传奇色彩的，尤其是发生在法国、俄国、墨西哥、中国和古巴的革命。但最具传奇性的往往是那些彻底失败的革命，比如1848年革命。而美国独立战争取得了令人惊异的成功，既没有形成混乱暴动，也没有产生专制独裁，还未造就出拿破仑或任何制度化的统治政党，但它达到了既定目标。

革命本身并不浪漫，那些激进分子（马萨诸塞州中产阶级商人）都是真正的革命分子，他们发起革命的目的仅仅在于维护其自身的赚钱权利。

约翰·亚当斯^[1]是马萨诸塞州最有力的激进分子，他不相信殖民主义是个经济体系，因此也不认为美国应该继续充当殖民地。美国独立战争是世界上第一次大规模的反殖民主义运动，它提出了政治自由，但在那些奉行强硬路线的新英格兰革命激进分子的心中，所谓“自由”的中心思想就是拥有经济上的自主权。

所有革命都会或多或少涉及金钱。米拉博伯爵在法国革命期间说过：“在进行最后分析时，人们将通过事实本身来判断革命，它是要

拿走更多的钱还是更少的钱？人民的生活是否改善了？他们能否获得更多的工作？这些工作的报酬是否比以前更好？”不过，米拉博伯爵并不是那次革命的激进分子。

马萨诸塞州的激进分子渴望一次经济革命，而不是社会革命。他们并不在乎挨饿的平民及其收入问题。他们考虑的是，作为中产阶级，企业家该如何享有贸易活动的权利并从中获利。有些人并没有什么特殊技能，且只拥有少量资金，却可以从捕鳕业中创造财富，这就是他们信奉的经济体系。

这些人的头脑并不浅薄，其中有很多人都是重要的领导人物，比如托马斯·杰斐逊^[2]，他本人还是个奴隶主。尽管非常清楚无视百万奴隶的苦痛而奢谈人权根本就是一种伪善的行为，他们仍然不打算针对奴隶来发起革命，因为这也是他们自己所畏惧的。一个世纪以来，英国人一直预言，那些发达的美洲殖民地人会想尽办法脱离英王室独立，但到头来还是得乖乖地归顺英王朝，因为一旦独立，这些人便无法和平共处。然而，英王室没想到这些革命领导者都是标准的实用主义者，他们把革命重点放在了最根本的几个目标上：糖蜜、鳕鱼及茶叶。这些不仅是引起纷争的内容，最终还成了争执的焦点，弗吉尼亚人甚至把这次革命称为“烟草之战”。

英国曾经给出过一定的弹性空间，比如格洛斯特这样一个法定的贸易商港就连一个海关官员都没有。英王室还允许南卡罗莱纳商船直接与地中海进行白米贸易以换取水果、盐和葡萄酒等。而最大的让步就是允许其直接与英属西印度群岛进行贸易。马萨诸塞州用鳕鱼换取糖蜜，康涅狄格州用鳕鱼换取蔬菜，马里兰州用鳕鱼换取小麦，宾夕法尼亚州用鳕鱼换取玉米。到了18世纪40年代，新英格兰与加勒比海和英国两地的贸易量几乎相等了。英国还没来得及为新英格兰独立担心，就已经开始为这种实质上的经济独立而忧虑了。殖民地人民不需要宗主国，这一点双方都很明白。

英政府决定采取措施重申其殖民地主权，第一步就是于1733年颁布了《糖蜜法案》。法案指出：从非英属加勒比海地区进口的糖蜜加重了英国的进口负担，因此实行对此种贸易的禁令。英国希望就此削弱新英格兰的鳕鱼市场，同时打击其甜酒工业。但是事实上，这个法案并没有发挥功效，因为法国正迫切希望与新英格兰进行暴利的走私

贸易。《糖蜜法案》颁布后，新英格兰与法属加勒比海殖民地之间的鳕鱼和糖蜜贸易，反而更加蓬勃地发展起来。

这一法案后来很可能成了一个被遗忘的失败例子，否则英国政府也不会二十几年后，又颁布了一项《食糖法案》。在新法案中，每加仑糖蜜要课6分税。这一次，新英格兰人还是以走私偷运来应对。1764年，英国政府曾想过采取新策略，并降低对糖蜜的课税，同时对蔗糖和马德拉群岛白葡萄酒课征新税。这么做的本意是希望殖民地人民将消费点由马德拉群岛白葡萄酒转为红葡萄酒，因为红葡萄酒只有从英国商人那里才能买到，但没想到殖民地人民却联合起来同时抵制这两种葡萄酒。虽然马德拉群岛白葡萄酒是中产阶级贸易商进行鳕鱼买卖时的附加交易品，但他们日常喝的却是甜酒。这种酒非常普及，人们有时甚至用甜酒来通称含有酒精的饮料。《糖蜜法案》颁布当年，美洲殖民地平均每人每年要喝掉3.75美制加仑^[3]的甜酒。1757年，当乔治·华盛顿角逐费尔法克斯县在下议院的席位时，他的竞选花费里就包括28加仑甜酒和50加仑潘趣甜酒。当然也有葡萄酒、啤酒和苹果酒。这些足以和如今的竞选排场相媲美，然而在1757年的弗吉尼亚州费尔法克斯县，只有391人有投票权。

1764年，众人皆知的激进分子——波士顿贸易商汉考克，因走私马德拉群岛白葡萄酒被捕入狱。他在自己的自由号帆船上被人赃俱获地逮了个正着，但很快又被愤怒的波士顿民众解救了出来。次年，《印花税法案》不再只向殖民地征收贸易关税，而开始直接针对殖民地人课税。英国在贸易法律方面步步逼进，与殖民地之间的关系也日益恶化。英国政府首次派任关税代理人进驻格洛斯特港，这些苦命的政府官员不断受到骚扰和不人道的对待，有些人被迫藏了起来。1769年，马萨诸塞州宣称，贸易限制已经使他们损失了400艘捕鳕渔船。

英国政府在这件事的解决方法上似乎又走错了一步。面对殖民地人民抵制《印花税法案》的行动，英国政府采取了用《汤森法案》取代的方法。这个法案的名称源于一个叫汤森的人，他之所以名留青史，是因为他曾经在一次醉酒后，向下议院议会一再宣称：“我就是敢向美洲人课税！”然而，他提出的进口关税马上受到了强硬的抵制，于是他试着让步，改征一些负担较轻的赋税，其中一个就是茶税。

1773年在波士顿成立的茶党足以说明美国独立战争的本质。在包括汉考克和约翰·罗在内的贸易商人的煽动下，波士顿爆发了反对进口关税的起义。鳕鱼贵族的余党打扮成莫霍克族人^[4]的模样，登上自己的商船，将船上的货品一股脑儿倾倒在港口里。茶党也以同样方式在其他港口做出了回应。在纽约，革命行动已经遍及无产阶级，因为狂热的民众居然在打扮成印度安人模样的革命分子出现之前，就抢先把船货倾倒在哈得孙湾了。

接下来，英国政府采取的行动更令人困惑。1774年，英属殖民地因生产大量过剩食物而引发危机，英国政府一怒之下下令关闭波士顿商港，期待挨饿的老百姓能赔偿毁掉的货物。但这已经不是17世纪20年代了，不管能否进口，新英格兰人民都不会饿肚子。马布尔黑德可以供应鳕鱼，查尔斯顿港^[5]可以供应白米，巴尔的摩则能供应其他谷物，人们甚至还可以在康涅狄格州牧羊。

新英格兰地区最无情的打击即将来临，但消息传递得太慢了，殖民地人民直到枪战爆发才知道大祸临头。于1775年7月12日生效的《约束法案》限制新英格兰人在英国港口进行贸易，并将来自纽芬兰大浅滩的新英格兰渔船都拦截在外。这些做法看起来就像英国王室在煽动马萨诸塞州的激进分子起义一样。

在独立战争期间，美洲大陆军的一大优势就是生产粮食的能力。英军也许受过较为正统的训练，经验丰富，装备精良，但美洲军吃得好，待遇也不错，而且还能享受高级的波士顿甜酒。

但双方的鳕鱼都不够吃。一方面，纽芬兰和新斯科舍已经无法继续在波士顿贩卖鳕鱼了，而英国战船也不允许新英格兰渔民在纽芬兰大浅滩打鱼。另一方面，新英格兰渔民凭借着飞快的纵帆船同样保卫着自己的海域，英国舰船同样无法进入。格洛斯特港的纵帆船上都装有活动式炮台，极为讽刺的是，第一批带有武力装备的私掠帆船舰队竟取名为“Britannia”（英国的古拉丁文名）。八架老式大炮装在新建的活动炮台上，只需小型军队就可以操作。光是1776年一年，这种私掠帆船就缉拿了342艘英国舰船。

1778年，也就是枪战爆发后的第三年，双方开始准备谈判并最终在巴黎举行了和谈。截至1781年，只有三点争议没有达成共识：国境

线问题、对英债务偿还问题及渔业问题。其中，渔业问题是最难解决的。

马萨诸塞州仍然坚持保有其在传统渔场的权利，包括纽芬兰大浅滩、新斯科舍大陆架及圣劳伦斯湾，这些几乎都处于英属殖民地的外海。然而，就连美国的最大盟友法国也无法支持新英格兰。支持新英格兰对英作战是一回事，但法国并不认为让新英格兰重返纽芬兰大浅滩也是自己的责任。法国的立场是这样的：在外海大家都有权利打鱼，但近海渔场则是沿岸主权国的财产。因为圣皮埃尔和密克隆群岛的存在，法国还算得上是拥有近海渔场主权的国家。直到今天，法国仍然以此为由享有加拿大海域的渔猎权。

国际上有关海洋方面的法律在这一点上并没有清楚的概念。事实上，很多人心里都存在着海洋并不属于任何国家的想法。世界上第一个公认的领海主张“3英里北海边界”，直到拿破仑战争后才正式生效。但新英格兰人支持约翰·亚当斯，尽管他在美国开国元老中是最没地位的人物。亚当斯的形象从未上过美国钞票，更很少被刻在纪念碑上。但就是他，在美国国会中提倡美国应该从英国手中争取完全独立；也是他，通过建立马萨诸塞州与弗吉尼亚州之间的联盟，把两地的殖民地人民团结起来，并赢得了他们的支持；他推选乔治·华盛顿领导美洲军；他写下《政府思潮》，后来它成为美国政府的组织蓝图；他提拔了年轻的士兵托马斯·杰斐逊，并指派他撰写《独立宣言》，因为他认为这个年轻的弗吉尼亚人是一个比自己还优秀的作家。

亚当斯在和英国政府签定的临时条款里宣称：未经马萨诸塞州同意，不得转让任何浅滩渔权。这一条款引起了南方殖民地人民的愤慨，也成为导致美国南北矛盾的最初起因。南方人抱怨本地九个州的利益被牺牲了，却以此满足了北方四州那些吃糖蜜和用糖蜜来酿酒的人。

亚当斯曾经在美国国会里，为了维护《独立宣言》进行过一场长达两天半的抗辩。他逐字逐句地进行解释，而宣言的原作者杰斐逊却坐在那里一言未发。他曾经还提出过反对奴隶制的自由纲领，却遭到了失败，这也是他为数不多的几次败仗之一，他将此称为“违背人性的残忍战争”。然而，亚当斯依然为了维护鳕鱼和糖蜜贸易而全力抗争，尽管两者与奴隶之间存在牵连。他向同僚解释地中海及加勒比海地区鳕鱼贸易的价值所在，并坚称新英格兰鳕鱼渔民已经发展成为一

支优良的海军力量。他将新英格兰渔业看做“渔民的培训基地，海军的力量源泉”，并宣称新英格兰的底拖渔民是“实现和维护美国独立不可或缺的力量”！

包括本杰明·富兰克林在内的许多美国人都认为，他们有可能在捕渔权上吃败仗，但亚当斯并没有放弃。1782年11月19日，也就是英军退守约克敦一年零一个月后，英国政府终于重新授予了新英格兰在纽芬兰大浅滩的渔权。

但美国还是没有赢得进入市场的权利。他们无法在英属西印度群岛殖民区进行贸易，这对新英格兰来说是非常大的经济损失。而另一方面，由于奴隶的蛋白质供应被断绝，惨绝人寰的饥荒爆发了。1780—1787年，光是牙买加就有15 000名奴隶被活活饿死。同时，新斯科舍和纽芬兰却进入了渔业淡季，因受到西印度低档腌鳕鱼的影响而惨淡不堪。从殖民时期的历史来看，新英格兰渔业总是占据有利局势，但自从美国独立之后，以往明显的优势似乎开始转变了。

英美在1812年再度爆发战争。正如30年前亚当斯在《维护我们的独立》一文中预言的那样，格洛斯特港、马布尔黑德港及其他新英格兰港口的渔民组成民兵，驾驶着由纵帆船改造的轻快战船，气势凌人、锐不可当。

后来，约翰·亚当斯的儿子约翰·昆希·亚当斯在根特进行了和平谈判，就像他们家族的其他成员一样，他也是新英格兰渔业利益的忠实拥护者。因此，他的谈判再次加深了美国南北两方的裂痕。

对新英格兰人来说，1783年签订的巴黎和约算得上是一场大胜仗，但南方人却很想重写条款，因为当初为了让英国人从纽芬兰大浅滩撤退，条款给予了英国人在密西西比河的航行权。但新英格兰人坚持他们的渔权早就被纳入合约中了，一点也不肯妥协。不过，有一个弗吉尼亚人却站在了南方这一边，他就是当时的总统詹姆斯·麦迪逊。因此，1812年战争结束后的根特谈判中，美国收回了英国在密西西比河的航行权，并把纽芬兰大浅滩这个烫手山芋留到以后的谈判中讨论。

1818年的合约再次维护了美国在浅滩的部分渔权，但新英格兰渔民从此不再享有约翰·亚当斯于1782年帮他们争取的权利，这也是造成后来长达200年的美加关系紧张的主要根源。

1834年，英属西印度群岛的奴隶获得解放，1848年和1849年，法属及荷属安的列斯群岛^[6]的奴隶也相继得到解放，北美洲的鳕鱼渔业受到严重打击，损失之大恐怕连亚当斯也无法接受。

在经历了几百年血腥的奴隶反抗运动之后，欧洲发现可以用土生的甜菜制糖，并由此获得了比殖民地更为安全的糖蜜供应通道。加勒比海人仍旧以腌鳕鱼为食，也仍旧用木桶制作时尚的圆鼓。事实上，现在已经不再用木桶装运鳕鱼了，但为了满足音乐家的需求，这种木桶仍旧继续制造着。不过，大型种植园经济一旦结束，这些小岛的鳕鱼市场就变得微不足道了。

在对加勒比海奴隶市场倾销了二百多年之后，北美洲的腌鳕鱼几乎没有任何品质监控。这就是梭罗在1851年观察到的加拿大渔业：

鱼房里的鳕鱼刚从腌汁中取出来，被堆叠成好几英尺高，三四个穿着牛皮靴的工人站在上面，用一支顶部突出的铁棍随意扎取着放入手推车里。一个年轻人嚼着烟草，不时地把渣滓吐在鱼堆上。我窃想：很好，小伙子，等那个年长的工人看见就有你好瞧的了。但没过多久，那个年长的工人居然也做开了相同的事。

地中海市场不断抱怨纽芬兰鳕鱼干品质欠佳。1895年，从拉布拉多和纽芬兰来的一船腌鳕鱼被运往毕尔巴鄂，巴斯克人说：“这种东西在这儿不受欢迎！”随后又将它运往西班牙南部。直到1992年禁渔令颁布的时候，加拿大政府还在想办法奉劝纽芬兰渔民不要用梭罗描述的方式处理鳕鱼，因为那样会毁掉整条鱼。

从中世纪开始，最抢手的鳕鱼市场就一直分布在地中海地区。这里的国家人口都很多，几乎都是在19世纪中期迅速增长起来的。西班牙人口在19世纪增长了将近一倍，葡萄牙则增长了一倍还要多。包括毕尔巴鄂、波尔托、里斯本、热那亚及那不勒斯在内的许多商港都发展成为大都会中心。1900年，巴塞罗纳人口已经达到100万，其中很多都是“bacalao”（腌鳕鱼）的爱好者。

但北美洲人并没有在鳕鱼市场上取得胜利。虽然拉布拉多、纽芬兰和新斯科舍人几乎还都在以渔业为生，但产品档次太差，大多数只能倾销到波士顿或加勒比海地区。唯一例外的就是北美洲的加斯佩，

加斯佩生产高档鳕鱼干并卖到地中海去。巴斯克人曾经用盐腌的方式打倒了斯堪的纳维亚半岛只用风干方式处理鳕鱼的渔民，九百多年以后，斯堪的纳维亚半岛的渔民已经能够熟练地使用盐腌技术且颇具竞争力。冰岛和法罗群岛的控制国挪威和丹麦，积极地将高档腌鳕鱼干推销到地中海市场，直到今天依然保持着可观的销量。

即使在货物流动和人民迁徙空前自由的今天，大多数食用腌鳕鱼的人还是与信奉传统宗教有关。现今的蒙特利尔是一个由加勒比海和地中海移民组成的城市。珍·泰伦市场位于该城北部，这里的商家特色就是同时摆放两种鳕鱼干，一种是处理得很粗糙、体型很小的新斯科舍腌鳕鱼干，另一种则是体型巨大、妥善处理的加斯佩高档腌鳕鱼干。加勒比海移民还是会买新斯科舍鳕鱼干，而加斯佩鳕鱼干则主要卖给葡萄牙和意大利移民。

由于西印度群岛市场瓦解，新英格兰开始发展本土市场。腌鳕鱼成为北方联邦军的日常必需品，格洛斯特港也从南北战争中获利颇丰。然而，这场战争也加速了北方经济的工业化，美国工业革命的主角新英格兰渐渐摆脱了对渔业的依赖。那些老贸易商把家族资产转向工业投资，所谓的鳕鱼贵族被新兴工业阶层所取代。这似乎是在提醒当权者：财富是通过低廉贸易得来的，这里到处都是暴发户的天下。

在这些人的脑海里，革命领袖的形象早就渐渐消退了。在有关贵族的追述中，找到的只是曾经从渔业中大发其财的傲慢家伙罢了。1874年，拉丁美洲的革命分子密兰德到波士顿拜访，参观过马萨诸塞的州议会厅后，竟在报告里这样描述悬挂在那里的鳕鱼：“只是中等体型，用木头做成，味道很难闻。”更糟的是，20世纪30年代，平民党出身的爱尔兰裔波士顿市长克利上任后便开始反对鳕鱼贵族的说法。他认为这种称呼简直是“对鱼的污蔑”！

[1] 约翰·亚当斯（1735—1826），美国首任副总统（1789—1797年）及第二任总统（1797—1801年）。美国独立战争期间的主要人物，《独立宣言》的起草者之一及宪法的设计完成者。——译者注

[2] 托马斯·杰斐逊（1743—1826），第三任美国总统（1801—1809年）。他是第二次大陆会议的成员并起草了《独立宣言》（1776年）。他因在总统任期间从法国购买了路易斯安那地区（1803年）和进行了黎波里战争（1801—1805年）而闻名。他是一位政治理论家、教育家和建筑师，自行设计了蒙提萨罗庄园，并创办了弗吉尼亚大学。——译者注

[3] 美国使用的液体容量单位，等于4夸脱（3.785升）。——译者注

[4] 美国土著民族，原先居住在纽约东北莫霍克河沿岸和哈得孙山谷北部，圣劳伦斯河以北。今天，他们主要居住在安大略湖以南和纽约州最北部。莫霍克族是易洛魁联盟最东部的成员。——译者注

[5] 美国南卡罗来纳州东南的一个城市，位于萨凡纳东北。从殖民地时期起，查尔斯顿就是一个重要的商业和文化中心。——译者注

[6] 西印度群岛中除巴哈马群岛之外的岛屿，它们把加勒比海和大西洋隔开，分为北部的大安的列斯群岛和东部的小安的列斯群岛。——译者注

残存的记忆

在美国南部，奴隶把非洲烹饪稍加改良以迎合白人口味。南北战争之后，这种情况依旧持续着，很多当过奴隶的非洲人都在公司或铁路局做起了厨师。“我于1857年降生在田纳西州的默里县，我的名字是以主人的名字命名的，他叫D. J. 埃斯提斯，曾经是我母亲一家七男二女的主子，而我是其中最小的一个。”这是鲁弗斯·埃斯提斯自费出版的书中开头的一段话，“以前，我在普尔曼公司负责私人汽车服务，现在则是美国钢铁公司芝加哥分公司的主厨。”从他有关薄鱼片菜谱的时间和地点看来，所谓的鳕鱼很可能就是腌鳕鱼。

炖鳕鱼

把一块去皮去骨的煮鳕鱼切成薄片，放进闷烧锅里，加一些黄油、盐、胡椒粉、剁碎的香菜和柠檬汁。把锅放在火上加热至锅里的食物都热透，就可以上菜了！

——鲁弗斯·埃斯提斯，《美味食品》，1911年

第二部 极限

鳕鱼是一种广为人知的鱼，人们对它非常了解，所以无须赘述。它的繁殖能力是惊人的。列文虎克在一条中型鳕鱼中观察到了9 834 000颗卵，数目如此巨大，即使人类用尽一切努力也不可能使它绝种。

——史密斯·霍曼斯及小史密斯·霍曼斯，《商业及商业探险百科全书》，纽约，1858年

第7章 自然界的生生不息与几个好主意

哈维透过清澈的海水注视着缓缓游动的鳕鱼群，鱼背在阳光下反射出粼粼的亮光，鱼群络绎不绝地咬着饵。海岸法严格规定：凡在处女岛和东部浅滩捕鱼的船只，每条鱼线限挂一个鱼钩。然而，附近聚集的船实在太多了，即使有这样的规定，鱼钩的密度仍然会大到互相钩在一起。哈维很快便发现自己的鱼钩和其他人的绞在了一起，一位是看上去很温和的大胡子纽芬兰人，另一位则是盛气凌人的葡萄牙人。

——卢迪亚·吉卜林^[1]，《勇敢的船长》，1896年

岸区四周的海域处处隐藏着危险：有些地方深达80英寻，有些地方则只有15~20英寻或者更浅。风暴来袭时，较浅海底的礁岩甚至会浮出水面。此外，从北极和格陵兰岛漂来的浮冰会向南移至附近海面，这对航行在海面上的船只来说无疑也是一种危机。1995年就有一座冰山漂到圣约翰斯港外，它像一条有着巨型脊背与背鳍的大鱼，缓缓来到人们面前。高耸的峭壁曾经是圣约翰斯港最好的天然屏障，但在大得足以遮住整个视野的冰山面前，它也显得相形见绌。人们如果置身于大海中，很难感受到冰山的巨大，常常等到冰山来到眼前，才发现危险就要来临。

严寒是这里的又一大危险。几个世纪以来，在北大西洋丧生的人不计其数。从北极吹来的寒风将溅到缆绳上的海水冻结起来，把缆绳变成1英尺粗的冰柱。这些厚重的冰柱坠在渔船的迎风面，使其与背风面重量无法平衡。因此，为了避免渔船倾覆，清除缆绳上的冰块就成了水手们必要的工作。即使在具备良好的导航、雷达及天气预报系统的今天，也依然只能在1~10℃的水域中捕捞鳕鱼。渔民要从冰冷的水中把鱼线拉出来，同时还要避免冻伤，就必须有防寒装备。合成材料

做成的护具可以保护渔民免受低温的伤害，但即使是现在，这里的渔民也仍然只能戴着笨拙的棉里子橡胶手套。戴着这种手套其实很难修补渔网，但如果不戴，手指就会在半小时内冻伤。如果指尖因冻伤而开始变黑，渔民就只得回到船舱内将手指放在冷水中缓解。如果使用温水则反而会使手指更痛。捕鱼这种职业对身体的损伤很大，很多渔民都因冻伤、鱼线绞夹或机器操作不当而失去过手指或关节。割伤造成的感染也很司空见惯，如果一个渔民的手受伤次数太多，或者因冻伤而形成了永久性麻痹，抑或有太多断指，就不得不放弃捕鱼。

渔民喜欢谈论自己的团结精神，而他们之间也的确存在着兄弟般的温暖情谊。就像退伍的老兵一样，渔民们认为只有和自己一同出生入死过的兄弟才真正了解自己。作为一种谋生手段，捕鱼只有不断继续才能养家糊口，渔民们也都是为此才出海捕鱼的。他们一旦受伤或因年老而无法赶上其他人，就只能退出捕鱼这一行。所以，很少有50岁以上还在捕鱼的。另外，渔民从事的是自我雇佣的技术性工作，没有固定工资可以领取，政府对失业渔民的社会保险问题也一直处于忽略的状态。

但困难还远不止于此，对渔民来说最大的敌人其实是雾，在没有无线电的时代更是如此。鳕鱼多产于暖流与寒流交汇处的海域，这些地方最容易产生云雾。雾大的时候，即使只是站在一艘80英尺长的船中央，也无法把船头看清楚，而100英尺之外的船头灯更看不见。渔民吹着号角与口哨互相提醒，避免相撞。但即使这样，浓雾仍然十分危险。

从17世纪到18世纪30年代，捕捞鳕鱼或其他底栖鱼类的方法基本上没有改变过。渔民们先搭乘大船抵达海岸，然后放下两人一组的小船作业。葡萄牙人使用单人小船，这种恶劣的工作条件令他们在纽芬兰大浅滩声名狼藉；欧洲人则使用具有开阔甲板和宽大船舱的大型三桅帆船；而新英格兰和新斯科舍人则驾驶着纵帆船，能够迅速回港卸货。不过不管哪里人，他们的小船都是那种长约20英尺的无甲板式小艇。渔民用桨划船，但有时也挂帆。通常情况下，这种帆都是渔民的妻子用四只面粉袋缝成的。

激烈的竞争让渔民铤而走险，他们常常会独自一人前往自己发现的渔场。许多人在雾中迷失了航向，直至饿死或被风浪袭击溺水而死。幸存的渔民们都会尽量满载而归，但渔船装的越多，在海上的生

存能力也就越差。有时候一个小浪打在船舷上，就可能将超载的小船颠覆。

雷内·肯威恩是布雷顿地区仅存的几个用小船打鱼者之一，他曾经写过父亲的死亡：

我的父亲失踪于纽芬兰一处深达60米的冰冷海域中。造成这桩悲剧的元凶，也许只是一个打在满载小船上的海浪。脆弱的小船就这样沉了下去，裹带着冰块、胶鞋、油布，还有父亲和他那年仅22岁的年轻伙伴。浓雾厚如棉絮，一切声音都仿佛被它吞噬殆尽，令人恐惧的死亡变成了永无止息的噩梦……

多年以后，当我向当年的另一个水手打探父亲失踪的情形时，他回答说：“我跟你父亲很熟，他是个优秀的水手。”这就是对一个失踪水手的唯一悼词。

对北大西洋的远洋水手来说，捕鳕小船水手的英勇与坚毅就像传奇故事一般。1867年，一位生于丹麦的格洛斯特人大胆地驾驶着一艘16英尺长的小船，从格洛斯特出发，前往威尔士的阿伯卡斯特，花了48天横越大西洋，这是有史以来第一个单人横越北大西洋的纪录。新斯科舍人还依稀记得：19世纪一个驾驶小船的水手曾在雾中迷失，16小时后才被发现，这也是新斯科舍人最久的生还纪录之一。但新斯科舍最出名的小船水手还要属后来移民到格洛斯特的霍华德·布莱克本。1883年1月23日，布莱克本与伙伴从一只母船出发，划着小船去钓大比目鱼，后来却迷失在暴风雪中。布莱克本的伙伴被冻死了，他自己则紧握着船桨，即使在冻僵到失去感觉时也奋力划动。就这样，他载着同伴冻硬的尸体划了100英里才到达纽芬兰。虽然这次意外使布莱克本失去了全部手指和大多数脚趾，但他仍然使用特别设计的小船独自完成了航程，创下了39天由格洛斯特到里斯本的单人航行纪录。而且，他还用手腕划桨抵达了佛罗里达海岸。

不仅小船有失踪的危险，母船也有沉没的可能，第一艘这样沉没的船是约翰·卡伯特的大船。1830—1900年之间，在格洛斯特海上失踪的渔民约有3 800人，是1812年英美战争中死亡人数的1.7倍，而格洛斯特全城人口也不过15 000人。1862年2月24日，暴风侵袭了乔治海岸，一夜之间就有120人被淹死。18世纪70年代，纵帆船被改造得船身

更窄且具有较多船帆，这使它变得更漂亮，行驶得更快，同时也更危险了。这种纵帆船抗击风暴侵袭的能力很差，格洛斯特的失踪人口也因此激增。1871年有20艘纵帆船及140人失踪，1873年则有32艘船和174人失踪，其中128人在一次大风暴中全部失踪。1879年，一场由东袭来的风暴造成29艘船和249人失踪。

俗称“大战役”的捕鱼旺季来临之前，即将出发前往纽芬兰大浅滩的渔民们都会聚集到港口，参加隆重的宗教仪式。2月底在圣马洛，船队离开纽芬兰开航的前15天，雷恩区的主教会来到港口主持弥撒仪式。人们将花环扔到海中，以纪念前一年在“大战役”中不幸罹难的水手。

随着渔业技术日益进步，渔民失踪的数量大大降低了，但他们仍有可能被电动绞机^[2]卷入、被扫过甲板的拖网板击中、被滚筒碾伤。在现代化的拖网渔船中，机械伤亡是渔民最主要的死因，其次就是传统的溺水。以往渔船沉没时，渔民总是落入水中或被海浪扫下船去；如今的渔民则主要是被快速卷动的缆绳绊住，拽离甲板而掉进海中，等到有人发现时，人早已淹死了。

