

江豚是美的，但它的家园呢？

文·本报记者 张盖伦



大多数时候，蒋忆都在外面“漂”着。出差太频繁，她干脆退掉了在北京租的房子。别人问她，你的办公地点在哪？蒋忆干脆回答：长江。

九零后的“湘妹子”蒋忆，用“洞庭猪猪侠”的网名闯荡江湖。“江猪子”，正是老家对江豚的别称。这个名字，带着侠气，也透着可爱，如她本人。

蒋忆是中国江豚保护行动网络联合创始人，她的工作，是守卫江豚的栖息地。

因为江豚的微笑

11月底，一场关于鄱阳湖水枢纽工程的研讨会在北京召开。

蒋忆是这场研讨会的发起人之一。主持人介绍，她还有一个身份，就是“研究江豚的半个专家”。会上，她阐述了鄱阳湖建闸可能会对江豚产生的影响——切断鄱阳湖江豚和长江干流江豚的种群联系，加剧江豚栖息地破碎化。

对蒋忆来说，长江江豚，不是一个概念，一个名词。它是具象的，鲜活的。它有铅灰色背脊，长得“呆萌”；头部钝圆，吻部很短，好像一直在微笑。

蒋忆第一次见到真正的江豚，是在2014年年初。那时，船行于鄱阳湖上，大雾渐渐散去，一个四五十头规模的江豚群体突然撞入蒋忆眼中。它们跃出水面，奉上一段“江豚之舞”。

江豚是美的，但它们赖以生存的家园并不是。那次的寻觅之旅，也让蒋忆看到人类对江豚的侵扰：布下迷魂阵，违规电捕鱼，采砂、排污……这一切，正在侵蚀江豚的栖息地。

事实上，世界自然保护联盟物种生存委员会(IUCN)已将江豚列入“极度濒危”。2012年，根据中科院组织的长江流域的科考获得的数据，洞庭湖仅存江豚85头，鄱阳湖有450头，长江干流是505头，总数为1040头。

“根据每年的死亡状况，长江干流的江豚数量每年以13.7%的速率下降。这个速率非常可怕。”蒋忆想去保护它们。她从自己熟悉的洞庭湖开始，接触到岳阳市洞庭生态保护协会。这个协会的前身，是一个自发自费组成的以保护洞庭湖和江豚为目标的渔民群体。“他们的故事让我特别惊讶，天



安徽铜陵淡水豚保护区内展示的江豚骨骼标本。然而对蒋忆来说，长江江豚，不是一个概念，一个名词。它是具象的，鲜活的。它有铅灰色背脊，长得“呆萌”；头部钝圆，吻部很短，好像一直在微笑。

哪，我的家乡竟然还有一群如此奇葩的人！”没有工资，他们自己掏钱，花时间、花精力，甚至冒着生命危险，去保护江豚。

蒋忆去了解他们，写他们的故事，为他们的巡湖筹集资金。在一个飘雨的大年初六，蒋忆跟着渔民出发巡湖。她记得，自己坐在船舱中部，头发、衣服和围巾全部被打湿，冻得瑟瑟发抖。

一个人就是一支队伍

从当年那个跟着渔民去巡湖的大学生，到现在这个可以独当一面的专业护豚志愿者，蒋忆用了近三年时间。

大学毕业，她成为全职公益人。“没想太多，就觉得这件事是自己喜欢的，那就做。”如今她到处东奔西跑，就是想在沿江建起更多保护江豚的志愿者团队。她强调“行动”，强调当地人的就地保护。“这件事情不能等，再等就迟了。”

如何让一支保护江豚的志愿者团队从当地从无到有地成长起来？蒋忆总结的经验，是找到“关键人”。

今年5月，蒋忆看到一则报道，湖北省嘉鱼县的渔民救起了一条困于芦苇丛的小江豚。江豚大约70cm长，估计才满月。蒋忆辗转联系到当事渔民赵世锦，跟他一聊才发现，这是个有故事的“渔民叔叔”，他曾帮中科院水生所的专家捕豚，相对于普通人，“更有江豚情结”。

