



鳊溪香鱼如今已人工养殖成功。 记者 王鹏 摄

# 曾为贡品,却因环境变化濒临灭绝 重回人间,游上餐桌继续美味传奇 鳊溪香鱼的前世今生

□记者 程鑫 樊卓婧 通讯员 徐文燕

二百五十多年前,乾隆皇帝下江南微服出行,邂逅了宁海鳊溪香鱼之美味,深藏闺中的鳊溪香鱼从此被钦定为贡品,名扬天下。香鱼因此身价倍增,世人以食之为荣,可时至上世纪60年代,鳊溪香鱼却变得芳踪难觅,娇嫩的她因环境变化而险遭灭门之灾。

宁海鳊溪人可不想看着香鱼就这样香消玉殒,几经周折,他们成功地进行了人工养殖,鳊溪香鱼又回到人间。随着鳊溪江生态环境的改善,7月初,宁海西店农合会成立,拟协同鳊溪香鱼养殖专业合作社进行香鱼种苗放流,恢复野生香鱼资源,这意味着,曾经让乾隆皇帝魂牵梦萦的野生鳊溪香鱼,又将游上餐桌,继续着她的传奇和神话。



## 一夜成名■小小香鱼,乾隆尝之赞不绝口

6月中旬,宁海鳊溪村村民徐新苗养殖的10多万尾鳊溪香鱼就已销售一空。今年元旦投放的11万尾香鱼,如今已基本售罄。

“池里的水都是从几十米深的地下打上来的,进入养殖池后还要不停地循环流动,确保池里的水温始终在20度左右。即便是冬天,也得保持这个温度。”这是徐新苗15年香鱼养殖摸索出来的经验。香鱼必须生长在这样的水质优良、水温适宜和氧气充足的环境中,足见香鱼有多娇嫩。当年的宁海鳊溪盛产香鱼,就是因为鳊溪江具有得天独厚的环境优势。徐新苗养殖池旁边就是颇有名气的鳊溪江,如今恰逢枯水季节,河水不多,但还清澈,河底的鹅卵石清晰可见。据记载,鳊溪,古称浮溪,发源于马岙第一尖东麓,流经鳊溪村,向东流入象山港出海。鳊溪

位置特殊,水中多石砾,水清流急,藻类丛生。香鱼幼小时在下游的海水中生长,开春后便到上游的淡水生活,在很早以前,鳊溪就是香鱼的乐园,鳊溪村因此也成为宁海历史上香鱼的集散地。

这种海水和淡水交融的特殊环境,成就了香鱼的美味。但让鳊溪香鱼真正成名的,还是乾隆皇帝的那次偶遇。这个故事至今还在鳊溪民间代代相传。

250多年前的一个仲夏夜,悠游江南的乾隆来到宁海鳊溪畔。是夜,商贾装扮的乾隆及其随从借宿鳊溪畔一寺庙。正欲整装休寝之时,乾隆忽闻一阵异香,久而不散,遂循香而至,到一凉亭,见一老妪正用炭火烤一种小鱼。老妪掰给乾隆一个鱼头,还称这鱼就是皇帝老子也吃不到。乾隆尝之赞不绝口,回宫之后即传旨将其列为贡品,年年朝贡,鳊溪香鱼从此名扬天下。

## 源远流长■香鱼传说是王昭君香气所化

香鱼相传产于湖北兴山县王昭君的故乡。王昭君美貌当世无双,身上还有种扑鼻的异香,人称“香美人”。一天,王昭君到香溪河边洗衣服,一群小鱼向她身边游来,其中一条小鱼居然钻进了她的裤筒,不肯离去。

王昭君捧起小鱼细看,小头尖嘴,体色青黄,尾部又细又长,犹如凤尾,漂亮而又可爱,就把它捧回家中。王昭君心想,香溪里这种小鱼很多,如果味美而质鲜,遇到灾荒年头,乡亲们就可捉鱼充饥了。于是,她挑了个黄道吉日,把自己浴身后的充满香气气息的浴水投进溪里。她一边倒浴水,一边唱

着:“溪百里,生贵气,济贫穷,上宴席。”倒着,唱着,唱着,倒着,说也奇怪,王昭君浴身后的香脂水,瞬间就变成了一条条活泼可爱的小鱼,其形状酷似她先前捉到的那条小鱼,但背脊上长出了一条满是香脂的腔道,并散发出阵阵芳香,奇特的香鱼就这样诞生了。

虽然只是传说,足见人们对香鱼的珍视。随着时间的流淌,香鱼从湖北放养到闽南和江浙一带,这些地方也成了香鱼的产地。香鱼与王昭君的传奇,蕴含着香鱼的高贵与不凡,而鳊溪香鱼和乾隆的故事,则佐证了香鱼产地广,尤以鳊溪产为佳的说法。

## 香味天生■野生香鱼美味难以言状

香鱼之名,缘于它真的有香气。徐新苗捧起一条香鱼告诉记者,香气就来自她背脊上的一条香脂腔道,能发出香味,故而得名。不过,养殖的香鱼脂肪肥厚,香气不足,而野生香鱼历经河海之间不同的环境,摄取不同养分,不但香气更足,而且身体光滑通透、肉质更紧实,味道更胜一筹。