渔民不喜欢谈论自己每天都要面临的危险，山姆·李及其在佩蒂港的伙伴也不愿讨论驾驶开放式甲板小船的隐患。但即使是最幸运的水手也有过一两次惊险经历，在环北大西洋的国家里，打鱼是意外风险最高的行业。加拿大政府在1985年的一份报告中指出：每10万个加拿大渔民中就有212人因为工作意外致死，林务工作者的这一数字为118人，矿工是74人，建筑工人则只有32人。1995年，美国职业意外死亡率平均为0.005%，渔民则高达0.1%以上。而1983年在英国的一项研究显示：英国渔民的死亡率是一般制造业从业人员的20倍以上。

渔民意外死亡率居高不下的原因之一在于：他们通常是在睡眠不足的情况下作业的。如果收获丰盛，渔民就可能连续工作一两天。在以往腌制咸鱼的年代里，小船渔民一回到母船，就必须马上清理货物。首先要把鱼头砍掉，剖开腹部，取出肝脏，有时也取出卵巢、鱼舌或其他器官，然后小心地将鱼肉切下，并去除鱼骨（如果切得不好，就卖不到好价钱），最后再将收拾好的鱼小心地腌制起来。在这种情况下，即使够幸运，一天也只能睡几个小时。

促进渔业现代化的力量首先来自法国。法国渔业在大革命中遭受了破坏，而后又在拿破仑战争中被彻底摧毁。1815年，法国新政府决

定支持渔业重建，而振兴经济只是政府支持渔业的原因之一。约翰·亚当斯曾经指出：以支持远洋鳕鱼船队的方式来造就航海技巧纯熟的水手，远比维持训练有素的海军要节省得多。英国在对法国的助渔政策批判了一段时间后，也开始对远洋渔船进行扶持。

法国人的远洋渔船上配有多钩长线，又称为拖网鱼线、定置多钩长线等。事实上，直到那时为止，整个北大西洋的捕鳕技术都和山姆·李以及其他纽芬兰近海渔民所使用的方法没什么差别，只是有时会在钓线的尾端再加几支分线，每条线多挂一个鱼钩。

多钩长线最初是英国人1482年在冰岛附近海域作业时使用的，但真正最早的时间可能比这还要靠前。但在19世纪以前，法国的多钩长线并不普遍，因为这种钓法需要大量饵料。直到法国人在加拿大海域发现了大量青鱼后，这种钓法才开始普遍使用。如果以今天的标准来看，19世纪早期法国人的钓绳并不怎么样，但在当时已经是有史以来最长的钓绳了，短的约长半英里，长的大概有四五英里左右。钓绳一端由小船拖曳，每隔一段距离就在绳子上方以酒桶作为浮标（如今的浮标是一些亮亮的塑料球，从2英尺高的桅杆上拉下来。桅杆顶端插有一面旗子，远处的人也能看得到），船上的人可以顺着浮标拉起钓绳，取下鱼后再重新上饵。

1861年新斯科舍的《公会期刊》上这样记载着：“法国政府对每100公斤（65条）鳕鱼就补贴10法郎的做法无疑导致了多钩长线的迅速兴起……笔者获悉，有些钓绳上甚至挂有上万个鱼钩。”而操作这些钓绳只需要五艘小船和几十个人而已。

19世纪针对多钩长线的蓬勃发展而引发的争论并不在于保护环境，而是在于国家主义。激怒英属北美地区（后来的加拿大）渔民的是法国政府不公平的补助方式，而非其渔船作业方式可能造成的过度捕捞后果。

就整个渔业来说，新的作业方式总是不可信任。在冰岛，多钩长线的使用引起了很大争议，正如1780年第一次使用拖网捕捞鳕鱼也受到过质疑一样，渔民最后还是放弃了拖网，因为他们担心拖网会把鱼打捞殆尽，从而迫使鱼群迁往别处。斯堪的那维亚人对多钩长线的抵制则出于它的不公平及非民主性，因为使用多钩长线需要大量资金来购买大批饵料，没有足够资金的人就不能采取这种方法。19世纪，北美洲因多钩长线而引发巨大争议。20世纪40年代末，佩蒂港也开始颁

布多钩长线的禁令。正如吉卜林的小说所描写的那样，有太多的渔民在同一片海滩上作业，如果都使用多钩长线，那他们就没有足够的空间作业了，而且鱼线都会纠缠在一起。

当时还有少数资源保护者制定了法规，例如1858年纽芬兰的法律就曾经对捕捉青鱼的网眼大小进行过规定。鱼类捕获量逐年增加，人们很难会想到过度捕捞的可能性。然而捕获量的增加并非因为鱼群的增长，而是因为渔具及捕捞方法的改进，从捕捞数量上并不能反映出鱼群数目正在减少。

19世纪时，人们普遍认为大自然资源是生生不息的，并且对科学充满了乐观的态度。受到达尔文及将达尔文学说发扬光大的英国科学哲学家赫胥黎的影响，多数人都认为自然对生命具有决定性的作用。赫胥黎曾经三次应邀加入英国渔业政策委员会并担任重要职位。在1862年召开的委员会议中，使用流网捕^[3]捞青鱼的渔民抱怨多钩长线造成了他们捕捞量的减少，并提请政府立法规范多钩长线。但赫胥黎委员会却宣称渔民的请愿是不科学的，是对高效作业方式的成见。从那以后，委员会就形成了忽视渔民报告的惯例。他们曾经这样写道：“渔民只看到捕捞量而对其他事物视而不见，但鱼并非日常生活中惟一的必需品。”

1883年，国际渔业博览会在伦敦举行，世界上的主要渔业国家均到会参加。赫胥黎在会上发表了一封公开信，解释为何过度捕捞是不科学且没必要的担心。他写道：“一旦出现过度捕捞的可能，自然检查系统就会加以控制。当过度捕捞发生时，捕捞量就会相应减少……而这个检查系统远在资源耗竭之前便会发生作用。”

赫胥黎除了在三次委员会上发表了具有国际影响的言论，他也曾令人费解地说过同情渔民的话：“一个男人，几乎要用全部收入来养活好几个孩子。”

此后的一个世纪里，赫胥黎的影响仍然持续着。加拿大政府的政策充分反映出这一事实，加拿大农业部的琼卡斯曾在1885年的报告中写道：

我们要讨论的问题是：如果允许渔民以更大规模的捕捞方式作业，加拿大是否会遭遇鱼源枯竭，投入更大资本来增加渔业设

备的做法是否值得？

……我们最重要的几种海鱼是：鳕鱼、鲑鱼、青鱼等，它们占据了加拿大鱼类外销总额的大部分，通常被称为经济鱼种。我认为这些鱼种是取之不尽、用之不竭的，尚不需要采取任何保护措施。即使我们的捕捞方式造成了它们在数量上的减少，但只要在繁殖季节进行适当保护，我们还是可以拥有源源不绝的渔业资源。过去300年来，圣劳伦斯湾和沿海省分的捕捞都在持续进行着，捕捞量已经十分巨大，却仍然没有资源耗竭的征兆出现。

琼卡斯引用赫胥黎的英国渔业委员会文献以支持自己的说法：“尽管英国海岸的年捕捞量非常巨大，且逐年增加，英国渔业资源仍然没有任何枯竭的征兆。”

琼卡斯在报告中还提到政策性问题，他认为加拿大政府应该像法国政府一样对渔业进行补贴。在法国人开始使用多钩长线以后，这项技术便在加拿大渔业中广泛地应用起来，而琼卡斯建议使用流刺网捕鱼，因为这种方法不需要像多钩长线那样使用大量饵料。他同时指出，加拿大在世界鳕鱼市场上最大的竞争者挪威，也使用流刺网。

所谓流刺网指的是沉在海底的渔网，它从外表看来很像是羽毛球网。底栖鱼类落网后会拼命向前游动以挣脱纠缠，但最后都以被勒死告终。流刺网上端绑有浮标作为记号，渔民只要每天拉网收鱼就可以了。有时渔网会意外地从锚上松脱，漂在海面上，沿途生物都被渔网尽收其内，直到渔网过重沉到海底。这时，底栖生物又以被困在网中的生物尸体为食，当这些尸体消耗掉后，渔网就会再次浮上水面，从而开始另一回合的屠杀。20世纪时，制作渔网的材料由麻绳变为尼龙，又发展成合成纤维，这更加重了流刺网的危害。人造纤维十分耐用，据估计，一张现代“鬼网”在海中可以持续捕捞五年以上。

琼卡斯抱怨加斯佩及爱德华王子岛地区使用的纵帆船太小，船长约20~30英尺，根本无法和其他地区竞争。他建议加拿大政府帮助渔民获得较大的配有甲板的渔船，让他们可以直接在船上进行鱼类加工，这就是后来的“海上工厂”。

其实，解决这一问题的方法当时已经有了。18世纪中叶出现的蒸汽机迟迟没有应用到渔业上，当渔民开始使用蒸汽机时，鳕渔业出现

了发现新大陆之后的首次巨变。很快，冷冻食品的概念也加入了渔业。当这两项发明结合在一起后，整个渔业的面貌就此改变。

[1] 卢迪亚·吉卜林（1865—1936），英国作家，主要作品包括短篇小说《想当皇帝的人》（1889年），儿童故事集《丛林故事》（1894年），以及描述英国占领下的印度的小说《吉姆》（1901年）。他获得了1907年诺贝尔文学奖。——译者注

[2] 一种装有卷筒的固定电动机械，能快速地将缆绳升起。——译者注

[3] 依靠浮子浮起，随海流或潮汐漂流的一种大型渔网。——译者注

美味的鳕鱼子

利奥波德·布鲁姆先生享用着美味的动物内脏。他喜欢浓浓的杂碎汤、填有坚果的内脏、填有作料的烤制心脏以及裹着面包屑炸过的肝片、炸鳕鱼子。

——詹姆斯·乔伊斯^[1]，《尤利西斯》，1922年

与其说利奥波德·布鲁姆的口味怪异，还不如说这是一种老式吃法。直到今天，鳕鱼子仍然是爱尔兰式早餐的招牌菜。大多数爱尔兰人不怎么吃鳕鱼子早餐了，也许他们并没有意识到其中的原因，那就是所谓的爱尔兰早餐已经和英式早餐没什么区别了。在老式的爱尔兰早餐里，鳕鱼子被切成两半，在培根油里炸一遍，或者简单地用水煮一下就可以了。

水煮鳕鱼子

最好购买新鲜的鳕鱼子并亲自下厨。不要选购太大的卵巢，比较小的通常也更鲜美一些。

用薄棉布包住鳕鱼子，把它放进事先预热过的温盐水中。用小火慢炖30分钟，水要维持在微微冒泡的热度，而不能沸腾起来。煮后，把鱼子取出冷却。最外面的一层膜要等到吃的时候才拿掉，因为它有保湿的作用。

——西奥多·菲茨吉布，《爱尔兰口味》，1968年

^[1] 詹姆斯·乔伊斯（1882—1941），爱尔兰作家，他创新的文学手法对现代小说有着深远影响。他的作品包括《尤利西斯》（1922年）以及《为芬尼根守灵》（1939年）。——译者注

第8章 最后两个主意

他说：

“我尽情享用着美味的鳕鱼，
没人像我如此大胆，
雪白的鱼肉比桌布更耀眼，
就像精灵出现一般！”

——托马斯·胡德，《晚餐的迷信》

如果卡伯特时代的捕鳕渔民穿越时光隧道来到1900年，他们一定会被陆地上的各种新发明弄得眼花缭乱，可是一旦回到海上，他们的工作又和往昔没什么区别了。卡伯特的探险在为欧洲打开北美洲海域的同时，也戏剧性地改变了捕鳕业的本质。但在后来的400年中，渔民使用的却仍是以往的捕鱼方法。17世纪，导航系统有了显著改良；18世纪，记時計令渔船得以测出自己所在的经度，三桅杆小艇迅速发展，新英格兰人发明了纵帆船，电报和横越大西洋的电缆使远洋船只可以获悉诸如市场资讯和天气情况之类的消息。然而，直到20世纪初，这些发明对渔民的工作和捕鱼能力也没有多大改变：渔民们依然使用着帆船和其他陈旧设备在原地捕鱼，冰岛人也保持着摇桨的传统，捕鳕仍然是一件危险而辛苦的工作。

20世纪时，在新斯科舍的卢嫩堡以及纽芬兰大浅滩附近作业的船队依然以风帆作为动力。加勒比海地区出售的“卢嫩堡秘药”实际上是将累积在纵帆船上的海盐结晶取下，然后在海边岩石上晒成片状的东西。卢嫩堡地处山丘之上，山脚下有一片海港。一栋长老会教堂坐落在地势较高的大街上，教堂顶端安有一个镀金的鳕鱼形风向标。由于承袭了早年由黏土和鳕鱼肝油混合而成的木屋涂料，所以海边的木屋都被涂成了砖红色。这种涂料可以保护木屋免受海边盐分的侵蚀。

而新斯科舍的典型特征就是：砖红色木屋、深绿色松林和炭灰色海洋。

卢嫩堡渔业最出名的是纵帆船，还有美加两国在1886—1907年间举办的一系列纵帆船竞赛。1920年，美国杯帆船赛因海面气候不佳而被取消，《哈利法克斯^[1]通讯邮报》的出版商认为运动员太胆小了，于是提供5 000美元奖金和一座银制奖杯举办了一场卢嫩堡和格洛斯特之间的纵帆船竞赛。他坚称渔民知道如何在恶劣天气里驾驶纵帆船。《格洛斯特每日时报》也接受了这项挑战。

格洛斯特的高顿海鲜食品公司所资助的纵帆船曾经两度击败卢嫩堡的纵帆船。1921年，卢嫩堡制造了一条更大的纵帆船，命名为“蓝鼻”。这项竞赛一直持续到1938年，其间，格洛斯特人虽然取得过几次胜利，但从未赢过蓝鼻号。如今，加拿大1角硬币和火柴盒上还有蓝鼻号的图案，这也是加拿大海运公司最引人注目的标志。

格洛斯特人直到第二次世界大战以前还在使用纵帆船捕鱼。高顿公司的最后一艘纵帆船“汤姆森·高顿号”始建于1905年，直到1956年才停运。1963年，由于在新斯科舍找不到水手靠岸捕鱼，卢嫩堡最后一艘纵帆船“特丽萨·康纳号”只好空驶至纽芬兰，但纽芬兰人也不愿意在纵帆船上工作。纵帆船行驶得越快也就越危险，因此人们越来越不愿意冒险上船。没有船员的“特丽萨·康纳号”只得回到卢嫩堡，最后陈列在卢嫩堡的海洋博物馆中。

当时，欧洲人已经在自己的海域中使用动力引擎船长达70年了，但是考虑到横越大西洋船只的燃料费用问题，迟迟没有为岸区作业的船只安装发动机。20世纪30年代，北欧渔业已经完全机械化了，但法国人却仍然使用帆船在纽芬兰大浅滩作业。葡萄牙在纽芬兰大浅滩的最后一艘非动力渔船“安娜·玛丽亚号”在1958年的一场风暴中沉没，但直到“特丽萨·康纳号”因找不到船员而被迫退休时，捕鳕业的风帆时代才正式宣告结束，而这已经是蒸汽机发明100年后的事了。

渔业新技术通常源自欧洲，这里的海域开发较早，因此也比北美洲海域更难捕到鱼。在这里，渔业竞争是全世界最激烈的，被八个富裕的渔业大国所分属的北海更是世界渔业技术改良首屈一指的试验场。

早年的拖曳作业指的就是多钩长线，渔船将渔具拖在后部捕捞鱼类。但在渔船开始使用机械动力之后，所谓的底拖网就出现了。渔网被投到紧贴海底的深度，网口系在前进的渔船上。后来，底拖网成为最普遍的拖曳作业方法。但它并不是什么新鲜玩意，几个世纪以来，英国人和英吉利海峡对岸的佛莱芒人都在使用类似的渔网捕鱼。他们将底端带有水平横梁的宽口渔网置于海底，退潮的时候驱马拉网行进，捕捉海虾。以风帆为动力的拖网船后来也在北海出现，1837年，一个名叫“银场”的新渔场在已经衰落的道格浅滩南部被发现，从这以后，拖网渔船更如雨后春笋般增长起来。

这些鳕鱼渔场把亨伯河的双子港赫尔^[2]和格里姆斯比由小渔村变成了大港口。在这里，蒸汽机有史以来第一次参与了渔船作业，蒸汽动力轮船拖运着小渔船来往于北海之间。一旦有了蒸汽机，老式拖网渔船被取代就只是早晚的事了。刚开始的时候，只有几艘蒸汽轮船挂上拖网进行作业。1881年，赫尔的一家造船厂制造出第一艘蒸汽拖网渔船，名为“星座号”。到了19世纪90年代，以风帆为动力的拖网渔船就已经在赫尔绝迹了，蒸汽拖网渔船成了北海最普遍的作业船只。

第一艘网板拖网渔船是1892年在苏格兰建造的。所谓的网板拖网，就是以链条代替旧式拖网底部的横木梁，并且在链条下方加装金属滚筒，使其活动更灵活；网上方用浮标支撑，两端则以金属支架撑开。与只能在平坦海底使用的旧式底拖网相比，网板拖网效率更高，它就是现代底拖网的原型。1895年的时候，网板拖网已经成为英国北海渔船的标准配备。很快，在北海捕鱼的其他欧洲国家也学会了使用。

当英国人发展蒸汽机以提高航海速度时，美国人却把时间和金钱浪费在制造快速轻帆船上。1880—1897年间，英国人成立了北海蒸汽拖网船队，但在格洛斯特却有1614名渔民因驾驶轻帆船溺水而死。来自北海的新发明还没有引起人们广泛的兴趣，新英格兰及新斯科舍人仍然顽固地投资于那种高雅却极易丧命的轻帆船上。因为纽芬兰和拉布拉多省都拥于近海渔业，因此只要使用低成本的小船就能得到不错的收入。

1893年，美国渔业委员会的试验性贷款补助方案为科德角渔民引进了新英格兰的第一艘网板拖网渔船。然而，此后的30年间，乔治浅

滩仍然充斥着风帆动力渔船。直到1918年底，拖网渔船才在缅因州的巴斯建造完成，随后波士顿也出现了拖网船队的踪影。

当机械动力逐渐取代帆和桨后，捕鱼不再是被动的行为。传统渔业使用渔具等鱼上门，现代渔船却可以主动追击。当渔船引擎发展日益强大后，捕捞规模甚至可以无限扩张下去。

网板拖网渔船的捕鱼量是传统风帆动力渔船的六倍。19世纪90年代，北海渔业资源已经出现了衰竭的迹象，但人们并没有因此采取控制措施，而是改往更加丰饶的冰岛海域作业。

每当回航的远洋渔船大批量卸货时，鱼价都会周期性下跌，这引起了市场的不安。20世纪20年代，渔民发起抗争，迫使加拿大政府限制底拖网规模的不断扩大。机械动力加速了捕鱼速度，但腌鱼的质量越来越差，因为很多鱼还没成熟就被运到了市场上。1902年，驻热那亚的英国领事这样写道：“我们如果能回到过去用帆船捕鱼的年代就好了。”这番话在今天看来真是先见之明。

但技术的发展是永远不会走回头路的，人们只能使用更新的技术来克服新产生的问题。在渔业贸易中，如何让打捞上来的鱼在到达市场时还能保持新鲜一直是最大的难题。几个世纪以来，有钱人都把鱼养在天然或人工水塘中，如果是海鱼则养在潮水池的木笼子内。所谓的“湿井”最早出现在16世纪的荷兰，指的是在防水船上设置洞槽，注入循环海水存放活鱼。在17世纪的英国，一些船厂也开始制造带水舱的渔船。英国人不喜欢咸鱼，因此鲜鱼拥有较大市场。新英格兰人也建造类似的设备把鱼运到波士顿、纽约等地。然而在拥挤、晃动又缺乏氧气的水舱中，活鱼的死亡率很高，即使是鳕鱼和其他深海底栖鱼类也没法存活。鱼鳔充气鼓胀起来，使鱼翻过身，浮上水面而死，渔民只好试着刺破鱼鳔不让鱼浮起来。

引擎的发明为解决这些问题提供了新方法。英国人使用配有打气设备的水舱以维持水中的含氧量，同时，用火车迅速将刚卸下的鱼运往市场，英国海港也由此成为铁路运输的中心。

很少有人会注意到还有一个改变北大西洋渔业的因素。有一位曾经在拉布拉多生活过的纽约奇人，名叫克拉伦斯·伯宰。1886年，伯宰出生于布鲁克林区，1910年因贫穷而辍学。由于对纽约的低薪工作忍无可忍，他带着妻子和襁褓中的幼儿来到拉布拉多，从事狩猎工

作。他发现，如果把绿色蔬菜冻起来，就可以存放整个冬天而不变味。于是他在儿子的澡盆里灌满盐水，将卷心菜放进去，暴露于拉布拉多的寒风之下。整个冬天，伯宰一家成为拉布拉多惟一可以吃到新鲜蔬菜的人。接下来的数年间，伯宰在自家厨房里展开了一连串实验。据伯宰的儿子回忆，父母虽然共同工作，但母亲却总是因为满屋子的“实验”而大发雷霆。他尤其记得他们曾经为了浴盆里的小梭鱼而大吵过一架。

伯宰后来放弃了拉布拉多猎人的工作，来到华盛顿特区的美国渔业协会就职。他的主要工作是开发冷冻鱼的实务技术。早在19世纪20年代人们就已经知道，如果把鱼放在冰上就可以保持鲜度。伯宰说，冰融化成水后会促进细菌生长，因此不能长久保鲜。在使用澡盆和洗手池进行了多年实验后，伯宰发明出一项新技术。这项技术只需三个必备条件：电扇、冰块和盐水。凭借着这三样东西，伯宰将拉布拉多的冬天带了回来。

1925年，伯宰搬到格洛斯特，创立了通用海鲜食品公司。最初他尝试着冷冻底栖鱼类，然后是其他海产，最后又扩展到了肉类、水果和蔬菜。

后来，一只鹅为伯宰带来了好运。伯斯敦食物加工公司创办人的女儿曾经乘船从马萨诸塞出海，游玩途中经过格洛斯特。有人用鹅来招待她，她觉得很好吃，询问后得知那是当地一个名叫克拉伦斯·伯宰的奇人冷冻处理过的。于是，她与伯宰会面并询问其公司的情形。结果，她的父亲用2 200万美元把伯宰的公司买了下来，并将名称改为“通用食品公司”。伯宰相信他的公司有朝一日也会像“通用汽车”和“通用电气”一样，成为一家大公司。

1946年，伯宰又发明了快速脱水的处理方法，再度改进了食物冷冻技术，这项技术后来也被应用到了其他行业。他还成立了一家电器用品公司，并改良了白炽灯泡，随后又转至秘鲁发展甘蔗渣造纸的技术。在他69年的生涯中，共获得了250项发明专利。

伯宰的冷冻技术是发展鳕鱼渔业的关键因素。同英国人一样，美国人逐渐失去了对咸鱼的兴趣，对新鲜鱼类的需求量越来越大。1910年的时候，咸鱼只占新英格兰海产市场的1%。尽管运输技术得到了改善，内陆地区还是很难获得新鲜的海产，鳕鱼市场开始萎缩。但渔船

的捕捞能力却大幅提高，1928年，比蒸汽机更有效率的柴油机拖网渔船出现了。

一直以来，腌鳕鱼都是格洛斯特的支柱产业，但鳕鱼需求量的减少使这个城市陷入了经济上的危机。1923年，格洛斯特市长麦英尼斯和商业部长胡佛在纽约安排了一场腌鳕鱼展销会。但由于通用食品公司运用了冷冻技术，格洛斯特的腌鳕渔业还是没能逃脱衰落的命运。举办展销会的当年，意大利政府向格洛斯特规模最大的高顿食品公司买进了一百多万美元的腌鳕鱼。但就在订单送往大西洋时，墨索里尼发动政变夺取了政权，腌鳕鱼一抵达意大利就被没收了，高顿公司一分钱也没有拿到。这件事造成了高顿公司的财务危机，它最后不得不放弃了腌鳕鱼贸易。

1921年，切片机被引进新英格兰，九年后，新英格兰总共成立了128座切片工厂。这些工厂将切下的废料卖给鱼饲料工厂并带动了它的发展。当冷冻与切片技术结合在一起时，鱼排就成了重要的产品，一种称为“scrod”的小片鳕鱼排在市场上大受欢迎。“scrod”一词最早于1849年出现在美国，它可能源自荷兰语“schrode”，即“切片”之意。在切片工艺工业化之后，“scrod”就成了日常用语。

有时候人们也用黑线鳕来做鳕鱼排。海产在内陆地区越来越受欢迎，底栖鱼的分类也越来越模糊。几个世纪以来，当鳕鱼被送到产地以外的地方时，它就会被简单地称为“鱼”。鳕鱼干原指晒干的鳕鱼，但几个世纪下来，它已经变成所有晒干的底栖鱼类的代称了，大西洋鳕及其他鳕鱼种类在英属西印度群岛则都被看做是腌鱼。这种情形同样也发生在冷冻鱼肉上，很多消费者以前根本没吃过海鲜食物，有些人甚至从未见过一条完整的活鱼。对他们来说，“鱼”就是切成片状的鱼排或鱼肉条，他们也不怎么区分自己吃的是哪种鱼。人们认为自己吃的就是大西洋鳕，但实际上可能是黑线鳕，后来干脆就被鲑鱼^[3]取代了。今天的鱼排大多是太平洋鳕鱼，惟一保留下来的恐怕就只有“鱼”这个字了。

鱼排很快获得了商业上的成功。鱼先是被冰冻起来，然后用锯子切片，再切成条。20世纪50年代，高顿公司的广告将冷冻鱼排称为“现代海鲜食品工业最伟大的成就”，它这样写道：“感谢冷冻鱼排，它让大批美国家庭主妇不再为煮鱼烦恼，一家人都喜欢吃鱼，这让她们快乐极了。烹调简便、价格低廉、营养美味，这就是冷冻鱼

排！它大大增加了鱼类的需求量，也的确为海产工业带来了一场革命。”

冷冻技术也改变了海鲜食品公司与渔港之间的关系。冷冻鱼可以被运到任何地方，因此各地都有便宜而充足的海产供应。随着市场的扩张，本地渔船已经无法为海鲜食品公司供应足够的海产了。高顿及其他公司逐渐放弃了自己的拖网渔船队，最后只得离开渔港。1960—1970年间，美国冷冻鱼排的产量上升了三倍，但格洛斯特地区只上升了两倍。随着商贸的发展，格洛斯特的市场占有率下降了。

第二次世界大战期间，最重要的技术进步就是结合三大发明（大马力渔船、拖网和冷冻鱼）建成的巨型海上工厂。最早的蒸汽动力网板拖网渔船没有桅杆和船帆，所有的甲板空间都用来处理捕捞上来的鱼，以动力做引擎的渔船也有较大船舱可以储存鱼类。以往的拖网都是由位于船侧的吊车旋转杆操纵升降的，而在太平洋一带发明的后置式拖网渔船在恶劣天气里也能保持稳定，而且能拉动较大的渔网。这种船的船尾甲板空间也比较大，可以存放打捞的鱼类。二战期间，这些多出来的地方便用来储藏冷冻鱼。20世纪50年代是远洋拖网渔船的黄金年代，在北海、冰岛外海、挪威、大部分大陆架区域、圣劳伦斯湾和新英格兰海域等地，鳕鱼的年捕捞量越来越高。事实上，在这段时间，世界上大部分地区的捕捞量都有所增加。

然而，渔业资源真的像19世纪时人们认为的那样取之不尽、用之不竭吗？是否应该对捕捞者进行限制呢？渔民们开始担心这个问题。1949年，国际西北大西洋渔业委员会成立并开始寻求控制过度捕捞的方法。

但是技术的发展仍然侧重于如何捕到更多的鱼。海上工厂大多长达450英尺以上，排水量超过4 000吨，以6 000马力以上的双柴油机驱动，而它们所带动的拖网更是大得足以放入一架巨无霸喷气式客机。海上工厂每4小时收一次网，一天持续作业24小时。西班牙船队在维哥岛外海也开始使用“双作业”方式：两艘大型远洋渔船将一张巨大的拖网拉在中间，其中一艘船负责拖网，另一艘处理打捞上来的鱼。收网后，两艘船再互换角色继续工作，因此捕鱼自始至终都没有停止过。

渔网底部的滚筒被改成了一碰到岩石就自动弹起的圆盘，因此网子可以尽可能地沿着海底移动而不被刮破。此外，渔网上的链条可以

搅动海底，制造出噪音和尘雾，鳕鱼等底栖鱼类察觉到危险就会贴着海底躲避。这个装置就像猎人摇动树丛把鸟吓飞一样，受惊的鳕鱼从隐身之处被赶了出来，随后便落入身旁的网中。

这种渔船一旦经过，所有游过的鱼都被捕捞一空，只留下一片沙漠般荒芜的海底。惟一可以控制捕捞量的方法就是调整网眼大小，当鱼身比网眼小时就能逃脱出来。虽然渔业界一般以规定网眼大小来控制捕捞量，但渔民指出：当渔网底部被鱼塞满的时候，后打上来的鱼不管多小都很难逃出去。数百万的鱼因种类不对、体型太小、市价太低而在捞上船后又被倒回海里，大部分鱼在捕捞过程中就已经死亡了。

