



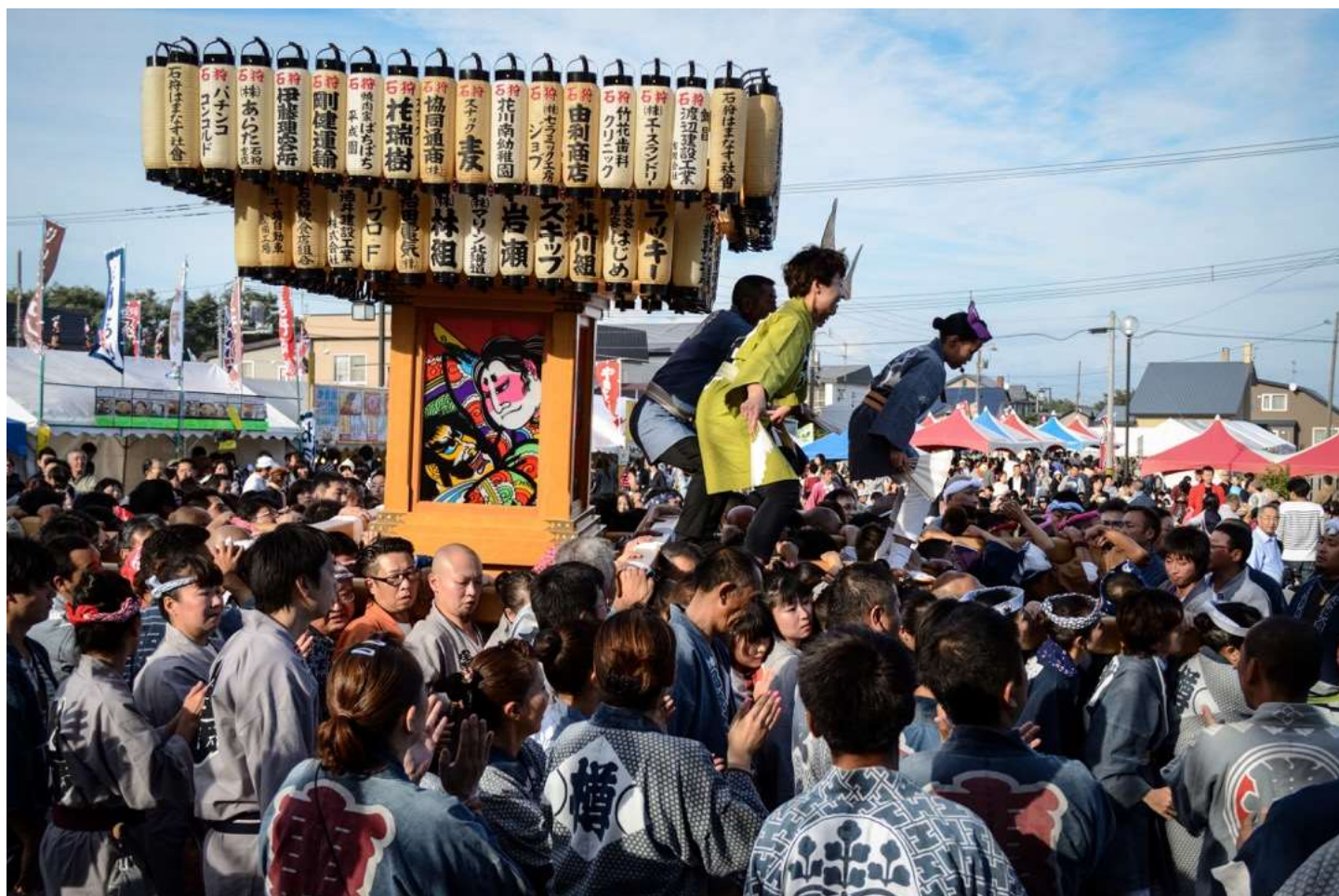
深度

北方有道产

石狩鲑鱼：北国悲欢岁月，尽收锅底

位于北海道的石狩川自大雪山山系的石狩岳发源，主要河道流经石狩市等22个市町村，最后注入石狩湾。扬名世界的石狩鲑鱼锅，正是由此地所产。

特约撰稿人 雨飞 发自北海道 | 2019-02-07



石狩鲑鱼节。网上图片

【编者按】日本北海道有着各式各色美食，让它成为许多旅客心中的向往之地。一顿美味的餐点看似色相肤浅，只能满足口腹之欲，但事实上，它是北国由雪地风土所孕育出的复杂滋味，每道都是“有故事的料理”，《端传媒》即将刊出在地写手雨飞的系列作品，说说每道“美食”背后的“道产”故事。

