



最后的“江刀”

野生长江刀鱼有望纳入国家保护名录 今年或是“最后一捕”

原本只是寻常物，如今“炒”翻天，也吵翻天。

上周打电话给江阴的“老法师”，他说看不懂了，“海刀”价格一天一个样，前天1000多元一斤，昨天2000多元，今天4000多元。

南通城里最有名的刀鱼馆子，总厨薛正彪入行16年，他说是“最后的疯狂”，来的食客都要点刀鱼，听说刀鱼今年可能要列入《国家重点保护野生动物名录》，这一吃或是“记忆的味道”。

也有人不服，说是“炒作”，菜市场角落里“刀鱼”50元一斤，有的是。立马有人跳出来，说“外行”，那是小“湖刀”，杂鱼不值钱，刀鱼馄饨用的馅就是这个。啊！有人惊呼，那上次吃刀鱼馄饨，人家论个卖，岂不是暴利？

清明前鱼骨软如绵，正是懂行的食客预约刀鱼的时候。识货的餐馆老板们一直盯着，可长江的无锡、镇江段，捕上来的“江刀”少之又少，偶尔有消息“上来一条”，立马被“天价”收购。有人感慨，想那小时候，刀鱼几角钱一斤，捕上来喂猫吃，现在最高价已经卖到8000多元一斤。

近日，中国水产科学研究院淡水渔业研究中心的专家又说，刀鱼规模化养殖技术已突破。2014年9月，上海曾将10万尾人工繁育的刀鱼苗种放流长江。刀鱼灭种之灾不存在了？

大家关心的，都是这最后的“江刀”。

►3月25日，上海崇明岛团结沙渔港的一名渔户展示当日捕获的刀鱼。目前，在上海市场上，2两以上的正宗长江刀鱼已经卖到6000元左右一斤，较去年同期翻了一番。

一条“江刀”没捕到

3月中旬，江阴、靖江盛传“江刀”上来了。

附近的餐馆老板、贩子还有渔民们纷纷给“老法师”郑金良发来图片，问这是不是真“江刀”。他们焦急问询的背后，是众多预约的食客。上来就收，不论高价。

水产工程师、养殖大户郑金良一一否认。他的判断是：直到上周五，江阴段一条刀鱼都没有。

稀缺至此。

照前两年的经验，3月15日左右江阴段应该能捕上刀鱼了；可今年，非比寻常地晚。

照老习惯，上海等地的老食客们已经摸上门，点名要“江刀”。实在没有怎么办？都来了，那就“海刀”吧。

于是“海刀”的价格，前两周起起伏伏，翻倍着涨。在长江边土生土长的郑金良，和刀鱼打了数十年的交道，实在看不懂。

相熟的老食客来，说刚在别家餐馆吃了正宗的“江刀”，美味级别天上人间。郑金良摇头，“江刀”没上来呢，都是“海刀”。老食客一听就要去找店家闹，2000多元一斤还卖我“海刀”？郑金良赶紧拦下相劝：餐馆老板也未必识货，而且人家没宰你，“海刀”价格也上去了。

唉！因为刀鱼逐年稀缺，普通人家“一年吃一趟”都是奢侈，早不懂行情了。

郑金良说起上世纪90年代初期，江苏的长江沿岸，“江刀”多到没人要，清明前卖到3角钱一斤，清明后只要1角多，便宜的几分钱。虽然当年的捕捞水平不行，一对夫妻，一条小船，一张小网。

数位江阴、靖江、扬州等地的80后青年跟记者回忆了类似场景，小时候清明前吃刀鱼，乃是家常便饭。南通的厨师薛正彪出生在渔民家庭，小时候看着父亲用“江刀”喂猫。

可能是污染，也可能是气候变化，还可能是海洋里出了问题，刀鱼洄游时间越来越晚。老早的时候，春节后江阴人就吃上“江刀”了，最早年夜饭桌上就能有。后来渔汛逐年推迟，这几年竟推迟到了3月底，一上来就卖好几千元一斤，在郑金良手上最贵行情卖过8000元一斤。

“海刀”“湖刀”也金贵

变化是从2001年左右开始的。“江刀”逐年变少，吃客越来越多，清明前的价格涨到大约一千多元一斤，普通人偶尔一吃，也吃得起。因为利益，曾乏人问津的“海刀”和“湖刀”混了进来。

刀鱼很奇妙，冬天在海里吃饱积攒能量，春天开始逆着长江往上游，到安徽、湖北等地的湖泊中产卵，小鱼又顺着长江出海，到海里成长，周而复始。沿长江逆流而上时被捕获，是为“江刀”，而苏州、无锡、