几个世纪以来，渔民靠观察海底和天空的变化来寻找鱼群。新斯科舍渔民通常都会寻找一种被称为“樱桃底土”的红色砾土海泥，因为这里是鳕鱼喜好的居所。他们用铅垂绑上蜡脂垂到海底，将底土粘上来判断颜色。此外，他们也会观察海岸线上是否有快速集结的海鸟群。海鸟聚集在海面上的主要原因，就是为了捕捉游上海面觅食的青鱼类小鱼。渔民们知道他们的金矿就在那里：海底正有一群张大嘴巴攻击这些小鱼的鳕鱼或其他底栖鱼类。可见，在一旁等待的最终消费者——人，通过食物链的原理，知道了应该在哪里布网。

然而，上述技术现在已经失传了。第二次世界大战时侦测敌军的声波定位仪和飞航遥测器被用到了渔业中，渔民利用这些技术可以准确地搜寻到鱼群。拖网渔船移动到鱼群所在的位置，很轻易地就能把鱼群和那里的生物一网打尽。高顿公司在20世纪50年代的广告里说：“感谢这些技术让捕鱼不再是赌博，那都是50年前的事了。”

[1] 加拿大诺瓦斯科提亚的首府和最大的城市，位于这个省的南部中心位置，建于1749年，是美国独立战争的一个重要的海军基地，后又在1812年战争及以后两次世界大战中起过重要作用。——译者注

[2] 英格兰中部东北的自治城市，位于亨伯三角洲的北岸。1299年获自治权，18世纪开始成为重要海港。——译者注

[3] 一种红色的鱼，如眼斑拟石首鱼和玫瑰鱼。——译者注

新英格兰之旅

1923年，美国渔业局的伊芙琳·斯宾塞从故乡俄勒冈波特兰^[1]出发，前往马萨诸塞的格洛斯特进行访问。她在《波特兰的俄勒冈人》一文中发表了这趟旅行的观感：“今天有5 000个格洛斯特人出海捕鱼，从哈特勒斯角到北极圈都有他们的踪迹。”她对新英格兰的腌鳕鱼料理特别感兴趣：“我希望波特兰人不要忘记他们简朴的食物和生吃的卷心菜，但他们也应该学学有关腌鳕鱼的烹调方法……直到我在格洛斯特尝到腌鳕鱼后，才知道咸鱼可以做得那么美味。”

随后，她提供了两种新英格兰腌鳕鱼的经典菜肴：鱼丸和以下这份新英格兰水煮晚餐。

水煮腌鳕鱼配蔬菜及猪肉片

用足量的冷水盖过腌鳕鱼片，放到炉子上煮。水一热就马上倒掉，再重新加入冷水，每半小时换一次，换三四次即可。你也可以将腌鳕鱼片在大量的水中泡两个小时。把泡好的腌鳕鱼片放进锅中用冷水煮沸后，小火慢炖，如果沸腾得太厉害会让鱼变硬。加入适量的去皮土豆，炖至熟透为止。格洛斯特人说过，只要和土豆一起煮，鱼就不会变硬。另外，将甜菜根、萝卜和洋葱也用水煮烂。把腌肥猪肉切丁油炸，直到油脂都被榨出为止。

把鱼和土豆放在餐盘中央，四周铺上水煮的甜菜、萝卜和洋葱等。把猪油和肉渣放进热碟子里。如果你一样样地吃，那么我要告诉你，正统的格洛斯特吃法是先把蔬菜和鱼切碎，均匀地将这些美味混在一起，然后淋上一大勺猪油。我个人还是喜欢分开来一样一样地吃，那样才能品尝出各自的风味。

——伊芙琳·斯宾塞，《波特兰的俄勒冈人》，1923年

^[1] 美国俄勒冈州最大的城市，位于该州西北部，处在威拉米特河沿岸与哥伦比亚河的汇合处。该市建于1845年，作为出口木材的海港而发展起来，并成为加利福尼亚及阿拉斯加的金矿供给点。——译者注

第9章 冰岛人预知了万物的有限

小镇逐渐消失在平坦的平原边缘，那里是一片锈红色的熔岩地，铁丝栅栏里围着零星散落的小屋。海岸上晒着鱼干，几只白母鸡走来走去。更远处的熔岩上点缀着类似巨大洗衣篮的东西，那是一堆堆盖着防水布的鱼干。

——W. H. 奥登和路易斯·麦克尼斯，《冰岛来信》，1967年

英国曾对加拿大和其他国家表示：海里的鱼类资源是不可能枯竭的。但从科学角度看这是不可能的，十年后，人们已经发现了北海鳕鱼大量减少的事实。1902年，也就是赫胥黎去世后的第七年，英国政府终于承认过度捕捞的可能性。但那些配有钢制底拖网的渔船已经从北海移到冰岛海域了，他们发现当地的渔民依然和汉撒同盟将英国逐出冰岛的时候一样，使用着老式方法捕鱼。冰岛人保持着很多古老的传统，比如仍然使用着公元8—10世纪时维京人的语言，而且没有姓氏的观念，例如红毛艾力克的儿子雷夫，就叫雷夫·艾力克森（即·艾力克之子）。如果一个名叫哈洛德的冰岛人生了个儿子叫约翰，其全名就是约翰·哈洛德之子。以后约翰的儿子又会叫约翰之子，若是女儿则叫约翰之女。

冰岛是个火山岛，表面几乎都是熔岩凝固后形成的岩层，岛周围有不少以峡湾为屏障形成的深水良港。但捕鱼基地并不在港口里，而是位于无港的海边。直到20世纪初，冰岛主要的渔船还没有甲板，必须靠人力划桨来带动。对这种船来说，从深水港口到渔场间的距离比较远，水手得花更多时间和力气去划船。因此渔民们选择离渔场较近的海岸作为基地，当他们出海捕鱼的时候，就把鲸鱼肋骨制成的滚筒垫在船下面，再把船从熔岩高地上拖到海里。每艘船最多可以配12根桨，但通常都是4~6根，一名水手负责一根桨，并手执钓丝捕鱼。通常

船里也配有小型帆具，但由于峡湾内的风很不稳定，所以桨通常比帆更为实用。

冰岛总体上还是个渔业国家。当被问及为何渔业技术如此停滞不前时，冰岛海洋研究所的历史学家约翰·托尔的回答是：“自从1500年以来，冰岛就发展得很缓慢了。”直到1389年为止，冰岛都一直是个充满活力的国家，在文学、探险事业和政治上都很有成就。但1389年的海克拉火山爆发震撼了整座海岛，并将它笼罩在黑暗的火山灰中度过了漫长而严寒的冬季。更糟的是，当冬季结束时，大量融冰又造成了大洪水，接着瘟疫开始流行。1397年，冰岛的管理权由挪威转至丹麦政府。丹麦对冰岛的统治漫不经心，尽管制定了与冰岛之间的贸易垄断权，却完全没有和冰岛进行贸易活动的打算。1532年，英国人被逐出冰岛，冰岛终于失去了和外界的联系。

虽然到19世纪下半期为止，鱼仍然是冰岛最主要的输出产品，但输出量其实很低。18世纪末，新英格兰和纽芬兰每年各有约22 000吨的鳕鱼输出量，冰岛却连1000吨都不到。大部分冰岛人都是农民，但许多人尤其是南部和西部的居民都会在2—4月间捕鱼赚钱，这些收入比在其他时间务农赚到的还多。除了景观设计师在雷克雅未克种植的少量观赏性植物外，岛上没什么绿色，也没有水果和谷物。英国人曾在15世纪用谷物来交换冰岛的鱼。但在冰岛，鱼干就是面包的代替品。人们把鱼干一片片地撕下来，抹上黄油食用。1500—1800年，冰岛的每个学生每天都可以分到半条鱼干。冰岛人从来没有尝过新鲜鳕鱼和腌鳕鱼的滋味。但自从丹麦人于1855年同意撤销国外贸易的禁令后，冰岛人就开始学习制作腌鳕鱼，并在西班牙和葡萄牙市场中占得了一席之地。

格林达维克是一片靠海的狭长地带，由于邻近渔场，在910年时被选为渔业基地。1934年，当托马斯·索瓦尔松第一次出海作业时，渔民每天早上都要花20分钟把船从熔岩高地上拖到海边，傍晚又要花一个小时把船拖回来。格林达维克人每天都会黑色的熔岩高地上等待家里的男人出海归来，有些妇女依然记得亲眼看到渔船被巨浪吞噬的情形。

托马斯这一辈的冰岛人生长于贫穷的年代，他们没钱购买进口食品，吃的全是岛上自产的东西，可想而知，无非就是鳕鱼和羊肉。他们烤鳕鱼皮，保存鳕鱼骨头，直到骨头腐坏软化到可以吃为止。他们也烤羊头，对眼珠尤其喜爱。还有一种叫“哈卡尔”的特产，即格陵

兰巨鲨肉。这种鲨鱼的经济价值在于肝脏中榨出的鱼肝油。但它同时也含有致命的氰酸^[1]，当地人把它埋在土里数个星期，直到开始腐败才食用。

外国势力从未彻底离开过冰岛水域。1768年的顶峰时期，曾有160艘荷兰船队在冰岛外海捕鱼。1763年法国失去北美领地后，开始在冰岛海域大量捕鱼，这种情形一直持续到第一次世界大战时为止。冰岛人很欢迎外国渔船，因为他们为本国提供了与外界接触的机会。但是当英国人在19世纪90年代回到冰岛时，一场长达80年的争执由此开始。

此时，新式大型的蒸汽动力钢制拖网渔船出现了，但冰岛人并没有对它产生多大忧虑。这些船在十年之内就把北海的渔业资源消耗殆尽，现在又转移到了冰岛。这时，过度捕捞的现象仍未成为公众议题。冰岛南方最富饶的鳕鱼渔场位于离海岸数里之外的狭窄浅滩，由于距离海岸很近，渔民划桨就可以前往。英国强大的巨型钢制渔船聚集在南方浅滩，把当地渔民的钓绳和渔网毁坏殆尽。

冰岛人对这件事有两种不同的看法。有些人要求禁止外国船只，另一些人则认为冰岛也应该使用这种大船，这样他们就可以从海中分得一杯羹。结果，第二种意见获胜了。这其实是个惯例，一个世纪以来，凡是面对效率高、威力大的外国船，政府总是做出补助本地渔业的决定。

冰岛购买的第一艘英国制拖网渔船在1905年抵达。到了1915年，冰岛已经拥有20艘现代化拖网渔船了，有些是新的，有些则是二手的，其中大部分都是英国制造的。

在格林达维克地区，捕鱼方式已经维持了数个世纪而没有改变过，许多小镇靠鲸鱼肋骨搬运小船。拖网渔船对格林达维克而言并没有什么意义，因为它只能停靠在港口上，但这里竟没有一个港口。托马斯和朋友们想出了一个主意，可以使千年来未曾改变的小镇产生惊人的变化。在海边一块狭长而突出的地带上有座潮间水潭，托马斯和伙伴用铲子沿着陆地边缘挖掘，每天退潮时挖一点，并用手推车将黑色的熔岩火山砾石运上陆地，直到他们在那里挖出一座港口为止。接着，托马斯买下了生平第一艘带甲板的船——小型蒸汽动力侧拖网渔船。后来，他又买了一艘更大的船。最后，他成了一个生意人。

拖网渔船不仅增加了冰岛的渔业产量，也彻底改变了这个人口只有78 000人、尚未工业化的国家。岛上居民赚的钱大多只能糊口而已，而那些拥有拖网渔船的人就成了冰岛的第一批资本家。就像17世纪40年代的新英格兰一样，鳕鱼在冰岛也创造了一批企业家。而冰岛的第一大城市雷克雅未克，在英国拖网渔船到来的时候只有2 000人，现在却涌入了许多从农村来城市工作的人，人口达到前所未有的高峰。

随着冰岛经济的发展，冰岛的人文也开始复苏。文学一直是冰岛引以为傲的资产，但在丹麦人的统治下衰退了，现在又再次掀起了创作高潮。冰岛科学在20世纪20年代也取得了长足发展，生物学家认识到，鳕鱼的繁殖能力是有限的。

英国的拖网渔船后来离开了冰岛。1914年第一次世界大战爆发，英国海军征召拖网渔船回国，这些渔船大多有110英尺长，船龄都不到十年。同帆船时代一样，政府把渔业看做廉价的训练优秀水手的手段。这些船可以轻易地转换为战争用船。拖网渔船跑得快，也可以在恶劣气候下航行，加上拖网的特性，它们也是很好的扫雷艇。如果在渔船前后装设炮台，它还可以变成炮艇。

在不重视监测鱼群数量的年代里，英国农业部针对在冰岛作业的赫尔和格里姆斯比渔船做了一项研究。研究显示：一艘拖网渔船在冰岛地区所捕获的鱼是在北海捕获的三倍。历史学家认为：如果不是因为第一次世界大战期间四年的休养生息时间，冰岛鳕鱼很可能会和北海一样面临枯竭的窘境。冰岛渔民发现他们的捕捞量在1917年和1918年有上升趋势，但在英国人回来之后又下降了。

战后，英国海军并未按照先前的承诺归还全部拖网渔船。虽然许多船在战争中被击毁了，但陈旧的渔船很快又被更新、更大、更快、设备更好的船所取代。更好的卸货设备和发达的铁路运输网也使阿伯丁、弗利特伍德、赫尔及格里姆斯比成为冰岛捕渔船队在英国的主要基地。这些船捕来的鱼货都供应给英国国内的海鲜食品公司，就像在新英格兰地区一样，鳕鱼也使这些食品公司发展成为大企业。然而，想要拥有更大、装备更好的船，就必须有更雄厚的资本。1937年，每艘英国拖网渔船上都配备上了无线电、电动设备和回声仪（声纳的前身）。如果以往的渔业也需要这样庞大的投资，那么那些靠鳕鱼在新英格兰地区建立起来的中小企业王国，就根本不可能存在了。

工业革命以来，炸鱼肉及后来的鳕鱼薯条在城市劳工阶层中越来越风行，英国的底栖鱼类市场需求也越来越大，尤其以鳕鱼、黑线鳕及欧鳕^[2]为最。冰岛和英国都在冰岛地区捕鱼，以供应市场的需求。20世纪20年代，德国船队也开始在冰岛海域大量出现。

冰岛经济的主要力量近海渔民，开始抱怨他们的渔具和渔场被拖网渔船所破坏，冰岛人普遍认为，自己的领土权应该再往外延伸一些。在1901年签定的一项条约中，英国和丹麦协定冰岛海岸线3英里之外的海域是向全世界开放的，身为殖民地的冰岛无法改变这项限制。但冰岛还是建立了一个具有相当规模的海岸防卫队，同时也和渔业资源评估的权威机构国际海洋开发委员会，展开了侦测鱼群大小的合作计划。20世纪20年代，冰岛的海岸防卫队经常逮到越界捕鱼的英国渔船和德国渔船。

英国人也有他们的对策，就是用新型无线电通讯设备来通报海岸防卫队的行踪，最著名的莫过于1928年的“祖母讯号”。讯号共分成三种，起先是“祖母很好”，然后是“祖母还是很好”，最后则是“祖母开始觉得不舒服了”。这三组讯号用来报告海岸防卫队船只出港的情形。1936年，这些无线电密码在冰岛海域被宣告为非法，但“祖母讯号”依然被使用着，密码系统通常由英国海鲜食品公司负责组织。

“祖母讯号”一直被使用到第二次世界大战爆发为止。因为这次战争，鳕鱼鱼群获得了休养生息的机会，英国远洋拖网渔船再次因战争被征召。在德国占领丹麦后，盟军马上进驻冰岛以免其落入德军之手。此时，英国已经没有捕鱼船队了，全世界的市场都由冰岛供应。长达六年的时间里，冰岛都是北欧惟一进行渔业运作的国家。

英国迫切需要的不只是食物，还包括鳕鱼肝油。英国人一向对鳕鱼肝油相当热衷。在鱼肝油被正式作为食品前的几个世纪中，装鱼肝的桶中常留有黑色残余物，这种残余物一直被当做药膏使用，即使在今天，西非依然沿用着这种秘方。18世纪80年代，英国医药界认为鱼肝油可以治疗风湿症，并进而认为它是治疗各种疼痛的灵丹妙药。19世纪时，它又被用来治疗肺结核、营养不良及其他与贫穷有关的疾病。在两次世界大战之间，鳕鱼肝油已经成为赫尔的重要产业，这些鱼肝油既可以用于人，也可以用于家畜。第二次世界大战期间，英国食物部因为战时食物供应紧缩，开始免费供应鱼肝油给怀孕或哺乳的

妇女、5岁以下的儿童和40岁以上的成人。学校的护士常强制学童喝下味道令人作呕的液体，成人则通常混着橙汁一起吞下肚。这些鱼肝油都来自冰岛，它们是冰岛在战争时期及战后的第二大外销产品。英国政府相信鱼肝油为英国带来了历史上最健康的儿童，即使在各方的攻击和猜疑下，这项计划仍然持续到1971年。计划终止的原因是人们不愿再服用鱼肝油了。不过在今天，冰岛人和很多美国人仍然服用鱼肝油。

战时的鱼价飙升到历史新高点，冰岛也因此收进了大笔美元，这些钱让冰岛人可以与驻扎在岛上的美军进行商业交易。冰岛人建筑美式房屋、军事基地，也开始大量进口美国商品。

战争结束的时候，冰岛发生了巨大的改变。最大的变化就是，经过协商后，它于1944年从丹麦手中独立出来，成为一个国家。现在，它可以自由地和世界上任何一个国家交涉所有事务。因为鳕鱼，冰岛在几十年内，从一个15世纪的殖民地变成了现代的战后新兴国家。曾于20世纪30年代在冰岛待过很长时间的W. H. 奥登，在1964年重回冰岛时对这里的巨变惊异万分。他找到以前的向导，如今，这个人已经是一位校长了。奥登问他冰岛人在战时的生活情形，校长答道：“那时我们正在赚钱。”

[1] 一种有毒、不稳定、极易挥发的有机酸，HOCN，用来制取氢酸盐或氢酸酯。——译者注

[2] 一种生长在西欧水域中可食用的海生大比目鱼。——译者注

丹麦新年

丹麦人在新年来临前的几个星期会预订整条鳕鱼，这样他们才有可能在除夕那天拿到新鲜货。安·比尔里奇是哥本哈根的电视节目制作人，她用斯堪的纳维亚人特有的语气嘲讽地写道：传统的新年菜肴——配有芥末酱的新鲜鳕鱼，是这个国家惟一的好东西。她做新鲜鳕鱼相当拿手。所用的鱼芥末只有在丹麦市场上才能买到，这是一种现做的味道强烈的芥末。

鲜鳕鱼与芥末酱

一次大约准备半公斤鱼肉，切成约3厘米厚的鱼片。用你最大的锅加入冷水，再加入大量的盐，最好咸到让你想起北海的海水。把切好的鱼片放入锅中，用小火慢煮，使水慢慢升温，不要沸腾。在水快开的时候，让鱼片在水中待几分钟，不要煮太久，不然鱼肉一定会变得又老又硬。

芥末酱：将2茶勺黄油溶化后，加入2茶勺面粉，然后加入1升牛奶，最后慷慨地加上大量鱼芥末。（加一点蒸馏酒会更增添一些风味。）

这道菜要和水煮小土豆、剥壳的水煮蛋、甜菜、小红萝卜一道吃。喝些什么呢？当然是冰啤酒和杜松子酒了！

——安·比尔里奇，哥本哈根，1996年

第10章 瓜分公海的三场战争

生活就是腌鳕鱼。

——哈尔道·拉克斯内斯，雷克雅未克^[1]，20世纪30年代

第二次世界大战结束时，北大西洋鳕鱼经过六年的休养生息，数量达到了前所未有的高峰。在冰岛大陆架、北海、巴伦支海^[2]、英吉利海峡和爱尔兰海域都有相当可观的捕捞量。和以往的北美海岸一样，那里经常可以钓到巨大的鳕鱼。但是几个主要的渔业国家却驾驶着更大、更快、更高效的拖网渔船回到了海上。

随着冰岛在1944年的独立，英国与丹麦在1901年签订的条约（有关冰岛海岸线3英里之外海域的使用权）自然也作废了。经过五个半世纪不好不坏的殖民统治，冰岛决定靠自己唯一的自然资源——鳕鱼渔场，来建立现代化国家。1955年，拉克斯内斯获得诺贝尔文学奖，但他在小说里有关战前冰岛清苦生活的描述已经成为消逝的回忆。1950年4月，冰岛展开了重建的第一个主要行动。经过两年的独立宣告期，冰岛废止了原来的协议，并把领海范围扩张到海岸线4英里处。以今天的标准来看，这一政策还是比较适度的。但在1950年，这是一个大胆之举，因为当时的国际法认为海洋是公有的。

海岸线3英里的禁渔惯例首次出现于1822年法国、德国、荷兰、丹麦及英国在海牙签署的北海渔业条约中。有趣的是，英国人很支持3英里禁渔区，而且和后来冰岛对付他们的手段一样，以“非法骚扰”的名义来维护3英里禁渔区。英美协议曾经让美国渔民在加拿大海域捕鱼，在1866年协议到期后，英国开始向进入3英里海域内的美国船只收费。但是在20世纪30年代，大多数西方国家对这种禁渔的限制都抱有怀疑的态度。

1945年，由于美国要保护沿海石油资源，一个新概念在国际法中诞生了。杜鲁门总统宣告：“美国有权控制本国大陆架上的所有矿物资源。”以前从没有任何国家拥有过大陆架，岸区也不曾属于过美国和加拿大，英国也没有拥有过自己的大陆架，北海也从不属于任何人。既然鳕鱼以及其他具有经济价值的鱼种大多栖息于大陆架上，这项宣告对渔业便注定要产生极大的影响。同一天，杜鲁门总统又宣布：“由于保护渔业资源的迫切需要，美国政府认为在沿岸近海区域建立保护区是合理的。”战前，美国曾因日本渔民在外海捕捞回游产卵的阿拉斯加鲑鱼而与其产生国际争端，所以这项内容正是针对于此。

声明很快获得战后新兴的拉丁美洲国家的认同，这些国家也随即宣布对本国大陆架的所有权。欧洲则强烈反对，尤以英国为甚，然而声浪很快就在英属美洲殖民地的压力下削弱了。英国在抗议的同时，却宣称自己拥有巴哈马的一块大陆架。1950年，冰岛的4英里领海限制得到了国际支援，尤其在国际渔业区都集中到远海后就更是如此。

也正是因为这个原因，许多冰岛人觉得新规定实在太温和了。1954年后，冰岛的鳕鱼捕获量开始大幅下滑，另一种重要的商业品种鲈鱼，开始面临相同的问题。整体来说，1954—1957年间，冰岛底栖鱼类的捕获量下滑了16%。另外，在这段时间内，栖息于近海岸边的黑线鳕和欧鲽在4英里禁渔区的保护下，捕获量则比以前增多，“扩大领海区域”的说法因此得到了许多事实依据。于是，冰岛在1958年把领海扩张到了12英里处。

就在冰岛人举杯相庆时，英国政府正式递交了一封抗议信，上面写道：“在正常领海范围以外设立渔业界限是国际法所不允许的。”这封信继续写道：“女王陛下很难相信冰岛政府会用武力对待英国渔船，而目的竟是为了保障一个不符合国际法规定的宣告。”不过，英国人再次低估了初尝独立滋味的人民的狂热精神。

于是，一场英国媒体所谓的“鳕鱼之战”就此展开。战争共分三次，但并没有正式宣战，也没有死伤发生。可以说交战双方都很幸运。

法国、比利时、丹麦、德国、荷兰及西班牙都站在英国一边，这大概是西欧有史以来最团结的阵线了。对它们来说，冰岛的举动无疑骚扰了领海以外的合法船只。1958年8月30日是冰岛要求其他国家船只

离开的最后期限，除了英国的拖网渔船，其他国家的船只都离开了12英里界限，并受到英国海军的保护。冰岛海岸防卫队估计英国皇家海军有37艘舰艇、约7 000名兵力，但英国海军部宣称他们部署了更多的兵力。

这些曾参加第二次世界大战的英国驱逐舰和巡洋舰都具有30节^[3]以上的航速，而冰岛海岸防卫队只有七艘船，其中最大、最新的一艘也只能开到17节，每艘船上只有一门炮，战士则是完全没有作战经验的警察和普通百姓。但这些人都是经验丰富的水手，对冰岛海域了如指掌。在历时两年半的第一次鳕鱼战争中，海岸防卫队只逮捕了一艘穿越4英里界限、没有英国海军保护的格里姆斯比渔船。但在如此紧张的气氛下，这些拖网渔船也没办法捕多少鱼。英国海军把渔船集中在30英里宽的矩形区域内加以保护，这是一项成功的军事行动，但对捕鱼来说却遭透了。

根据英国大使馆的报告，英国政府认为冰岛国内对扩大禁渔区的议题存在分歧。冰岛反对党的确抱有不同意见，但只是对执行时间持有异议罢了。英国后来终于发现了自己的错误评估，开始与冰岛在雷克雅未克、伦敦、巴黎等地展开谈判。五个月后，也就是1961年2月，英国终于承认了冰岛的12英里界限，冰岛则表示未来仍有可能进一步扩张，并居高临下地给了英国为期三年的调整时间。

十年后，两国争端再次爆发。1971年3月，冰岛宣布：从1972年9月1日起，禁渔界限将扩大为50英里。这一次，英国及其欧共体盟友西德均表示强烈抗议，并要求国际法庭介入这场违反国际法的行动。冰岛则宣称不承认国际法庭的判决，因为这一行动是在冰岛大陆架区域内进行的，并不是国际事务。然而，就在国际法庭宣判之前，第二次鳕鱼战争已经开始了。

第二次战争历时较短，但也更为惊险。冰岛海岸防卫队装备了速度更快的船只，英国皇家海军则得到了西德的支持。尽管西德在第二次世界大战后被禁止设立军队，但它却可以提供用于补给及保护的船只。第一次鳕鱼战争中，海岸防卫队阻止英国船只前进的方法只有开火。一方面因为他们的装备太差，另一方面冰岛人并不真想伤害英国水手，因此没有造成伤亡。但在1958年，冰岛工程师秘密地发明出一种专为鳕鱼战争而设计的武器，并于次年全面安装在七艘海岸防卫舰

艇上。当谈判开始时，冰岛人决定暂时不使用这种武器。封存了十年之后，武器终于派上了用场。

在第二次鳕鱼战争中，当海岸防卫队发现越界的外国拖网渔船时，就会靠近，警告船长已经违反冰岛法律了，同时命令他们回到50英里的界限之外。如果船长不同意，海岸防卫队的舰艇就会径直驶向外国船只，将其秘密武器——拖网切割器，从船尾射过去。事实上，这种武器应用的是老式扫雷技术，装置上有四个尖齿，其中一个会绞上拖网缆线并将它切断。这样一来，渔船不仅会失去至少5 000美元的渔网，还会失去其中的鱼货。一艘失去渔网的拖网渔船只能乖乖地回家。在为期一年的冲突中，共有84艘拖网渔船失去了渔网，其中包括69艘英国渔船和15艘德国渔船。为了保护渔网，拖网渔船开始成对儿地工作。一艘捕鱼，另一艘则负责护卫其后舷。因此，两艘渔船中只有一艘能正常作业，船队的渔捞能力大幅下降。另外，冬天的时候，附近海域常常刮起时速为60英里的暴风，有些拖网渔船就会因为靠得太近而撞在一起。

拖网切割器在冰岛充分展现威力后，第二次鳕鱼战争几乎演变成为一场海上碰碰车游戏。拖网渔船极力避免对方的冲撞及剪网行动，但海岸防卫队又想出了新的办法：他们加固船身，使其具有破冰功能，这样一来，冲撞拖网渔船的能力又加强了。由于冰岛和英国已经结为北大西洋公约组织的盟友，所以英国海军便不再向冰岛派遣军舰，而是改派大型的高速拖船^[4]。冰岛指出，这些拖船是用来冲撞海岸防卫队的，英国则辩解说它们只是奉命调整渔船的位置以保证渔网不被割断。无论如何，这些拖船的确撞过几艘冰岛海岸防卫队的船。1973年3月18日，冰岛炮艇向英国拖船的船头发射了未爆炸的炮弹以示警告，5月26日又把一艘拖网渔船的船头炸开了一个洞。于是，英国渔船纷纷离开50英里界限，并宣布除非有英国海军的保护，否则将不再回来。英国派出七艘战舰，将渔船再次限定在矩形区域里作业。当冰岛海岸防卫队想侵入时，战舰、拖船和渔船便不顾一切地撞击其船只，直到它沉没为止。冰岛海域因此经常发生撞船事件，奇怪的是居然没有人丧命，也没有船沉没。船只互相冲撞之后，就各自回到母港修理了。

冰岛政府的强硬态度让人很意外，受伤或生病的英国水手都被禁止上岸，除非他们乘坐着冰岛的船只，但这种举动就等于投降。冰岛也禁止英国北大西洋公约组织的飞机进入其空中交通管制区。此外，

冰岛更扬言要终止和英国的外交关系。冰岛与英国不同，渔业是它惟一的经济支柱，也是使冰岛由中世纪走向富裕的奇妙力量。无论两国过去有着怎样的深情厚谊和共同利益，冰岛也绝不会出让自己惟一的资源。冷战中期，北大西洋公约组织意识到冲突的严重性，开始对英国施压，要求英国让步。最后，英国终于承认了冰岛50英里的界限，但也取得了小型拖网渔船在界限内限量作业的许可。

