



“未来塘主”： 漂洋过海来无锡取“养鱼经”



近日，IP WUXI推出了一部纪录片——《未来塘主》，其中的主人公约翰·米伦贝引发了市民们的关注。约翰来自非洲坦桑尼亚，目前正在中国水产科学研究院淡水渔业研究中心与南京农业大学共同成立的无锡渔业学院攻读硕士学位。约翰一直有个梦想：他想建造一座属于自己的鱼塘，成为一名“塘主”。

理念改变：不仅学习养殖技术，更要注重生态保护

约翰在“世界第二大淡水湖”维多利亚湖边长大，从小就对鱼有着很深的情感，长大后，他就职于坦桑尼亚的渔业部门。事实上，约翰还有一个梦想，他想成为一名“塘主”，拥有自己的鱼塘。然而，他过世的父亲却希望他成为一名医学教授，在“教授”与“塘主”之间，他不知该如何抉择。通过在中国的学习，他找到了实现父亲和

自己梦想两全的方法。

同时，约翰的养鱼理念也发生了改变。原本以为只要把养殖技术学好，就可以还原童年记忆中的维多利亚湖，同时可以快速致富，但是，来到中国后他发现，想要实现梦想，还要借鉴“中国的可持续发展战略”：不仅要学好养殖，更要注重生态保护。他这样说道：“我家乡的维多利亚湖，面临着自然资源的危机，在过去的很长时间内，人们每天不停地从湖里打鱼，却没有去关注渔业资源的保护。在我的国家，捕捞渔业停滞不前，长达20到30年之久，来到这里后我才知道，我还有很多知识需要学习。”

相聚无锡，让各自的未来更加美好

约翰的留学生活多数时候在无锡，他形容无锡为“一座甜蜜的城市”，他所在的学校无锡渔业学院坐落在美丽的滨湖区。在影片中，我们可以看到很多无锡场景和典型的无锡元素：南泉农贸市场、苏南硕放机场、鼋头渚、古运河、蠡湖大桥等，还有小笼包、青团、水蜜桃、梅花糕……小菜场卖菜阿婆脱口而出的英文、数字支付的体验、“中国”字样的T恤、有点甜的无锡、长江跃出水面的江豚、外国人唱邓丽君的歌、学院校长与外国留学生一起跳新疆舞……这些细节都在潜移默化中，传达着“中国力量”与“无锡精神”。

无锡素有“鱼米之乡”的美誉，其渔文化和渔业技术积淀已久。1981年，淡水渔业研究中心正式开班，专门为第三世界国家培养水产技术人才。自此，来自132个国家和地区近5000名外籍学员来无锡学习养鱼技术，他们带走了中国的“养鱼经”，也带走了中国人民的深情厚谊，至今已有40余年。现在，全世界每5条鱼中有3条鱼是中国人

养的。作为中国最顶尖的渔业学院之一，约翰和他的同学们从世界各地聚集在这里，通过不断的学习和实践，增长了丰富的养殖技术知识。正如影片最后约翰说的那样：“无论带着什么样的初衷，我们从世界各地而来，相会在中国，相聚在无锡，都是为了让我们自己、我们家庭、我们祖国的未来更加光明，让生活更加美好。”

新闻背景

纪录片《未来塘主》通过外国人的视角，以养鱼为切入口，来阐述中国在场外交“一带一路”、中非合作论坛中产生的故事。通过真实影像，展现在中国受益的外籍人士知华、友华、爱华的立场。

以该故事为背景的“坦桑尼亚罗非鱼产业开发与减贫项目”（外援项目）在2022年已入选联合国《案例》，成为可持续发展目标的最佳实践案例（2020-2021）。该片被列为2023年无锡市重点题材、“江苏百人纪录片扶持计划”，获得“第16届深圳青年影像节”国际单元最佳纪录片导演作品奖，并在海南卫视、北京纪实、上海纪实、中国教育电视台、湖南金鹰纪实等陆续播出，目前已与CGTN（中国国际电视台）、凤凰卫视中文台达成授权协议，将翻译成多国语言在全球进行传播。（雨琪）

我的留学生活多数时间都在无锡
in Wuxi.

一口羊肉，治愈一冬 无锡羊肉的“天花板” 藏在这里

电视剧《繁花》中李李和宝总涮热气羊肉的场面，狠狠为羊肉刷了一波存在感，成就了冬天里的一味鲜。而对无锡人来讲，在“三九”极寒天，须得一家人热热闹闹围坐，吃上一锅喷香的羊肉，才算是“补冬”。

羊肉的做法五花八门，塞外有浓烟炭火里的红柳大串，北京有热气氤氲下的铜锅涮羊肉，西北有热腾腾的羊肉泡馍，西南有火辣辣的羊肉粉，而无锡人，也有自己的羊肉盛宴。

徐舍镇芳庄村是旧时宜兴西部最大的村落，一入冬，这里便开始弥漫羊香气。芳庄听民羊肉更是有着“三非遗（非物质文化遗产）”的美誉，非遗传承人吴听民，非遗羊肉烹饪技艺以及非遗徐舍小酥糖调制的酱料，铸就了口口称赞的芳庄羊肉。

芳庄羊肉选用的都是三年生的阉公羊，肥瘦分布均匀。乡间老灶柴火烧就的羊肉，有着别处吃不到的“烟火味”。羊肉烧煮前还用青白的糯稻草“五花大绑”整形编扎，煮成后才有独特的形美与异香。

带皮的羊肉切下浅浅烫个羊肉锅，就足以让人口舌生香，会吃的芳庄人更偏爱“冷斩”的吃法，选用粗麦粉特制的甜酱，讲究一些的会加入非遗徐舍小酥糖调制，用糖吊出鲜味来，厚切的羊肉佐以醇厚味浓的甜酱，怎一个香字能说！有好吃者还爱在热酱中拌上些许蒜丝，其中辛与甜的绝妙，真是唇齿留香。

人气与口碑，是检验羊肉味道的真理，工作日的上午，羊肉出锅的速度跟不上食客排队的热度，老板不得不架起一座大风扇为羊肉降温，大风里洋溢的肉香，熏腾起昂扬的食欲。

◆吃羊那些“花头经”

虽然不是畜牧业，但是在吃羊这个赛道上，无锡吃货从来不服输。除去盛名在外的芳庄羊肉，无锡人还好这口：

·羊肉汤

经典的家常做法，精心熬煮的羊肉汤中加入羊血、白菜和粉丝等配菜，老无锡还爱撒些蒜叶增加风味，待到锅内咕嘟咕嘟煲开，就可以下饭了，暖呼呼的羊肉汤下肚，惬意涌上心头。

觅食指南：蔡阿水羊肉店

·红烧羊肉

同样是经典的无锡做法，带皮羊肉佐以多种香料红烧，红亮的色泽让人食指大动。饭上再浇上一勺红烧汁，香与鲜一触即发。

觅食指南：313羊庄、眼镜羊肉店

·羊糕

团圆饭里最重要的冷盘之一。拆骨羊肉和香浓羊汤的奇妙融合，诞生了这块凝脂般的羊糕，切一小块配辣酱油，鲜美溶于口。

觅食指南：三凤桥

（朱雪翎）

