



# 婺源 美食

Wu  
yuan

方跃明 著

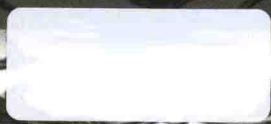
中国书店出版社



# 婺源 美食

Wu  
yuan

方跃明 著



中国轻工业出版社

(京)新登字083号

图书在版编目(CIP)数据

婺源美食/方跃明著. —北京:中国青年出版社, 2014.7

ISBN 978-7-5153-2557-6

I. ①婺… II. ①方… III. ①饮食-文化-婺源县 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第155677号

责任编辑:金小凤

特约编辑:张欢

封面设计:徐文杰

\*

中国青年出版社出版发行

社址:北京东四十二条21号 邮政编码:100708

网址:www.cyp.com.cn

编辑部电话:(010)57350404 门市部电话:(010)57350370

三河市君旺印务有限公司印刷 新华书店经销

\*

700×1000 1/16 10.75印张 1插页 149千字

2014年8月北京第1版 2014年8月河北第1次印刷

印数:1-5000册 定价:35.00元

本图书如有印装质量问题,请凭购书发票与质检部联系调换

联系电话:(010)57350337

## | 序 |

我18岁离开家乡婺源的时候,做梦也不会想到,偏僻闭塞的家乡有一天会成为外人向往的旅游热地。前不久在一个饭局上,有位美女听说我是婺源人,居然很不淑女地大呼小叫起来:“哇塞,你家乡比画还美啊,你怎么舍得离开?”我想说,不识愁滋味的美女呀,美的风景要有发现美的眼睛和感受美的心情,当年我一无闲心二无闲钱,思量的是去哪儿讨生活,眼里何来风景?

当然,我看或者不看,家乡的风景都在那儿。现如今,家乡的油菜花,家乡的古村落,家乡的徽派建筑,家乡的青山绿水,家乡的一草一木,都让蜂拥而来的游人惊艳。他们在大饱眼福之余,还以文字、图片、视频等形式发到网上与人分享,吸引更多的人来寻芳,以至这个仅有30多万人口的山区小县,某一天竟呼啦啦涌进了20多万游人。

婺源游无疑是一场视觉的盛宴!

浪迹异乡30年,家乡从未淡出游子的视线。为解思乡之苦,我常借



助网络欣赏游人描绘家乡美景的美文。陶醉之余,有时我也不免感到困惑。照常理讲,出外旅游,除了看风景,还应该品尝当地的美食。可是,我在网络上却很少读到游人写家乡婺源美食的文字。是不喜欢吗?非也。一些去过的朋友眉飞色舞地告诉我,婺源的菜太有特色了,太美味了。可是,怎么个特色法,怎么个美味法,他们却说不上来。

有一天,我仿佛顿悟般地明白了:或许家乡的饮食文化太独特了,让他们猝不及防,加上相关文字资料缺乏,无从落笔成文。佐证我这一观点的例子可以在图书市场上找到。我收集了近百本有关家乡婺源的图书,但没有一本是专写婺源美食的。究其原因,最主要的是参考资料难觅,田野调查费时,不下大决心难出成果。

现在,方跃明先生勇敢地站了出来,他以一己之力为家乡填补了这一空白,令人感佩,可喜可贺。

家乡婺源古属徽州府,饮食文化在承继徽菜传统的基础上多有新创,其食材以山货、河鲜、农家蔬菜为主打,烹饪方法则以“蒸”和“糊”为鲜明特色,放言“无荤不可蒸,无素不可糊”。“蒸”和“糊”的料理方法,最大限度地保留了天然食材的原汁原味。仅仅列举一下这些菜名,就诱我直流口水:清炖荷包红鲤鱼、虫菜窖猪肉、冷水塘鱼、泥鳅豆腐、黄枝冬笋、火煨辣椒、苦槠豆腐、酒糟鱼、鸭板脚、粉蒸肉、糊豆腐、野蕨菜、黄瓜钱、清明螺、骗鸡、蹄髈、石鸡……这些菜也许不够“高、大、上”,但我敢打赌,品尝过婺源粉蒸鱼、粉蒸肉、糊豆腐、糊南瓜叶的游人,一辈子也忘不了那独特风味。