第二次世界大战后最大的改变之一，便是小国开始积极参与国际事务，最明显的就是在联合国论坛上的发言。很多国家纷纷将主权扩张到海域中。1973年的联合国海床委员会上，34个国家签署了200英里海界的声明，其中大多数是拉丁美洲、非洲和亚洲国家，北欧国家只有冰岛和挪威签署了文件，这两国正在快速发展为鳕鱼贸易的领导者。

尽管设定了50英里界限，冰岛鳕鱼仍在1974年再次出现了麻烦：大型鳕鱼在鱼类捕获量中的比例急剧下滑。据冰岛生物学家说，18岁的鳕鱼在十年前是很常见的，然而1974年时却连12岁以上的鳕鱼都很难找到，这表示鳕鱼群的繁殖能力正在降低。即使英国科学家也同意这一看法。

为了保护有限的渔业资源，1975年10月15日，冰岛再次宣布扩大禁渔界限，这次是200英里。同以前一样，除了英国和西德以外，其他国家的拖网渔船都退到了200英里之外，留下来的人则准备重复以前的行动。

第三次鳕鱼之战是最短、最没有意义的一次。1975年12月，英国拖船报告说，冰岛海岸防卫队开了两炮，但两发都没有击中。五个月中，共发生35起船只冲撞事件，海岸防卫队割坏了46张英国渔网和9张德国渔网。双方对这种友善的海战技巧越来越娴熟，英国外交部长卡拉汉对当地报社说：“冲突中，双方都表现得非常英勇，但实际上没有任何必要表现这种勇气。”

双方协商的过程也十分紧张。伦敦《金融时报》报导说：“无论从哪个角度讲，冰岛人都是很难摆平的。”冰岛人并不准备妥协，甚至一度中断了与英国的外交。然而北约组织仍在继续寻求谈判的可能性。琼森是当时谈判小组的成员，后来则长期担任冰岛海洋研究所所长，他说：“在科学家眼里，这是一场非常友善的鳕鱼战争。英国是我们最好的敌人。”他还记得，当时英国的谈判代表曾开玩笑地说，

请冰岛人下星期四不要割渔网，因为那天有一个好看的电视节目。他也愉快地回想起和太太在康沃尔度假时所受到的招待。

尽管英国并不认为本国的整体经济即将陷入困境，但他们的确面临着许多危机。拖网渔业的领袖和鱼片行会（所谓的炸鱼协会）警告说整个英国渔业即将崩溃。一些主要的鳕鱼渔港，诸如赫尔、格里姆斯比以及弗利特伍德都开始急速衰落。英国鳕鱼批发商一向依赖冰岛鳕鱼，从第二次鳕鱼战争到1976年之间，赫尔地区的鳕鱼批发商从250家降到了87家。英国的盟国不断建议英国消费者改变饮食习惯，不要偏好鳕鱼，改食其他鱼种以舒解困境。西德则与冰岛签定了休战协议，由冰岛提供西德捕捉鲑鱼的配额，以补偿他们无法捕捞鳕鱼的损失。西德政府告诉英国：只要英国人改吃鲑鱼或黑线鳕就可以改善情况。欧共体也提醒说苏格兰有大量的牙鳕。1976年5月的《金融时报》写道：“如果英国人肯吃这些鱼，那整个鳕鱼战争就没有必要了。”可英国人只愿意吃大西洋鳕鱼，而不是牙鳕、黑线鳕，况且他们最讨厌的就是鲑鱼。

琼森讲起当时在伦敦进行的谈判时说：“那是一场激烈的讨论，但双方都保持了绅士风度。英国人最后吃了败仗，我很惊讶于他们的短视，几乎整个世界都要采用200英里海界了，他们却还在固执己见。我对英国首相说，‘我相信你在几年内也会宣布英国的200英里海界，到时我们会很乐于提供经验。’他们后来的确宣布了200英里海界，只是没请我们当顾问而已。”

事实上，当时的欧共体国家都在准备宣布200英里海域，只有英国坚称自己的水域范围是100英里。1976年2月，欧共体在英国与冰岛协商的过程中做出了使英国难堪的决定：他们公开否决了英国的要求，径自宣布了200英里的欧洲海域。

200英里海界公布的那一年，托马斯·索瓦尔松57岁，这项政策从此改变了他的一生。托马斯经历过许多变迁，他做过富有的拖网渔船公司老板，拥有过自己的加工厂，当过政府的管委会议员，并于22年后成为冰岛渔业出口部部长。他怀念旧时的日子，经常回到黑色火山岩海湾。以前，他们就是从这里每天把船拖入海里的。他严肃地说：“人们从这里出海已经有上千年的历史了。”

如今，他的孩子根本无法想像旧日冰岛的情景，食物也和以往不同了。年轻人不再吃鱼干，而是到面包店里买面包吃。除了鱼肉和羊

肉外，他们吃的都是昂贵的进口食物。极地的冬夜几乎长达24小时，人们的心情也变得异常低落。但他们的食物却是往日里难以想像的昂贵大餐，而不再是过去冰岛人吃的羊头、羊睾丸及其他食物。

过去几个世纪的遗迹在冰岛已经不复存在，20世纪30年代的建筑在这里就算是古迹了。1973年，冰岛火山爆发，把位于南方海岛的黑迈渔港掩埋了1/3。在新覆盖的熔岩上方，有一个标示这样写道：“下方数英尺处埋着冰岛最古老的基瓦尼斯俱乐部^[5]，它始建于1924年。”

大部分冰岛城镇的人口只有2 000左右。宽敞而平坦的街道上只有为数不多的人在开车，没有人群，没有贫穷，没有陈旧的东西，也没有一丝灰尘。这里是一片洁净的平原，没有树，只有许多金属或水泥制的新房子，它们漆着鲜艳的色彩，真实却不自然。大多数城镇看起来就像是新盖的活动房屋展售会场。托马斯说：“在我们用双手开辟了一个港口之后，这里却盖满了给年轻人的新房子。”

格林达维克的港口每年都在扩建，这里的人依然没有停止挖掘。它现在是50艘渔船的母港，从小型的双人拖网小艇到大型的现代化拖网渔船都有。

冰岛的200英里海界在1976年获得广泛承认之后，大多数国家也开始宣布自己的200英里海界。全世界约90%的渔业浅滩都位于这些国家的200英里海界内。渔民已经不可能无限量地捕鱼了，只有想办法在规定范围内抓到更多的鱼。长久以来，渔民一直都是优秀的领航员、水手、生物学家、测量学家、机械工、纺织工和裁缝，但现在，他们也得像守法的公民一样，学习如何遵守规定并弥补自己的缺陷，在政府的监督下捕鱼。事实上，他们做得相当不错。渔民很少把捕鱼的限制当做自己的责任，他们认为那是政府的事。政府制定规定，而他们只需遵守。如果发生鱼群减少的情况，那就是政府的错误。

如果按照以往的做法，禁止外国渔船进入保护区，政府只需规范本国渔船就可以了。这也是冰岛人成功管理的关键。冰岛海洋研究所代理所长西格琼森说：“管理本国人民已经够让人头痛了，更别提像北海那样的奥林匹克渔猎运动会。每个人都想在最短时间内抓最多的鱼。”欧共体想通过限制法规，也就是共同的渔业政策，来解决这个问题，但最后所有国家却各自为政，制定了不同的渔业规定。

冰岛政府意识到必须控制本国渔船的捕捞能力，但渔民也采取了相应对策。政府规定渔网必须用较大的网眼，渔民就购买更多的拖网，以补偿加大网眼造成的减产；政府限制出海船只的吨位和数量，渔民就改用更大、更有效的渔具。鳕鱼的数量一直在衰减，1984年，政府开始限制每艘船每个季度对特定鱼种的捕捞限额。这是个备受争议的方法，有人认为它造成了不必要的资源浪费。当底栖鱼类从50英寻深的海底被捞上来时，它们早就因压力变化死掉了。如果捞上来的是鳕鱼，而鳕鱼配额已经用完，它们就会被丢回海里。另外，当鳕鱼价格较低的时候，本该捕捞黑线鳕或欧蝶的渔网如果意外捞上鳕鱼，也会将它们丢回去，因为渔民并不想在鱼价太低的时候把配额用完。

1995年，冰岛开始采用一套限制系统，使鳕鱼捕捞量维持在族群总量的25%以下。但这一规定仍然存在漏洞。随着一项项政策的颁布，渔民的抵抗也越来越微弱。眼见着鳕鱼资源日渐衰竭，冰岛人开始怀念中世纪的土制房屋、金属窝棚、鲨鱼和烤羊头。国内渔民、船主、政坛人士及海产公司开始和海洋研究所的科学家们合作。然而地方政客只想为自己的辖区牟利，这为合作造成了巨大的阻力。

在200英里海界实施之前，托马斯·索瓦尔松从没想过过度捕捞的问题，他只想着怎样去抓鱼，但现在却不得不限制自己的捕捞量。他说：“一想到要少抓点鱼，我心里就很不是滋味。”他指着一栋空宿舍说，1990年时，里面还住着52个来自冰岛各地的工人，他们每年处理2000吨腌鳕鱼。但最近几年，托马斯每年只能处理三四百吨。如今的冰岛渔业已经形成了“鱼价越来越高、渔民及捕捞量越来越少”的局面。尽管渔业仍然是冰岛经济的动力来源，但冰岛政府已经将渔民缩减到了劳动力的5%以下。

托马斯环顾着挂在办公室里的照片，上面有他拥有过的每一艘船。他转向一艘小型蒸汽船，那也是他的第一艘船。他说：“也许我们都该回到那个时代。”

[1] 哈尔道·拉克斯内斯，生于1902年，冰岛小说家，其作品包括《独立的人们》（1935年）和《冰岛的钟声》（1943—1946年）。他获得了1955年诺贝尔文学奖。——译者注

[2] 位于欧洲北岸与苏联的新地岛、法兰士约瑟夫地群岛、挪威的斯匹次卑尔根群岛之间。——译者注

[3] 节，海里/小时（航速单位）。——译者注

[4] 用来拖动或推动大船的大马力船。——译者注

[\[5\]](#) 工商业人士的俱乐部。——译者注

冰岛的年轻一代

每年1月下旬到2月，也就是鳕鱼产卵的季节，冰岛人都有食用塞满鳕鱼肝的鳕鱼子的传统。但像大多数冰岛的传统食物一样，这种食物已经渐渐被年轻一代的冰岛人遗忘了。

填塞鳕鱼子

把鳕鱼子切开，翻出内胆，在沸水中煮几分钟。有时候我会用碎鳕鱼肉、碎洋葱、面粉和鸡蛋来代替鱼肝，因为小孩子不喜欢鱼肝。

——乌尔法·爱斯坦森，雷克雅未克的特里尔·法拉卡餐厅，
1996年

第三部 最后的渔夫

“你买的不只是一条鱼，还是一个人的生命。”鱼贩对一位正拿着黑线鳕讨价还价的顾客说。

——沃尔特·斯科特，《古董商》，1816年

第11章 纽芬兰大浅滩的安灵曲

这一刻
平静的海面
一起
一伏
鳕鱼出现了
遍身披满红色星光般的鳞片
它将头隐在布满绿苔的岩石中间
随着波浪
一起
一伏

——威廉·卡洛斯·威廉斯，《鳕鱼头》，1932年

冰岛和纽芬兰两地经常被拿来比较，这很正常，因为它们都是北大西洋岛屿，面积也大致相同。不过纽芬兰人口达50万，足足是冰岛的两倍。由于土地贫瘠，作物生长期短，两地农业都不发达。长久以来，经济发展完全仰赖渔业，尤以捕鳕为主。尽管其他国家的渔民多在离岸鱼类较丰富的大陆架捕鱼，但冰岛和纽芬兰渔民却仍然操纵着小型渔船在近海作业。直到第二次世界大战后，这两个岛屿才脱离落后的殖民地状态，得以发展。

但这两个岛在某些方面却渐渐有了不同。冰岛摆脱了丹麦的控制，成为独立的共和国；纽芬兰则脱离英国，作为一个省并入了加拿大。一旦成为富国的省份，纽芬兰就再也不需要依靠渔业生存了，因

为政府会补足短缺的费用。到20世纪90年代为止，加拿大渔业每赚1加元，政府就补助3加元。

纽芬兰是英国最早建立的殖民地，在经济大萧条前一直奉行自治制度。当时，腌鳕鱼根本无法维持渔民的生活，英国政府便指定委员会来接手渔业。在政府委员会的制度下，失业渔民一天只能拿到6分钱补助。纽芬兰居民一直坚持并入加拿大领土，事实上他们也别无选择。1948年，在一次英国政府监督的公民表决中，纽芬兰以微小的投票差额通过决议，成为加拿大的第十个省。然而，一旦成为加拿大的一部分，纽芬兰就要接受这个强大且遥远的政府的统治。渔业从此不再是优先发展的经济活动，因为加拿大外贸部门对小麦和工业产品兴趣更大。纽芬兰腌鳕渔业被看做是不具有经济发展价值的产业，轻工业计划开始实施。然而在加拿大大陆工业的竞争下，这些计划大都遭遇了失败的命运。

1977年“200英里海界”确立之后，加拿大政府看到了以渔业作为经济基础的可行性。不过加拿大必须先和美国协定彼此的国界，并将欧洲人驱逐出去，才能拥有专属的海域。

西班牙和葡萄牙对此非常震惊，他们早在500年前就已经在这里捕鱼了。并且西班牙人对鱼的消费量居西方之冠，而在西班牙沿岸却几乎找不到好的渔场，因此“200英里海界”的限制对西班牙人来说是个不小的打击。1975年佛朗哥死后，西班牙吸引了大量投资，并进行了现代化改革，但似乎还是没有希望组成现代化的捕捞船队。加拿大和美国将西班牙渔船赶出他们的海岸，法国和英国则对欧共体的官僚机构施加压力，希望将西班牙驱逐出欧洲海域。渔业是英法反对西班牙加入共同体的主要原因，但这正是西班牙想要加入的因素。西班牙拥有欧共体成员国中最庞大的舰队，但渔业配额却因共同体的干涉而越来越少。1983年，在欧洲海域捕捞的1 000艘西班牙渔船只有234张执照。在西班牙加利西亚地区西北部的山城维哥之下，现代化船队已经渐渐无处可去了。

第二次世界大战期间，葡萄牙人把船只漆成白色，以提醒德国潜水艇：我们是中立国的船只。其船队因此被称为“白色船队”。如今，他们也无处捕鱼了。留给伊比利亚居民的只剩下纽芬兰大浅滩的一角和传统渔场佛兰德角了，因为这两处渔场不属于任何国家，算是国际公海。西班牙和葡萄牙在这里捕捞的鳕鱼数量曾经十分可观，但在1986年的时候，加拿大禁止在本国海岸以外捕鱼的国家到圣约翰斯

补给或修理船只。法国仍然保有圣皮埃尔和密克隆群岛，但由于它们距离伊比利亚人的家园较远，附近又没有港口可以停泊，所以伊比利亚人的船只也陷入了困境。

另外，加拿大还要处理与美国的边界问题。乔治浅滩的大陆架上有最丰富的渔业资源，它离新英格兰海岸较远，大部分区域位于新斯科舍外200英里的海域内。乔治浅滩的争夺战没有演变成欧洲的鳕鱼之战，但新英格兰和加拿大渔民之间仍不免发生你来我往的枪战。这也许是法印之战后，美加两国的首度交战。后来经过国际仲裁，加拿大得到了浅滩的东北角，其余部分则变为美国的领海。有史以来，美加两国第一次各自拥有了专属的鳕鱼渔场。

对加拿大、美国和其他国家来说，200英里海界的限制并不是出于保护自然的目的，而是为了保护各国的渔业。美国政府不愿为新英格兰渔民提供低息贷款在乔治浅滩建立现代化船队，加拿大却投资大笔资金建设纽芬兰大浅滩的船队。当时，面临冰岛竞争的加拿大海产公司大多因管理不当、高估加拿大币值等原因濒临破产，但为了发展现代化渔业工业，政府开始对它们实施解救计划。纽芬兰所有的海产食品公司合并为“国际渔业公司”，新斯科舍的“国家海产公司”也得到了政府资金的支持。20世纪80年代末，这两家公司的业务蒸蒸日上，国际渔业公司甚至还想把政府的股份买回来。那时，加元对美元呈疲软状态，但纽芬兰和新斯科舍的鳕鱼在波士顿市场却叫价相当高。

200英里海界限制宣布后的第十年，也就是加拿大港口停止对外国渔船开放的第二年，加拿大政府宣称获得了渔场的所有权，并已经将大西洋渔业变成了国家经济中的重要一环。渔民和海产加工工人的数目显著增加，海产公司也不断招募新船员到大型渔船上工作。由于拖网渔船上的工作大多是鱼货处理，所以曾经在鱼厂工作过的工人都可以上船。佩蒂港的山姆·李回想起当时的情景，轻蔑地说：“从小和我一起长大的那个家伙原本在加工厂工作，但他很快就变成了一个捕鱼老手。”

加拿大新发展的近海渔业都非常兴盛，但沿岸渔民的捕捞量却骤减。他们怀疑近海的拖网渔船捕了太多的鳕鱼，使它们没机会到沿岸产卵。沿岸渔民向管理机关渔业及海洋部抱怨，但政府的投资是在近海渔业而不是沿岸渔业，因此施政顺序必须考虑投资收益。当沿岸的捕捞量越来越少时，双方的争吵也越来越激烈。一方是沿岸渔民，另

一方则是渔民工会、拖网渔船工人、海产加工厂和政府。处理过沿岸渔民诉讼案件的纽芬兰律师马丁说：“山姆·李没有多少钱，而这正是造成他对抗国家海产公司一案不公平的原因。”

“没有人倾听渔民的心声，所以我们成立了纽芬兰沿岸渔业联盟。我们只有向风抱怨。”山姆·李说，“这个团体不只向沿岸渔民开放，任何关心这件事的人都可以加入。”

当地的小型鱼货加工厂相继破产，如果找不到其他通道将鱼运到波士顿，佩蒂港的鱼货就会烂掉。最后，渔民接管了工厂，并以合作社的方式进行经营。既然政府对海产公司感兴趣，渔民也可以借钱发展合作社。渔民们把鳕鱼养在木笼里，保证它们在运送到市场以前仍是活的。马丁原想经营养鱼场，他告诉渔民可以将毛鳞鱼、青鱼和鲱鱼喂给鳕鱼吃，这样鳕鱼的重量就会增长为捕捞上岸时的两倍，而且增加的重量大部分都在身体厚度上，而非体长，鳕鱼的价值也因此能得到提高。用这种方法饲养的鳕鱼和在乔治浅滩抓到的差不多，但随着时间的推移，适于在木笼里饲养的鳕鱼越来越不容易捕到了，后来甚至连做饵料的鱼种也变得很少。

由于差别化待遇，马丁和沿岸渔业联盟在1989年控告政府，希望政府能限制拖网渔船的发展，他们指控渔业及海洋部违反了环境调查评估的结果。但法庭裁决驳斥了这项控告，并表示强制令将对经济产生负面影响，而且会使圣约翰斯国家海产公司的工厂一年内关闭好几个月。

马丁曾经观察过绿色和平组织为了反对捕鲸和猎海豹而发起的保护运动，他后悔不应使用法律手段，他说：“麦当劳是拖网船鱼货的最大买主，应该发起对抗麦当劳的运动。我们还是不够老练。”

认为政府不听沿岸渔民的心声，这只是保守的说法。事实上，政府正欣喜于大西洋鳕鱼的数量及未来渔业的发展。鳕鱼的收获颇丰，即使鳕鱼的捕捞量达不到配额，渔民也可以用鳕鱼来补足差额。在参议员迈克·科比的压力下，政府评估了大西洋渔业的未来发展。在政府的评估报告中，很多部分都是在为加拿大现代底捞渔船寻找新的捕捞市场。

加拿大人并不是一个爱吃鱼的民族，即使纽芬兰和新斯科舍也不需要大量的鱼，包括新英格兰人在内的美国人也是如此。然而美国人

口巨大，潜在需求量会不断扩增。根据科比的报告：目前平均一个美国人一年的红肉摄取量为105.8公斤，底栖鱼类的摄取量只有1.8公斤，在未来的五年内，加拿大底栖鱼类的捕获量将增加50%，如果美国底栖鱼类的需求量增加0.1%，那美国就可以吸收加拿大多出来的鱼货。

事实上，捕捞量的增加并非因为鱼群数量的丰富，而是因为现代拖网渔船可以很快找到鳕鱼群，并有计划地将其一网打尽。根据纽芬兰人长期的捕鱼经验，迁徙性的鳕鱼会有规律地从某一海域消失，随后又出现在其他地区。保留下来的历年捕捞纪录显示，纽芬兰和拉布拉多的某些海域中几乎已经捕不到鳕鱼了，但以往只有个别渔场才会发生鱼群减少的现象。1857年和1874年值得注意，因为这两年没有任何一个渔场有鱼群减少的现象。1868年，几乎所有海域都发生了鱼群减少的现象，但第二年鱼群又出现在了其他海域。虽然警报已经发出，但鳕鱼群的减少从没有让人们联想到鱼群的消失，反而认为可能是气温的改变造成了鳕鱼迁徙模式的改变。20世纪80年代和90年代初，加拿大政府宣布纽芬兰海域再度发生了这一现象。美国国家海洋渔业实验室的海洋生物学家拉尔夫·梅奥通过研究马萨诸塞州伍兹霍尔图书馆中有关乔治浅滩的资料，得出结论，认为这是个“认知上的问题”。他说：“当你看到一些鳕鱼，并认为它们只是鱼群中的一小部分时，那可能已经是全部鱼群了！”

科比的报告仍然受到了赫胥黎理论的影响，他认为自然有着神奇的恢复力。然而理论的力量似乎超过了自然的力量，每年都有一两本新出版的书谈及有关内容。如同16世纪对向西航行可以到达亚洲这一信念的坚定，这个理论是不会轻易被经验否决的。

渔业部长克劳斯比的祖先是圣约翰斯港一带有影响的鱼商，1989年，他在圣约翰斯的瑞迪森饭店发表讲话，试图平息外界对渔业即将衰落的猜疑。然而就在1992年7月，他又回到同一家饭店，宣布禁止捕捞北部鳕鱼群，这项禁令造成了3万名渔民失业。山姆·李等沿岸渔民都等在会场外，他们要求这项禁令已经很多年了，但克劳斯比仍然拒绝接见他们，平时随和、幽默的山姆只能气得直敲房门。

1994年1月，新上任的部长托宾宣布延长禁令实施的时间，除了新斯科舍西南部海域外，加拿大在大西洋的鳕鱼渔场全部关闭，同时严格限制其他底栖鱼类的捕获量。加拿大鳕鱼并非特别物种，但对经济却非常重要，可是现在，它已经稀少到无法发挥其经济价值了。还有

三年就是卡伯特用篮子捞鳕鱼的500周年纪念了，但鳕鱼已经捕捞殆尽，那种日子一去不复返了。

在与沿岸渔民进行的官司中，海产加工厂虽然持有法庭否决书，但仍然没有摆脱关门的命运。国际渔业和国家海产这两家大公司因此缩小了生产规模，改从冰岛和挪威买进鳕鱼进行加工。国家海产公司成立了一家250名员工的海上工厂，工厂位于典型的纽芬兰渔村阿诺德的峡湾内，建筑用高架支起，正好坐落在海湾的罅隙处。纽芬兰政府试着重新安置离纽芬兰较远的岛民，将他们迁至阿诺德，国家海产工厂的设立将为他们提供较多的工作机会。工厂从挪威人手中买来去头的冰冻俄罗斯鳕鱼，然后在阿诺德进行部分解冻、去骨，再重新冰冻。

佩蒂港的合作社式加工厂也想发展这种生意，却没有资本。“我们希望买进俄罗斯鳕鱼来维持工厂的运作，但这种方法超过了我们所能负担的限度。”山姆·李说。后来，工厂被改成学校重新开放，但他们曾经为了购买冷冻设备而向加拿大政府借过款，算起来还欠着一百多万加元的利息。“在禁令颁布之前，我们必须偿还这些利息。政府并不想要这间工厂，所以我们只好保留它，否则也没人想要它。鳕鱼还会回来的，这间工厂也将重新开张，但那时的债款将会增长到200万加元。”

政府还不得不禁止黑背鱼的捕捞，因为当渔民在追捕这种底栖鱼时，很容易网到许多鳕鱼。鳕鱼作为附带品是合法的，于是有些渔民开始专门打附带品的主意。一些渔民改捞圆鳍鱼^[1]，但他们取出鱼卵后就将鱼的其他部分丢弃，李认为这样很浪费并坚决反对。有些沿岸渔民开始捕捉利润很高的螃蟹，有些则改捞龙虾，另外早就有人捕捞海螺外销了。但对捕捞底栖鱼类的渔民来说，可以捕捞的鱼种变少了，大部分人只有收起渔具等在一旁。

圣约翰斯是北美最古老的城市，它建立在以高耸峭壁为屏障的深水港中。从陡峭的山丘向下俯瞰，城里到处都是19世纪晚期建造的、涂有鲜艳油漆的木房子。除了富丽堂皇的维多利亚式建筑，这个城市还有一种原始的粗犷魅力。以前，滨水地区聚集了许多商店，专门出售补给品给那些停在码头的欧洲渔船。西班牙人和葡萄牙人在城里踢足球娱乐，偶尔来点儿硬面包配着酒喝。现在这些人都走了，滨水地区充斥着招揽游客的酒吧、餐厅和商店。

鳕鱼仍然是旅游业的卖点。一种以硬糖为芯，外面裹着白色条状花生酱的点心就叫“鳕鱼骨”。小型木制的拖网渔船模型也在热销。酒吧向外地人提供一种名为“尖叫入盟”的仪式，这是从鳕鱼和糖蜜交易时代遗留下来的风俗，但它的含意现在已经没人知道了。在仪式上，游客需要咽下一杯“尖叫”酒（一种在纽芬兰装瓶的牙买加酒），然后亲吻一下鳕鱼，不过，鳕鱼现在都用鳕鱼标本代替了。除了俄罗斯的无骨肉片和偶尔由渔业保护局捕捉到的鱼以外，这里已经没有其他鳕鱼了。

就在这时，纽芬兰大浅滩发现了石油。十年前在乔治浅滩发现石油时，渔民是阻挠石油公司的重要人物。纽芬兰渔民认为石油公司用震波探测水深将对鱼群产生影响，并对这件事表示了强烈的关注。但是因为他们没有钱，因此无法支持有力的议员去游说政府。“他们（政府）说探测工作并不会影响鱼群，但这是说谎！”山姆说。

每个人都在谈论“鳕鱼回来时”的计划，山姆认为那时鱼货加工厂将重新开张。国家海产公司阿诺德工厂的采购经理奥斯本说：“鳕鱼将回到这个地方，我们也将再次处理这些鱼货，某一天我们会成为渔业王国，并重新取得美国市场。”

马丁也相信鳕鱼会回来，他说：“我喜欢和鱼搏斗，一切都会重新回来的。鳕鱼会再次陷入拖网中，我们也会继续与它们搏斗。”

但是，大自然也许会有不一样的计划。

[\[1\]](#) 圆鳍鱼科的几种鱼，尤其是北大西洋圆鳍鱼，有结合成吸盘的腹鳍，全身呈永久结节状。——译者注

纽芬兰的星期天

腌鳕鱼鳔

2磅鳕鱼鳔

4条盐腌猪肉

红洋葱或洋葱

将2磅鳕鱼鳔放在水中浸泡一夜，榨干水分。放入炖锅内煮大约10分钟后，将锅内的水倒掉。将猪肉煎至焦黄，放入鱼鳔、红洋葱或洋葱切丁一起煎，如果需要的话可以加一些水。

这份食谱是80年前的人使用的，通常和家里做的面包、黄油一起当做星期天的晚餐。它味道鲜美，适合作为家庭聚餐的菜肴。如今，土豆泥、炸薯条或是和着豌豆的整颗土豆均可以配着这道菜一起吃。

——温尼弗莱德·格林，纽芬兰亨茨港，《脊背肥肉与糖蜜：纽芬兰和拉布拉多省最受欢迎的老食谱选集》，艾凡F.叶斯帕森编辑圣约翰斯，1974年

第12章 自然恢复力遭遇困境

我们捕到了狗鳕，但失去了青鱼。

——英国谚语

鳕鱼将会回来，渔民们都这样说

部长在压力下不得不结束纽芬兰海域的禁令

——多伦多《全球邮报》头版标题，1996年10月5日

纽芬兰居民纷纷谈论着“鳕鱼回来时”的话题，却很少有人敢问：“如果不呢？”“如果它们不回来，是否表示海洋发生了什么事呢？”“商业化的捕捞到底要不要继续下去？”山姆坚定地支持“鳕鱼将会回来”的看法，他认为：“鳕鱼将会回来，这是必然的。”

科学家们并不这么肯定。拉尔夫·梅奥指出，目前没有任何公式可以预测需要多少条鱼（用科学术语讲就是单位面积内的生物数量）或多长时间，才能将族群恢复至原来的数量。大自然会发生奇迹，也会带来灾害。1922年，冰岛附近海域的鳕鱼族群，莫名其妙地产出许多幼鱼。因此，尽管英国和德国的拖网渔船都在这里捕鱼，十年后冰岛海域的鳕鱼存量仍然相当可观。“自然界的变化太多了，目前这种现象可能是冬季的风暴引起的，是风把幼鱼刮到了离渔场很远的地方。”梅奥说。惟一可以确定的是：“当鳕鱼的数量为零时，它们就不可能产生后代，但我们并不知道族群数量要多大才能成功地繁殖后代。”