其实，一开始蒋忆找到赵世锦，主要是因为“着急”。既有“颜值”，也有“内在美”。绵密松软，甜而不腻。无论是视觉还是味觉，都让人赞不绝口。这种蛋糕的制作工艺有39个步骤，热量却仅为一般蛋糕的四分之一。张皓怡说：“我已经为这种无面粉、无白糖、无奶油的养生蛋糕配方申请了国家专利。”

“三无”蛋糕受到越来越多人的青睐，人们纷纷求问“成功秘诀”，张皓怡说其实没什么诀窍，“专注地把事情做好，你需要的东西自然会来到身边。”

去湖边，她就住渔民家里，有时干脆就住船上。

“你的适应性还挺强。”蒋忆笑，“这个没办法嘛。”带着点湖南

口音的普通话，扬起一个轻快的尾音。

巡湖的妹子你勇敢点

志愿者们守卫江豚栖息地的主要方式，是巡湖。他们举报非法捕捞行为，拆除布设在江湖上的迷魂阵——这些迷魂阵，如同水中生长出的森林。鱼在其间迷失方向，最后进入迷魂阵末端的钓鱼网。

巡湖，就要钱。一条船出去一天，各种费用加起来，就是800元到1000元。团队建得越多，巡湖力度越大，烧钱速度就越快。“目前就是靠众筹，靠不认识人的捐款。”

但志愿者工作的成效，很大程度上，也要仰赖当地政府相关部门的行动。毕竟，志愿者没有执法权。

今年9月，在鄱阳湖，蒋忆和巡湖团队看到十几条电捕鱼船。电捕鱼，已被明令禁止。他们立刻拨打当地举报电话，然而，等了两个多小时，没有人来。“就看着他们的电捕鱼船在作业，看着江豚就在旁边跳，但没人来。那个时候，非常绝望。”

志愿者们也分析过原因：基层渔政部门的执法力量并不完善，执法力度弱；再加上渔政权力下放，县与县的水域交界处，就成了执法的空白地带。

磕磕绊绊，生气失望有，但蒋忆觉得，政府和志愿者抱持着相同的目标，经过长期磨合，总会互相理解。

也曾质疑过自己工作的意义。“你能明白吗？”蒋忆停顿一下，“野生动物栖息地保护是长期坚持的效果，一年两年三年都不一定有成效，而江豚面临的威胁是多样的：非法捕捞、采砂、排污等。要去应对这些威胁，就需要团队多样化的行动，而背后每一个问题都不容易解决。我自己必须全心全意地要把这个事情做下来、坚持下去，带头人必须勇往直前。”

但是，休整一下，蒋忆就能重新出发。继续坚持的动力，来自江豚，也来自环保、野保界的前辈，还有三年来默默支持他们的捐款人。

蒋忆希望，明年能够建立起6支护豚的一线团队，希望能将护豚范围从长江推到沿海流域，也希望能够筹集到更多资金，让志愿者得到和其劳动相匹配的回报。“做公益不是要苦大仇深，应该能让他们在实现理想的同时，也能养家糊口。”

知食

红柿

文·卜白

叶落时，柿子发育初成。柿树苍老的面容却滋养娇嫩的果子。柿果从青青绿衣，到穿上浅橙的衣裳，在秋风吹动下淬炼，慢慢变成厚重的橙红。宛若锦瑟年华的姑娘成熟穿上礼服，色彩华丽，热烈奔放。她张扬地明艳枝头，一副色不惊人死不休的架势。是蓝天与大地的包容，让成熟的柿可以久居半空。冬的天空，处处可见那抹亮色。

