



人文篇

## 舌尖上的长江——人间百味数不尽

靠水吃水。一条长江蜿蜒数千公里，沿途不但江水物产丰富，还一举囊括了全国上下八大菜系里的五个——川、湘、徽、苏、浙。

□ 撰稿 | 不小可

**俗**话说得好：靠山吃山，靠水吃水。一条长江蜿蜒数千公里，沿途不但江水物产丰富，还一举囊括了全国上下八大菜系里的五个——川、湘、徽、苏、浙，真可谓是一条“舌尖上的长江”。

从长江源头的滇藏饮食文化区，到上游的巴蜀饮食文化区、中游的荆楚饮食文化区，再到下游的吴越饮食文化区，藏菜、滇菜、川菜、鄂菜、湘菜、赣菜、徽菜、淮扬菜、苏菜、沪菜……哪个没有几道自己的看家菜，哪个又没点历史掌故美食文化名厨大拿可供饕客津津乐道？

滚滚长江东逝水，江水里是一个异常丰富的生态系统，江水沿岸又是变化万端数不尽的人间百味。

### 滇藏：山珍兼野味，不识鱼滋味

按说靠水吃水，可长江自世界屋脊“始发”，沿途的藏民们却不怎么吃鱼。从前还以为是因为渔获少，到了喜马拉雅山北麓的羊卓雍措湖再一看，简直要被湖水里的鱼吓到“密恐”——这个有着“西藏鱼库”之称的地方盛产高原裸鲤，鱼类蕴藏量竟达8亿多公斤！

放到别的湖里，这些密密麻麻的鱼可能早就变成了水煮鱼酸菜鱼，而藏民不吃鱼，与他们的宗教信仰有关——当地人按照传统“水葬”时，鱼会把人的尸体吃掉，而藏传佛教相信生