这种乐观的说法之所以获得支持，是因为其他国家在大量捕捞鳕鱼后都可以很快恢复。1989年，挪威政府得知自己的鳕鱼群濒临灭绝，立即严格限制渔业发展并减小渔船大小。这一政策导致大批渔民、鱼货加工厂工人和造船工人失业，北部使用芬兰马克的地区，失业率更是达到了史无前例的23%。不过，采取了这些措施后，鳕鱼的捕

捞量仍然十分可观，而且鳕鱼族群内还发现了成熟的大型雌鱼。正因为这样，鳕鱼族群维持了稳定的发展，并在数年后开始增加。任职于挪威海产出口委员会的盖提这样描述加拿大的境况：“我猜那些政府官员根本不敢让工人停工。”是勇气和好运让挪威得以摆脱困境，当然也离不开成长快速的鳕鱼族群。1992年秋，挪威政府估算了巴伦支海的鳕鱼族群，主持人对最终结果的惊异程度不亚于1989年：经过两年的生殖高峰，鳕鱼族群再度壮大了！

1994年，加拿大政府宣布渔业禁令有可能持续到20世纪末。政客们开始四处活动以加速解禁过程。但在加拿大，即使一切顺利，也需要大约15年的时间来重建鳕鱼族群。一个健康的族群需要几条体型够大的成熟雌鱼，在北方渔场，一条鱼长大成熟需要15年左右的时间。很难想像加拿大会停止捕捞鳕鱼这么久，这意味着人们几乎整整一个时代都没法吃到鳕鱼。任职于圣约翰斯纪念大学的罗斯提醒说，可能还没等到鳕鱼族群恢复，政治压力便会使渔业禁令夭折了。作为呼吁实施渔业禁令的先驱，罗斯说：“我对鳕鱼族群能否恢复到原有水平并不乐观，如果今天有30万条鳕鱼，人们就会迫不及待地将它们捕捞殆尽。”

后来，政府公布了周期性食用渔业的政策，当地人可以在特定的某个周末捕捞日常所需的鳕鱼。今后每隔几周就有货车运送鳕鱼，人们也可以在特定的周末购买。当地政客批评食用渔业每次实施的时间太短。刘易斯波特的市长则表示，有些人是在周末工作的，她要“给每个人机会”。

1996年10月，渔业部长密夫林在《全球邮报》的一篇文章中表示，渔业保护局的渔民报告说鳕鱼的数量和体型正在不断增加：“鳕鱼肥壮健康，可以肯定鳕鱼族群已经停止衰减了。”这个结论一点也不符合山姆及其佩蒂港同事的观察，但他们只是纽芬兰渔业保护局400个渔民中的六个。仔细研究密夫林的资料可以发现，好消息都来自纽芬兰南部，那里的海水比较温暖，鱼也长得快。事实上，与栖息在纽芬兰其他海域、拉布拉多和岸区的鳕鱼族群相比，这里的鳕鱼群是相对独立的。这也就是拉尔夫·梅奥所谓的“认知上的问题”。

在密夫林发表声明的几个星期前，罗斯说过：“我们在南部海湾发现了15 000条鳕鱼，于是大家都说鳕鱼回来了。但是稍等一下，十年前的鳕鱼族群有120万。”

有些人认为应该助大自然一臂之力。当挪威渔业处于危急关头时，政府投资了许多钱试验鳕鱼养殖场。饲养鳕鱼的费用比较昂贵，所以一旦野生族群回来，挪威人将马上失去经营养殖场的收益。但养殖业者已经成功地将野生幼鱼转移到笼内，并将它们养成了肥壮的成鱼。鳕鱼甚至已经被训练到喂食的时候会主动游回来。“幼鱼的饲养是我们领先别人的地方。”盖提说。挪威养殖的鳕鱼肉色非常白皙，因为它们在运到市场之前都要“净身”，方式和处理龙虾一样，先让鱼饿上几天。另外的优势就是它们可以活着运到市场，这也是马丁提出的计划的关键所在。

鳕鱼养殖是一项新技术，而鲑鱼养殖的技术已经趋于成熟，但马丁断言鳕鱼将更容易养殖。鲑鱼的鱼鳞脆弱，而且容易被病毒感染，鳕鱼则可以忍受人为的折腾，而且抗病力很强。此外，鲑鱼并不喜欢挤在笼子里，鳕鱼则有群聚的社会结构。

从蚌类到鲑鱼，渔业养殖的种类非常广泛，而且这一行业每年都在不断成长。在佩蒂港的试验后，马丁将鳕鱼放入木笼中，以鲭鱼、青鱼和毛鳞鱼喂养，用这种方式培育出了上等的鳕鱼。但在禁渔的时候，他却因为没有生意而负债100万加元。渔业养殖的成功在于它以压碎的饵料喂食，与在野外用鱼饵钓鱼的方法相比，可以降低操作成本。比如，在饲养鲑鱼的饲料中加入色素，就可以得到粉色的鲑鱼肉，而野生环境中的鲑鱼则是因为食用了甲壳动物才呈现出粉色的肉质。就像家猪肉和野猪肉没什么差别一样，烹饪好的养殖鳕鱼口感和野生鳕鱼非常相似。

除了美食家以外，科学家也非常关心鳕鱼的养殖。人工饲养鳕鱼的增长非常显著，它们比北方渔场中同龄的鱼都大得多。野生鳕鱼每年可以增长两倍，养殖鳕鱼则能增长四倍。由于体型决定繁殖力，因此将鳕鱼养大后放生似乎是一种重建族群的方法。然而事实上，这却是一件危险的事。

将养殖的鱼放入野生族群的主意把科学家吓坏了，因为人类并不会按照自然选择的方式来安排鱼类繁衍。养殖的鳕鱼很可能无法抵抗疾病，不知道如何逃避天敌，缺乏猎食技能，也可能因感测温度的构造不良而不能制造抗冻蛋白，无法探测水温变化并发出“迁到沿岸产卵”的讯息。这种鳕鱼根本无法在自然界中存活，但它们也许可以活在笼子里。如果它们还有某种特别适合养殖生活的特征，那么这种残

障鱼很可能在鱼群中非常活跃，甚至在族群中占据优势。一旦与野生鱼交配，它们就会将不良基因传给下一代。

克利斯朵夫·泰加特是哈利法克斯市达休斯大学的渔业海洋地质学家，他曾经将养殖鳕鱼比喻为纯种狗和纯种马：“大部分纯种狗都有髌关节不良的遗传疾病，如果你仔细检查每匹纯种马，也会发现它们曾断过一条腿，这就是人类选择产生的结果。尝试去繁殖一种厚毛又擅长游泳的狗，就可能使它的髌关节产生问题。如果这只狗在野外繁殖的话，就会产生髌关节有问题的野生狼群。”

渔业养殖对生物遗传特征的影响现在并不清楚。我们只是假定并希望笼内的鱼从未逃脱到野外去，也没有混入当地族群内。但这种意外曾经发生过，更糟的是，有些人养殖幼鱼的目的就是为了将鱼放生，以提高野生族群的数量。

到1996年为止，新英格兰鲑鱼养殖场已经放生了许多鱼苗。据估计，只有500条大西洋鲑鱼还具有新英格兰野生族群的遗传多样性。

遗传特征具有多样性是物种得以存活的主要特点，因为只有这样，生物才能适应生活中的各种挑战。科学家尚不清楚北方残存的少数鳕鱼族群中，是否仍然保有数百万年来累积在族群基因库里的所有遗传特征，但他们也只能寄希望于此了。泰加特认为，假设基因差异仍然存在于族群中，那么，为了维持遗传多样性，养殖方式“应该尽可能地保持自然。因为只有慎重选择产卵场地才能提高幼鱼的存活率，同时也对族群的维系有很大帮助”。野生鳕鱼也正是这样来挑选自己的产卵场地的。

过度捕捞是个日渐严重的全球性问题。根据联合国粮农组织跟踪调查的结果，世界上60%的鱼种已被分别划为“充分利用”、“过度利用”及“耗竭殆尽”的级别。美国大西洋海岸的金枪鱼大量减少，但格洛斯特渔民仍认为他们的收获不错，并以此来反驳过度捕捞的说法。大西洋中部的旗鱼族群正在缩小；贝类和鲑鱼从加勒比海消失；墨西哥湾捕虾时的附带品红鲷因商业捕捞几近灭绝；秘鲁凤尾鱼急剧减少；青鳕从俄罗斯鄂霍次克海消失；全球位于200英里经济禁区内的渔场90%被关闭，渔民只得前往深海搜寻新鱼种。人们对深海生态并不清楚，但那里的海水常年处于低温，鱼的繁殖力可能非常低。200英里经济禁区确立后，未加工的橙鱼被引入世界市场并大受欢迎。这些鱼

来自新西兰附近的深海，一小时就有5吨的捕捞量。1995年，这种鱼也消失了。

苏联的瓦解破坏了许多渔业协定。俄罗斯变成了最主要的捕鳕国，在俄罗斯巴伦支海的渔业中，鳕鱼几乎等于现钞。加拿大之所以向挪威购买加工过的俄罗斯鳕鱼，是因为挪威市场的俄罗斯鱼已经泛滥。

由于大西洋长久以来已被欧洲人过度使用，所以捕鱼活动开始转向太平洋。大规模的日本、俄罗斯、美国及韩国船队，还有过去没有参与过国际合作的中国，都已经明显增强了自己的渔业作业能力。

以太平洋渔业取代大西洋渔业的观点很早就有了。太平洋鳕鱼也是美国在1867年向俄罗斯购买阿拉斯加的原因之一。但是主要市场很远，太平洋鳕鱼并不像大西洋鳕鱼那样成功。不过尽管如此，1890年仍有50万条太平洋鳕鱼被捕捞上岸。1897年，美国学者巴特勒在他的书中提到，随着太平洋渔业的发展，美加两国关于鳕鱼渔业的竞争将会降温，美国将别无选择地与加拿大结盟。

与大西洋鳕鱼相比，太平洋鳕鱼的肉不太值钱。它们不会迁徙，寿命不超过12岁，更重要的是，它们的捕获量不像大西洋鳕鱼那么多。因此，凸眼青鳕成了渔民在北太平洋的捕捉对象，高顿公司的员工则称它为“我们这个年代的鳕鱼”。渐渐地，青鳕的过度捕捞不仅影响到自身的族群，以之为食的海豹及多种海鸟也从20世纪70年代中期开始急剧减少。

海洋生态是非常复杂的，而且环环相扣。为了向丹麦提供鱼泥作为燃料，大型海上工厂在北海都会过度捕捞玉筋鱼及其他小型鱼类，使鳕鱼和海鸟不得不挨饿。1986年，大批海豹向南集结于北海，将挪威沿岸的鱼全部吃光了，而它们之所以饿成这样恰是因为毛鳞鱼的过度捕捞。渔民呼吁猎杀海豹，使北海免遭海豹侵扰。1995年，挪威和加拿大撤销海豹禁杀令，因为不断增长的海豹正在吃掉鳕鱼。

20世纪50年代晚期，环境保护者开始关注加拿大猎海豹行动。由于海豹皮价格昂贵，大批海豹在纽芬兰及拉布拉多沿岸都遭到了捕杀。这是一群乘坐直升机而来、动作粗鲁而且没有任何技巧的业余猎人。1964年，一部影片激起了全球动物保护者的怒潮。影片由蒙特利尔制片公司阿尔泰克拍摄，片中叙述了一只被剥了皮的海豹挣扎求生

的经过。虽然剥皮者曾经接受制片公司的片酬，其他两位猎人后来也变成了拍片合伙人，但国际的反对声浪并没有因此平息。1983年，迫于环境保护团体的强大压力及欧洲共同市场的拒买行动，加拿大终于颁布法令，禁止纽芬兰及拉布拉多的传统猎海豹活动。

1995年重新开展的猎海豹行动，不可避免地又遭到了国内外环境保护者和维护动物权益团体的谴责，保护海豹者宣称猎海豹行动没有任何科学基础，有些人甚至否认海豹会吃鱼。在海豹保护运动成为轰动一时的新闻之前，纽芬兰人都知道海豹是吃鳕鱼的。纽芬兰最大的汽水公司G. H. 嘉顿的商标家喻户晓，上面画着一只海豹站在浮冰上，旁边写着：“清凉消暑！”在政治色彩较淡的19世纪，这只海豹嘴里衔着的就是一条鳕鱼！

根据加拿大政府的报告，禁止猎海豹的规定使鞍纹海豹^[1]的数量倍增为480万头，如果禁令不撤销，这一数字就会在2000年变为600万。海豹摄取大量的鱼，而且它们非常浪费，因此特别不受渔民欢迎。正如北美的大部分猎食者一样，灰海豹、斑海豹^[2]和鞍纹海豹都不喜欢处理鱼骨头，它们扯开并吃下鳕鱼最软的腹部，剩下的大部分肉就这样浪费了。“海豹并不需要吃很多鳕鱼来维持旺盛的体力。”罗斯说。“不过，它们的浪费并不代表我们应该向它们宣战，但我们必须控制海豹的族群数量。”一位加拿大记者记得碧姬·芭铎在1977年的海豹保护运动中曾抱着一只小海豹标本在浮冰上摆姿势宣传，他觉得这位法国女影星现在应该抱一条鳕鱼才是。

由于生物圈内的物种都是相互依赖生存的，因此，最基本的问题就是其他物种（不只是海豹，还有浮游植物、浮游动物、毛鳞鱼、海鸟及鲸鱼等）是否会花15年时间等待鳕鱼回来？大自然可能比政客还没有耐心。“无论如何，只要继续努力一定会有出路，大自然也许会有其他的解决方式。”罗斯说。如果被鳕鱼捕食的物种因鳕鱼减少而骤增，那么其他物种将迁入并取代鳕鱼的生态地位，如果入侵者成功的话，环境中就再也没有足够的食物可以支持鳕鱼族群的生存了。有些生物学者担心魮鳕鱼^[3]、鳕鱼^[4]和角鲨^[5]等小型鲨鱼已经入侵了。

此外，一种不受欢迎的鳕鱼近亲——极地鳕鱼也出现了。这对海洋生态来说也许不是坏事，但对渔民来说却是个不好的消息。极地鳕鱼身长约8英寸，直到现在仍被认为没有什么经济价值。它们体型很

小，成鱼根本无法和大西洋鳕鱼竞争食物，但它们的幼鱼却能做到。更糟的是极地鳕鱼会吃掉大西洋鳕鱼的卵和幼鱼。

极地鳕鱼原本分布于北方海域，在大西洋鳕鱼消失后，才将领域向南扩张到纽芬兰及拉布拉多。另外两种南迁生物——雪蟹及虾子则具有很大的经济价值。纽芬兰在传统上认为螃蟹是一种地位卑下的动物，渔民都不喜欢它。但雪蟹在亚洲市场可以赚很多钱，20世纪90年代中期，几个纽芬兰人就因此大赚了一笔。在纽芬兰渔业史上，1995年的雪蟹价格是所有水产中最高的。

科学家无法确定为何这三个物种均往南迁，也许是因为吃虾子和螃蟹的鳕鱼不在了。但这并不能解释极地鳕鱼的迁徙，也许这和那两年海水温度较冷有关。

在海边研究北方鱼群的罗斯说：“渔民发现了许多奇特的现象，这些现象显示情况有些不对劲。”鳕鱼性成熟的时间比以前提早了，体型也变小了，不足四岁的鱼也开始产卵。不过这并不令人惊讶，因为大自然规律总是朝着有利于生物存活的方向发展的，当一个物种濒临灭绝的时候，它们通常会较早达到性成熟。但是罗斯还说：根据观察，鳕鱼在零下1℃的水温下产卵，因此可以推测鳕鱼有可能迁往较温暖的海域产卵了。渔民不断报导失常现象，例如：鱼群在以前不曾出现过的地方出现；出现在深度、温度与以往不同的水域中；出现在一年中不同的时间。

虽然情况非常混乱，但罗斯的研究认为北方鱼群已经停止了迁徙。鳕鱼通常都会进行500英里的季节性迁移，罗斯相信1992年之后，存活下来的鳕鱼将在近海定居。他并不清楚这种现象的原因，只是推测过去在鱼群中领路的较大、较年长的鱼已经不再引领鱼群了；另外，鳕鱼过去可能会为了寻求食物和产卵空间而迁徙，但随着族群的缩减，这种需求便不存在了。

无论采取什么措施，恢复纽芬兰鳕鱼族群的最大障碍仍是人类。只要责怪他们对自然的赏赐——鳕鱼的杀戮，纽芬兰人似乎可以接受任何理由。例如一名加拿大记者就曾经发表过一篇文章，指出纽芬兰鳕鱼的消失和挪威鳕鱼族群恢复的时间相同，因此北方鱼群一定是举家迁到挪威去了。

人类习惯将自然和生物进化独立于自身活动之外，但大自然与人类社会虽然看似不同，人类仍然是自然界的一份子。如果人类成为凶残的捕食者，那也是演化的结果。当鳕鱼和黑线鳕或其他物种因为人类捕杀而无法存活时，其他更适应的物种将取代它们的生态地位。大自然是最标准的实用主义者，它总是固执地按照某种规律来操纵着世间万物。蟑螂顽强存活的例子可以证明：自然界偏好的事物对人类而言却不一定如此。

[1] 北大西洋和北冰洋的一种无耳海豹（鞍纹海豹属），其幼豹常因优质的白色皮毛被捕杀。——译者注

[2] 一种产于北半球沿海水域中全身长有斑的带毛的海豹（斑海豹属）。——译者注

[3] 鳀鱼或鳀目中繁多的水生鱼类中的一种，骨软，身体扁平，尾窄。——译者注

[4] 一种鳀属鱼，具有扁平的身体和扩展于头部周围的宽大胸鳍。——译者注

[5] 一种小型鲨鱼，主要指大西洋和太平洋沿岸水域的棘鲨科鲨鱼。——译者注

巴黎宴会上的鲜腌鳕鱼

鳕鱼是如此美丽，雪白的肉平铺着，就像是白色的叶子。

——阿兰·森德伦斯

阿兰·森德伦斯，一个深谙市场营销技巧、富有求知欲、好沉思的智慧型烹饪天才，年仅29岁便在巴黎开了第一家餐厅，从此成为一个众人瞩目的风云人物。很少有人会像森德伦斯一样思考那么多有关食物的事情。

1972年，森德伦斯因其在巴黎的新餐厅而成为备受议论的年轻主厨，他有许多突破传统的点子，其中一项就是以新鲜鳕鱼入菜，以前这种材料从未出现在巴黎的高级餐厅中。正如腌鳕鱼一样，许多巴黎有名的主厨均来自南部地区，森德伦斯也来自西南部。腌鳕鱼曾经是西南部地区的乡村食物，后来慢慢变为高级的传统法国餐点，但新鲜鳕鱼仍然不是。

他发明了一份新鲜鳕鱼食谱，并以“烤鳕鱼”之名列于菜单上。但根本没人点这道菜，于是他又将“烤鳕鱼”换成了“烤鲜腌鳕鱼”，结果大获成功。下面就是这道菜的菜谱：

烤鲜腌鳕鱼

4片220克未去皮的鳕鱼肉片

茄子酱

750克青椒切丁

1.5公斤红辣椒切丁

1.5公斤蘑菇切丁

500克番茄泥

20块葱段

10块蒜头

20片凤尾鱼肉

将10只茄子在60℃下烤4小时

将3只绿皮西葫芦切成条

1. 将橄榄油、葱段、蒜头及凤尾鱼片搅拌均匀，加入青椒、红辣椒和番茄，煮到水分蒸发为止。然后加入烤好、压碎的茄子及蘑菇，再煮几分钟后静置一旁。

2. 将西葫芦条炸至熟透。

3. 将鳕鱼置于平底盘内（鱼皮朝下），并在烤箱内烤熟。

4. 将鳕鱼取出放在盘子里，同时将上述佐料一并摆上。

——阿兰·森德伦斯，《主厨》，巴黎

第13章 向西班牙渔船宣战

尽管受限于狭窄的乡下小路，这里仍然开设着理发馆、咖啡店、啤酒屋和卖炸鳕鱼的商店。

——查尔斯·狄更斯，《雾都孤儿》，1837—1838年

在英国，许多珍贵的传统都在人民的努力下得到了保存，最近关注最多的是一道遗留下来的传统菜肴——炸鳕鱼薯条。“可以预见，总有一天人们将吃不到这样厚实的鱼肉了。”莫琳·怀特黑德说。她和丈夫在英国东德文郡位于绿色山丘上的埃克塞特村里，开了一家很受欢迎的专卖炸鳕鱼薯条的餐厅——波斯陆桥。与其他了解新鲜鳕鱼的人一样，她知道这道菜中最重要的就是厚实的鱼肉，“如果渔民不让小鱼长大，这种结局将无法避免。”她又加了一句。

对大部分英国劳工来说，“鱼”这个字指的就是鳕鱼，而在约克郡一带指的又是黑线鳕。1928年，哈利·拉姆斯登连锁餐厅在利兹^[1]的盖斯利开张，这是个以炸鳕鱼薯条出名的老字号，有60年炸黑线鳕的历史。但在20世纪90年代，拉姆斯登将生意扩张到英国南部时，不得不改卖大西洋鳕。因为除了伦敦居民外，英国南部的人都不愿意接受其他鱼类。

狄更斯在对伦敦贫民区街道贼窝的叙述中，描写了典型的劳工阶层商业区的模样。从19世纪30年代工业革命开始，伦敦就出现了鳕鱼生意。伦敦东区和索霍区的犹太商人将鳕鱼油炸之后，再由批发商配销给零售商，十年后人们才将炸鳕鱼和薯条搭配着一起吃。在比林斯格特市场中，鱼类总是可以卖到好价钱，比如鳕鱼、黑线鳕、欧鲽和狗鳕，甚至还包括鳐鱼及角鲨。最近几年，鳕鱼薯条餐厅开始改用角鲨，但只有伦敦商家承认这种食品。鳕鱼的消失对英国大部分地区的生活都造成了威胁。

纽林是康沃尔郡一个灰暗而破烂不堪的砖制渔港，距离英国最突出的海边陆地——兰兹角只有几英里。那里也有一家炸鳕鱼薯条餐厅，老板乔威也无法持续供应真正的大西洋鳕鱼。炸鳕鱼薯条是一道普通菜，因此必须以合理的低价卖出。然而大西洋鳕鱼价格居高不下，令他不得不改用青鳕或牙鳕代替。同时，很多地道的英国菜肴都已经不再是英国口味了。1891年在考文垂^[2]开张的英国最老牌的炸鳕鱼薯条餐厅之一“鱼味摩尔”也已经不再卖英国捕捞的鳕鱼了。考文垂位于英国中部，和英国其他地方一样地处内陆。80年来，摩尔家每天早上都会搭火车前往英国另一端的斯凯格内斯购买刚运上来的新鲜北海鳕鱼。1968年，他们卖掉了店面。现任老板布瑞顿是从父亲那儿学做生意的，他说：“现在不太可能买到上好的英国鳕鱼了，我们在码头上看到的都是在船上待了三天的货。”于是，“鱼味摩尔”开始从冰岛、挪威或法罗群岛购买冷冻鳕鱼。

对英国劳工阶层来说，如果有什么东西可以像炸鳕鱼那样普遍，那肯定就是惧外心理。因此，“外国人可能夺走英国工人鳕鱼”的推论，产生了强大的政治效果。对英国渔民和许多英国人来说，这都是欧共体干的好事。当然，这个推论否认了英国长久以来过度捕捞的历史，也让人忽略了广遭谴责的西班牙巨型拖网船是英国发明的历史。英国人当年在争夺冰岛海域时曾经高呼：“渔民有自由接近海洋的权利！”但是当布鲁塞尔建议欧洲各国拥有英国海域的使用权时，这一口号便被忘得一干二净了。

根据英国政府的调查，英国海域内70%的鱼类已遭到过度捕捞，北海的捕捞量也由1981年的28.7万吨减少为8.6万吨。一条鱼成熟的时间通常为三五年，而英国鳕鱼和加拿大北部鱼群的生殖时间比这个标准提早了不少，并且大型鳕鱼的数量也在迅速减少。

20世纪90年代，北海渔业正处于生死存亡的时刻，爱尔兰海域也出现了类似的情况。几年来，国际海洋开发会议不断发出北海鱼群减少的警告，现在又报道了爱尔兰海域发生的相同情形。

在欧洲联盟中，渔业议题和一般性渔业政策被归属在截然不同的行政系统内。每个国家的渔船在什么时候、哪个地区捕捞什么样的鱼都有相应的配额限制。但人们普遍认为这个系统并没有阻止鳕鱼和其他经济鱼类的减少。通常情况下，政治与民族主义涉足的都是一些宏观而重大的问题，很少会共同讨论如何制定解决问题的办法。但是近

几年来，科学家和欧洲各国部长都赞同狗鳕族群正在面临威胁的说法，而且认为捕捞的配额应该减少到40%左右。然而，每年在欧洲渔业部长开会时，以鳕鱼为主食的西班牙总会游说各国维持捕捞配额。因此，缩减配额的提案一直都没有通过。

1994年12月，欧洲部长会议通过了允许40艘西班牙渔船在爱尔兰海域作业的渔业政策。康沃尔和德文郡的拖网渔船在过度捕捞了40年后，每个渔民都认为自己应该对当地稀少的鳕鱼族群负责。而在这40艘渔船到来之前，“西班牙人”这个词对英国西南部的人来说就已经很不顺耳了。莫琳·怀特黑德现在知道当鳕鱼片变薄时应该责备谁了，“如果西班牙人把所有的鱼都捕捞完，那么这里将不再有厚实的鳕鱼片了！”她警告说。

温暖宜人的康沃尔长满了绿油油的植物，墨西哥湾流带来了温暖的水汽。而今它被笼罩在了西班牙的阴影下。欧洲各国的关系通常都带有历史痕迹，而西班牙人在这里从来就没有过好名声。早在对抗德国的两次残酷的世界大战和数世纪以来对抗法国的战争之前，纽林就被驾驶着帆船的西班牙人占领过，这一历史让康沃尔人至今无法释怀，而他们现在又回来了！

拥有最庞大船队却缺乏优良渔场的西班牙，成了大西洋渔业问题的众矢之的。西班牙的鱼肉消费量非常高，是最大的鳕鱼消费市场，但大家却常常忽略这个事实。几个世纪以来，在大西洋作业的渔民中，无论是从新英格兰来的清教徒，还是从刚刚独立的冰岛来的居民，都得到了西班牙市场的支持。

西班牙人已经不再捕捞鳕鱼，甚至当初最先捕捞的巴斯克渔人也停了下来！因为独立拥有拖网渔船、在港口卸货、将鳕鱼晒干出售的超级“鳕鱼干”公司全都倒闭了。1926年，在圣塞瓦斯蒂安的港口帕萨赫斯成立的PYSBE（“西班牙腌鳕鱼渔夫和干燥工”之意）公司倒闭，20世纪60年代，毕尔巴鄂最大的“楚巴与帕多”公司也遭遇了同样的命运。倒闭前，除了渔民和码头工人外，光是在PYSBE负责清洁和干燥的工人就有500名，楚巴与帕多公司则有近200名清洁工。这些工人大都是妇女，工资低廉且没有福利，因此工人报酬只占公司成本的极小一部分。工人们只是简单地清除鳕鱼腹腔内的灰白色皮膜，据说这些皮膜会使鳕鱼看起来很不美观。每个工人每天的工作量是1 000公斤，随后，鳕鱼被放在山里风干。随着现代社会工资和福利的提高，这些公司终于无法承受巨大的人工成本而关闭了。

200英里经济禁区被强制实施后，巴斯克人失去了到大部分渔场捕鱼的机会。而在20世纪80年代，当西班牙加入欧共体后，欧洲海域也已经没什么鳕鱼了。1990年，巴斯克渔港只有几艘陈旧的拖网渔船还在出海。

毕尔巴鄂和圣塞瓦斯蒂安曾是商业交易的中心，因此原先在这里建立的银行和金融机构仍在持续成长。在这样的商业环境中，巴斯克人也从装卸和加工鳕鱼的生意人转变成了进口商人。

由毕尔巴鄂沿拿必欧河上溯几英里就是阿里葛瑞加城，阿道夫·埃古诺的办公室就在这里。从办公室俯瞰下去，是陡峭而翠绿的巴斯克群山。办公室的窗户上安装着依照腌鳕鱼图案打造的铁制窗框。百斯发公司是巴斯克最大的鳕鱼干贸易公司之一，埃古诺就是这家公司的总裁。他年方五十，一副矮小健壮的模样，虽然态度粗暴了些，但比起发怒来可好多了。埃古诺在葡萄牙一个传统的海运小镇长大，镇名叫做“西班牙帆船的港口”，掠夺纽林的人可能就来自这里。埃古诺小时候并不喜欢学校，14岁就辍学做起了生意。他把鳕鱼干卖给一些小型食品店，就像他父亲经营的连锁商店一样。后来，他认识了在PYSBE和楚巴与帕多公司工作的人，从中找到六位合伙人一起经营百斯发公司。现在，百斯发公司的鳕鱼全部从冰岛进口，每年进口约15吨。1994年以后，冰岛人不再用船只运送鳕鱼，而是先将腌鳕鱼运到鹿特丹，再装上卡车运往南方。与其等好几个月再收到大批船货，还不如每周收到一货柜的货。“上等腌鳕鱼的秘诀就在于不让它在船上呆太久！”埃古诺说。