常州这一段，正是刀鱼最肥美的，在海里囤积的脂肪正厚，是欲产卵而未产之时。

“海刀”完全是另一回事，是在海里并不洄游的刀鱼群体；“湖刀”则更不同，是一部分刀鱼在洄游到长江中下游湖泊之后，定居下来，不再往海里去的群体。

“老法师”一看就能分出来——“江刀”厚实有肉，“海刀”头大体薄，“湖刀”眼大体短，仅“江刀”有传说中的“清明前鱼骨软如绵”。

多位食客和“老法师”说得啧啧作响——“江刀”肉如豆腐，入口即化，筷子在鱼肉上一划，就如划过面粉，一条印子；而那“湖海”的刀鱼，筷子一划，能翻起一块块的肉来。

曾经，“江海湖”区分得很清楚——味道大不同，“江刀”吃不完，“海刀”没人抓，“湖刀”没意思。

但“江刀”日渐稀少，“湖海”就混进来以次充好。2001年左右，“江刀”大约卖1000多元一斤，“海刀”只卖四五十元；于是有人从浙江沿海运来“海刀”，到江阴当“江刀”卖。“海刀”的价格逐年提高，2007年时“江刀”卖两千多元一斤，“海刀”卖1500元，依旧有人进货，有利润；近几年，“江刀”一鱼难求，“海刀”渐成主流，今年竟卖到四千多元一斤。

亲戚“湖刀”也金贵起来。“湖刀”不仅在安徽、湖北的湖泊，在江阴等地市场上也有，从前是没人抓的。上世纪八九十年代，一些个体户图“好玩”，从通长江的池塘里抓到市场上卖，多是小小一筐，小小的鱼，几钱、半两的都有，卖不出价格。如今，“湖刀”的价格也跟着往上走，偶尔湖里捕到正儿八经的二两以上“湖刀”，也能卖到两三千元一斤。

“老法师”有时也没办法，熟客朋友已经开车来了，“江刀”没有，就吃一年四季都有的“海刀”，再没有，就搞点小“湖刀”吃。

“江海湖”，已混为一谈。

市场越来越看不懂

需求催生市场，刀鱼有价有市，可波动极大。

清明是节点。一位专做江鲜的餐馆老板回忆，2000年左右，清明前刀鱼能卖一两千元一斤，清明一过，立马跌到几十元，没人来吃了。

产量是关键。2007年之后，“江刀”产量锐减，江岸数百里，有时一天捕上来的“江刀”，居然能按条计。产量直接影响价格，鱼多则跌，鱼少则涨，一天一个样，有时清晨和晚上的价格波动，能有每斤两三元之多。于是颇有些刀鱼贩子，干活像是期货操盘手，惊心动魄，大跌大涨。

行话说“百里看刀鱼”，从长江入海口的上海、南通，到江阴、靖江，再到宁镇扬，几乎每隔一百里，刀鱼的品质、口感都有差别，入海口处近似“海刀”，过了南京则越游越瘦，仿佛“湖刀”，等过了马鞍山

芜湖一带，刀鱼就太瘦“没意思”了。因此，无锡、泰州长江段的刀鱼，被认为最“适中”，价格和前后两端的差别也大。

可刀鱼越来越少，波动逐年剧烈，市场越来越“看不懂”——

郑金良也开餐馆，据他观察，正宗的“江刀”，已经是“有钱人”专属。可还是有懂经的老食客，尤其上海人，比如，去年有一大家子六七人，踩准那清明前价格将跌不跌的节点，过来享受一番，连小孩一起一人一条，花上万把元钱。细问他们，人均年收入大约十几万元；问他们怎么舍得？对方答：一年一趟，终归要吃的。

而更多的普通食客，转向了刀鱼馄饨——刀鱼金贵，刀鱼馄饨也贵。贵到论颗卖，便宜的几元钱，贵的竟要几十元一颗。

然而，记者从餐馆内部打听到，刀鱼馄饨成本很低。除非有特殊要求，刀鱼馄饨馅料用的必是小“湖刀”，也有人称之为“毛刀”，鱼价不过30元到50元一斤，剔出鱼肉，一比一拌上肥肉，加韭菜姜汁，一斤馅料成本不超过50元。“很多网店有售，直销上海。”郑金良说，几乎不再可能，有人会用正宗“江刀”做馄饨。