在北海道，秋天捕获的鲑鱼写成秋鲑，但读作“秋味（あきあじ）”，即“代表秋天的味道”。每到秋天，除了餐厅会提供期间限定的鲑鱼料理，北海道的超市冷藏柜也满满是鲑鱼的身影。常见的鲑鱼切片当然是必备品项，煮锅物用的アラ（通常会放入鲑鱼头、骨边肉和鳍边肉等部分）、生筋子（鲑鱼卵巢）和白子（鲑鱼精巢）等品项也是日常风景。生鱼肉之外，还有腌渍等其他加工品项可供选择，轻易就能享受鲑鱼美味。

说到北海道知名的鲑鱼料理，也许会有许多人会想到，曾被选进“农山渔村乡土料理一百选”的石狩锅。但至于石狩锅的内容，除了知道是放了鲑鱼的火锅，究竟有什么特别，又为什么要叫做石狩锅，可能也是满头问号。

石狩位于北海道的道央地区西部，与札幌市北边相邻。石狩（いしかり）这个地名是由原住民爱努语而来，一说是弯曲的河川（石狩川中游的说法），另一说是神祇以手指在大地描绘河川的美丽河道（上游的说法），还有一说是闭塞之意（因为河川弯曲无法看见上游），无论哪个说法都与石狩川息息相关。

被选入北海道遗产的石狩川，是日本第三长且流域面积第二广的河川。从大雪山山系的石狩岳发源，主要河道流经石狩市等22个市町村（列入支流则多达48个市町村），最后注入石狩湾。在铁路和公路不发达的时代，人和商品的移动，都相当倚赖石狩川的船运。

像是风靡一时的外轮船“神威丸”、“安心丸”、“上川丸”和“空知丸”，出现在明治17年（1884）前后，有石狩到桦户（现：月形町）、空知太（现：砂川市）和渔太（现：惠庭市）等航线，用于运输物资与乘客。后因石狩川时而干涸、时而洪水，又多漂流木和暗礁等原因经常停驶，导致使用者下降，营运状况每况愈下。明治35年（1902）由政府接手，补助石狩到江别、江别到月形和月形到札的内（现：浦臼町）三航线。随着公路和铁路的开发，水路的使用者逐年下降，直到昭和10年（1935），铁路札沼线（现：学园都市线）开通，石狩川航路才全面步入历史的舞台。

在这个历史背景之下，默默竖立在石狩川出海口导引船只的石狩灯塔，则是北海道现存最古老的灯塔——石狩灯塔。

石狩灯塔在历史上最早的纪录，是安政6年（1859），在出海口设立的长明灯。由于明治以降船只通行量上升，改为灯杆。后于明治25年（1892）才正式设置木造灯塔并点灯。为了弥补所在地标高较低的缺点，石狩灯塔的高度为日本第三高。明治41年（1908），由于海洋对灯塔的侵蚀加剧，改以铁为建材，打造全白的石狩灯塔。加上船只的远距离需求增加，将不动灯改为回转闪光灯。



《喜びも悲しみ幾年月（悲欢的岁月）》电影海报，图中后方为涂装为红白相间的石狩灯塔。网上图片

让石狩灯塔成名的，是昭和32年的电影《喜びも悲しみ何年月（悲欢的岁月）》。石狩灯塔将塔身涂装为红白相间的配色，除了因应彩色电影的需求，也方便使用者在积雪期辨认灯塔位置。其后经过多次涂装，最近一次的涂装在1991年，改为现在红白相间横纹各二的模样。石狩灯塔不仅是交通设施，更被当作石狩的象征，绘制在石狩边界的标示牌上头，迎接每位踏入石狩的人们。

除了交通要道外，石狩川也是鲑鱼性成熟后回游的主要河川之一，石狩川附近的居民也相当倚赖鲑鱼维生。根据历史记载，石狩当地曾因鲑鱼渔获量过少，造成当地的爱努部落饿死了两百多人。对于仅数千人居住的部落而言，这是相当惊人的伤亡人数。

