

鳕鱼

品味食物中沉淀的文化
触摸历史中隐含的细节

(美) 马克·科尔兰斯基(Mark Kurlansky) 著 韩卉 译



Cod

A Biography of the Fish That Changed the World



机械工业出版社
China Machine Press

品味·食尚

鳕鱼

Cod

A Biography of the Fish That Changed the World

(美) 马克·科尔兰斯基(Mark Kurlansky) 著 韩卉 译



机械工业出版社
China Machine Press

Mark Kurlansky. Cod: A Biography of the Fish That Changed the World.

Copyright © 1997 by Mark Kurlansky.

This edition arranged with Walker & Company through Big Apple Tuttle-Mori Agency, Inc..

Simplified Chinese edition copyright © 2005 by China Machine Press.

All rights reserved.

本书中文简体字版由Walker & Company通过Big Apple Tuttle-Mori Agency, Inc.授权机械工业出版社在中华人民共和国境内独家出版发行。未经出版者书面许可,不得以任何方式抄袭、复制或节录本书中的任何部分。

版权所有,侵权必究。

本书法律顾问 北京市展达律师事务所

本书版权登记号: 图字: 01-2002-6644

图书在版编目 (CIP) 数据

鲑鱼/ (美) 科尔兰斯基 (Kurlansky, M.) 著; 韩卉译. -北京: 机械工业出版社, 2005.1
(品味·食尚)

书名原文: Cod: A Biography of the Fish That Changed the World

ISBN 7-111-15490-8

I. 鲑… II. ①科… ②韩… III. 历史事件-世界 IV.K105

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 109259 号

机械工业出版社 (北京市西城区百万庄大街 22 号 邮政编码 100037)

责任编辑: 颜诚若 版式设计: 刘永青

北京牛山世兴印刷厂印刷·新华书店北京发行所发行

2005 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

718mm×1020mm1/16·11 印张

定价: 26.80 元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社发行部调换

本社购书热线: (010) 68326294

投稿热线: (010) 88379007



引言

海岬上的哨岗

装满青鱼的小车咯吱做响，
鱼儿的命运令人深感忧伤。
那时我还是个懵懂的孩童，
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，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

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

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^①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，两侧几英尺外都是黑蒙蒙的水面，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惟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，

① 1 英尺=0.3048 米。

再从鱼头上取出一小块骨头——耳石^①，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 1000 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。村里惟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^②爱吃的青鱼和细鳞胡瓜鱼^③，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^④，它由麻线织成网状，渔民将

① 脊椎动物内耳或无脊椎动物耳囊中的石灰质块。——译者注

② 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

③ 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

④ 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

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^①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^②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^③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 2000~3000 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

① 1 盎司=28.3495 克。

② 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

③ 1 磅=0.453 592 37 千克。

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，惟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。佩蒂港竟然有六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，年龄大约为二三岁，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^①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。

① 1英寸=0.0254米。

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时，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3000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，这个千百年来打鱼天堂，现在却面临着快要没鱼的残酷结局。



目 录

引 言 海岬上的哨岗

第一部 鳕鱼传奇	1
第 1 章 开往鳕鱼岛	2
第 2 章 张大嘴巴的掠食者	12
第 3 章 鳕鱼潮	21
第 4 章 1620 年：鳕鱼与新的土地	30
第 5 章 不可剥夺的权利	39
第 6 章 举世闻名的鳕鱼之战	48
第二部 极限	59
第 7 章 自然界的生生不息与几个好主意	60
第 8 章 最后两个主意	69
第 9 章 冰岛人预知了万物的有限	78
第 10 章 瓜分公海的三场战争	86
第三部 最后的渔夫	95
第 11 章 纽芬兰大浅滩的安灵曲	96
第 12 章 自然恢复力遭遇困境	104
第 13 章 向西班牙渔船宣战	113
第 14 章 向加拿大渔船宣战	120
厨师的秘宝 六个世纪以来的鳕鱼菜谱	129
参考文献	158
译者后记 鳕鱼归来	163

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

开往鳐鱼岛

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叫青鳐，而在安达卢西亚^②叫腌鳐鱼干。

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英尺长的鳐鱼，在那个时代，这种体型相当普遍。那还是一条会说话的鳐鱼，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，叫做巴斯克语^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鳐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。他们的语言起源没人了解，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

① 西班牙中部和北部一个地区。——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临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3406.2米。——译者注

连山脉和比斯开湾^①。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1000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 aitarien 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年的时候，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

① 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沿伸到西班牙西北，呈锯齿状。——译者注

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 1000 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^①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^②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，维京人在公元 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

① 加拿大东部的一个省，包括一个大陆半岛和毗临的布雷顿角岛。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

② 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

在比艾力克时代更早的公元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卖。1000年的时候，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。

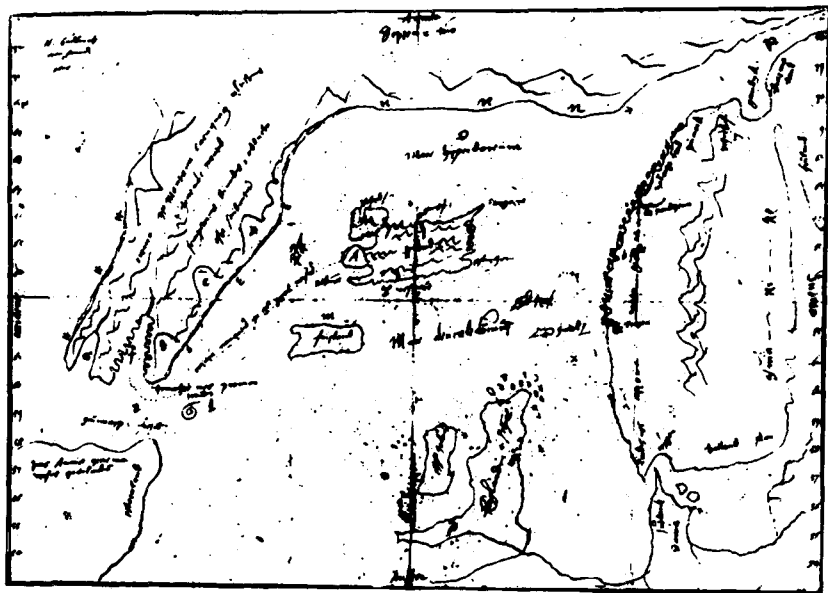
20世纪发明冰箱之前，食物腐烂一直困扰着人们。这也大大限制了很多商品的贸易活动，尤其是鱼类。当巴斯克人把腌制鲸肉的技术应用到鳕鱼身上时，这才发现它真是绝好的搭配。因为鳕鱼肉几乎没什么油，如果腌制风干得当就不会腐烂，比鲸鱼的红肉更耐保存，与浑身肥油、自中世纪以来就在北方国家腌制的青鱼相比更是如此。

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^①，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

① 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



1606年，冰岛一位名叫古布兰达·索拉克森的主教绘制了一幅北大西洋地图，格陵兰被画成一只长有凶猛獠牙的巨龙。从现代地图看，格陵兰的形状一点也不像龙，但从南部海湾望去，断崖参差，深达数英里，和巨龙的獠牙倒有几分神似。（哥本哈根皇家图书馆）

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未见见过巴斯克人。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^①商人和汉撒同盟^②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

① 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

② 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