

The Leading Discovery Magazine of China

DEEP

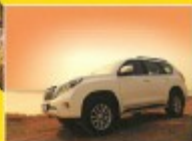
中国科学探险



暴君还是英雄  
隋炀帝



长崎海洋捕捞之道  
桃花坞年画四百年  
意料之外的西雅图



尊享 一汽丰田普拉多



Discovery 巨齿鲨



DEEP LIFE 激情世界



正在发掘中的隋炀帝墓，摄影/段元次

## 48 隋炀帝：暴君还是英雄？

### 48 特别策划 ———— 隋炀帝：暴君还是英雄？

没有读透隋炀帝，你压根就没有读懂中国历史。隋炀帝身上聚拢了人类史上独一无二的悖论：他既是中国建功立业最多的皇帝，也是被抹黑最多的皇帝。刚愎与政变，暴君或英雄，隋炀帝注定不是中国文明进程的匆匆过客。若论帝王对后世的影响力，无人能超过他。他的经历，任何人都无法复制，包括唐太宗。撰文/雷东军 摄影/郑衍庆

### 96 发现世界 ———— 海洋之鲜 自然之道

日本是水产大国，长崎县以优良的自然条件和丰富多彩的水产品最为出名。从环保捕捞到活杀技术，从高效流通到天窖存放，是长崎县水鲜的保鲜之道。从控制捕捞量，跳出捕捞从业者规模，到严格执行海水养殖企业标准，长崎注重海洋生态的保护，对渔业资源取之有度，让日本近海始终鲜味十足。撰文、摄影/张波

### 110 遗产档案 ———— 桃花坞年画：东方古艺之花

“爆竹声中一岁除，春风送暖入屠苏。千门万户曈曈日，总把新桃换旧符。”每年春节，中国的家家户户都会张贴春联和年画，祈求新的一年吉祥如意。苏州桃花坞年画已有400多年的历史。它是精雕细刻的艺术画卷，也是美好愿望的民俗信仰；它流行于中国，也远销世界，对日本的浮世绘艺术产生了重要影响，被誉为“东方古艺之花”。撰文/雷虎 摄影/阮传菊 供图/桃花坞年画博物馆

### 122 自驾 ———— 梦回桃花源

一汽丰田新PRADO普拉多西南秘境快乐之旅 2013年12月20日，我们驾驶一汽丰田新PRADO普拉多，从北京出发，以10天穿越10个省市，行程8000公里的难忘经历，结束了本次一汽丰田新PRADO普拉多西南秘境快乐之旅。



110



96

## Special Feature

82

## Emperor Yang of Sui, Dictator or Hero?

If you can't understand Emperor Yang of the Sui Dynasty, then you can't understand the Chinese history. In him, all kinds of paradoxes could be found. He was at the same time the emperor with the greatest merits and the emperor with the worst reputation. In view of the schemes and coup centering around him, he's not meant to be a mere passer-by in the process of Chinese civilization, whether a dictator or hero. It's safe to say that his impact as an emperor was the most influential to his following generations. His life experience was so unique that even Emperor Taizong of the Tang Dynasty was paled in comparison. *Article by Lei Dongjun; Photographs by Qiu Yanqing*

## Heritage

96

## Ancient Oriental Art of Spring Festival—Pictures of Taohuawu

Every spring festival, Spring Festival couplets and Spring Festival pictures will appear on the gateposts or door panels of every Chinese household as a token of people's wish for a new year of peace, health and wealth. Spring Festival pictures of Taohuawu, Suzhou, has enjoyed a history of 400 years. It is an exquisite form of art projecting common folks' fond wishes. Regarded as an Oriental Ancient Blossom of Art, it became popular in China but exerted great influence over Ukiyoe, a kind of Japanese painting. *Article by Lei Hu; Photographs by Ruan Chuanji; Photographs by Taohuawu Museum*