回想起来,在家乡的农家菜中,我最爱火煨辣椒。我的朋友何宇昭曾撰文介绍过这道菜的做法:火煨辣椒是一道极普通的农家菜,盛夏里农家菜的“急就章”,农忙时节来不及烧菜才赶出来的美味。在盛夏“双抢”异常繁忙时节的午时,你刚从毒辣的太阳下走进家门,还未来得及擦去浑身大汗,便急着从菜篮子里拣出红的绿的老辣椒洗净,埋进从灶口退出的余火堆成的火炉,少顷,炉中哗叭微响,透出微微的焦香,扒开热灰,取出辣椒,椒皮变色,局部带有微焦便可。用干净的抹布将灰尘细细擦去,放入钵中,与事先准备的姜末蒜泥一起,捣成半碎,加入少许酱油、食盐、鲜葱,便成一道流光溢彩的好菜。这是一道极普

通的家乡土菜,但在我吃来,却比鲍鱼、燕窝鲜美。

菜好吃,文难写。方跃明先生是“驴行一族”,走遍了家乡的山山水水,出版过《驴行婺源》一书。他是有心人,每到一处不忘尝鲜,不忘向草根厨师讨教,因此积累了大量宝贵的第一手资料。有次我随他下乡徒步游,在一间他熟悉的乡下小店品尝到几样地道的小菜,那种美味至今长留我的记忆中。据说,他书中写到的美食,都是亲自品尝过的。有这个坚实的基础,再处心积累爬梳史籍,追根溯源,便能如数家珍了。他还是格律诗词的狂热爱好者,文字功底扎实,于是一席舌尖上的盛宴,就这样端到了读者面前。我相信,有了这本书,婺源游不仅是一场视觉的盛宴,也是一席舌尖上的盛宴。

方跃明先生让我作序,我不敢推辞,因此有了以上感想。是为序。

何况

2014年5月20日于厦门

(作者系中国作家协会会员、中国报告文学学会会员、厦门市作家协会副主席、首届鲁迅文学奖获得者)

# | 目 录 |

|                   |     |
|-------------------|-----|
| 序/何况 .....        | 001 |
| 1. 清炖荷包红鲤 .....   | 001 |
| 2. 冷水塘鱼 .....     | 004 |
| 3. 骗鸡 .....       | 008 |
| 4. 婺源粉蒸菜(1) ..... | 011 |
| 5. 婺源粉蒸菜(2) ..... | 014 |
| 6. 婺源粉蒸菜(3) ..... | 018 |
| 7. 婺源糊菜(1) .....  | 023 |
| 8. 婺源糊菜(2) .....  | 027 |
| 9. 婺源糊菜(3) .....  | 030 |
| 10. 婺源炆菜(1) ..... | 034 |
| 11. 婺源炆菜(2) ..... | 037 |
| 12. 下溪狮头丸 .....   | 041 |
| 13. 段莘蹄髈 .....    | 044 |
| 14. 清炖石鸡 .....    | 048 |
| 15. 泥鳅煮豆腐 .....   | 051 |
| 16. 黄枝冬笋 .....    | 055 |
| 17. 炆碎肉 .....     | 059 |
| 18. 鄣笋猪蹄 .....    | 062 |
| 19. 话说干羊角 .....   | 066 |
| 20. 虫菜窖猪肉 .....   | 070 |
| 21. 酒糟鱼 .....     | 074 |

|                        |     |
|------------------------|-----|
| 22. 酒糟猪耳朵 .....        | 078 |
| 23. 辣椒壳炆山鼠 .....       | 081 |
| 24. 闲话猪头肉 .....        | 084 |
| 25. 黄棘桌上珍 .....        | 088 |
| 26. 野藟炒鸡子 .....        | 091 |
| 27. 咸鱼炆豆腐 .....        | 095 |
| 28. 鸭板脚 .....          | 098 |
| 29. 二月春笋鲜 .....        | 101 |
| 30. 火煨辣椒 .....         | 104 |
| 31. 苦楮豆腐 .....         | 107 |
| 32. 蔬菜皇后 .....         | 111 |
| 33. 马兰绿茵茵 .....        | 114 |
| 34. 儿拳山蕨倍清新 .....      | 117 |
| 35. 南瓜筒 南瓜花 .....      | 121 |
| 36. 南瓜粿 南瓜皮 .....      | 125 |
| 37. 婺源羹 .....          | 129 |
| 38. 清明螺,抵只鹅 .....      | 132 |
| 39. 火烘肉 火烘鱼 火烘大肠 ..... | 135 |
| 40. 黄瓜钱 .....          | 139 |
| 41. 查记米酒 .....         | 142 |
| 42. 婺源糊 .....          | 146 |
| 43. 清明粿 .....          | 150 |
| 44. 馍粿 .....           | 154 |
| 45. 清华婺 .....          | 158 |
| 跋 .....                | 162 |