柿子不分品种的甜，是其本性。有一些异类偏香脆，亦有的品类青色的时候就去了涩，鲜香脆甜，清新爽口。

无论什么品种的柿果，我都喜欢。并非喜爱食之，而是喜她的颜色。年幼时，宛若翡翠，光泽四溅。渐至成熟，黄橙温暖。

我见了柿子，总免不得捡两个来放在旧木板上，粗质陶瓷器皿边，或置于书桌案台，不论什么颜色，都增添野趣。

西溪湿地美在天然，树木花草茂密，水鸟海藻虫鱼，都能给人惊喜。是喜欢亲近自然之人放松身心的好去处。那是我一去再去的。

一次，我们绕过湖泊，走了窄路。清冷偏僻，一路很长，见了很多奇花异草。在犹豫何处是尽头之际，前方一片开阔。

那是一片柿子林，正在举办首届采摘节。但不见人，连售票员也不在，我们等了很久没有人就自行进去了。那柿林管理得极好，被做了造型的，被控制果子数量的都有。甚至很多果实颜色百变，是平日里见不到的稀罕品种，让人大饱眼福。

我们走累了，选了水边的岩石坐下来，旁边就长了两棵。柿子熟透的果实充满了寂寞，等不及人采摘就落下，掉在草地上喂蚂蚁，被腐烂。树下麦冬从里堆满厚厚的果实，一不小心踩下去，果浆溅得人满身都是。

同行有人爬到那树上，给我们摘果子吃。那人爬得可真高，轻灵的身体在树枝果实间穿梭，一次次让底下的人心惊肉跳。新摘的柿子一个一个被扔下来，我们侥幸接住的都是好果子。汁液饱满，香甜可口。

在江南一个有夕阳的黄昏，我们面对一滩浅溪，围坐在岩石边，细细品尝柿子熟透的果实。红彤彤的果实映在清水里，反射到脸颊上。饱满的汁液饱满双唇，那时的世界一片纯净。

与红柿子同在的时光，如此柔软，短暂。随着那一季的果实，远去了。所有的一切消失在无尽的时空里，而一切却又可以重生，轮回。

只是新的果实又是与谁一起分享呢？

技术活

海滩怪圈，你也可以



最近英国Brean海滩上也出现了类似麦田怪圈的神奇图案，精美别致，美轮美奂。原来它们出自英国大地艺术家Julian Richardson之手。这些作品直径会到80米，看上去仿佛天成，其实经过了科学化的精确计算。

假如给你一片海滩，几个小伙伴，你会在这天然画布上勾勒出科学的绝妙图案吗？

你首先需要绘制草图，然后要对海滩进行实地测量，然后再和小伙伴按照草图共同完成创作。

海滩怪圈的魅力在于，由于潮汐海浪，留给你的创作时间可能只有短短几小时，而当你的作品终于完成后，它的保存时间也同样也许只有短短几小时。不久之后，这些惊艳的画作，就会被海浪抚平。往往复复，来来回回，周而复始，如同悲喜。

(图片来源于网络)

扫一扫
欢迎关注
科技改变生活
微信公众号



乐活家

张皓怡：“三无”蛋糕代表我的“三观”

文·实习生 郭盈

“三无”蛋糕？走进故宫？什么情况？

原来这“三无”指的是无面粉、无白糖、无奶油黄油。“创作者”是在广州珠江工作的一位80后女孩张皓怡。

张皓怡曾受邀为故宫紫禁书院“2016照上春夏系列及传统手工艺展”设计蛋糕。于是她的“三无”蛋糕成为第一个走进故宫做设计的蛋糕品牌。

近日，笔者见到了这位长裙飘飘，身着汉服的“三无”美女。

不用奶油的蛋糕一样可口

2013年妹妹小歌过生日时，张皓怡想去烘焙店给她亲手做一个蛋糕。不做不知道，一做吓一跳。面对眼前大量的奶油、白糖和色素，学医出身的她惊呆了。“传统的蛋糕几乎都是由鸡蛋、面粉、白糖、奶油、黄油和色素制成，这些食材对身体一点都不健康。”张皓怡说，虽然小麦很有营养，但在面粉制作过程中，小麦的营养流失殆尽，最终只剩下淀粉。

