

无塘不西溪



寒风起，鱼鲜肥！当冬日的晨雾散开，芦花胜雪，一场延续千年的古老渔事——干塘，便在西溪湿地如期上演。市民游客在泥泞中前行，有人收获颇丰，有人笑言“今日摸泥胜过摸鱼”，喧闹与欢笑在塘埂间此起彼伏。

西溪湿地一年一度的干塘节刚刚收官，塘边的热闹或许会暂告段落，但塘所孕育的滋味，早已深深融入这座城市的日常。

杭州人家的灶台上，一年四季总少不了鱼的身影——西湖醋鱼酸甜可口、清蒸鳊鱼留其本味，红烧鲫鱼浓油赤酱，雪菜烧黄鱼汤白如乳，腊月里晒出的鱼干更是存住了阳光与时间的风味。

这些滋味虽总能让人感受水乡的丰饶。在很长一段时间里，杭州人筷子下的这一口鲜，多半连着西溪的水波。

曾经，西溪湿地所在的蒋村是杭城近郊重要的水产供应地。老一辈人常念叨：“杭州的鱼，蒋村的塘。”这里塘接塘、荡连荡，出水的鱼虾活蹦乱跳，清早进城，响午前就上了鱼市的摊头，也因此被称作杭城“活鱼库”。

如今，西溪湿地成为中国第一个集城市湿地、农耕湿地、文化湿地于一体的国家湿地公园，毗邻湿地的蒋村早已融入城市肌理，然而西溪的街巷间仍保留着水乡的风韵，仿佛时光在此处留下了一道湿润的折痕。而那曾经遍布田畴、维系生计、调节水土的塘，以另一种方式，继续滋养着人们对自然节律的记忆与敬意。

“四方周围八百里，周回港汊数千条。”是《水浒传》对梁山水泊的描述，也恰恰是西溪湿地典型的水域特点。在西溪湿地，河流纵横交汇，其间分布着众多的港汊和鱼鳞状鱼塘，形成了西溪独特的湿地景致。

据《西溪渔文化》研究，西溪地区的渔猎历史，可追溯至距今4700多年前的良渚文化时期。先民依水而居、因水取食，捕鱼采蚌，已成为生活的重要组成部分。到了唐代已衍生出水产商业，在宋代渐趋成熟。

如果说生活方式决定了西溪如何安身，那么一方方鱼塘的运转，进一步塑造了这里如何谋生。在西溪湿地，塘从来不是一次性索取的场所，而是一套需要长期维护、反复调校的生产系统。它讲究顺势而为，也讲究有所保留。

鱼依着塘生，塘因人而养。在西溪一带，捕鱼向来赶着季节来。秋天开始起鱼，冬天最忙，临近年关，更是塘塘不空。老话说“鱼不等人”，节前要供市场，塘里的鱼总得捞上岸。

水位还在的时候，先在水里捕。渔民顺着河港，把鱼从水草深处慢慢赶出来，围到开阔水面下网。若是鱼多，一网下去，常常能起上万斤，“千斤漾”的名字，便是这么喊出来的。

等水渐渐褪了，便轮到干塘。家家户户都会出动，抽水、清挖河底淤泥、修整塘岸。那时候年底冬

当生活被一方方鱼塘安放，塘所承载的意义，逐渐沉淀为一种内在的文化底蕴和精神气质。

西溪的塘，静时如镜。它映照芦花飞雪，承托孤舟明月，其幽静与绵长，自古滋养着文人的诗情，成为江南诗词文化的一大渊薮。塘水所浸润的，是一种从容、疏朗、与自然和谐交融的心境。

西溪的塘，动时见力。当塘水退去，渔事劳作展开，众人踏入泥淖齐心协力围捕，又在欢笑中共分收获，展现出一种“敢闯敢拼、团结协作”的精神内核。

虽然随着西溪湿地的综合保护与杭州的城市化进程，蒋村一带逐步融入城区，“土著”渔民们陆续“洗脚上岸”，告别了传统的捕鱼劳作。然而，关

西溪的塘，是一种生活方式

得到了长足的发展。

蓄水、养鱼、护藕、肥田，西溪的四时更替，皆围绕塘的起落展开。明代王穉登《古荡》诗云：“曲水带云林，鸠鸣绿树阴。藕坡鱼百石，蚕市茧千斤。”尽显水乡的丰饶与生机。正所谓“一方水土养一方人”，西溪湿地烟波浩渺、河荡池漾的天然地理环境，孕育了当地丰富的渔耕文化和水上生活方式。