从当地发现的考古文物推测，石狩一带捞捕鲑鱼的文化，可以上溯到约四千年前的绳文时代。1972年，在石狩市花川一带发现了红叶山49号遗迹。1995到2002年实施的挖掘调查中，在遗址挖掘出木制的渔业器具、石器餐具和料理器具等九万件文物，器物的年代遍及绳文前期后半（约五千到四千年前）、擦文时代（约八百年前）到江户时代后期（约两百年前）等时期。

其中，挖掘到一件约两千年前的木制渔具エリ，为日本现存最古老的木制渔具。エリ是将水曲柳或葡萄藤等木条以横竖排列，以葡萄藤等植物的树皮为绳索，将之固定为栅栏状，以数片并列插入河中，成为拦截回游鲑鱼的陷阱。一般木制品易腐，不易在土中长期保存。所幸石狩川一带河水温度极低，土中的木制品不易腐败，今日我们仍能一窥绳文生活样貌。

除了传统的エリ渔法外，江户时代以降，渔民还会使用流刺网、地曳网（牵罟）和定置渔网等渔法来捕鲑鱼。江户时代宝历年间，石狩的鲑鱼渔获量约占全北海道产量的三分之一。透过北前船运到本州的石狩产鲑鱼，是众所皆知的高级品，通常作为礼盒之用，石狩也因鲑鱼产量为大众所知。

明治时代，石狩地区进入鲑鱼渔业的黄金期，最高纪录是明治15年年捕148万尾的纪录。当时石狩人口仅六百人左右，但产季时会有约两千人的外地渔工至此协助作业。鲑鱼之镇石狩因此声名远播，不仅渔业，石狩在当时还是北海道商业和文化的重镇。



北海道知名的鲑鱼料理：石狩锅。图：Getty Images

因应开拓使的产业振兴政策，明治10年（1887）官方在石狩开设了开拓使罐头工厂（开拓使石狩缶詰所），以鲑鱼口味为主，旁及牡蛎、鹿肉和牛肉等多种口味的罐头。因为日本国内内需较少，多出口到欧美市场。

然而，滥捕也导致许多问题，石狩川的渔获量到明治后期开始急速减少。到昭和27年（1952）前后，虽然以资源保育为由，禁止了流刺网等渔法，但河川污染日渐恶化，到昭和49年（1974），鲑鱼的年捕获量只剩下有纪录以来最低的520只。

直到昭和40年（1965）前后，《水质保全法》、《工厂废水规正法》等公害相关法律才被制定。在昭和45年（1970），开始针对企业在石狩川的废水排放进行规范，力求恢复石狩川的水质与鲑鱼资源。并于平成16年（2006），合并石狩及其周边的地区渔会为“石狩湾渔会（石狩湾渔业协同组合）”，进一步强化渔业资源的永续。

直至今日，石狩湾的鲑鱼产量虽不若以往，但仍是一大渔场。

鲑鱼既是食粮，更是形构当地文化样貌的重要元素。从前石狩川中有许多鲟鱼，古时候的石狩居民将鲟鱼认作鲨鱼，认为鲟鱼会阻扰渔民捕捞鲑鱼。当地将鲟鱼神格化为鲨鱼神，并将其视为石狩川的主人，希望透过祭拜鲨鱼神，来祈求鲑鱼丰收和航海安全等。一般认为这种祭祀鲨鱼神的信仰，是源自爱努文化，混合了和人的信仰，成为当地独树一帜的信仰。

被列入北海道指定文化财的石狩金龙寺，寺中所供奉的龙神妙龟菩萨鲛神像，即为一例。另一例则位于石狩市内最古老的建筑、道央地区最老神社——“石狩弁天社”内供奉的妙龟法鲛大明神。居民以酒祭祀，祈求鲨鱼神约束鲨鱼，好让当地鲑鱼丰收、渔民航海安全与商业繁盛。石狩弁天社的鲨鱼神信仰，也在2007年被指定为北海道的有形民俗文化财，时至今日仍由当地的渔业业者持续供奉。



石狩市。网上图片

说到石狩的鲑鱼料理，虽然今日石狩锅声名远播，但在物流不发达的江户时代，石狩地区的“寒盐引”才是高级品中的高级品。寒盐引使用十月左右捕到的鲑鱼，且仅使用拔除精囊的公鱼，以盐涂抹鱼身三至四次后，用草席覆盖鱼只避免吹到风，并以这种盐渍状态保存三个月。进入大寒后，将鱼身浸泡在水中进行约十天的除盐作业后，一只只仔细地吊在户外风干一至两周，最后移到室内再风干两个半月。