## 1. 清炖荷包红鲤

地处皖浙赣三省边界的江西省婺源县，近年来在旅游界声名鹊起，以“中国最美的乡村”饮誉神州内外，每年都欢迎着大量的海内外游客来这里旅游观光。据权威部门最新统计，2012年，一个人口不足36万人的小县，全年接待游客竟达到800万人次，位居江西全省第一。

婺源，除了以恬静秀美、旖旎迷人的田园村落风光，让众多游客耳目一新、豁然开朗之外，用婺源传统厨艺精心制作出来的珍馐佳肴，也同样让来婺源的游客大饱口福，连呼过瘾。比如，婺源的传统名菜“清炖荷包红鲤鱼”，就是一道汤香浓郁、色鲜味美的特色佳肴，品尝过后，让人赞不绝口。

婺源荷包红鲤鱼，头小尾短，背宽腹大，不但通体红艳，而且全身还会泛有粼粼金光。这种在全国都属独一无二的婺源荷包红鲤鱼，不



荷包红鲤鱼



清炖荷包红鲤鱼

仅具有营养丰富的食用价值,而且还有令人赏心悦目的观赏价值和神奇灵异的药用价值。更因为鱼的形状似荷包,因而自古以来又有“人间天物”的赞誉。

在婺源民间,荷包红鲤

鱼历来被视为吉祥、喜庆之物,不仅家家放养池塘作为观赏,而且也是婚嫁迎娶的重要礼品之一。无论是时节喜宴还是家中来了贵客嘉宾,餐桌上也是万万不能缺少“清炖荷包红鲤鱼”这道象征大红大紫、雍容富贵的美味佳肴的。而且在鱼上桌后,鱼头还要对准客人,意喻“红(鸿)运当头”。另外,根据徽州人汪绂所著的《医林纂要探源》记载,婺源的荷包红鲤鱼还具有其他鱼无法比拟的药用价值。这位被一代能臣曾国藩称为“本朝有数名儒”(《曾国藩家书》,吉林出版集团有限公司,2010年,第39页)的婺源大儒,从祖国的传统医学角度出发,对荷包红鲤鱼做了如下的诠释:“此鱼和脾养肺,平肝补心,孕妇最宜食之。安妊孕,好颜色,止咳逆,疗脚气,消水肿,治黄疸”。

虽然在婺源,素有“无荤不可蒸,无素不可糊(音户,读去声)”的烹饪水平,但从美食养生的角度出发,鱼还数清炖最为滋养。清炖荷包红鲤鱼的方法也不复杂,首先将鲜活的荷包红鲤鱼,剔鳃除鳞,剖腹去脏,洗净沥干,然后在鱼身两边分别划上菱形刀痕,再将鱼置于青花瓷盆内,撒上精盐,浇上老水酒和酒糟(一种婺源特制的水酒,没有的也可以用料酒代替),并抹匀鱼身。等腌渍几分钟后,把葱白、姜丝、水发香菇、咸猪油(一种婺源农家特别腌制的板油,没有咸猪油也可以用火腿肉片或腊肉片代替,当然味道会稍稍有些逊色)做作料,置于鱼身。一旦锅中水烧开,即入锅清炖。先用急火炖上10分钟,然后用文火慢慢再焖上五六分钟,在阵阵诱人的袅袅香气中,色泽红亮的清炖荷包红鲤鱼就可以出锅食用了。刚才还是憨态可掬的“池中芳贵”,转眼已经是令人垂涎欲滴的“席上佳肴”。这个时候,如果能抿上一口清冽香甜的

坑头老水酒(一种用糯米为主要材料酿制的婺源水酒),就着刚刚出锅、味美肉嫩的清炖荷包红鲤鱼,细细地嚼,慢慢地品,一种“钟鼓馔玉不足贵,但愿长醉不愿醒”的豪情,顿时会从胸中油然而生。这个时候的你,也许还会发出“龙山不俗风吹帽,辟蟹烹鲈品亦高”的无限感慨来。