这一延续千年的渔耕传统，在上世纪八十年代迎来高峰。1985年，杭州市蒋村水产品贸易市场正

式成立，成为当时华东地区颇具影响力的淡水鱼交易市场之一。每天凌晨，码头边橹声欸乃，渔船靠岸，鱼筐上岸，来自省内外的养殖户在此汇聚。称重、分拣、装运，一切井然有序。

在高峰时期，市场日成交量可达18万斤之多。活蹦乱跳的草鱼、鲢鱼、鳊鱼，从西溪地区的鱼塘出发，经由这一集散枢纽，流向了杭城乃至多省市千家万户的灶头。一塘活水，悄然润泽了一座城市的日常饮食，也让西溪在无声之中，参与进城市运行的脉络。

西溪的塘，是一种生产智慧

天的节气，还是很寒冷的。赤脚踩进泥水里，冰得人一激灵，双手在水下摸索，冷意直钻骨头。运气好遇上晴天，太阳一照，泥水暖了些，便还算舒服。

随着塘水渐渐放干，鱼、虾、蟹、泥鳅等水产被迫聚拢在浅水与泥洼之中，翻腾跳跃，场面生动，塘边的人声也跟着热闹起来。

乡邻们三三两两聚在塘埂上看热闹，小朋友更是欢喜得不得了，等大人们把鱼捉完后，再下塘摸几条小鱼、小虾，或是翻出几只螃蟹、蚌壳，笑闹声在冬日的水乡里回荡。

干塘之后，并非简单的“收官”，而是另一轮养护的开始。放空塘水，让阳光直晒塘底，借自然之力消杀病害，是给鱼塘“歇一口气”的方式；清出的塘泥被堆上塘堤，用以固岸、滋养柿树与桑竹。树根稳住塘岸，枝叶反哺水体，一塘一岸，在循环中彼此滋养。

西溪的塘，是一种精神气质

于“塘”的故事并未终结，而是融入了当代城市生活，开启了从“靠水吃水”到“因水而兴”的文化新生。

2010年起，西溪湿地将这一传统渔事发展为民俗文化活动，“干塘节”自此成为杭城冬季极具人气的文化品牌。市民游客踏入泥塘，亲手“浑水摸鱼”，在弯腰摸索与欢呼雀跃中，重新体验人与自然最直接的接触。干塘之后，再共享一碗热气腾腾的“鱼汤饭”，用当日所得之鱼，以柴火土灶熬煮成奶白色的浓汤，宴请宾朋四邻——一塘水事、一年劳作，最终落进烟火滋味之中。

这些曾经只在村庄内部流转的渔事，也逐渐走向更开阔的场域。原本属于年节与农时的忙碌，在

这种“塘养树、树护塘”的运作方式，正是西溪地区流传已久的“三基鱼塘”智慧——将鱼塘、基地和农田有机结合，让生产不止于水中一域，而是在更大的生态系统中完成自我调节。它不追求短期的产出最大化，而强调结构的稳定与长期的可持续。

也正是在这样一轮又一轮的养护与修复中，西溪的鱼塘得以年年复用，水事得以代代相传。生产的终点，不是一次丰收的数字，而是让水土关系保持弹性，让生计能够继续。

这种不急、不躁、不贪的生产智慧，使西溪的塘在时间中始终保持活力。如今，这份智慧转化为生态管理的理念——清晨的塘埂上，多了巡塘、护水的人。熟悉水性、了解鱼情的老渔民，成了湿地的守望者，与水相处的方式，从索取转为照看。塘水依旧涨落，只是节奏变得更为舒缓，也更长久。

新的场景中，被更多人看见，也被重新理解。

干塘所汇聚的人流、情感与记忆，也不断转化为新的公共活力——渔事走出塘底，延展为市集、体验与消费场景，让传统民俗在当代城市生活中获得新的经济表达。这静与动的张力，既涵养诗心，亦激荡豪情，塑造着西溪既能独享幽邃，亦能共创热烈的圆融气质。

无塘，不西溪。这不是一句修辞，而是这片湿地在千年水事与人事往复中，反复验证过的事实。塘是西溪的骨，是节气的刻度，是生计的依托，也塑造着人的性情。这一方蓄水养物、涵育万物的塘，成为城市温润而坚韧的底色，在每一次对传统的回望与再造中，悄然指向未来。