出生于鳊溪江畔的徐文武至今还记得野生香鱼那特有的香味。刚抓上来时,拿在手上,就能闻到一股清雅宜人的香气,有点像西瓜味,又有点像青瓜味。清蒸后,肉质细嫩、

多油,那个味道美得真的难以言状。

上世纪80年代,徐文武作为香鱼人工繁殖课题组的成员,和现已成为宁波大学教授的李明云找到了香鱼身上散发香气的科学依据,那就是香鱼体内有不饱和脂肪酸,在酶的作用下,香气自行产生。正所谓天生丽质难自弃,而非后天食补之功,所以香鱼的名字是名副其实的。

老一辈的鳊溪人还记得,那时鳊溪香鱼成群,每年中秋时节,香鱼游来,江水一片金黄,满江飘香,形成了鳊溪村一年一度风景独特的“香鱼风”。

## 生命短暂■环境变化,香鱼逐渐难寻踪迹

遗憾的是,如此美好的香鱼记忆,随着环境的变化而渐渐远去。上世纪60年代后期,鳊溪河上游拦溪兴建了水库,沿河一带又陆续冒出了工业企业,或多或少污染了水质,鳊溪香鱼开始踪迹难寻,继而濒临绝迹,曾经香鱼成群的场景成了往事,香鱼因此而成了珍稀鱼种。

香鱼的命运牵动着鳊溪人的心,他们不愿看到,香鱼的故事如同她短暂的生命,就这样很快画上了句号。“香鱼是当年生当年死的,如果挽救不及时,很容易灭绝。”徐文武当年就是抱着这个初衷,成为了抢救香鱼小组的一名成员。他向记者介绍说,香鱼还有很多名字,其中有个名字叫年鱼,年鱼之意并非过

年吃的鱼,而是说她的寿命只有一年。

为了继续香鱼的神话,20世纪70年代末,浙江省下文将香鱼列为二级保护动物,专门成立课题组研究香鱼的人工繁殖。徐文武成为研究小组成员,担起驯化野生香鱼的重任。

个中艰辛不言而喻。为抓住一条野生香鱼,徐文武在鳊溪边一蹲就是几天几夜。10多年间,一次次失败,一次次重来,课题组终于攻克了香鱼的人工繁殖、催产等技术难题。2001年,徐新苗等人开始香鱼养殖。随着当地的生态环境越来越好,香鱼养殖的规模也逐渐增大,如今宁海已有5个香鱼养殖基地,年产香鱼100吨。濒临绝迹的鳊溪香鱼又回来了。

## 传说成真■香鱼成群胜景即将再现

为了重现鳊溪江昔日香鱼成群的胜景,几年前,徐新苗又开始新的尝试。每年八九月,快到香鱼自然繁殖的季节,他就将养殖香鱼放生到鳊溪河。他说这种做是想通过野生的和养殖的进行杂交,保持香鱼的品质,因为目前香鱼的人工繁殖方式,都属于近亲繁殖,时间长了势必影响香鱼的基因。他每年从福建购买的鱼苗就已经显露出了这种隐患:有的鱼苗嘴巴是歪的,有的鱼苗身子是斜的……,这些鱼苗的生存能力差,存活率也将大大降低。

刚开始鳊溪江的水质不好,倒入的香鱼第二天基本死光,如今,随着水质逐渐改善,鳊溪江里又能看

到香鱼的踪影了。

水质的改变也引起了鳊溪村所在的宁海西店镇的关注。7月初,以西店镇副镇长邬永飞为会长的西店农合会成立,旨在推动当地的以鳊溪香鱼为重点的水产养殖。

随着五水共治的逐步深入,鳊溪江的水质和环境已大大改善,经过检测和论证,已经具备野生香鱼的生存条件,农合会将加大对2010年就成立的鳊溪香鱼养殖专业合作社的支持力度,拟于2017年在鳊溪江进行香鱼种苗放流,以逐步恢复野生香鱼资源,这将意味着,鳊溪江上当年那一片金黄、满江飘香的盛况离我们越来越近了。

### 关于狮子街、长春路施工期间临时交通管制公告

2016年第31号

为确保狮子街道路升级改造工程的顺利进行,根据《中华人民共和国道路交通安全法》第三十九条的有关规定,决定自2016年7月15日至2016年7月31日,禁止一切车辆和行人在狮子街(狮子街52号-莲桥街)通行,受限车辆行人可从天封社区南区东门进出。

另2016年7月15日至2016年8月20日期间除公交车外禁止其他机动车在长春路(柳汀街-共青路)由南向北行驶。受限车辆可从共青路或南站西路绕行。

请社会各界和广大群众给予理解和支持,配合现场交通管理人员指挥,遵照现场交通标识指示,缓速通行,确保安全特此公告。

宁波市公安局交通警察局  
宁波市海曙区城市管理局  
2016年7月7日