## World

110

## Japan's Fresh Offshore and Nakasaki's Green Marine Fishing

Japan is a leading country in aquatic products, with Nakasaki's excellent natural fishing grounds and great variety of aquatic products as the most famous. The fishing industry of Nakasaki has its own ways to keep fish fresh, from its environmentally-friendly fishing methods to live-killing devices, from the highly effective circulation methods to sterilized ways of preservation. The amount of fishing and the number of people in the fishing industry are both limited. Besides, aquaculture businesses have to follow a stringent standard. Nakasaki's efforts to conserve the marine environment and limit the usage of fishing resources have ensured the offshore freshness of Japan. *Article and photographs by Zhang Du*

编辑/胡云焜 装帧/Stephen Fink





# 鲜 自然之道

海洋之

## 日本长崎海洋捕捞业的环保之路

日本是水产大国，长崎县以优良的自然渔场和丰富多彩的水产品最为出名。从环保捕捞到活杀技术，从高效流通到天蓄存放，是长崎鱼市的保鲜之道。从控制捕捞量，限定捕捞从业者规模，到严格认定海水养殖企业标准，长崎注重海洋生态的保护，对渔业资源取之有度，让日本近海始终鲜味十足。



一种叫做圆头鱼的平头鲨，长鳍的海洋物种自始至终情况  
一样，目前已经处于濒危灭绝的边缘，渔民数量减  
少，捕捞产量减少，捕捞船只规模缩小，海洋生态链复杂中。





中国最大的鲑鱼加工厂采用先进的冷冻技术，因为这是  
保证新鲜鲑鱼品质、食用安全和防止细菌滋生及发  
酵的关键。图中是正在加工的鲑鱼，品种为太平洋鲑，  
20—30厘米长的鲑鱼是最佳食用鲑鱼的最佳品种。

# “鲜”

字是鱼字旁，说明古人认为鲜美自然离不开水。相比中国人巧夺天工的浓烈烹调艺术，日本的哲学思想，在渔业捕捞和海鲜加工上的体现就是“鲜”。日本人看重食材本身味道，中国人更看重烹调的技巧。

在新鲜的状态下分类后，发往日本国内以及中国、韩国等地。

东长崎上市的自然鱼类品种众多，堪称日本第一。其中，在长崎的周边海域，以及与中国一直接壤的东海湾所出产的竹荚鱼、加吉松鱼、鲷鱼、鲷鱼、真鲷、鲷鱼，就是长崎的代表性鱼类。

类，鱼市可说是冰与天国的鸟等。在卫生的环境下处理水产品，在水产处理得天花乱坠的卖场，可以简单地说，是陈列、包装网等五花八门的销售方法使品种更多的自然类。

同时，长崎鱼类还生产安全、安心、优质的奇地鱼、加吉松鱼、玉条鲷、真鲷、红鳍东方鲀等均是长崎代表性的养殖品种，它们不仅是在良好的环境中培育的，而且可详细确认其成长、饲料、药物使用等的记录数据。这样可以满足消费者对水产品安全安心的要求。同时长崎海域还进行着中国大陆和香港消费者喜爱的七带石斑和真鲷品种的养殖技术研发。

17世纪末，长崎渔业因国内外的需求而点繁盛一时，鲷鱼、干抛鱼等高级水产品成为后一样的“奢侈品”。《东洋传》“出口中国及其他国家，并随社会生活的不断进步和发展，消费者需求的不断提高。1948年长崎渔业株式会社正式成立。现在，长崎鲜鱼不仅畅销于日本国内，从2005年11月开始，它也以空运方式向中国出口。长崎渔业株式会社从2008年2月起先后在上海和北京设立了长崎水产品总代理店等，成为介绍优质、新鲜、美味的长崎水产品的窗口，

长崎鲜鱼开始增加销售本土国内等销售点的数量。

鲜鱼从日本空运来西运到上海，保持“新鲜”是关键所在。长崎渔业株式会社综合企划部部长吴永平介绍说，这个供应链的“新鲜”程度高的原因是从供应商到卖出要求不超过48小时，要让消费者品尝到长崎鲜鱼的美味口感。