相传,婺源的荷包红鲤鱼,是由位于该县北部的沱川乡理坑村的金家井繁衍而来的。在素有“理学渊源”的理坑村,在苍老残旧的“天官上卿”府邸,一个已有四百多年历史的传说故事流传至今:据说,明朝万历年间,时任户部右侍郎、总理漕运的婺源人余懋学(死后追封为工部尚书)告老还乡,神宗皇帝念其“代天巡狩”有功,特从御花园的水池中选出数尾红鲤鱼作为赏赐。又据说,皇帝的隆恩,当时曾令余懋学大伤脑筋。那个时候由于交通不便,加上路途遥远,万一鱼死在回乡的途中,岂不招来欺君之罪?正当余懋学寝食不安、苦思冥想却又一筹莫展的时候,他的夫人替他解了围,白天在鱼头上喷一口米酒,然后让醉鱼在荷叶的包裹中睡去;晚上到了客栈,再将红鲤鱼放到池中养起来。凭借这种方法,余懋学总算一路平安地将红鲤鱼带回理坑,并放养在村内的金家井里。从此,告别了御花园的红鲤鱼,在婺源得天独厚的土壤、气候和天然优良的水质培育下,开始了漫长的嬗变,嬗变成今日的千娇百媚,嬗变成今日的“雍容华贵之体态,鲜妍吉庆之色彩”。更让人瞠目结舌的是,荷包红鲤鱼一旦离开婺源水系的滋润,无论是颜色、外形,还是营养、肉质,都会发生质的变化,变得毫无特点,有的甚至还会掉色。而在婺源,颜色只会越养越红,越养越金光灿灿。

据《徽州府志》记载,荷包红鲤鱼自从被余懋学带回理坑后,逐步在婺源民间特别是沱川、浙源、鄣山、古坦一带得到了扩大放养。到了1979年,荷包红鲤鱼被列为全国鲤鱼良种。而且放养水域也扩大到了全县范围。如今,这种被人们视为“红红火火”代名词的富贵吉祥之物,不但游上了寻常百姓家的餐桌,游入了天南地北的游客腹中,而且还游到了北京的钓鱼台国宾馆,成为招待国家贵宾的一种特色佳肴。



## 2. 冷水塘鱼

漫步位于大山深处的婺源小山村,游客们会经常发现分布在村头村尾的那一口口不规则的小池塘。这些池塘普遍面积不大,也就在30—100平方米之间。面积虽然较小,但深度却很吓人,有的深度达5—6米。而且,池塘的修筑工艺也不含糊,不但用整齐划一的石头砌磅,有的还在石磅边上用整块的青石板铺成水埠。辛弃疾《清平乐·村居》中“最喜小儿无赖,溪头卧剥莲蓬”的景象,在婺源的这种水埠上一般都很容易见到。

池塘沿着村中蜿蜒而来的清澈小溪而建,上面还覆盖一些松枝、竹叶或者竹片之类的物什,用来遮挡炎炎夏日的强烈阳光。有的人家,为了贪图方便看鱼,索性将自己的房子和池塘连接在一起,并在池塘



山村风光



鱼塘

的石磅之上砌起了高大的围墙。这样的鱼塘,外面的人看不到,鱼塘的主人却随时都可以和鱼儿对话、聊天。闲暇之际,高兴之余,还可以携妻挈子地斜躺在池塘边的“美人靠”上,一面品茗,一面观赏清波浮影,好不惬意。

池塘靠溪水的那边,一般都辟有一进一出两个水口,洁净的溪流先从上水口奔涌而入,将池塘灌满水并滴溜溜地旋转几个轮回之后,又从下水口处争先恐后地蜂拥泻出。这样设计的巧妙之处,就是使池塘的水无时无刻都能保持充足的养分和活力。透过光的折射,池塘里的那群大小不一颜色相同的黝黑的鱼,也就一览无余地暴露在人们的视线之中了。这,就是自古以来被婺源人视为珍宝的筵中珍品——冷水塘鱼了(冷水塘鱼,学名草鱼。因长期以来,婺源人一直挖塘蓄水,以山泉养鱼,故俗称“冷水塘鱼”,简称“塘鱼”)。