“能不能不用面粉、白糖和奶油，用养生食材来代替？”一个奇怪的念头突然萌生。毫无经验的张皓怡于是化身蛋糕界“爱迪生”，走上了一条充满挑战的探索之路。

“三无”蛋糕没有书本和范例可以参照，



从零开始。“一种食材就能研究上好几天。甚至有段时间已经走火入魔了，经常半夜有什么灵感，就跑到厨房去继续试验。”

不同的温度、湿度，搅拌时的角度和速度都是需要考量的因素。在制作蛋糕时，张皓怡做了许多尝试。“蛋糕进烤箱后半步也不敢离开，烫伤是在所难免的事。”

不用面粉，把山药、葛根、杏仁、板栗、核桃、亚麻籽磨成粉做糕底；不用白糖，把伊拉克椰枣一颗颗去核、去蒂、浸泡、磨碎，再用铜锅熬煮，装瓶密封；不用奶油，以新鲜的牛油

果酱、火龙果酱、芒果酱等代替。反复试验了一年，终于烤出了满意的“三无”蛋糕。

别看这蛋糕没有白糖和奶油，口感一点也不差。既有“颜值”，也有“内在美”。绵密松软，甜而不腻。无论是视觉还是味觉，都让人赞不绝口。这种蛋糕的制作工艺有39个步骤，热量却仅为一般蛋糕的四分之一。张皓怡说：“我已经为这种无面粉、无白糖、无奶油的养生蛋糕配方申请了国家专利。”

“三无”蛋糕受到越来越多人的青睐，人们纷纷求问“成功秘诀”，张皓怡说其实没什么诀窍，“专注地把事情做好，你需要的东西自然会来到身边。”

做蛋糕也有哲学

这些蛋糕有一个共同的名字，叫做“轻谧”，意为“轻雅静谧”。蛋糕分为花系列、果系列、景系列。此外，每一款蛋糕还有一个特别的名字，每一款蛋糕背后都蕴含着一个美好的故事。

给母亲的“萱心”，给妹妹的“小歌”，给闺蜜的“环绕”，给男友的“初心”……

“妹妹是我生命中最重要的人。”姐妹情深，张皓怡为妹妹设计了粉红可爱的蛋糕，以妹妹的名字来命名；她去敦煌时遇到了沙尘暴，回来有感而发设计出一款叫做“沙漠”的

蛋糕；有一位7岁的患有自闭症的孩子“虫虫”，对牛奶、鸡蛋和白糖过敏，所以从小到大都没吃过蛋糕，张皓怡用“虫虫”涂鸦的色彩做了一款专属的“三无”蛋糕，完成了他吃蛋糕的愿望。

四方形的蛋糕上，厚厚的可可粉模拟出高低起伏的山峦，一角树立的文竹若有若森林，蛋糕中央淡蓝色的果酱围住一汪蓝色的水，水以蓝蝶豆泡制而成。一眼望去，澄澈清幽，这款蛋糕叫做“天池”。张皓怡说：“人如果只关注手中的产品，即使做到极致，产品也只是产品。胸中有河山的人，手中的作品才会有灵魂。”

“用花、颜色、形状都会根据不同的故事来设计。”张皓怡说，有些故事甚至会读上30几遍才进行文本再造。谈到灵感来源时，她说：“大自然是最好的老师，很多灵感来自对生活、对身边事物细致的观察。”

除了做养生艺术蛋糕，张皓怡还自制“三无”小饼干、相见欢净化餐能量餐、醉花间调理花茶；也开展“东方行”活动，女伴们在一起品香、分茶、插花、读书……张皓怡倡导的是一种健康东方生活的理念，她说：“我希望能够把对家人、对社会、对文化的关注和责任，通过自己所做的事呈现出来。希望我们的传承与创新，能为后人留下一个更美好的世界。”