薛正彪工作的餐馆，这几个周末拥进来的多是上海人。一份刀鱼馄饨32颗，卖120元，价格还算厚道，几乎桌桌必点。

去年11月，农业部渔业渔政管理局发文，对《国家重点保护野生动物名录》水生野生动物调整方案征求意见，原因是：“近年来，由于生态环境不断恶化，野生动物资源破坏严重，濒危程度不断加剧，《名录》已不能适应当前野生动物保护工作的需要……”调整方案中，刀鱼名列其中，若获通过，捕捞野生刀鱼将违法，吃刀鱼可能是最后一次了。

渔民感慨刀鱼极少

今年刀鱼还在捕。

各地渔业部门还是按照往年政策，发下了“刀鱼特许捕捞许可证”，跟着刀鱼逆流而上的时间，依次开捕。长江沿岸的开捕时间一排，简直就是对刀鱼的追捕。

渔民不多了。多地政府已经给出安置费，让渔民上岸，每年还发放各类渔业补贴。江阴渔民已不过十来户。当地熟悉渔业部门的知情人告诉记者，《名录》收录刀鱼并不难，可后续安置长江渔民的压力挺大。

有老渔民跟记者诉苦——渔船出去，起早贪黑，人工和柴油都贵。长江里鱼不多了，草鱼、鳊鱼、鲫鱼都卖不出价格，捕了也没用，一年到头，能赚钱的，只有刀鱼和螃蟹。

“江刀”极少了。前些年渔汛还分“大小年”，这几年，年年是小年。上周末，记者离开无锡，才听说对岸靖江捕上来一条。此前从崇明和启东等地打听，渔获也很少。

渔民们感慨，怎么刀鱼就这么少了？

原因是多方面的。长江生态污染脱不了干系，知情人说了个细节：有鱼贩子把养鱼池里的鱼捞进水桶，再往桶里洒些柴油，购

鱼者来挑鱼，偏就看中这气味浓重的“柴油鱼”，因为有“长江野生的味道”。记者听了，哭笑不得。

滥捕也是原因之一。郑金良和渔民们都忍不住谈到前些年，长江上曾出现过“天罗地网”，除了航道之外，一张大网从江底拉到江面，每隔一段便有一张。2002年，郑金良亲眼看到，一次收网至少几百斤刀鱼。

更关键的因素，也许是安徽、湖北等地的不少湿地湖泊，如今都建了防汛堤，刀鱼的传统产卵地被破坏——这是上海海洋大学教师何为的亲眼所见。前些年，他为了研究刀鱼养殖，跑了好些地方，但是，“防汛重要还是保护产卵地重要？”何为反问，记者哑然。

至于气候变化，则是一个更难说清的原因。

人工养殖技术突破

“江刀”命该绝？难道注定要绝，就像长江里的鲟鱼，功能性灭绝？

记者带着沮丧，准备离开郑金良的河豚养殖场，顺口一问：刀鱼能养殖吗？郑金良说能啊！

据了解，在中国水产科学研究院淡水渔业研究中心多位专家的共同努力下，刀鱼繁殖技术已经有所突破。

记者找到研究中心水产养殖研究室副主任徐钢春，听他一说，更有戏了——

刀鱼的运输难题，因为一次偶然事故而解决：原本怕它们缺氧，加大供氧量，可尝试下来，几个小时必死；一次从江阴运泰州，到了一看，鱼都翻起来了，运货司机想想算了，干脆把制氧机关了回家去，反而有小刀鱼活了下来。后来分析，还是刀鱼性子太烈，它们会因为受氧气管不断冒气泡的刺激，不停地撞击鱼缸壁而死。

徐钢春介绍，“长江刀鲚全人工繁养技术的创建与应用”成果获得江苏省科学技术奖一等奖；还有，来自上海市水产研究所苗种技术中心的消息，该中心已成功养殖第三代刀鱼。已经有一些养殖户，从这些科研院所购买刀鱼受精卵和刀鱼苗，并养殖成功，虽然产量不高，但以现在的刀鱼高价，够赚了。

看来，“江刀”是保住了？

徐钢春点点头，因为养殖技术的突破，刀鱼从物种上被保存下来了。但是，长江生态保护和刀鱼禁捕依然必要且刻不容缓——通俗地讲，若“江刀”在人工养殖池里养了数十年之后，定会适应环境，而变成“湖刀”；因此，必须间隔几年就要“灌江纳苗”，来更新野刀鱼苗。而为了保证能从长江里纳到刀鱼苗，则需要每年大规模地放流刀鱼。

放流刀鱼的事，近几年一直在做，据新华社2014年报道，上海放流10万尾人工繁育刀鱼。“坚持放流七八年，加上禁捕和生态保护，‘江刀’一定会回来的。”徐钢春说。

据《解放日报》



3月25日，两艘渔船在长江口作业。