寒盐引得耗时半年才能做成，在当时是能用来进贡给幕府的高级品。在近代冷藏与物流技术发达下，作业繁复的寒盐引逐渐消失。近年在石狩当地的水产加工公司和观光协会的努力下，终于复刻出依循古法制作的寒盐引，并在前年开始贩售。

与寒盐引相比，石狩锅则平民得多。目前的主流说法认为，石狩锅的原型是明治时代的渔夫料理。许多渔夫会在休息时间或结束渔捞后，以新鲜鲑鱼、豆腐和蔬菜等材料煮成热味噌汤来慰劳自己。在当时还没有“石狩锅”这个名称，通常称为“大锅”、“鲑锅”或“台锅”。

战后，到港口观看牵罟捕鱼（利用鱼群最密集靠岸的时候，以一艘舢舨将由曳地网撒到海里，而曳地网的两端则固定在岸边，鱼群被围住后，再由岸上数十人协力将鱼网拉上岸）的观光形式在全日本大流行，石狩当地苦于渔获量下降，许多渔家改做观光牵罟，大量观光客也因此涌入石狩。在牵罟活动后，观光客到附近店家坐下，必得来上一碗招牌的鲑鱼味噌汤。

不知道是否因为石狩湾海岸即使夏天也冷得刺骨的海风作祟，观光客在被寒风吹得七荤八素后，热腾腾又香喷喷的鲑鱼味噌汤格外美味。肥美的鲑鱼、鲜甜的蔬菜和浓郁的味噌，三位一体且缺一不可的这碗鲑鱼味噌汤因而爆红。地方为了广传，给这个渔夫料理取了“石狩锅”这名称。“石狩锅”在昭和58年被列入《广辞苑》中，以“北海道乡土料理”为全国所知，而石狩的鲑鱼小镇形象也再次深植日本人心中。

观光极盛时期，石狩一带有超过十家提供石狩锅的餐饮店。石狩川河口附近的餐厅“金大亭”，据说是最早开始将石狩锅当作商品贩售的店家。金大亭所提供的石狩锅，是以渔夫料理为原型进行调整。像是在烹煮汤头里，加入山椒抑制鲑鱼的腥味，以及在火锅中，大胆使用当时还没那么普遍的西洋蔬菜（高丽菜和洋葱）等手法而著名。



石狩市的鱼市场。网上图片

金大亭创业于1880年，是北海道少见的百年老店，外观是相当有历史感的木造建筑。除了招牌的元祖石狩锅外，提供约十七种的鲑鱼料理。常见的像是烤鲑鱼、腌渍鲑鱼卵丼饭和烧烤白子是当然，前文提到的珍品寒盐引和北海道的地方特色料理饭すし（又称饭寿司，混合饭、生鱼、蔬菜和米麴进行乳酸发酵的料理）也有提供。因为是鲑鱼产地，稀少部位的料理如腌渍肾脏（メフンの塩辛）和醋渍鼻梁软骨（氷头脰）也能吃到。爱努的鲑鱼料理ルイベ（将鲑鱼肉直接冷冻，在冷冻状态下切片上桌，并在完全解冻前食用）也在菜单之中。鲑鱼的千滋百味，尽在一桌之中。

“石狩锅”的远近驰名，即使在海外，也有许多店家提供以“北海道石狩锅”为名的火锅，不免给人一种北海道人到处都是石狩锅的感觉。但石狩锅的定位比较接近乡土料理和家庭料理，偏重在石狩一带而非全北海道，即使到了北海道，在石狩以外的地方，“石狩锅”通常以秋季期间限定菜单的形式出现，其实不容易在餐厅吃到。

但别灰心的太早！石狩锅其实是自由度很高所以非常容易做的料理，即使人不在北海道，只要入手基本要素：生鲑鱼（未经腌渍）、高丽菜和味噌，就能做得出来。先以昆布高汤做底，加入需费时炖煮的蔬菜后煮到沸腾，加入味噌（可随喜好选择红或白味噌，混合使用也可以）与鲑鱼炖煮到入味即可。