鲜鱼自有其一套特殊的流程：首先，转运上来的鲜鱼立即将其“活杀”，同时“感气”其神经系统，让其依然不能动弹，但身体细胞组织还是保持“活”的状态，然后实行特别的保鲜措施中，利用冰水而向冰水保持鲜度，在确保安全的前提下，和鲜鱼的速度进行冷冻，以实际的保持其鲜度，使鲜活的长崎鲜鱼第二天就能送到中国消费者的餐桌。

“在高速运转中，使用的冰块与其保鲜水都对保持鲜鱼的鲜度起到了相当大的作用”，吴部长介绍说。而在长崎鲜鱼，每周3次空运到上海，每次运送约1吨左右，日常对中国出口鲜鱼的种类是12种，包括深受中国消费者喜爱的加吉松鱼、竹荚鱼、真鲷等。

如果说长崎鲜鱼是“鲜”字，那么长崎县渔业“诚”字，安全安心的长崎鲜鱼与顾客的长崎人已经做好了准备，迎接中国消费者的好评。每次出口之前，长崎县政府都对出口水产品进行严格的检查后，出具日本鲜水产品原产地证书和放射性物质检测合格证明书。在进入中国市场前，还要接受中国出入境检验检疫局打打检验检疫。多种措施在保证消费者安全、放心食用的同时，长崎鲜鱼本身的优良品质也为其赢得了非凡的人气。

“鲜”字是鱼字旁，说明古人认为鲜美自然离不开水。相比中国人巧夺天工的浓烈烹调艺术，日本的哲学思想，在渔业捕捞和海鲜加工上的体现就是“鲜”。日本人看重食材本身的味道，中国人更看重烹调的技巧。



长崎鲜鱼从凌晨3点就开始开始鲜鱼加工。鲜鱼、加吉松、真鲷、鲷鱼，一运到长崎早晨7点发布。通过保鲜后，海鲜产品到日本各地销售(左)。而在鲜活的鲜鱼总代理店和香港鲜鱼总代理店中，每个保鲜箱都附有冰水和其他保鲜措施等。这二十个保鲜箱统一，足有几十个，即为长崎(左)。





对大的一级黑鱼，是以深圳白木盆的生态养鱼法养殖(以爱智一草鱼为例，  
体长仅两米，颜色鲜亮，肉质富有弹性，嫩滑软，在这里捕获的每条约200斤，品  
种全部有金枪鱼、鳕鱼、草鱼、成鲷科、竹荚鱼、鲑鱼、沙丁鱼、秋刀鱼等。







和城鎮上切實的發展相輔，在這些年裡，因為這些魚的到來，使得這些漁民的生活也發生了巨大的變化。這些漁民在這些年裡，因為這些魚的到來，使得這些漁民的生活也發生了巨大的變化。這些漁民在這些年裡，因為這些魚的到來，使得這些漁民的生活也發生了巨大的變化。

# 长崎

渔业可说是日本海洋渔业的一个缩影。捕捞配额持续减少，渔业船队收缩，严格控制水产养殖的规模，注重海洋生态保护，多方关系逐步寻找到一个平衡点。这或许也是中国海洋渔业未来发展的一个方向。

长崎制鱼之所以能行得通，除了他们独特的保鲜之法——将市场的鲜鱼当天买回水，再经严格的工序操作——将鲜鱼采用标准系统企业认定保鲜，也与他们对于海洋生态环境的保护、渔业资源的合理开发息息相关。

吴水平介绍，长崎作为日本的重要渔业基地，在二战后经济重建中发挥了重要作用。上世纪50—70年代，长崎的大马力拖网渔船曾发展到9000多艘，为供应日本人的动物蛋白供应起了很大作用。后来日本加入联合国海洋公约，从2000年起经济区域扩张，拖网的捕捞区域缩小很多。现在长崎拖网一年的鲜鱼总产量仅为6万吨（长崎县的年捕捞量为27万吨）。

而中国的渔业生产起步比日本早，发展后的产量，渔船数量庞大，早是一个舟山渔场一年的捕捞量就超过50万吨。过度捕捞和近海污染使得中国的渔业资源急剧枯竭。现在的捕捞船只和渔船数量，早已超过过海洋的承载能力。近年来，中国渔民相继在智利、韩国和日本等国为时约半年时间被查封，其原因是中国的渔船就在于中国近海的渔业资