这些养在天然山泉里的冷水塘鱼,是婺源众多天然绿色食品中的佼佼者。这种鱼,因为终年养在深山之中,阳光少,水质好,水温低,所以塘里的鱼生长周期也很长。一条鱼苗,要经过两三年的精心饲养,才能长到1斤左右。又由于水质冷、鱼生长的速度太慢以及水中富含多种矿物质等原因,这种鱼长大之后,鱼的脊背全都是乌黑色,不含一点杂色。该鱼不仅味道极鲜,而且还有很高的药用价值,是滋阴补血的上等补品。据《婺源县志》记载,经历代医家临床验证,这种鱼对预防治疗风





冷水塘鱼

湿性关节炎、畏风祛寒、四肢冰凉、头晕目眩等病症，有非常不错的疗效。

在婺源当地，冷水塘鱼也是老百姓平时很难吃到的上等美食。即便是到了科学技术高速发展的今天，人们也只有到了每年的中秋节前后，才能吃上一两条。按照婺源的传统习俗，“塘鱼头，骗鸡尾”，是孝敬父母、长辈的最佳补品，也是馈赠亲友的首选礼物（注：骗鸡，一种经过阉割处理的公鸡）。因此，逢年过节，大家都愿意出高价钱买上冷水塘鱼，回家去孝敬父母或馈赠亲戚朋友。

婺源人吃冷水塘鱼，一般分两个步骤进行：先吃鱼头鱼尾，后吃鱼肉。最常规的做法是鱼头鱼尾清炖，鱼肉粉蒸。具体的制作方法为：将鲜活乱蹦的冷水塘鱼剖腹去脏、除鳞洗净后，先挂起来沥干鱼身上的水分。然后截头除尾，将中间的鱼肉部分，先用精盐稍稍腌渍，然后用石块压紧放在一边，以便日后或红烧或粉蒸。再将鱼头、鱼尾置于青花瓷盆或搪瓷盆内，撒上精盐，浇上老水酒或料酒（此时要特别注意鱼头的受味程度），依旧把葱白、姜丝、水发香菇、咸猪油做作料，置于鱼头鱼尾处。先放到柴火灶或液化气灶上，急火猛炖十几分钟，然后用文火慢慢再焖上五六分钟（具体时间要根据鱼的大小而定，一般来说，炖到鱼眼发白无色时即可改用细火慢炖）。在翘首以盼的急切等待中，在弥漫着勾人口水的诱人香气里，乌黑发亮、味道鲜美的冷水塘鱼就可以新鲜出炉，让你一饱口福了。

上桌后的冷水塘鱼，肉质细腻，汤色像奶，黏稠如胶，吃过以后，人的嘴唇会有一种被黏住的感觉，黏性越强，说明鱼放养的年份越长，鱼的营养成分也就越高。因此，对人的滋补效果也就越大了。

婺源人吃冷水塘鱼，向来以鄣山顶村和十八里桃溪的坑头村最为出

名,其他如深藏在崇山峻岭中的沱川、浙源、大鄣山、段莘、溪头等乡镇的冷水塘鱼,无论从肉质、口感还是营养成分上来看,虽然也非常不错,但总的来说名气还是稍逊一筹。婺源,是一个没有工业污染的好地方,山清水秀,景色宜人,空气中负离子的含量,竟高达每立方厘米10多万个。

婺源放养冷水塘鱼的历史,据说可以追溯到南宋末期。当时,鄣山顶村有一个叫俞亮的村民,从山下买鱼回家到溪中“破鱼”时,一不小心,让几条还活着的小鱼跑到了村边的小溪里。当时,俞亮并没有在意,几年以后,俞亮在无意之中,突然发现,这条原本没鱼的山溪有了游来游去的鱼。于是,他就很刻意地进行观察,又把溪中的拦河坝用竹片给拦上,避免涨水时鱼儿顺势给逃走了。又过了几年,俞亮和村里的其他居民,一起将溪里的鱼捞出来,大家一同食用。在品尝的过程中,俞亮发现,这溪里的鱼和山下的鱼味道不一样,不但特别的鲜美,而且有“老寒腿”的人吃过以后,病症居然都好转了许多。

