

# 重访日本灾区 山东协和职业技术学院特约报道



东北部堪称日本的“鱼米之乡”。宫城县的石卷港，以及周边的女川湾等地，占据了整个日本捕鱼量的四成以上。也就是说，日本餐桌上的每两条鱼中，就有一条来自这一带。2011年3月11日后，一切尽成历史。如今日本的鱼虾依然源源不断地上桌，只是再也尝不到那熟悉的味道了。



▲石卷市船户地区，搜索完毕的告示。

## 弥天腥臭笼罩渔港

石卷港的岸边，本来是一溜儿的渔行。昔日，这里往来的水手轮渡川流不息，大量的活鲜水产从船舱里搬出来，在渔行里冻起来，发往日本各地。

而今，一切都变了。几乎所有的渔行都面目全非，只能约略看见残破的招牌。横七竖八的钢架下边，再也不见半点鲜活的气象，带着锈迹的污水流在地上。

每间渔行里，都有鱼虾腐烂的味道。而在一座码头旁边，工人们正将渔行仓库里翻出来的盒装鱼虾重新分拣。小型货车把一盒盒的海货堆在路边，工人们将湿透了的包装盒扒开，取出里面已呈糜状的鱼虾抛在一旁，然后将外包装放在一起。鱼虾等可以降解的物质单独处理，外包装可能被焚烧掉。

“小纸盒里的往往是虾或者带鱼，大的泡沫包装箱里通常是翻车鱼等大一些的鱼类。”一位工人说。这些曾经的珍馐美味，如今成了垃圾。工人们说，海啸之后，石卷港大多数沿海渔行都没能逃过劫数。房舍被摧毁之后，冷库里的鱼虾却保存了下来。由于电源断了，无人过问的鱼虾渐渐变质，造成了如今弥漫在海港上空的腥臭味。

## 修复尚需两三年

小池几世先生是小池渔业的一位管理人员。他们的渔行和渔船，在这次海啸中同样遭受了损失。如今，作为石卷渔业复兴协会的一员，他感觉自己肩上的担子非常重。

小池告诉记者，每天从各家渔行里清理出的变质鱼虾多达500吨，“很多店员都在海啸中遇难了，我们无法得知库存的确切数量。粗略估计，仅是库存鱼类的损失，就在5亿日元左右吧。”

仅仅将石卷港变得清洁显然

远远不够。即便所有的渔行都能得到重建，石卷港的元气也难以尽数恢复。小池说，最难以捉摸的是石卷港的地势。这次强震海啸的破坏力之大令人震惊，海水摧毁了渔行，而地震造成了石卷港地面下沉，这才是最大的隐患。

“这不再是那个安全的码头了。”小池先生告诉本报记者。由于地面下沉，靠岸的渔船有可能会出危险，因此要想完全恢复码头的功能，必须在建设部门测量后进行完全的重建。而这个过程，或许会持续两三年。

## 最难重建的是信任

初夏时节，原本是石卷港最为繁忙的时光。每年的这个时候，石卷港的水手们会亢奋得彻夜不眠。在有些地方，还会出现几十条船、数百人共同参与的大规模围捕，巨大的渔网在海底渐渐收紧，成吨的玉筋鱼被拉到甲板上，装进鱼舱里。更有善于生吃海鲜的水手，就在船上享受第一份鲜美。

但如今他们的工作，不再是抚摸这些活蹦乱跳的鱼儿，而是和黏稠的腐臭浆液打交道。他们无法计算自己的收入，却必须清点自己的损失。

小池说，眼下的困难固然相当大，但最难重建的，是人们对石卷港，以及整个日本灾区渔业的信任。“因为核辐射的阴影，很多国家都禁止渔船前往日本沿海捕鱼，石卷港已经很久没有看到外国渔船了。”

造成这种情况的原因有多个方面，首要的或许是珍惜船员的身体健康。更重要的，或许是他们不再信任石卷港这片海洋，以及这里的水产。只因福岛的核废水，的确排进了海里。

临别时，小池几世提到，地震前有五六百名来自青岛和烟台的中国研修生在石卷港服务，现在他们都回去了。“我希望有一天能够再见到他们，在新的石卷。”