鲑鱼的部分通常会先把鲜味的来源アラ（鲑鱼头、骨边肉和鳍边肉等部分）下锅炖煮，待鱼汤熬成，才放入鱼肉切片。比起鱼肉，アラ才是石狩锅的灵魂。

在蔬菜方面，日本的锅物通常会放大白菜，石狩锅则强调要放高丽菜。放高丽菜的原因，据说是因为石狩的高丽菜产量极丰，而石狩锅的原型是简易乡土料理，自然以容易入手的材料为主，高丽菜也因此取代了大白菜。

除了高丽菜，还会放入其他当地盛产的蔬菜，如马铃薯和洋葱等，但要放入什么蔬菜是没有严格限制的，锅物里常见的笋子、大葱、胡萝卜、白菜、白萝卜或菇类都有人放。虽然石狩锅会强调使用高丽菜，但若真放了大白菜，其实也不会怎么样。石狩锅，就如石狩湾般广阔，能纳百菜。

汤头方面，除了打底的昆布和味噌外，也可以加入一些牛奶或小块奶油提味。以奶制品的浓醇香，将鲑鱼汤头变得温和且更添香气，滋味更上一层。若冬日严寒想要滋补，也可以在汤头里加入现在很夯的酒粕，让汤头越煮越香浓，从脚底暖到心里。

石狩锅还有个秘密吃法，只有在家自炊的人可以一探究竟。

份量上稍微煮得多一些，将当天没吃完的汤料冷藏隔天再加热，如此一来，石狩锅变得更入味也更美味。收尾放入面条同煮或放白饭和鸡蛋做杂炊，滚沸的面条和米粒吸满汤汁。在前一日尝过的鱼鲜菜甜之上，更添脂浓咸香，一口尽收肚里。

北方有道产

北海道

日本



热门头条

1. 墙外百科墙里人：中国大陆的维基编辑们
2. 办政府，是门好生意：我申请了一张“台湾民政府”身份证
3. 【图解】华航罢工争的“疲劳驾驶”是什么？欧美航空法令怎么做？
4. 究竟谁是我妈妈：为什么在香港，孩子都跟外佣长大？
5. 杨一峰：韩国瑜市长，高雄宣传片，问题在美学
6. 台北国际书展2019：“独立”精神给书展大卖场带来了什么？
7. 中共元老李锐逝世：唯一忧心天下事，何时宪政大开张
8. 《流浪地球》评分攻防战：“弥赛亚情结”与另类民主实践？
9. 小端网络观察：台湾同婚专法上了微博热搜，关注破3.9亿
10. 朱令的二十五年：（四）看似获得“庶民的胜利”，却是惨胜，甚至没有赢

编辑推荐

1. 香港丁权案关键：“传统权益”论述从何而来？
2. 罗钧禧：古巴修宪公投，一夜醒来就是市场社会主义了吗？
3. 【独家】戴晴撰文：李锐与三峡工程
4. 跨国搬家故事：他们帮助“老外”离开中国
5. NeoGeo mini：SNK 会社及街机文化盛衰史
6. 奥斯卡大预测：影艺学院能跟上这个时代脚步吗？
7. 关于爱，Erik Olin Wright教我的事
8. 那一年差点被罢工封杀出局的奥斯卡：蝴蝶效应可以多离奇

9. 影像：烟火渡元宵，台南盐水蜂炮

10. 【重温】专访马若德（麦克法夸尔）：文革是毛对自己和中共体制的颠覆吗？

延伸阅读

造访北海道，品尝比哈密瓜还要甜的熟成马铃薯

如果愿意坚持，沉睡一个冬天的马铃薯，就能脱胎换骨、创造新价值；而生命有太多柳暗花明，值得这样的等待。

什么是北海道式的生活风格？在烧肉之乡办一本慢杂志

《Slow》将杂志定位在“挖掘更多北海道生活中的美好”，深入北海道大小城镇，寻找值得分享的动人故事或梦幻商品。

天凉了，来碗牛肉汤：台南牛肉汤的料理、享用与起源考

在热烫的牛骨汤头中，放入当场片好的温体牛肉，原本深红的肉片，因为高温瞬间变成蜷曲柔软而富弹性的淡粉红色。

鄂霍次克海畔小城冰壶队，“刷”出全日本流行金句

在日本的国境之北，一群热爱故乡的职业选手、一面“史上首见”的冬奥奖牌与女子冰壶队员的灿烂笑容，将一句北海道方言推送为全日本的流行语。