康沃尔人和大部分英国人都认为是西班牙人捕光了他们的大西洋鳕鱼，事实上，西班牙对英国狗鳕才更有兴趣。但既然鳕鱼是英国人关心的重点，那么大家也都认为西班牙人想要的是大西洋鳕鱼。

纽林与康沃尔郡的另两个城市——彭赞斯、矛斯豪看起来很不一样。后两个城市都是休闲度假的去处，穿戴着厚毛衣和围巾的英国度假者体验着前人漫步在海滩及人行道上的特殊生活方式，而纽林则是一个逐渐失去功能的渔港。20世纪90年代，位于城市尽头供拖网渔船停泊的狭长码头上，不时地就会出现一两艘被拆解的“退役”渔船，船上的零件被当场卖掉。为了减小英国渔船的规模，政府付钱给渔民拆除他们的渔船。但除了捕鱼以外，渔民在康沃尔几乎没什么事可做。担任康沃尔渔业制造工会主要领导者的麦克·汤森对康沃尔渔民

下过这样一个结论：“这里没有别的事可做，如果不捕鱼就只能失业，但人们如果为了求得温饱而捕鱼，鱼群就会消失！”

胡珀现年55岁，身材魁梧，是长约135英尺的黛茜·克里斯蒂号的船长。他说：“如果政府拆了这艘船，我就再也没钱买一艘心爱的渔船了！”胡珀在康沃尔港湾捕鱼40年了，他说：“这里的鱼群不像十年前那么多了。它们一直在慢慢减少，你能做的只有花钱换更大的船，配更大的网，但即使这样，你仍然无法抓到十年前那么多的鱼。”

胡珀第一次出海是在1955年，他说：“世界大战期间没什么人打渔，那时捕上来的鱼可以堆到膝盖以上。”现在，他再也不能靠那只40英尺长的渔船赚足生活费了。由于无法负担那种配有两个5吨重渔网的渔船（这种船捕捞的鱼足以盈利），他不得不在工厂的拖网渔船上工作。这份工作持有股份，他和同伴都可以按照一定比例获得卖鱼收入。

英国渔民发起运动，促使政府承认渔业政策的失败并予以取消。麦克·汤森是这场运动中大胆敢言的领导人：“有时候我们必须说‘不’！在这种情况下，我们根本没法以捕鱼养活自己。”他认为英国政府应该充当本国海域的守护者。

捕捞量配额是渔业管理的基本工具，也是国际海洋开发会议监测鱼类族群的方法，但现在却引起了广泛的争论。一旦底栖鱼类减少，渔民就会减少对它们的捕捞量，同时也会多抓一些体型较小，平时被底栖鱼类食用的鱼。通过捕捞量配额的方法，人们期望以人为方式调节族群间的平衡，渔民也能维持生存。

然而评估鱼群数量的方法，乃是根据运往市场的鱼货量，而非渔船的实际捕捞量，但后者才更接近被捕杀的鱼的数量。40%的鱼在捞上船后又被丢回海里，但这些鱼大部分已经死了。渔民在船上通过无线电得知鱼市价格，如果某种鱼的价格跌得很低，他们就会将这种鱼扔回海里。汤森和很多人都相信，捕捞量配额和真实的鱼群数量根本没有关联，他嘲笑说：“我们为鳕鱼苦恼，但又不知道该怎么办。”但包括胡珀在内的渔民则不同意他的看法，胡珀认为通过这个方法可以得知鱼群尽管有暂时性的增加，但现在仍比以前减少了许多。

1995年，加拿大渔业部长托宾拘捕了一艘名叫“埃斯泰”的西班牙拖网渔船，并查封了船上的鱼货及配备，这一举动将人们的目光从复杂的渔业纷争上转移开来。埃斯泰号被加拿大渔政部门扣押了一个星期，直到搜查出这艘渔船装有350吨鱼货，并由此判定船长违反了北太平洋保护规范。随后托宾带着照片前往纽约的联合国，照片表明埃斯泰号在纽芬兰大浅滩公海捕捉了过小的格陵兰比目鱼，还有挂在船侧的渔网：虽然已经破旧不堪，但依然能看出上面过细的网眼。托宾发表了一场大胆的演说，宣称加拿大将会继续扣押西班牙拖网渔船，并剪断它们的渔网，直到200英里海界外的国际保护政策制订为止。他同时表示，加拿大承认自己以往过度捕捞的错误，因此是以谦卑的立场来做这件事的。他用华丽的辞藻修饰语言，并提出加拿大并不因此感到荣耀。《多伦多之星》写道：“托宾在纽约的演说有些虚伪，但加拿大人很高兴，甚至是兴高采烈，因为他们终于看到本国执政者站出来，为全球环境灾难做了一些事情。在财务严重减缩的时代，托宾生动的语言和登上头条新闻的爆发力，使他成为城里最知名的人物。”

托宾称西班牙船长为“流氓海盗”，纽芬兰省长威尔也拿着过细网眼的渔网照片谴责西班牙渔民欺骗大众。加拿大海岸防卫队继续驱逐西班牙拖网渔船，将它们赶出纽芬兰大浅滩的公海，如果有渔船折返的话，加拿大就会向冰岛海岸防卫队商借警力，剪破它们的渔网。加拿大人非常高兴，英国人也乐不可支，在纽林舞动红色枫叶的加拿大国旗庆祝。纽芬兰、罗得岛和康沃尔的渔民也都欢欣不已。在1996年的选举中，托宾被选为纽芬兰省长，为自由党赢得了胜利。但欧洲人也赢得了胜利，欧盟渔业委员艾玛·波尼诺认为加拿大人渔业部长才是真正的海盗，并公开抨击加拿大的鲁莽行为，说他们干扰了在公海捕鱼的西班牙渔民的生活。于是，加拿大人开始悄悄释放那些渔民、船只和配备。西班牙人在欧盟也有自己的选举团，他们扬言要控告加拿大。从政治上来说，这其实是个双赢事件。

山姆说：“能正视这件事是好的，但其中有许多不实的地方，因此看起来就像是演电影一样。”

对康沃尔的渔民来说，这件事再次证明了他们与西班牙人彼此争夺以求生存的事实。胡珀说：“我们最大的问题就是西班牙人。”当被问及为何当地捕捞量已经减少了40年，而西班牙人只是新来的捕鱼

者却背负上所有的过错时，胡珀想了一分钟，然后加了一句：“是的，过去苏格兰人的过度捕捞也是其中一个原因。

[\[1\]](#) 英国中北部城市，在曼彻斯特的东北部。1626年被合并，它是一个商业、运输、通讯及工业中心。
——译者注

[\[2\]](#) 英国中部城市，位于伯明翰东南偏东。因是11世纪戈黛娃夫人的家乡而著名，第二次世界大战中（1940年11月），考文垂受到空袭极严重的破坏。——译者注

腌鳕鱼：享誉国内外的美食

共产主义风格的腌鳕鱼

将腌鳕鱼切成薄片，在表面洒上番薯粉，并炸至焦黄色。将炸好的腌鳕鱼在烤盘上铺一层，上面加一层土豆薄片和帕尔马干酪，再淋上一层白色调味酱就可送入烤箱烘烤了。

——PYSBE的食谱《腌鳕鱼》，圣塞瓦斯蒂安，1936年

西班牙国旗腌鳕鱼

挑选上等的腌鳕鱼，煮熟后去皮去骨，将鳕鱼肉卷起来放在盘子上。将蒜汁加入蛋黄酱调至可口的味道，充分淋在鳕鱼卷上，一直涂到盘子边缘。在肉卷两端的盘子上摆好烤过或炸过的红辣椒，看起来就像是一面西班牙国旗。注意！辣椒的长度必须是蛋黄酱的一半。

——亚历杭德罗·博恩，《超级厨师利奥诺》，巴塞罗纳，1946年

第14章 向加拿大渔船宣战

这一天终会来到，海岸变成了热爱海边的新英格兰人的旅游胜地。

——亨利·大卫·梭罗，《科德角》，1851年

今天，格洛斯特与它位于“安角”之上的邻居罗克波特越来越有相像之处，正如纽林和矛斯豪越来越像一样。罗克波特是一个美丽小巧的港口，在同样美丽小巧的码头上停满了高级游艇。邻水的商店出售手工艺品及点心，给那些“热爱海边的新英格兰人”。道路崎岖不平、位于向下倾斜的山坡上的格洛斯特算得上是纽林的姐妹港。陈旧却精致的木头商店建造在山丘之上，俯视着脚下的海景。带有英格兰劳工阶层风格的19世纪和20世纪的砖房大都位于地势较低的城中，四面环绕着一片保护设施完备的繁忙码头。底栖拖网渔船、多钩长线渔船、刺网船、捕虾船依次排开，清早时分批出海，下午四点才回来。在海鸥的追随下，满载收获的渔船驶向小型海产加工厂所在的码头。海产加工厂没有必要建在码头附近，因为鱼货都是用冰柜运来的，而且通常是从别的海岸捕来的鱼。规模最大的高顿公司仍在格洛斯特经营，但近几年来已经不再向格洛斯特的渔民买鱼，也不再购买大西洋鳕鱼了。1933年，以往多被丢弃的鲑鱼随着切片机的发明而成为主要的捕捞种类，1951年甚至占据了格洛斯特捕捞量的70%。然而，高顿公司在1966年购买了最后一批格洛斯特鲑鱼后，便关闭了俗称“鲑鱼码头”的工厂。

20世纪90年代中期，格洛斯特只剩下400名渔民，与40年前的2000名相去甚远。格洛斯特的渔船有许多致命缺陷，很多陈旧的木制拖网渔船连保险公司都不愿意受理，还有生锈的老式铁船和许多小型廉价刺网渔船。这些船使这个老港口更显凄美，但也表明格洛斯特的船队并不现代化。当然，这也许就是未来的趋势。

新英格兰渔业管理委员会的任务是，阻挡在新英格兰海域捕捞濒危底栖鱼类的船队。1976年，马格纳森渔业保护及管理法案将禁止美国在近海捕捞的界限扩增为200英里，并在渔业基金的支持下设立了具有监督管理性质的渔业管理委员会。渔民向来都不擅长管理，但仍然受到提醒不要担任贷款保证人，或参与其他能导致美国船队大量增加的经济激励活动。1994年，美国国家海洋渔业实验室统计鱼群数量的结果表明，现有渔船总数是维持鱼群所应有渔船数的两倍，数据同时显示乔治浅滩的鳕鱼族群数仅为1990年的40%。如此快速的衰减在乔治浅滩从未发生过。“这一事实真的引起了新英格兰渔业考察团的注意，测量结果太令人震惊了。”拉尔夫·梅奥说。

每年每艘渔船只能在有限的139天中进行底栖鱼类的捕捞，这一限制的目的在于使年捕捞量仅占鱼群总数的15%。但是根据1996年的评估显示，139天的捕捞量占到了所有族群的55%，因此捕捞天数又缩短为88天。在这种保护体系下，小型渔船比大型拖网渔船更受欢迎。因为大型底栖拖网渔船的船主必须负担巨额成本，例如每年3万美元以上的保险费，而且他们也无法承担每年277天的休工。即使在底栖鱼类相当多的冬季，大部分渔民也宁愿选用小型刺网渔船，否则就必须把有限的收获分给六七个船员。如果渔业管理单位禁止大型渔船作业，则可以大量降低渔船的捕获量，这或许是一种解决方法。

乔治浅滩是为数不多的几个仍然可以捕鳕的浅滩之一。加拿大又争取到了叫做东北顶的部分地区，每年6—12月开放给渔民捕捞。1994年，美国关闭了属于自己的东北顶地区，但乔治浅滩仍有不少的鳕鱼捕获量。200英里海界建立时，格洛斯特渔民曾向政府要求补助以建造底栖拖网渔船转往深海捕鱼。而当捕鱼天数被严格限制后，他们又向政府提出了这一要求。

海上似乎一下子涌出了许多深海鱼类，如青鱼、鲭鱼、鲱鱼等。以往这些鱼都是濒危鳕鱼的食物，它们的消长似乎存在某种关联。但拉尔夫·梅奥驳斥了这一理论，认为青鱼的激增早在20世纪80年代就开始了，比鳕鱼族群的衰减要来得早，至少早于发现鳕鱼减少的时候。

就像觅食的鳕鱼一样，渔民开始转向可以获得的食物资源。20世纪60年代，鳕鱼以每蒲式耳1美元的价格作为饵料卖给捕虾渔民；青鱼也廉价出售给使用多钩长线的渔民；角鲨则是刺网渔民最不喜欢的鱼，因为它的皮很粗糙，很难从网上弄下来，渔民只能用刀割下鱼

身，再清洗甲板上的血迹。20世纪90年代，青鱼、鳕鱼及角鲨已经成为捕猎的主要鱼种。

20世纪90年代，角鲨由“dogfish”更名为“cape shark”，虽然它的价格仍像以前那样低，但已经是很吃香的鱼种了，尤其在欧洲和亚洲更受欢迎。但是，20世纪90年代中期就已经表明，角鲨根本无法取代鳕鱼在食物链中的生态地位。这种小型鲨鱼的捕获量相当多，但鲨鱼不像鱼类那样一年可以产数百万个鱼卵，它们只能每两年进行五六次繁殖。因此，从生物学角度来看，角鲨根本无法承受鳕鱼曾经面临过的压力。

卡车司机、修理工人、码头工人以及游艇船长以前都是渔夫，所有在“老港海产食品公司”码头工作的工人都是。戴夫是格洛斯特当地的居民，现年40岁的他跟随父亲一起捕鱼长大。但在1988年的时候放弃了，他说：“我知道捕鱼这行已经结束了，我跑船17年，最后那三年简直快要饿死了。”

老港海产食品公司的混凝土码头上有两座卸货起重机，上面配有小型绳索滑轮和可以吊起绳索的电动圆桶马达。工厂里，一名男工和几名女工站在一尘不染的钢柜旁，将鳕鱼切成小块。男工戴着“红袜队”的棒球帽：在马萨诸塞州，鳕鱼和红袜队是人们最钟爱的失败者。锈蚀的钢制拖网渔船绑在一起停在码头两端，渔网高高挂在船尾，静静等待着好日子的来临。

和大船相比，小型渔船捕捉的鱼比较特殊。一艘刺网渔船载着一小批青鱼抵达码头，渔民飞快地铲起鱼货，卸货，称重，冰冻。紧接着，下一艘渔船又进港了。这是拉塞尔·谢尔曼那70英尺长的拖网渔船，跟随其后的海鸟会告诉你这艘船的经历，因为即使是它们也对船上的比目鱼和纽芬兰人最近才学会饲养的和尚鱼不感兴趣。“只捕到一些废物，但至少我的船还能出海。”拉塞尔说，“我不打算将所有时间都花在捕捉这些鱼上。现在我用3英寸大的网眼捕鱼，但总有一天我会使用6英寸大的网眼来追捕鳕鱼。现在不值得改动，等到冬天时比较合适。”

几句悲哀的话将渔民的话题转到了鳕鱼身上。开铲车的迪夫说：“如果你想知道有关鳕鱼的事情，我可以告诉你。”他将手捂在嘴边，装做要说悄悄话的样子：“这里不会再有鳕鱼了！”

“它们会回来的！”拉塞尔坚持说，“政府在20年前就该这么做，那样现在就会有許多鳕鱼在我们身边打转了。20年前我们就应该像冰岛那样，用6英寸的网眼来捕鱼。”

另一个渔民插进来说：“我早在陨石掉落（意思是有重要事情发生）的好几年前就说过了！”这是个纽芬兰南岸渔民颇为喜爱的说法。当拉塞尔和一位西西里岛渔夫谈到减肥的痛苦时，一位以前做过渔夫的海产加工厂股东尼基开始估算拉塞尔捕到的那一丁点儿鱼。尼基的浅毛大狗紧跟在主人后面，也找到了一些好吃的碎鱼肉。拉塞尔卸完鱼货并拿到收据后，用水管清洗了一下甲板就上船了。

“明天见！”迪夫一边说，一边把帆脚索[\[1\]](#)丢给拉塞尔。当船消失在格洛斯特港外那排闲置的底栖拖网船后时，迪夫摇摇头说：“那个家伙在这个暑假连一毛钱都没赚到呢！”而现在已经9月了。

在等待下一艘渔船进港的空档中，与这一周每个格洛斯特人都在谈论的内容一样，他们也谈到了港口的那艘俄罗斯海上工厂。这艘船没有权利在美国海域捕鱼，但有权从渔民那儿买鱼。令本地居民不满的是，所有渔民都把鱼卖给了它。一个渔民指控说，即使是在港口内，这艘船仍将自己的红旗高挂于美国国旗之上。他坚持曾经目睹了这个景象，但他似乎不知道，俄罗斯已经不再使用红旗了。

一艘载有三名船员、长50英尺的刺网渔船驶进来了。船长赛西尔的体宽几乎和身高一样，他金色的头发比被冷空气冻坏的脸的颜色还要浅。三名船员中有一个年轻人是他的儿子，两人的体格简直是同一个模子刻出来的。他们曾跟着一艘捕捞金枪鱼的渔船出海，那是一种不轻易吃鱼饵的鱼。角鲨偷吃金枪鱼鱼饵，害得他们只得整晚在渔场布网捕鱼。现在，他们回航时却带着满甲板这种血淋淋的小鲨鱼。角鲨每磅只卖13分钱，大的可以卖到17分，然而这次抓到的都是小鱼。当赛西尔整理绳索及挂在码头上的一大箱粘呼呼的鱼货时，有人开玩笑地大叫：“看哪！伦敦的炸鳕鱼薯条！”

格洛斯特人宣称金枪鱼活得好好的，所有关于它们减少的言论都是业余钓鱼者的无稽之谈。“那些环境保护主义者和业余钓鱼者都是喜欢自我卖弄的人！”大量金枪鱼被捕捉上岸，这种鱼也因此成为老港海产公司的商标。只要渔民还能捕到鱼，他们就不会承认鱼类族群有什么问题。但在鳕鱼问题上，他们却都认为事情有些不对劲。只有尼基反驳道：“海里还有很多鳕鱼。如果你用一张网眼为3英寸的渔网

捕鱼，就会捉到许多合法的鳕鱼，但20英寸的鳕鱼会躲开6英寸网眼的渔网。只要政府适当地调整捕鱼条件，鳕鱼就会回来，但如果他们继续增加捕鱼限制，尽管鳕鱼也会回来，但渔民就撑不下去了！”

格洛斯特的大部分人都认为，过度捕捞的损失是短暂的，但禁渔会对整个地区造成永久性的伤害。不久，人们也开始相信鳕鱼一定会回来，而渔民将因活不下去而消失，渔船也会被支解成碎片。后来，格洛斯特人竟得出荒谬的结论，认为他们历史上的竞争者——加拿大人，将南下夺走他们的鱼。

加拿大和新英格兰之间的仇恨源于法国与印地安之间的战争。当时，法国在路易斯堡的渔业要塞被敌人占领，来自布雷顿角的法国人胁迫新英格兰和格洛斯特居民攻打敌军，但新斯科舍和魁北克人拒绝与新英格兰人站在同一阵线上革命。1866年，英国和加拿大将新英格兰人从加拿大的“3英里海界”赶走。1870年，五艘格洛斯特纵帆船被加拿大查封，格洛斯特公民向国会请愿，要求切断与加拿大的关系。曾被胁持到新斯科舍、盖斯伯勒，并被拆掉帆布的爱德华·赫顿号纵帆船是格洛斯特传奇故事中的主角：六个新英格兰人在深夜闯入仓库，带走没收的马达，重新装配了帆船，趁着涨潮逃之夭夭。

当然，这段历史显示，现今大部分格洛斯特渔民的祖先都来自毗邻希腊群岛的西西里或亚述尔群岛。近年来，高顿公司关闭了在格洛斯特的鲑鱼加工厂后，便将公司搬到加拿大去了。而在200英里海界禁令颁布后，新英格兰人将新斯科舍人赶出了乔治浅滩，新斯科舍人则把新英格兰人从纽芬兰大浅滩驱逐出境。害怕加拿大人已经成为格洛斯特文化的一部分，这和砖城中的纽林人对西班牙人心生畏惧是一样的道理。

渔业政策将渔民排斥在外是一件不争的事实。作为格洛斯特活跃的渔民妻子团体的领导人，安吉拉·圣菲立波组织了协助渔民转业的计划。两年之内共有29个渔民找到了诸如码头工人、卡车司机、机械工人的新工作，一小部分人甚至转行电脑业。但她的丈夫约翰·圣菲立波却对她说：“没人可以阻止我继续捕鱼！”

正如许多20世纪晚期的格洛斯特渔民一样，圣菲立波家族也来自西西里，那里的鱼瘦小枯干，渔船也以小型居多。约翰出生于1945年，在家中排行第九，最初的时候和父亲一起用平底小船捕鱼。他们用刺网、多钩长线、拟饵手钓钩^[2]及拖网捕鱼，在战后贫穷的岁月里

挣钱糊口。22岁那年，他搬到美国。安吉拉则是在1963年到达的美国，当时，她17岁。在她家族中的男人世代以打鱼为业，有的在阿拉斯加捕鲑鱼，有的在圣地亚哥捕金枪鱼。后来，父母带她搬到密尔沃基^[3]，她的堂兄弟在那里的五大湖区中捕鱼，但鱼都因为污染死掉了，这给安吉拉留下了深刻的印象，她认为污染环境的人类才是渔民的头号公敌。她的父亲在铸造厂找到了一个足以养活全家的差事，但仍无法放弃钓鱼，只好在周末聊以消遣。就在全家即将回到西西里时，他们从朋友那里听说了有关格洛斯特特的消息，全家人都难过极了。

约翰来到格洛斯特以后，放弃了其他捕鱼方式而专门从事底栖拖网捕鱼。每个星期天休假时，他都会到码头捕鲈鱼，这时若捉到底栖鱼类则是个意外的收获。大多数渔夫都无法停止捕鱼。捕虾人在等待潮汐的时候也会手持鱼杆、钓线，试着钓几条鱼。而在葡萄牙的白色船队载满鳕鱼，驶往圣约翰斯进行补给并等待回航时，船员也会到岸上的溪涧中捕捞鳟鱼。安吉拉怀着女儿的时候，约翰开始拼命工作。他向俄罗斯的海上工厂购买饵料，用带有氯瓶浮标的多钩长线捕捉旗鱼。就在1975年8月3日女儿出生的当晚，他在200英里外的深水峡谷中抓到了65条旗鱼。当儿女长大后，圣菲立波家到百慕大群岛度假，约翰带着两根钓竿在公主饭店的码头上垂钓，以炸薯条为饵捕捉着类似西西里岩鱼的热带鱼，他甚至还指导饭店如何料理这些鱼。

他们计划将儿子多米尼克送到达夫斯大学学习政治，但两年后他又回到了格洛斯特，说自己想做个渔夫，安吉拉哭着反对。而纽芬兰的山姆·李也在和儿子抗争，因为他的儿子也想辍学去捕鱼。

“但是几个月之后我了解到他是如此快乐！”安吉拉说，“他想去乔治浅滩，以前不能去是因为他父亲的船太小，他加入了一艘大型拖网渔船，并在乔治浅滩关闭前在那里捕鱼。他想买一艘自己的渔船，我劝他省点钱以备不时之需，他却说，‘我想念海上的日出、日落和飞翔在头顶上的海鸥。’”

以前做过渔夫的维多·克拉摩出生于西西里，如今在格洛斯特社区渔业发展委员会工作，他说：“你收买了一个历代打鱼家族的渔夫，就等于抹煞了100年累积的知识。渔夫是一个很特殊的职业，他同时也是船长、领航员、机械工程师、鱼货加工者、补网专家和市场观察员。而且他也是旅游观光的卖点之一，人们喜欢到有叼着雪茄、穿

着靴子修补渔网的渔夫的城镇，然而我们正在失去这些宝贵的东西！”

这时，一辆载有割草机的卡车加速驶下岸边公路，维多对着司机大声打着招呼。他说：“那是我哥哥，他曾经是一位船长，现在替别人割草。他可是船长啊，居然在割草！我甚至看到有些人在餐厅洗盘子或担任保安人员！”

维多、圣菲立波及格洛斯特的大部分居民都认为，目前的境遇并不是他们的错，而是政府的责任。“他们是怎么处理红袜队的？”维多提到了波士顿历尽失败的棒球队，“他们并没有解散红袜队队员，而是炒了球队经理的鱿鱼。”

维多接着说：“加拿大将变成美国，而美国会沦为加拿大。因为加拿大政府补助失业的渔民，当鳕鱼回来时，他们仍拥有经验丰富的渔夫，这样将来才能占据我们的市场。而鳕鱼回来时我们这里根本没人捕鱼了。”

安吉拉积极地参与抵抗政府在乔治浅滩探勘原油的行动，她说：“如果渔民消失了，谁来看护海洋？”这个问题并非没有道理。能指望收购高顿公司的联合利华公司吗？一旦政府污染了海洋，联合利华会发起愤怒的抗争行动吗？

一切就这样结束了吗？这种向大自然索取食物的方法会渐渐淘汰吗？这些鱼是否成了最后一批自然食物呢？我们仅存的与野生自然间的联系是否也像偶尔现身的雉鸡那样微妙而不可琢磨？格洛斯特是否会像罗克波特那样变成商店林立、贴满“艺术家部落”标签的城镇？纽林及其周围的港口会不会变得像圣塞瓦斯蒂安那样，仅供游人闲逛？格洛斯特也会发展成为游艇停泊的港口吗？还是像新斯科舍的卢嫩堡一样被划为保护区，成为渔业全盛时期的纪念馆？

政府了解继续保有渔民和渔港的社会意义，即使是为了保护鱼群而执行缩减船队的计划，他们仍然补助渔民的生活，因为能提供给渔民的工作实在不多。在发达国家，只有冰岛对渔业曾经做出巨大的经济贡献表示尊重，但仍不免减少渔民的数量。根据1989年联合国粮农组织的研究，每年全球用于建造船只的经费为920亿美元，但实际花费只有700亿美元，差额就是政府补助给渔民和造船商的津贴。根据他们的资料，20世纪90年代初期，欧共体的12个国家每年花在渔业补助上

的经费就高达5.8亿美元，光是挪威就花费了1.5亿美元。日本政府估计，国家已经对困难的渔业工业发放了1.9亿美元的贷款，而这笔贷款大部分是收不回来的。

距格洛斯特港数英里的饭店内，游客们正一边吃着早餐，一边计划着当天的行程。饭店紧靠着新英格兰的岩石海岸，这里的岩石曾因晒鱼而非常珍贵，现在却成为著名的观光景点。远处，一艘艘捕虾船和小型拖网渔船滑过水面，因距离遥远，游客听不见柴油机工作的声音。他们计划去赏鲸，谈论着鲸鱼如何猛然翻动从而激起大片水花，如何潜水并发出真正的鼻息声，把它说得就像一只可爱的宠物。这个崎岖的海岸曾因捕鲸而发达过，如今赏鲸业在旅游旺季时也是不错的生意，驾驶赏鲸船的通常都是失业渔民。

捕鲸与赏鲸是两种截然不同的社会生活。当大自然降级为娱乐和教育的珍贵的活教材后，比起打猎来，人们就失去了许多接近自然的机会。我们是否会构筑一个只有公园而没有自然景物的世界呢？鲸鱼是哺乳类动物，哺乳类动物无法产上百万颗卵。而我们已经被迫放弃了商业性的渔猎，改以饲养哺乳动物来获得肉食，并尽可能地保护自然界生物。可见，鱼类尽管比哺乳类更难灭杀，但在猎捕了大西洋鳕鱼1 000年后，我们知道这并不难做到。

[1] 单套结，当船迎风行驶时套在帆船的帆缘上以使帆缘保持朝前的绳索。——译者注

[2] 通常有一个或多个钩子的金属钓鱼钩，在底部或底部周围装有一个跳动的物体。——译者注

[3] 美国威斯康星州东南部的一个城市，位于密执安湖。1795年成为皮毛贸易点，19世纪后半期成为德国移民的主要聚居地，其酿酒厂和肉类加工厂久负盛名。是该州最大的城市。——译者注

厨师的秘宝 六个世纪以来的鳕鱼 食谱

有人说鳕鱼是除了面包之外唯一的食物，一旦习惯了就绝不会吃腻，而且没有它便活不下去，任何山珍海味都不能与之相比。

——叶连娜·莫洛霍韦茨《送给年轻家庭主妇的礼物》，圣彼得堡，1862年

冲洗鳕鱼的正确方法

“好吧，好吧，等着我给你‘脱盐’吧，你这个大‘鳕鱼’！”

——左拉，《小酒馆》，1877年

一般来说，对于如何使鱼干或盐腌鱼回复自然风味并没有一致的说法。因为没有哪两片鳕鱼干的厚度、干燥程度和盐度是完全相同的，此外，不同的人偏好不同的口味，这通常取决于所制菜肴的类型。浸泡一般要花24小时，但非常干燥的鱼干则需要泡好几天。大部分厨师都认为，知道一片鳕鱼干是否适合烹煮的惟一方法，就是掰下一小片来尝尝看。鱼干越干燥，浸泡的时间就越久。盐腌鱼在浸泡时要定时换水，这样才不会让鱼一直泡在盐水中。

汉娜·格拉斯在1758年于英国出版的书中写到，鱼干应该浸泡在牛奶和温水中。大多数现代厨师坚持使用冷水，很多厨师还认为浸泡时最好置于冰箱内，特别是在天气温暖时。其他人则转而使用另一项现代发明——抽水马桶。