# 石卷港：每天倒掉500吨鱼虾

## 日本“渔乡”重生路漫漫

文/本报特派记者 李康宁 片/本报特派记者 周青先



▲石卷港，工人们在将已经腐烂了两个月的鱼类分离处理。

# 福岛核电站一抢修人员猝死

## 滨冈核电站已关闭全部反应堆

**据新华社电** 日本福岛第一核电站一名抢修人员14日上午突感不适，不治身亡。这是这座核电站发生辐射物质泄漏以来首名抢修人员死亡。按照运营商东京电力公司的说法，该男子年过六旬，并非死于过量辐射，也没有外伤，

死亡原因还有待调查。

东电介绍，这名作业人员13日开始进入福岛第一核电站，按照规定每天作业3小时，主要从事器材搬运等体力活。这家电力巨头称，其他作业人员没有抱怨健康问题。东电14日晚些时候承认，

猝死男子晕倒时，普通工人、工程师等抢修人员临时居住的抗震楼内没有医生。

此外，日本中部电力公司14日宣布，静冈县滨冈核电站5号机组当天完成“冷停堆”，至此，这座位于“地震高危区”的核电站关闭

了全部反应堆。预计5号机组反应堆15日凌晨将进入稳定的“冷停堆”状态。滨冈核电站共5台机组，1号和2号机组使用期已过，处于“废炉”状态；3号机组正接受定期检修，中部电力宣告不再运转；4号机组13日已开始关闭。



▲石卷雄胜公民馆，一辆大巴车被抛上了房顶。

## ○记者手记

### 当真如鲠在喉

李康宁

吃鱼，从来是个讲究的事儿。

曹操跃马扬鞭之余，也知道松江鲈鱼是四鳃的。苛刻无趣如贾岛，也会一遍遍强调“食鱼贵在鲜”的道道。郓城的小吏宋江，一口尝得出浔阳江鱼汤的水平。

而日本人更高明，几乎是世界上最会吃鱼的国家。早在无文字记载的时代，他们便把水产当成佳肴，吃剩的壳堆成山的“贝冢”，被看做饮食文明的象征。从来没有什幺可以阻挡日本人吃鱼的欲望，除了这次。

“3·11”大地震的震源就在宫城东部，受灾最严重的也是这一地区。一场海啸，几乎毁尽了沿岸渔港渔船，而福岛核电站向太平洋倾倒污水，更是让这片海域遭遇了放射性污染。

海捕海钓不能做了，海水养殖户也跟着遭殃。因为产品根本卖不动，很多养殖户将扇贝牡蛎捞出来，晾在海滩上晒死，然后把壳穿成一串串远走。东京电力公司以及日本政府，或许会给他们一些赔偿，但以后这片海究竟还能不能养育他们，实在是个问题。

当然，即使在宫城地区，超市里的鱼类还在卖。肉质细滑的三文鱼片，蘸上芥末酱油送进嘴里，满口的舒爽，这种感觉是追求完美的日本人所无法拒绝的。不少日本市民依然会选购鱼类食品。当然，很多鱼肉包装上，都着重写上了产地——来自日本西海岸。

渔业带来的损失，不仅体现在渔民身上。往年日本春假的时候，这里的活鲜水产带动了一批前来尝鲜赏花的游客，如今彻底踪影不见。当地的旅游业也为之一萎靡，鱼虾乱跳熙来攘往的日本东北海岸，从此死气沉沉。

日本渔民非常不满官方的态度。东京电力公司直到向海水中排水之前两小时，才向福岛渔业协会发布了消息，而且是通过传真发送的，几乎相当于“先斩后奏”。而他们后来解释说，这些放射物经过海水稀释后，不会影响鱼类的食用价值。

但来自另外一个美食国度的研究报告否认了这一说法，法国辐射防护与核安全研究院发表报告指出，以微粒形式沉淀到海底的放射性物质有可能造成长期污染，有可能在日本近海沉淀，并有可能在鱼类体内富集，需要长期进行监控。

也就是说，这一地区捕捞的鱼类，体型越大越肥美，体内的放射性物质可能就越多。人们常用“如鲠在喉”来形容做决定的艰难，如今一个福岛核电站，成为卡在日本咽喉的最大的骨头。

吃鱼，确实是个讲究的事儿。