考虑到溪中捞鱼的不便,俞亮便沿河建塘,又把去山下买来的小鱼投放到水塘中,平时也割点草放到塘里给鱼食用,几年以后,塘里的鱼长大了,无论什么时候,都可以捉一条出来食用。村里的其他人,看到俞亮养鱼的效果不错,便也纷纷效仿起来。就这样,日复一日,年复一年,一传十,十传百,婺源其他村坊也相继效仿,婺源的冷水塘鱼,慢慢地便越叫越响,成为徽菜系列中的一绝。明朝宣德年以后,这种经婺源奇异山水养育的冷水塘鱼,竟然身价百倍,成了大内皇宫餐桌上的珍馐,成了婺源年年不可免除的朝廷贡品。

### 3. 骗鸡

说起骗鸡,如今的人大都很生疏,特别是自小生长在大城市里的人。城市人吃鸡,不外乎三种现象:一种是有时间也有金钱的人,他们从容地在菜市场转悠,甄选,直选到自己满意的鸡为止,然后回家细火慢炖煲汤喝。另一种是有钱没时间的人,他们一般是直接到宾馆酒店里去,点些什么辣子鸡、口水鸡、叫花鸡、红烧鸡、白斩鸡等之类的食品来应急。第三种人是没钱没时间又想解馋的人,他们一般都是通过熟食店、连锁店、大排档等,买一只烧鸡,就一杯饮料,一边赶路一边解馋。这三种人的吃鸡方式,表面看虽然不同,但实质上还是一样的:他们都是在被他人设计好的食物环境中被动地消费。

婺源人的吃鸡方式则不是这样。撇开宾馆酒店养鸡场不谈,在婺源,讲究饮食科学、注重养生保健的人吃鸡,一般在吃鸡之前,就将骗过的鸡,关进一个用竹篾编成的笼子里,然后在笼壁上放几个小孔,以方便鸡头伸出来吃食。一般来说,养几只鸡,就放几个孔,多放了会增加笼子里的亮度,不利于鸡的休息;少放了鸡又没有吃食的地方,鸡会



骗鸡



野雄鸡



因为争食而打架，消耗了体力。用鸡笼圈养起来的骗鸡，一般都要放在黑暗中，主人每天按时给鸡喂食喝水。等长到1斤多重的时候，再宰杀褪毛洗净，并将整只鸡切成小块，全部放在一个瓷盆中，撒上精盐，



炖土鸡

放点姜片，然后用盖子盖住瓷盆，以防止水蒸气落入盆中，影响鸡汤的香气和质量。先用大火猛蒸20分钟，然后再用小火慢炖20分钟。这样清炖出来的鸡，颜色金黄，汤清肉嫩，骨酥味爽，营养丰富。清蒸骗鸡做好了，鸡是炖好了，如何将这次炖好的骗鸡吃下肚还很有讲究。按照婺源的传统，一只鸡，连汤带肉，只能给一个人吃，其他人是不能参与分食的。因为按照老祖宗的说法，“不知道究竟哪块鸡肉对人最补”。因此，有的人家吃鸡，一般还会按照人头来点，几个人就杀几只骗鸡。

那么，什么是骗鸡呢？骗鸡，其实就是被人取出睾丸，失去生殖功能的小公鸡。这种骗过的鸡很奇特，长成后，母鸡头，公鸡身子。既不下蛋也不打鸣，阉割的目的，主要是让被阉割的鸡不再在母鸡群中“打雄”交欢，多吃多长肉，以备过年过节或不时之需。为什么要将公鸡给骗了呢？是因为没阉割过的公鸡，会经常和母鸡“寻欢作乐”，时间一长，不但身上的那点雄气不保，也因此会瘦得皮包骨头。因为它吃东西产生的能量还不够它在母鸡身上消耗的。所以，成年的公鸡，多不贪食而贪“色”，体重上长期变化不大。因此，在很多人家，为了过年过节多攒点鸡肉吃，除了留个别公鸡做种不骗外，其余的都会被骗了以后才喂养。

在婺源，大家有个约定俗成的定例，那就是骗鸡一般是不会轻易用来招待客人的。饲养骗鸡的目的，主要是用来给一家之中最要紧的亲人滋补身体的。众所周知，1949年以前，婺源一直属于安徽或徽州管辖，是古徽州“一府六县”的重要组成部分。地处崇山峻岭之中的婺源，