在法国内陆，山区远侧的中央高地就是阿韦龙省。这是一片崎岖不平的土地，有丰美的牧场、陡峭的峡谷及锯齿般的岩石，其中最出名的是Roquefort-sur-Soulzon，在当地天然洞穴里发酵的乳酪闻名世界。在这个与世隔绝，牧羊人仍然使用方言的地区，生活用品都是用平底船从遥远的波尔多^[1]运来的。平底船沿加龙河^[2]逆流而上至洛特河^[3]，再到罗德兹及其他阿韦龙城镇。从波尔多购买的鱼干被绑在船后拖行，在两天的旅程中一直浸泡在河水里，抵达目的地时就会变得柔软而适合烹煮了。

到了20世纪，洛特河的污染日益严重，且逐渐无法航行。这时，一种处理鱼干的新发明出现了——抽水马桶。1947年，法国总统要他的男仆在一周内每小时冲一次马桶，因为他正在为星期天的特别晚餐做准备，那道菜就是鱼干。马桶的水由高挂在墙上的水箱提供，在水里泡了两天的鱼干会变得柔软而适合烹煮。用这个系统处理腌鳕鱼很

理想，因为换水很容易。虽然这种方法听起来也许很不雅，但比起加龙河及其支流来说可卫生多了。

有关鱼干的两种看法

（鱼干就像）木块般坚硬，但没有不好的味道，事实上，几乎没有味道……用做开胃菜还不错，不过话又说回来，任何一种做开胃菜的东西都不会糟到哪儿去。

——波焦·布拉乔利尼（著名拉丁学者），1436年

鱼干是冰岛最主要的食物，吃的时候应该用手撕下沾着黄油吃。它的硬度不太一样，较硬的吃起来像趾甲，较软的则像脚底的皮。

——W. H. 奥登和路易斯·麦克尼斯，《冰岛来信》，1976年

敲打

在马桶和冰箱发明之前，锤子不可避免地成了处理鱼干的工具。优质鱼干很像粗劈的软木，虽然比西印度群岛的软木要软一些，但必须用某种方法才能把它的纤维弄断。

鳕鱼从远洋中捕获上来以后，可能要保存10~12年之久。所以一拖上甲板就得将它去头、去内脏，再风干或晒干，但绝不能用火烤或烟熏，处理完之后，鳕鱼就成了鱼干。如果存放了很久才吃，就必须先用木锤足足敲打1个小时，然后放在温水中浸泡12小时以上，再像煮牛肉一样烹煮就行了。

——作者不详，《巴黎邮报》，约1393年

干掉它：碱鱼

挪威人以在碱水中浸泡的方式把鱼干软化得像果冻一样。

首先将敲打过的鱼干在冷水中浸泡四五天，但是要常换水。然后将桦木或山毛榉木烧成的灰放入水中煮沸，再让锅静置，待水中的灰沉淀。接着将锅中的冷水倒至另一容器，将容器内的水放至澄清。把鱼在澄清的碱水中泡上3天，烹煮前3个小时拿出来，像其他鱼一样用冷水清洗，吃的时候搭配黄油和芥末。

——玛尔塔·玛丽亚·斯蒂芬森，《给淑媛的简易烹饪小典》，
1800年

声东击西战术

1982年，居住在尼斯的英国年迈小说家格雷姆·格林，似乎有点不着边际地公然指控市政府贪污。人们认为，这位以小说引人入胜而闻名的作家开始脱离现实了。然而当市长杰克斯·麦得金在一次访问中被问及对格林的看法时，却开始大谈烹饪，并提供了一道鱼干食谱。后来这位市长偷偷溜到南美洲，因为那里盛产口味极佳的腌鳕鱼，但鲜有真正的鱼干。

据麦得金这个说话不见得可信的人的说法，以下食谱是由一位名叫巴贝·奇吉姆的当地渔民送给他父亲的。巴贝·奇吉姆在当地方言意指“喜欢好酒的伯伯”，他总是邀请儿女一同享用这道菜。

取一条鳕鱼干，切下100克放在石头上，用槌子敲打成粉末状。每100克鱼配4瓣在研钵里磨碎的大蒜。将橄榄油在煎锅里热至冒烟，把两根辣椒煎至褐色。等到油开始冒烟时，就把鱼和大蒜丢入锅内，待材料转黄，就把它们铺在当地产的面包上，大口吃下。

——杰克斯·麦得金，尼斯市前市长

麦得金警告大家不要轻易尝试这道食谱，除非有满满的酒窖，可以应付“至少持续四五天的口渴”。

[\[1\]](#) 法国西南部的一个城市，位于加龙河畔。1154—1453年由英国统治，1914年和1940年为法国政府所在地。波尔多是一个贸易中心，该地区是著名的葡萄酒产区。——译者注

[\[2\]](#) 位于法国西南部的一条河，流程约650公里（包括吉伦特河）。源于西班牙比利牛斯山东段，与波尔多湾北部的多尔多涅河汇集形成吉伦特海湾。——译者注

[\[3\]](#) 法国南部的一条河流，发源于塞文山脉，流程约483公里，向西注入加龙河。——译者注

瓦尔登湖的坏消息

据说这里有人会在秋季用鳕鱼头来喂奶牛。就像人类的头一样，鳕鱼头是鳕鱼身上的主宰部位，是个微妙而神奇的器官。事实上鱼脑也不比人脑小多少，却落得如此下场——被奶牛嚼碎！我感到自己的颅骨也悲惨地变成了碎片。若是人的头被砍下来，喂给某个岛上更高层次物种所饲养的奶牛呢？你精巧的脑——思想与本能的所在便消失了，为的只是给一个反刍动物当食物！不过，一位居民向我保证，他们并不经常给奶牛喂鳕鱼头，它们只是偶尔吃一次而已。

——亨利·大卫·梭罗，《科德角》，1851年

梭罗在科德角旅行途中观察到以上现象。同年，梅尔威尔的《白鲸》也提到了楠塔基特岛上的奶牛群漫步时会踩在鳕鱼头上。梭罗是对的，鳕鱼头不太会拿来喂牛，因为人也喜欢吃。

不要嘴唇：炸鳕鱼头

取4个中型鳕鱼头，家里人多的话就再多拿一点。把它们收拾好之后（收拾头的方法：用锐利的刀从鱼头切至眼睛，握住头后部，向下拉开），照以下方法准备：将头切成两半，去皮及嘴唇。充分洗净后弄干。

将头的两面沾上面粉，撒些盐和胡椒调味。在油中炸至两面都变黄。吃的时候搭配土豆和青豆，或任何你喜欢的蔬菜。

——劳埃德G. 汉恩夫人，纽芬兰韦斯利维尔，《脊背肥肉与糖蜜：纽芬兰和拉布拉多省最受欢迎的老食谱选集》，艾凡F. 叶斯帕森编辑，圣约翰斯，1974年

不要眼睛：渔夫的鳕鱼头浓汤

8个鳕鱼头，去掉眼睛

3盎司咸猪肉

2片洋葱

6片土豆

黄油

盐和胡椒粉

把猪肉煎至出油，再放入洋葱炒至颜色变黄。将二者都放进煮锅中，加入鳕鱼头和土豆片。注入冷水盖过这些材料，煮至土豆熟透为止。加入调味料和一大块黄油。

渔民们认为去骨是女人的做法，鳕鱼头当然应该包括鱼舌和颊肉。有时也将鳕鱼鳔（被称为“肺”或“发声器”的部位）跟咸猪肉一起炒，然后加入浓汤里。

——哈里特·亚当斯编辑，哈尔波作注，《船长餐点：科德角的海鲜食谱》，普罗温斯敦，1941年

强身鱼头

1750年，弗朗西斯·高力特船长声称马萨诸塞州的儿童以高大而营养充足闻名，并称他们为“北美洲最高大的儿童”。根据高力特的说法，“主要原因在于他们以鳕鱼头为主食”。

科德角的小孩用不着雪橇，

拉着就能走，抬着就能跑，

坐上鳕鱼头，滑到山脚脚。

——海边劳动歌谣

冰岛人的智慧

到20世纪为止，干鳕鱼头都是靠矮种马运送到内陆的。马身上搭有一个架子，里面装着六个鳕鱼头，从马两侧突出来。挪威人和冰岛人把鳕鱼头当零食吃。“是这样的，”雷克雅未克的主厨阿尔法·埃斯坦森说道，“人们围在桌边聊天，然后哧啦——”他比了一个撕开鳕鱼头的动作。

1914年，吃鳕鱼头的习惯被冰岛知名银行家古纳瑞森公开谴责为不切实际的行为，是北欧人的最大罪行。他认为这种食物的价值远远低于生产成本，还用数学方程式论证了这一观点，甚至把吃的时间也算了进去。国家图书馆的领导人回应了一篇文章，讨论吃鳕鱼头的社会价值，他认为吃鳕鱼头教人们学会了忍耐，并重新引用了冰岛吃动物头可以增加智力的古老说法（冰岛人也吃绵羊头）。

但年轻一代的冰岛人并不太喜欢吃干鳕鱼头或绵羊头，而且目前也不能证实他们有智力减退的现象。

岛民的想法

大多数吃腌鳕鱼的地区都流传着关于鳕鱼头的神话，因为很少有人见过它。根据中世纪的一个加泰罗尼亚传说，鳕鱼头之所以被拿掉是为了掩饰它其实是人头的事实。虽然腌鳕鱼是加勒比海居民日常饮食的一部分，但很少有加勒比海人见过完整的鳕鱼头。卡莫利特·马提雅尔出生于1919年，是瓜德罗普受人欢迎的克里奥尔^[1]厨师，她表示从未见过鳕鱼头。但生于1871年的祖母曾告诉卡莫利特，她有一个鳕鱼头锁在保险柜里，上面还有毛发。卡莫利特说：“我从未见过它。”而且，她也没有把鳕鱼头写进那本内容丰富的鳕鱼大全里。

^[1] 出生于西印度群岛和西属美洲的欧洲人的后裔。——译者注

剩余的部位

两个憔悴的小男孩带着锡罐出现了，看上去倒像是两个瘦小的老人。他们穿着及膝长靴，在鳕鱼头堆的一滩水边费力地行走着。每人兜里都有一把小折刀，当找到中意的鱼头时，他们就在它的颌下切开一道三角小口，取出鱼舌。等到容器装满了，就把鱼舌倒在空桌上，用锡罐盛满干净的海水清洗，再把鱼舌放回罐里……

……一个星期以来，我们每天都看着清理鳕鱼的过程，却不会对菜单上的鳕鱼菜倒胃口。但只要卡片上写着“烤鳕鱼舌”，俯身在鳕鱼头旁两张苍白的脸和瘦小的身躯就会浮现在眼前，于是我们知道自己点不了鱼舌。

——多丽丝·蒙哥马利，《加斯佩海岸专辑》，1940年

吃完鱼头、鱼肉和鱼肝后，剩余的部分是否可以磨成鱼粉？从纽芬兰简陋的渔村、拉布拉多海岸到落后的新英格兰殖民地，从布列塔尼、诺曼地的渔民家庭到以洗腌鳕鱼为生的巴斯克妇女，再到20世纪前贫穷的冰岛人，他们都以此为食。虽然这些菜发源自穷人，但大多数已经成为今天的佳肴。

鱼舌和颊肉

在鱼头的两侧，如扇贝大小或更大一些的肉片，是鳕鱼身上最美味的部分。通常会和“鱼舌”（鱼的喉咙）一起食用。鱼舌的味道较重，胶质较多。

将鱼舌和颊肉裹上玉米粉，炸至金黄。鱼舌并非真的舌头，而是位于鱼嘴底部的一小块肉。将颊肉连着顎骨一起切丁，烹炸后就成了被称为“猪排”的菜肴。

——哈里特·亚当斯编辑，哈尔波作注，《船长餐点：科德角的海鲜食谱》，普罗温斯敦，1941年

炖鳕鱼舌

1磅新鲜鳕鱼舌

1大头洋葱

半磅肥猪肉

盐胡椒粉

把猪肉放进煎锅煎至金黄，加入洋葱，再加入已清理干净的鱼舌。加盐和胡椒调味。温火炖半个小时左右。

——英戈尼什妇女附属医院编辑，《高地与海》，新斯科舍，布雷顿角的英戈尼什，1974年

巴斯克式鱼舌

巴斯克人酷爱鱼舌，不论是腌鳕鱼还是新鲜狗鳕。他们有数十种常用食谱，而下面的是最著名的经典菜谱。这里使用的油通常都是橄榄油。

材料：100克腌鳕鱼舌，依个人口味放适量大蒜，荷兰芹（越多越好），小颗的洋葱，油，牛奶。

做法：将鳕鱼舌浸泡24小时，一天换三次水。倒掉水，把鱼舌沥干。将油、适量的大蒜、荷兰芹和少许洋葱一起放入砂锅中炒，微黄后加入鱼舌。翻一次面后关火，放10分钟。然后放回微火上，加入3勺牛奶。不时搅动材料，熟了以后，把锅拿开，就可以上菜了。

——PYSBE的食谱《腌鳕鱼》，圣塞瓦斯蒂安，1936年

鳕鱼子

给法国人吃或是喂鱼

用盐充分腌制的鳕鱼子在当地不受青睐，但据说在法国被做成鱼子酱后价格不菲。

将这种鳕鱼子用两块木板压碎，再加入醋或白酒之类的东西搅拌。然后温火慢炖，加入凤尾鱼等做鱼子酱的材料，再将黄油放入充分搅拌。像我们这种住在海边的居民都用新鲜的鳕鱼子做鱼子酱。

——约翰·柯林斯，《盐与渔场》，1682年

也可以给英国水手吃

按照食谱上的方法煮（每加仑水加入1吉耳^[1]醋和2盎司盐，煮沸后放入鱼子，在火上慢炖至熟），然后搭配荷兰芹或刺山果花蕾^[2]调料，或包裹上鸡蛋、面团、面包屑，一起下油锅炸。吃的时候配上柠檬片或凤尾鱼酱。

——C.H. 阿特金森，《国家级主厨的海员烹饪宝典》，格拉斯哥，1941年

希腊大斋节食谱：塔拉莫萨拉塔

在整个信仰基督教的地中海地区，腌鳕鱼一直是大斋节的传统食物。希腊一种被称为“塔拉莫萨拉塔”的食物则是当地大斋节的主要食品。鱼子如果没有经过盐腌或烟熏就必须尽快吃掉，因此鱼子也成了北方国家的美食。“塔拉莫萨拉塔”原本以产于地中海的金灰色鲱鱼鱼子作为材料，但随着地中海渔业的衰落，希腊人开始进口挪威腌鳕鱼子，并将其称为“塔拉玛”。

150克塔拉玛（腌鳕鱼子）

1个中等大小的洋葱，磨成泥或切碎

1片（五六厘米厚的）硬面包

1个煮熟的土豆

一两个柠檬，榨汁

1杯橄榄油

面包去皮，泡水后挤干。把“塔拉玛”放在细滤网上冲水，以去掉一些盐分。

如果有研钵的话，用研钵把洋葱磨成泥，再将面包和土豆也磨碎。加入油和柠檬汁，也可以把材料捣细或拍碎，或用电动果汁机榨汁。淋上一点油，放些橄榄做装饰。

有些鱼子的颜色比较鲜艳，有些鱼子的颜色比较黯淡，可以用个取巧的方法，加点甜菜汁让颜色较黯淡的鱼子漂亮一点。事实上，颜色淡的恰恰是品质较好的鱼子。

面包和土豆两者选一即可，但一起食用口味较佳。用全麦面包会有更好的味道。

——安妮·雅诺丽丝，《希腊烹饪日历》，雅典，1988年

鳕鱼鳔

烤鳕鱼鳔

清洗鱼鳔后用滚水过一遍，抹上盐，去掉表皮，烫至半熟，然后裹上面粉烤熟。将鱼鳔放在盘子上，倒上用肉汁、胡椒、墨西哥辣椒、盐和黄油混合炒黄的面粉，1勺芥末和1勺豆瓣酱制成的酱汁。也可以用鳕鱼鳔做成法式浓味炖肉，先用上述方法煮（在大量的水中慢煮，加入一把盐），然后在清肉汤中炖，加一点黄油和成的面粉，用柠檬皮、肉豆蔻和豆蔻做香料。切成肉片。可以再炸一炸。

——玛格丽特·道兹，《厨师与家庭主妇手册》，伦敦，1829年

鱼肚

鱼胃经常被用来做包裹香肠的肠衣。根据民俗学者艾利克森的说法，冰岛人通常将鱼胃彻底清洗，用肝脏或揉合一些黑麦的肝脏来填充，然后煮熟食用。同样的做法也可以用于鱼鳔。

鱼肚，即胃的内膜，有时也用来食用。1571年，奥地利的伊丽莎白女王收到了从巴黎送来的食谱，上面写的就是鳕鱼肚。

加泰罗尼亚式的狗鳕与乌贼配鳕鱼肚

4人份的材料：4片中段狗鳕，2只清理后各重30克的乌贼，100克鳕鱼肚，牛肉高汤，100克菠菜，1勺科林斯葡萄干，1勺松子，白豆，1根欧芹^[3]，1颗冬葱，黄油，初榨橄榄油，红酒，盐和胡椒。

将白豆、葡萄干和鱼肚分别泡水过夜。

狗鳕去鳞，但皮要留着，清洗干净。

清理乌贼，去掉触手。

以小火煮白豆。

水煮鳕鱼肚，煮过的水留着。

乌贼切丝，用橄榄油煎。

把黄油放在煎锅里用中大火预热，放入切碎的冬葱，变软后加入稀释过的红酒。然后放入白豆和切丁的鱼肚，再加一点牛肉高汤，煮到水开。加入黄油、盐和胡椒，混合均匀。

把调过味的狗鳕放入煎锅，鱼皮朝下用油煎。

快速烹炒洗好的菠菜，加入松子和葡萄干。

在每个盘子上铺一层白豆，放一勺鱼肚、一些酱料和乌贼。将狗鳕放在上面，鱼皮朝上。盘子边缘用白豆、菠菜和葡萄干做装饰。在鱼肉上放一根欧芹。

——巴塞罗纳的咸角餐厅，若法尔·加西亚·桑托斯，《巴斯克腌鳕鱼烹饪法与世界上最棒的配方》，1996年

鱼皮和鱼骨

在冰岛进入现代化之前，人们习惯于把鳕鱼皮烤熟，沾着黄油给儿童食用。艾利克森回忆起他的童年时说：“在吃鱼皮前总是先把它从鱼干上剥下来，鱼干皮很硬，但经过火烤后就会变得柔软易食。”

烹调鳕鱼骨（羊骨与牛骨亦然）的方法如下：

把骨头泡在酸乳浆中，直到它们部分散开并软化，把所有东西一起用小火慢煮到骨头变软、整锅东西凝成浓粥状为止。

——安德列亚·尼科利娜·约恩斯多蒂尔，My matreidslubòk，
1858年

[\[1\]](#) 1吉耳=0.25品脱。

[\[2\]](#) 这种植物带刺的花蕾，可以用作调味汁、调味剂和各种菜肴味道强烈的辛辣调味品。——译者注

[\[3\]](#) 亚欧大陆的一种伞形科一年生草本植物（峨参蜡叶峨参），长有芳香的用做调味品或装饰的茺荑状叶子。——译者注

浓汤

英文里的这个词源自法文“chaudière”，意思是大铁锅。今天这种锅多半是铝制品，但仍是渔船上的标准配备，人们通常会将鲜鱼和船上的粮食一道放入，煮成一锅热呼呼的大锅菜。北大西洋大多数渔村的村民都会烹煮口味不同的海鲜浓汤。现存的16世纪海鲜浓汤食谱中，有一份是用康沃尔的凯尔特文写成的。在康沃尔文中，鱼贩的写法是“jowter”，与海鲜浓汤的英文发音相似，因此有些历史学家认为海鲜浓汤源自于康沃尔。人们常说，是纽芬兰大浅滩的法国渔民和英国渔民把海鲜浓汤引入了纽芬兰的烹调中，后来又向南传到新斯科舍和新英格兰。但是当欧洲人到达时，美洲土著居民已经会做海鲜浓汤了，只不过没有把猪肉放进去而已。

海鲜浓汤的原始材料包括咸猪肉、航海饼干、新鲜鳕鱼或腌鳕鱼，它们被小心地分层铺在锅内。这些材料都是渔船上长期保存的标准粮食。航海饼干后来因形状和大小不同产生了各异的名称，比如领航员面包或十字饼干等，它们是普通饼干的前身，是一种不会发霉的硬面包。土豆后来才被加入海鲜浓汤的食谱中。纽芬兰渔人羹是一道典型的海鲜浓汤，但做的时候要把里面的汤汁煮干。

请不要……

今天，海鲜浓汤上桌时大多放在小杯子里，用点眼药的小瓶子就可以装满了。但在海鲜浓汤兴盛的时代，它可是一顿饭的主菜。虽然已经失去了昔日的光辉地位，但它不是，绝对不是那种那种可以在高尚的淑女茶馆里小心翼翼玩弄的、细致而少得可怜的汤……还有，顺便提一句，请不要把它装在杯子里吃。

——哈里特·亚当斯编辑，哈尔波作注，《船长餐点：科德角的海鲜食谱》，普罗温斯敦，1941年

把你喜欢的东西加进去

4磅鱼够做四五人份的海鲜浓汤；在锅底放6片咸猪肉；把锅架高，以免猪肉烧焦；将猪肉煎到熟透变黄后拿出；放上一层纵切的鱼肉片，然后是一层饼干、小片洋葱、4便士薄的土豆和烤好的猪肉片；再放一层鱼肉，就这样一层层叠上去。6层饼干就够了。在每层上面都撒一些盐和胡椒粉；倒入一整碗面粉和水，刚好盖过锅里的材料就可以了。1片柠檬可以增加风味，再加1勺番茄酱就更棒了。有些人会放点啤酒，加一些蛤蜊也不错。煮的时候锅盖要盖紧，尽可能不让蒸汽跑掉。不要中途打开锅盖，除非是已经快好了，需要尝尝味道够不够。

——莉迪亚·玛丽亚·蔡尔德，《美国节俭的家庭主妇》，波士顿，1829年

在19世纪的英国，海鲜浓汤宴会非常流行。十几个人一大早出海，在船上或海滩上烹煮海鲜浓汤。就在这个时期开始流行在海鲜浓汤里加牛奶，这代表海鲜浓汤需要用到航海干粮以外的东西了。

鱼肉浓汤：一种新的做法

著名食谱作家范妮·梅里特·法默认为烹饪步骤必须非常精确，她使严格计量这个抽象的科学概念在食谱中得到普及，并成为标准做法。也因此，一百多年来，家庭厨师都这么说：“哪里错了？我是照着食谱做的啊！”她是波士顿烹饪学校最著名的管理者，这所学校创建于二十几年前，旨在教导职业女性如何“科学”烹饪。受到这所学校的影响，取材自由渐渐从食谱中消失，实验精神也越来越不受鼓励。

范妮·梅里特·法默的海鲜浓汤食谱与前人的方法相去甚远，它不只在于精确计量，还在于使用多个锅来烹煮，而且完全抛弃了分层制作的观念。以下食谱中都以使用炉子为主，需要数只锅，甚至同时点燃好几个热源。当火堆被炉子取代时，烹调的方式也改变了。

4磅鳕鱼或黑线鳕

6杯切成1/4英寸厚的土豆片或4杯切成3/4英寸厚的土豆块1颗切好的洋葱

1.5英寸厚的咸肥猪肉块

1茶勺盐

1/8茶勺胡椒

3茶勺黄油

4杯热牛奶

8块普通饼干

买来去过皮的鱼，但头尾要留着。切下头和尾，拿出脊椎骨，把鱼切成2英寸厚的肉片备用。把剁碎的头、尾和脊椎骨放进炖锅，加2杯冷水慢煮至滚，再煮20分钟。把咸肥猪肉切成小片，煎出油，加入洋葱，再煎5分钟。把猪油挤压到煎锅内。以沸水盖过土豆，预热5分钟，沥干，再把土豆放进猪油里，然后加2杯沸水，煮5分钟。加入煮鱼骨的汤汁和鱼肉；加盖，慢炖10分钟。加入牛奶、盐、胡椒粉、黄油和饼干，饼干要先用足够的冷牛奶浸湿。有时也可以用硬面包代替普通饼干。

——范妮·梅里特·法默，《波士顿家政学校烹饪书》，1896年

最后的渔人

在法国海峡的港口地区，人们把在纽芬兰的捕鱼人称为“纽芬兰人”。20世纪70年代，最后一批“纽芬兰人”从布里多尼的圣马洛港口和诺曼的费康港口离开了。1961年的战役打响时，也就是在下面这本书出版后的一年里，仍有2.2万吨纽芬兰大浅滩盐腌鳕鱼在费康靠岸。海鲜浓汤的原始法文“la chaudière”此时已经消失，这里的名字是用马赛语来命名的。

费康海鲜浓汤

烹煮时间：30分钟

材料：500克腌鳕鱼，750克土豆，100克洋葱，几根芹菜，1根韭菜的白色部分，2瓣大蒜，2汤勺番茄泥，3汤勺油，1束装饰用的花，盐，胡椒粉，切碎的荷兰芹。

将腌鳕鱼去盐、水煮并沥干，把油倒进锅内加热。将切好的洋葱、韭菜和芹菜丢入锅内，煮10分钟。把土豆去皮，切成厚片，并放入之前的材料中煮。当土豆将熟时，加入腌鳕鱼，温火慢炖10分钟。趁热上桌，撒上切碎的荷兰芹。

自由选择：上桌时可以加一点酸黄油。

这道食谱曾经赢得过渔人大奖。

——腌鳕鱼消费发展学会，《腌鳕鱼的处理方式、营养成分、烹饪方法和经济价值》，1960年

西印度群岛鳕鱼干的流传

西非：鱼干和艾基簇

虽然对大多数西非人而言，奴隶贸易遗留下来的只是鱼类的盐腌与干制方法，但它无疑也使西非人保留了对鳕鱼干的喜好。一些西非城镇，比如塞内加尔的考拉克，仍然有无数鱼骨铺满几英里长的海岸，而这一景象早已从格洛斯特和佩蒂港消失了。考拉克地处内陆，但接近萨卢姆河的河岸，是尼日尔河上游的发源地。尼日尔河是当地贸易的主动脉，盐腌鱼通过它运送到撒哈拉及其以南地区。尼日利亚因石油保持了坚挺的货币，并且有能力进口鳕鱼。尼日利亚人，特别是依博人，非常喜爱鳕鱼干，他们也称它为鱼干。这份食谱来自一位依博人^[1]，他在三角洲附近的班地城出生，现居美国。

用热水清洗鱼干，浸泡5分钟。然后用水煮几小时，直到鱼干变软。加入羊肉，熟后放入艾基簇（绿南瓜的种子）。加入洋葱和切碎的乌卡基（一种草本植物的叶子），再放入小龙虾。搅拌成阿格博（即将磨碎的种子煮数小时后而成的黏糊）。

——乔依·欧克利，华盛顿特区，1997年

巴西：鳕鱼椰奶

1磅腌鳕鱼

1个刚磨碎的椰子

4茶勺黄油或其他油

2只切好的洋葱

两三滴辣椒酱

1茶勺丹地油（巴伊亚棕榈油）

将腌鳕鱼去盐。浓椰奶取出备用。在椰子的剩余部分中加两杯热水，通过筛子取出稀椰奶。把盐腌鳕鱼、洋葱和番茄放在黄油或其他油里煎，加稀椰奶保持湿润。烹煮时用小火，并不时搅拌。上桌时，把辣椒酱洒在鱼肉上，加上丹地油和浓椰奶。

——罗莎·玛丽亚，A Arte de Comer Bem，里约热内卢，1985年

牙买加：鳕鱼蓝登

今天，“蓝登”通常是以当地深色多油的鱼类为材料，但老式做法则使用腌鳕鱼。这道菜显得过于土气，不适合商业用途，但奥芬索·马克林仍然以此招待朋友。

磨碎椰肉，泡在水里。用筛子过滤。把滤液煮沸并持续搅拌至油浮上表面。加入腌鳕鱼、洋葱、番茄，并搭配番薯和青香蕉食用。

——奥芬索·马克林，主厨，金斯敦的新大地饭店，1996年

牙买加：荔枝果和盐鳕鱼

埃琳娜冒昧地请来维奥莱特帮我们做当地菜肴，她做了一道人称“盐腌鱼与荔枝果”的菜。后来我发现这道菜似乎只是受到当地人的高度评价，其他人并不那么喜欢。

——埃德蒙·威尔森，《60年代》，1993年

威尔森对这件事的不满似乎是因为他中了荔枝果的毒。“我以前从没受过这样的痛苦。”他写道。荔枝树原是西非植物，在1793年由臭名昭著的布莱船长引入牙买加，植物学上便以他的名字来命名——“布莱西亚·萨皮达”。物同其人，这种荔枝果很不好对付。荔枝树长在牙买加郊区的山地上，垂挂在树上的火红果实要等它完全成熟到裂开才能安全食用。

荔枝果和盐腌鱼被牙买加人视为国菜，但如今，盐腌鱼的昂贵又让牙买加人将这道菜戏称为“国际菜”，意思是只有观光客吃得起。新大地饭店的主厨奥芬索·马克林在微风吹拂的开阔阳台上供应牙买加式早餐（荔枝果与盐腌鱼搭配炸饼干），供应对象以牙买家富商和政客为主，因为观光客很少到金斯敦来。他用的炸饼干叫做琼尼饼，和纽芬兰另一家新大地饭店早餐中与牙买加糖蜜搭配的饼干一样。这种饼干起源于新英格兰的东南部，以玉米粉和糖蜜混合，加上猪油烘焙而成，叫做琼尼饼，这个名字来自“旅行饼”，因为它们通常是带在路上吃的。历史上，它们曾历经了“糖蜜与腌鳕鱼”之路。