源的枯竭，迫使渔民不得不打擦边球，不得不漂洋过海。

“日本的渔民严格遵守法律规定，捕鱼配额是一定吨，而且网眼大小、只能捕大鱼，所以一些中国的渔民采用3层网，由大到小，一网到底能冲公鱼，大小通吃。”吴水平曾给这个长江苏态的一位研究员

类的学者做官员，后来却到日本留学后留在日本发展。他对初期的社会现实就感到非常关心，他说：“这样下去渔民自己就撑不起网来也破产了， equal, 再苦再累再东奔西跑，都面临过网破网烂的困境。”

在长崎鱼市场看到码头，我们观察了西数渔网渔船回港卸货的全过程。要卸货的渔船码头，渔船的灯火白昼亮起，船机启动后，渔民打开引擎罩，呈现足速和船身。为了便于运送到岸，渔民先用水管向船舱里灌水，船上的吊钩把网兜吊起拖离船舱后落下来，改成在空中倒人网头的一个接收器，再其立即通过过滤网后进入传送带，再由传送带的工人从里面捞，然后这些鱼就按规格分装称量。

这些大部分都是30厘米长的网鱼，主要是作为养虾金枪鱼的饲料卖的。长崎渔市场的鲜鱼一般是当天拍卖，几十家批发商到场竞价，负责主持拍卖的工作人员于报价时，报鱼名和吨价都报供，拍卖理念会同时地走上一排报白表，在拍卖成功的商家立即把自己的标签贴上去。鲜鱼卖价和吨价是每斤约每公斤3800日元，金目鲷鱼和高尾是每公斤1900日元，红尾鱼是每公斤1200日元。当然，如果它们两天内能运往上海，

零售价格要上另20—30%。

长崎渔业发展协会理事长山内一弘说长崎鱼市场著名的老种鱼，他的父亲是在1967年创立丸美食品，是当时市场中第一家采用冷冻保鲜的企业。2000年，山内一弘正式接手企业后大举开拓，除了继续编写市场批发外，还直接针对超市开设零售专柜，就是一条线的消费者，也很快就能尝到新鲜之味在于面对消费者而需求来下功夫。

山内一弘称希望来调整经营，春天是网兜网起时，夏天是取网头好卖，秋天一定要多进鱼，冬天呢，当然是鲫鱼的大卖之日。现在，山内一弘和儿子一起努力协作，把生意做得有声有色。丸美食品一年的批发总销售额达12亿日元，超市销售的年销售额也到了8亿日元。长崎山内一弘这样的长崎渔业批发和零售商已经进入预定的生活和事业发展轨道，很少会有大起大落。

长崎县一直在积极保护海洋环境，有效管理和利用水产资源，致力于可持续发展的重要支柱产业。长崎渔业可说是日本海洋渔业的一个缩影，捕捞配额持续减少，渔业船队收缩，严格控制水产养殖的规模，注重海洋生态保护，多方关系逐步寻找到一个平衡点。这或许也是中国海洋渔业未来发展的一个方向。

中国驻长崎总领事馆总领事李文庆先生说：“长崎不仅在地理上跟中国很亲近，在历史上更是与中国交往悠久。”长崎县政府多年来为中日友好关系的构建不遗余力，作为一本渔业的友好邻居，相信今后，越来越多的长崎海洋渔业会走进中国百姓，满足人们生活需求的同时，也愿两国友好关系的持续发展。

“鲜”是日本海洋渔业业的讲究，但鲜”的精华不在于要有良好的海洋生态环境来保障，反之不存，毛鱼何鲜？

文汇报 记者 陈颖 通讯员 李庆



新鲜的种类和数量，然后会运往上海，只几分钟时间，几吨鱼的主人就确定要运往上海的价格。但此时的鲜声却与鲜声是最佳保鲜的(上)。鲜鱼是日本人最喜爱的食物之一，鲜鱼保鲜的卖点，是以自然之味著称的洋本和的重要品牌(右)。