加勒比海的腌鳕鱼菜在制作时通常都会把鱼撕碎，因为它们品质不佳。那些腌鳕鱼只经过初步浸泡，既硬又咸。不过这也正是这道菜肴的独特之处。

将0.25磅腌鳕鱼浸泡20分钟，以沸水煮10分钟。将1打新鲜荔枝果以沸水煮5分钟。用煎锅加热蔬菜油。在乡下我们总是用椰子油，但在这里用的是沙拉油。加入切好的洋葱、青葱、百里香和磨碎的黑胡椒。那些磨碎的黑胡椒让这道菜有一种特殊的好味道。然后加入切碎的辣椒（去头辣椒）、荔枝果和碎腌鳕鱼。

——奥芬索·马克林，金斯敦的新大地饭店

波多黎各：鳕鱼大合唱

在波多黎各的圣胡安，可西布兰不过是一栋白色的一层建筑：一家建于1922年的酒吧，1985年后由杰西·派瑞斯接管。它位于产业工人城，这是个大多数人在晚上都不愿意去的地区。这里的建筑多以青绿色和橘红色的一两层矮房为主，是圣胡安少数几个还未被高层建筑占领的古老地区之一。

派瑞斯记得家人总是用植物的根、番薯、面包果和丝兰来做鳕鱼餐。“他们这样吃的次数远超过配饭吃。母亲总是买整条又硬又扁的鱼。现在我都是买切软的鱼肉片，有的经过盐腌，但都没有风干。”风干会提高价格，既然冷藏技术遍及全岛，波多黎各和其他发达国家的人便更愿意买新鲜鳕鱼以减少花费。有一道他童年时的盐腌鳕鱼菜到现在还很受欢迎，叫作鳕鱼大合唱。这道菜在圣卢西亚叫做“布鲁

琼”，在特立尼达叫“布尔琼”，在海地、瓜德罗普和马提尼克岛则叫“切基塔尔”。

2杯腌鳕鱼，去盐，洗净，撕碎，煮熟

1大头洋葱，切片

1瓣大蒜，切碎

2根青辣椒

半杯橄榄

2只白煮蛋，去壳，切丁

1杯橄榄油

混合均匀，吃的时候依口味撒上盐和胡椒。

——杰西·派瑞斯，圣胡安可西布兰酒吧，1996年

瓜德罗普：费尔罗斯

当卡莫利特·马提雅尔被问及最喜欢哪一道腌鳕鱼菜肴时，她回答说：“嗯，我其实并不喜欢腌鳕鱼，不过费尔罗斯还不错，我爱吃里面的鳄梨。”

将鳄梨、木薯粉、烤过的腌鳕鱼、些许辣椒和葵花油混合。用木片搅拌均匀。有些人会加些黄瓜，但并非必要。

——卡莫利特·马提雅尔，瓜德罗普

[\[1\]](#) 居住在尼日利亚东南部一支民族的成员。——译者注

令人惊叹的法国伪装

即使善于改扮伪装，我也知道你是腌鳕鱼。

——古巴谚语

直到戴拉蒙时代，腌鳕鱼还是需要很多材料来增色，因为它本身比较粗糙。黄油、橄榄油和牛奶较为常用，冰岛人甚至还把羔羊肾脏里提炼出来的油淋在腌鳕鱼上。1654年，路易十四的财务官贝克米尔公爵在纽芬兰渔业上投注巨额资金，但他发现法国市场很不景气，因为法国人不喜欢这种又干又硬的腌鳕鱼。于是他发明了一种调味酱，也就是现在的贝克米尔调味酱。这种调味酱广受欢迎，不管是用在腌鳕鱼上还是其他菜色上。一开始它只是奶油调味酱再加点豆蔻之类的香料，后来又把鸡蛋加了进去。

奶油腌鳕鱼

取上等的桶泡鳕鱼，用水煮，再把它切成薄片。将奶油放进炖锅，加点胡椒粉调味。再加入1把滚水过了一遍的碎香菜，慢火炖到熟软，再与浓黄油、两三个蛋黄搅拌在一块儿，就可以上菜了。另外，可以用荷包蛋和柠檬片做装饰。

——查尔斯·卡特《完全实用烹饪手册》，伦敦，1730年

后来，有人把面粉也加了进去。在1921年奥古斯提·伊斯卡菲尔精心制作的食谱里，这种调味酱更是复杂至极，里面甚至还有小牛肉块。不过，对葡萄牙、西班牙、意大利、新英格兰等吃腌鳕鱼的国家而言，较简单的面粉奶油贝克米尔调味酱还是最常用的腌鳕鱼调味酱。

鱼丸

对食用鳕鱼的国家而言，没有任何一道菜比鳕鱼丸更普遍了！19世纪末，当美国上议院正在为单纯的食物法案进行辩护时，就像曾经在这里大力赞扬过浓汤好处的丹尼尔·韦伯斯特一样，上议院议员豪尔也在这个庄严华丽的地方，针对“可以在星期日清晨食用的绝妙美味——腌鳕鱼丸”发表了一份洋洋洒洒的演说。

新英格兰：星期六的美好开始

将腌鳕鱼和土豆一起捣碎，加入上等黄油或猪油滋润，静置到第二天会比当天食用还好。在把腌鳕鱼切碎之前最好先烫热，不然鱼会干冷干冷的，不容易切好。要把腌鳕鱼作为早餐的菜色，再没有比小鱼丸更棒的了。当你把它和土豆一起捣碎后，可以打只鸡蛋把它裹一下，炸成金黄色的小鱼丸，更好看也更美味。

——莉迪亚·玛丽亚·蔡尔德，《美国节俭的家庭主妇》，波士顿，1829年

法国：鳕鱼丸

本书的食谱配方在20世纪早期是法国家喻户晓的经典之作。

把腌鳕鱼按照下述方法，先放在冷水中加热，等水快开的时候拿出来，去皮去骨。准备一份凉的贝克米尔调味酱，把它淋在腌鳕鱼上，静置冷却。只有放到温度够低才能做成鱼丸，所以贝克米尔调味酱要够浓才行。

搓十几个鱼丸，沾上细面包屑，把它拿到打匀的鸡蛋里浸一下，再沾一次面包屑，放到热锅里炸。炸好后堆成金字塔，上面再撒点切碎的香菜。

——坦特·马里，《真正的家庭烹饪》，巴黎，1925年

意大利：腌鳕鱼丸

“意大利的坦特·马里”是艾达·布妮，她是意大利一流的妇女杂志《珍品》的编辑，她的第一本食谱问世于1928年，以下配方是从第15版节录出来的。

1.5磅浸泡过的腌鳕鱼

3片剁碎的凤尾鱼片

1大汤勺切碎的香菜

半汤勺胡椒粉

1大汤勺磨碎的帕尔马干酪

2片白面包，泡水后挤干

2只鸡蛋稍微打匀

半杯面粉

1只鸡蛋稍微打匀

把腌鳕鱼放在水里煮30分钟再静置冷却，去皮去骨剁碎，加入凤尾鱼、香菜、胡椒粉、奶酪、面包和鸡蛋，充分搅拌均匀，捏成丸子的形状。放在面粉里滚一下，然后浸在打匀的鸡蛋里。再沾一些面包屑，放进橄榄油里炸，直到呈褐色为止，每边大约炸4分钟左右，以上材料为4人份。

——艾达·布妮，《欢乐吉祥》，1950年

葡萄牙：咸鳕鱼丸

1杯剁碎的咸鳕鱼

1杯面粉

1杯水

1大汤勺黄油

调味的盐和胡椒粉

3只鸡蛋

将2片咸鳕鱼干浸泡一整夜，浸泡的水要留下来。用手指把泡好的鳕鱼撕搓成很细的碎片。舀一杯浸泡的水和咸鳕鱼碎片一起煮，加入黄油、胡椒粉。再把面粉倒入，快速搅拌成面团。关火冷却，把鸡蛋加进去，一次加一个，搅拌均匀。在一个深的平底锅里放入大量滚烫的油，用小汤勺把丸子舀进锅里，一直炸到鱼丸呈黄褐色为止。以上份量可以做20~24个鱼丸。

——德欧琳达·玛丽亚·薇拉，《亚速尔群岛的美食》，1977年

牙买加：跺着脚走路

将1磅面粉加水，调至非常稀。加入0.25磅浸泡过且煮好捣碎的咸鳕鱼，打2只鸡蛋，加点酵粉、嫩煎洋葱、韭菜和麝香草，混合均匀。用小汤勺舀进热油里炸。

——奥芬索·马克林，金斯敦的新大地饭店

波多黎各：咸鳕鱼泡芙

“洋娃娃”是人们对翠芭尔的呢称，她热爱波多黎各的一切，也经常电视上示范许多波多黎各传统菜肴的做法。现在，她正在自己那又窄又高的圣胡安公寓厨房里，为亲人做菜，以下是她制作咸鳕鱼泡芙的方法：

大约2杯面粉

1~2小汤勺发酵苏打

把最后一次浸泡咸鱼的水加进去

调得很浓稠的面团

将0.5磅煮过的咸鳕鱼捣碎加进去

加1小汤勺剁碎的大蒜和薄荷

加2小汤勺切得很细的洋葱

加2小汤勺切得很细的土豆

再加上“芫荽^[1]”和“丘兰脱”（一种当地的草本植物）来佐色和调味

用小汤勺把以上材料舀进很热的玉米油里炸，有时候可以使用较方便的长勺

——翠芭尔，圣胡安，1996年

“好了！”她说。这些咸鳕鱼丸实在很漂亮：一个个约2英寸大小，呈琥珀色。上面有红、绿色的植物佐色，而且热油快炸可以使这些植物的颜色更鲜艳。

^[1] 一种一年生的欧亚芳香型草本植物（芫荽属芫荽），属伞形科，有伞形叶片，小的介于白与淡粉红色的伞状花序。种植它为了收获其可食性果实、叶芽和根。——译者注

奶油烙鳕鱼

有些人认为“奶油烙鳕鱼”是从尼姆^[1]开始流传的，但它在普罗旺斯^[2]似乎更普遍。这道菜起初叫“布兰雷德”，意思是“被捶打的东西”，事实也的确如此。它在法国革命时传到巴黎，从此就再也没被人们遗忘过。1894年，作家都德在欧典剧场的伏泰尔咖啡馆举办了定期的鳕鱼餐会。

那时候，由于鳕鱼价钱不菲，所以就加点土豆进去，变成了“土豆奶油烙鳕鱼”。帕门提尔是18世纪的政府官员，他让土豆在法国军队中逐渐普及，他的名字也成了“拌土豆”的代称。1886年，这道菜被正式定为法国军队膳食。当咸鳕鱼的价钱越来越贵时，菜里的土豆也越来越多，有时简直就像是加了鱼料的土豆泥。正如美国莎拉·约瑟法·哈尔在1841年出版的《好主妇》中所说：“这道腌鳕鱼是很便宜的食物，里面的土豆好像不用花钱似的。”但事实上，最原始的奶油烙鳕鱼是不加土豆的。

以下食谱是由19世纪伟大的普罗旺斯主厨J. B. 勒布尔编写的，这道菜味道十分鲜美，因为里面加入了鳕鱼皮。

奶油烙鳕鱼

取上等的腌鳕鱼，不要泡太久，鳞要刮干净。照下述方法煮：在淡水中泡12小时，去鳞切块，放进锅里，加冷水盖过鱼，加热至表面开始冒泡，把泡沫舀掉。沥干，小心地去骨，但要把鱼皮留下来，这是整道菜成功与否的关键。把小心处理后的鱼块放在锅的一角，使它们可以与加热的牛奶接触，同时还可以与热油接触，小火加热就好。用小汤勺把油滴加到腌鳕鱼上，并用木制汤勺用力搅拌，把鱼块靠在锅边挤碎，再把热油和牛奶一点一点滴加进去，木汤勺不停地搅拌，直到锅内呈奶糊状，再也找不到块状的鱼肉。这样，“奶油烙鳕鱼”就做好了！

——J. B. 勒布尔，《普罗旺斯的烹饪》，马赛，1910年

后来作者还建议加点块菌^[3]、柠檬汁、白胡椒粉、磨碎的豆蔻或大蒜，但他也警告说：“如果我是食品健康专家，就会劝你不要常吃这道菜。”

^[1] 法国南部的一个城市。——译者注

^[2] 法国历史上东南部的一个地区和以前法国的一个省，临近地中海。大约公元前600年古希腊人开始在此定居，后来腓尼基商人也进入此地。公元前2世纪，普罗旺斯成为罗马殖民地。公元933年它成为亚耳王国的一部分，后来又归金雀花王朝所有（1246年）。1486年归入法国。——译者注

^[3] 一种肉质可食的子囊真菌，主要是指生长在地下或树根附近并被视作美味的块茎属。——译者注

说巴斯克语的鱼

全世界腌鳕鱼烹饪技术最进步的就是西班牙的巴斯克民族了。直到19世纪，腌鳕鱼干还是穷人的食物，常被敲碎了炖着吃。1936年出版的PYSBE的工人食谱中，大部分内容也跟炖鳕鱼有关。今天，在巴斯克人的餐厅，或许还能吃到其中几道旧式炖鳕鱼。但大部分还是人们在家里烹制的、材料是最便宜的腌鳕鱼碎块。最昂贵的部分当属鳕鱼舌和从大鳕鱼身上靠近头部切下来的上等鱼肉——“罗莫”。

配苹果酒

咸鳕鱼蛋卷和楚丽塔（一种蚌肉，外面撒上盐，然后放在火上烤）是巴斯克苹果酒店中最具特色的两道菜。它们都是很咸的东西，让人吃了口渴。在圣塞瓦斯蒂安的吉普斯考省，辛德瑞拉苹果酒店只在1~4月开放，这段时间店员要竭尽所能吸引顾客到品尝室来，这样在4月苹果酒装瓶上市后才会有好的销路。顾客们坐在高大的桌子前，先免费品尝一些食物，然后会因某些东西很咸而口渴，接着就逛到品尝室里找苹果酒喝，喝完又会回到桌前吃点东西，然后再喝酒。苹果酒室里摆有几只10英尺高的木桶，每只上端有一个洞，洞口处放有许多玻璃杯。顾客站在房间中央，将玻璃杯垂直握好，这样，冲出来的苹果酒就打在了较远端的杯口处并流进杯中，而不是直接打在杯底。当前一个品尝者的玻璃杯装满后，只要把杯子拿开，苹果酒就会注入后面的玻璃杯里。少量的酒会洒到地上而不挥发，这也证明了它仅含少量酒精。

下面这道食谱来自圣塞瓦斯蒂安近郊山区的苹果酒工厂，蛋卷做好后带有很棒的腌鳕鱼味道，或许是因为配方使用的腌鳕鱼部位比传统部位更高级吧。

把从大鳕鱼靠近头部的地方切下的上等鱼肉浸泡在水里36小时，使它几乎不再有任何味道，再把嫩煎过的洋葱和香菜放进橄榄油里爆香。将浸泡好的腌鳕鱼沥干放进去，用少许水打鸡蛋加入，以上所有步骤的秘诀就在于快。

——那提·桑科，辛德瑞拉的厨师，1996年

比斯开鳐鱼

19世纪，有人开始以鳐鱼身上较高级的部位烹调精美的菜肴，“罗莫”就是较好的鳐鱼部位之一，通常是整块带皮取下，配调味酱吃。有三道菜直到今天还非常盛行，分别是：“比斯开鳐鱼”、“阿尔皮尔皮尔”及“兰内俱乐部”。配上红色、黄色、橙色的调味酱之后，菜肴的秀色也是其吸引力之一。就像交响乐团里小提琴手的标准曲目一样，每一位伟大的巴斯克主厨在做这三道菜的时候，也必须完全遵照标准食谱来展现厨艺，而不能任意发挥。针对配方中几个神秘的论点，比如腌鳐鱼要浸泡多久等等，一直存在争议。到底是毕尔巴鄂古利亚餐厅的皮尔代所说的38小时，还是圣塞瓦斯蒂安卡萨·尼古拉斯餐厅的卡斯特罗建议的48小时？皮尔代在浸泡时把腌鳐鱼放进冰箱，而卡斯特罗有时会用矿泉水来浸泡，因为他说在自来水里尝到了氯的味道。

虽然这几道菜都很精致，但它们过去却经常出现在平民区里。西班牙内战爆发之前，比斯开的巴斯克村庄阿拉卡都里有个女人经营着一家饭馆。这是一家典型的20世纪30年代的低消费饭馆，所有的传统菜肴都向平民提供。她的儿子和她一起干活，并把这些菜色都学会了。如今他被人们称为腌鳐鱼大王，开在毕尔巴鄂主要商业街上的古利亚餐厅也成了这三道招牌菜的金字老店。

“真是有趣极了！以前这几道菜是专门做给穷人吃的，现在却成了店里价格最高的菜！”皮尔代说。

他提供了下面的食谱，但也同时指出：训练一个会做这几道腌鳐鱼菜色的厨师，需要花一年的时间。

1888年出版的一本西班牙书曾经这样说道：西班牙菜在全世界最著名的两道菜就是肉菜饭和比斯开鳐鱼，一百多年后依然如此。比斯开鳐鱼已经成为其他国家无法仿造的菜肴，因为它的调味酱主要由一种叫做“克里塞罗”的绿色圆胡椒构成，这种植物大约可以长到3英寸长，然后就会变成红色干枯掉。到现在为止，“克里塞罗”只生长于比斯开，仍是西班牙北部的特有品种。

在加勒比海的西班牙语区，比如古巴和波多黎各，人们把这道菜视为他们本国的特产。但他们做出的菜与原味相差很多，不仅是胡椒

不易获得，还因为西印度群岛的腌鳕鱼品质较差，通常只能把破碎的腌鳕鱼片拿来炖。另外，他们还在菜里加进了番茄和土豆。

6人份：

200克的腌鳕鱼共12片

1升比斯开调味酱

4瓣大蒜

1升橄榄油

把腌鳕鱼浸泡36~44小时，每8小时换一次水。其间可以尝一下鱼肉是否浸泡够久，是否还带有咸味。如果咸味已经消除，就把鱼拿出来沥干，仔细去鳞去骨。

在深口锅中放入橄榄油，把大蒜切片放入，稍煎至金黄色即可。把腌鳕鱼放入，带皮的一面朝上煎5分钟，盛出来，淋上比斯开调味酱。

1升比斯开调味酱需要：

1斤红色和白色洋葱

10只肥厚的“克里塞罗”胡椒

75克火腿

2撮香菜

半升橄榄油

1升牛肉原汤

30克黄油

3瓣大蒜

磨碎的白胡椒粉

盐

把油和大蒜放进铝锅里加热，一旦大蒜呈金黄色就把切碎的洋葱、火腿和香菜都放进去，开大火快炒5分钟，再转为小火炖30分钟，用勺子不断搅拌以防粘锅。把“克里塞罗”胡椒打开，除去里面的种子，丢进微温的热水中加热，快沸腾时再加点冷水，如此重复数次，完全煮烂后，加入其他已经准备好的材料中，用小火煮五分钟。把油和香菜拿掉，加入牛肉原汤和白胡椒粉、盐，再煮15分钟。然后倒进搅拌器里搅拌，再过滤2次，之后再煮5分钟。把黄油加进去，依个人口味加适量的盐及胡椒粉调味。

——皮尔代，毕尔巴鄂古利亚餐厅，1996年

如何煮最后一条大鳕鱼

当你挑选新鲜鳕鱼时：“头要大，尾要小，胸部要厚实，肝脏呈牛奶白色，鱼皮也要干净完整，闪着银白色的金属光泽。”

——英国海军部《海军食谱手册》，1921年

只有住在北大西洋周边的居民才知道如何辨别新鲜的鳕鱼。就算是很新鲜的鳕鱼，只要冰冻过就完全不一样，只不过有时鱼身颜色还有点相似罢了。新鲜鳕鱼在烹煮时，肉很容易分开，新奥尔良的顾客之所以不喜欢山姆捕捞的新鲜鳕鱼，原因就在于此。但如果鱼肉不易剥落，就是不新鲜。据巴黎主厨阿兰·森德伦斯说，新鲜的鳕鱼应该“又白又软，富有弹性且不耐煮，如果你小心翼翼地烹煮，鳕鱼会变成片状，并流出奶状的鱼汁”。

了解新鲜鳕鱼的人存在于各行各业：法国大饭店、英国的劳工阶层鱼市，还有圣约翰斯港口。但他们都认同三点：煮新鲜鳕鱼要小心迅速；简单处理，最重要的是要切成厚片；只有大片鳕鱼才适合烹煮。在里昂的宗教庆典上，保罗·博库斯公布了一种简单的加入土豆洋葱的新鲜鳕鱼菜谱：“从鳕鱼身体的中央部位切下长约30厘米的肉片。”这里所谓的中央部位就是鳕鱼身上最厚的部分。博库斯所指的是从一条3英尺长的鳕鱼身上取下来的上等肉片，这种东西在识货人眼中是很抢手的，但并不常见。

大仲马对挑选鳕鱼有如下建议：“挑选那些斑点漂亮、来自奥斯坦德^[1]或英吉利海峡的鳕鱼，最上等的是白皮黄斑。”他还提供了以下食谱：

面包鳕鱼

将鳕鱼切成五六片，以盐、胡椒粉、香菜、冬葱、大蒜、麝香、月桂叶、绿洋葱、紫苏等捣碎调味。将两个柠檬榨汁，加入熔化的黄油，把鱼肉片浸泡在上述浸汁里，取出后撒上面包粉，在炉子上烤。

——大仲马，《烹饪大辞典》，1873年

鳕鱼俱乐部

只要有挪威人居住的社区，就会有鳕鱼俱乐部。纽约有一个，明尼阿波利斯^[2]和圣保罗地区则有四个之多。俱乐部的成员清一色全是男人，据挪威驻明尼阿波利斯前领事保杨·格林顿所说，在四个鳕鱼俱乐部中，有三个全部由男会员组成的，第四个则自由一点。虽说这种俱乐部总给人很排外的印象，而且通常要等好几年才能成为会员，但每个俱乐部还是有两百多名会员。每个月的某个中午，总会有上百人一起聚餐，这顿饭通常是土豆鳕鱼配熔化的黄油，再加上白兰地和白面包。格林顿说：“他们到底是为了见面而聚会，还是为了吃鳕鱼才聚会并不重要，关键是每次聚会都和鳕鱼有关。”历史最悠久也最排外的俱乐部是位于伊代纳的因特拉根乡村俱乐部内的“挪威鳕鱼俱乐部”。其会员发表演讲，认为煮鳕鱼的最佳方法是不要把水煮沸。因特拉根当地的做法却朴实得多：“把盐水调好煮沸，然后把鳕鱼放进去，加盖煮半小时。鱼要切厚一点，大概每人1磅的份量。”

北方族群的最后一条鳕鱼

斯特拉餐厅开在圣约翰斯港，它是一间温暖舒适的小餐厅。令人不可思议的是，有一天，这家餐厅居然从渔业保护局买到了又大又厚的鳕鱼肉片，并把这道昔日里最地道的菜肴放进了当晚的菜单中，不过这只是个小插曲，借此提醒纽芬兰人即将失去的东西。斯特拉餐厅并没有按照传统方法来烹调，它没有使用咸猪肉，因为餐厅觉得那东西对健康不好。

锅煎鳕鱼

4片鳕鱼肉

2只鸡蛋加1/4杯牛奶打匀

1杯面粉和1茶勺辣椒、1/4茶勺黑胡椒及1茶勺香菜混合均匀

把鳕鱼片浸在鸡蛋汁里，再加入面粉打匀。把锅加热，用滚烫的植物油炸。动作要快，鱼一下锅就把火关掉。

——玛丽·索恩希尔，斯特拉餐厅，圣约翰斯，1996年

本书由“行行”整理，如果你不知道读什么书或者想获得更多免费电子书请加小编微信或QQ：2338856113 小编也和结交一些喜欢读书的朋友 或者关注小编个人微信公众号名称：幸福的味道 为了方便书友朋友找书和看书，小编自己做了一个电子书下载网站，网站的名称为：周读 网址：www.ireadweek.com

[1] 比利时西北城市，位于布鲁日西南偏南，濒临北海。第一次世界大战时为德军潜艇基地，第二次世界大战时遭到同盟国的轰炸，受到严重破坏。——译者注

[2] 美国明尼苏达州东南部城市，位于密西西北河河畔，紧邻圣保罗。它为该州最大的城市，19世纪是一个伐木中心，如今已成为重要进入港和主要工业基地。——译者注

译者后记 鳕鱼归来

鳕鱼，自古就是有名的食用鱼种，早年只在欧美盛行，后来传至亚洲并受到广泛欢迎。清蒸鳕鱼片、蒜香银鳕鱼、鳕鱼香丝……都是在我国流传已久的鳕鱼佳肴。正如本书所述，鳕鱼是一种生存能力极强的底栖鱼类，仅1970年，全球捕捞量就高达310万吨。然而，仅仅30年之后，这一数字就急剧下滑到89万吨。世界野生动物保护基金会指出，如果有关国家的政府不采取措施控制鳕鱼的捕捞，15年后鳕鱼资源将不复存在。

海洋是一个相互联系的整体，肉食性鱼类的消失很可能会造成深远影响。两年前进行的近岸生态系统研究发现，过度捕捞肉食性鱼类比污染和全球变暖带来的危害更大，肉食性鱼类的消失将完全破坏这些区域的生态系统，从而导致微生物来填补鱼类和无脊椎动物消失后留下的空白，从而造成海洋的“死亡地带”。人们在墨西哥湾、切萨皮克湾、波罗的海和亚得里亚海已经发现了死亡地带，而且它们正在向公海扩张。令人担忧的是，过度捕捞并非只在某一区域发生，它已经成为全球性的严重问题。

我国海域缺乏大洋性资源，很少有产量在百万吨以上的大种群鱼类，原因是我国没有冷暖洋流交汇的生物活跃区。但我们不仅对目前有限的资源未能合理开发和保护，反而严重捕捞过度。20世纪六七十年代尚有一百多种底栖动物，80年代后就只剩下四五个种类，经济种产量也急剧下降。原来在海滩上能钓到大量蛄蛄虾，现在它却成了罕见的物种。过度捕捞对我国特有的大黄鱼、中国对虾、小黄鱼资源破坏更是毁灭性的。

面对这场危机，相对简单的解决办法就是国家对渔业制定强制性限额。令人欣慰的是，现在着手扭转危机局面为时还不晚。最新的科学资料显示，一些方法应用在某些地区已被证明是成功的，可使大部分受危及的生态系统恢复或至少部分恢复。如果现在开始，将捕捞量

控制在可持续的水平，我们甚至可以设想，十年之后，单位捕捞量可能会有所增加。

2004年6月5日是第33个世界环境日。联合国环境规划署确定了2004年世界环境日的主题：“海洋存亡，匹夫有责”，呼吁国际社会重视海洋环境保护，积极行动起来，为人类留下清洁的海洋。只有全世界共同关注、保护海洋生态，才能还大海一片生机与蔚蓝。

参与本书翻译的人员有韩新、王淑仇、韩直、仇英章、王丽君、王晓冰、陈晓晖、吴迦仪，在此，谨向他们的辛苦努力致意。

韩卉

如果你不知道读什么书，
就关注这个微信号。



微信公众号名称：幸福的味道

加小编微信一起读书

小编微信号：2338856113

【幸福的味道】已提供200个不同类型的书单

- 1、 历届茅盾文学奖获奖作品
- 2、 每年豆瓣，当当，亚马逊年度图书销售排行榜
- 3、 25岁前一定要读的25本书
- 4、 有生之年，你一定要看的25部外国纯文学名著
- 5、 有生之年，你一定要看的20部中国现当代名著
- 6、 美国亚马逊编辑推荐的一生必读书单100本

7、 30个领域30本不容错过的入门书

8、 这20本书，是各领域的巅峰之作

9、 这7本书，教你如何高效读书

10、 80万书虫力荐的“给五星都不够”的30本书

关注“幸福的味道”微信公众号，即可查看对应书单和得到电子书

也可以在我的网站（周读）www.ireadweek.com 自行下载

备用微信公众号：一种思路



Table of Contents

[一条改变世界的鱼：鳕鱼往事](#)

[扉页](#)

[目录](#)

[引言 海岬上的哨岗](#)

[第一部 鳕鱼传奇](#)

[第1章 开往鳕鱼岛](#)

[第2章 张大嘴巴的掠食者](#)

[第3章 鳕鱼潮](#)

[第4章 1620年：鳕鱼与新的土地](#)

[第5章 不可剥夺的权利](#)

[第6章 举世闻名的鳕鱼之战](#)

[第二部 极限](#)

[第7章 自然界的生生不息与几个好主意](#)

[第8章 最后两个主意](#)

[第9章 冰岛人预知了万物的有限](#)

[第10章 瓜分公海的三场战争](#)

[第三部 最后的渔夫](#)

[第11章 纽芬兰大浅滩的安灵曲](#)

[第12章 自然恢复力遭遇困境](#)

[第13章 向西班牙渔船宣战](#)

[第14章 向加拿大渔船宣战](#)

[厨师的秘宝 六个世纪以来的鳕鱼食谱](#)

[译者后记 鳕鱼归来](#)