

# “江刀”惊现天价 物种面临灭绝

## ——专家呼吁,长江刀鱼属珍稀物种,全面禁捕刻不容缓

特派记者 曹刚

长江刀鱼,“长江三鲜”(刀鱼、鲥鱼、河豚)之首,形如银刀,每年3月从东海入江,逆流而上,到长江中游产卵,以江阴、靖江段出产的“江刀”最为鲜美。

### 今逢大年,仍属低产

“今年是大年,正宗长江刀鱼几乎每天都能在市场上见到,但产量很低。”常年研究刀鱼繁殖的水产专家郑金良说,去年是“江刀”小年,捕捞产量为史上最低的一年。单价最贵时,一条3两以上的刀鱼,每500克售价超过8000元,属于一等品;2两至3两;低一等;1两半至2两,再低一等;1两半以下,级别最低。相差一个等级,售价可相差数百乃至上千元。

2010年则是“江刀”大年,捕捞量超过去年的两倍,一等品均价为每500克三四千元。“自2005年以来,遵循了一定规律,单数年为小年,双数年为大年。”郑金良解释,产量隔年相近,有其原因。长江刀鱼是典型的洄游鱼种,每年春天从大海洄游至长江,沿干流上溯至中游产卵,最远可达洞庭湖。“同年秋天,孵化后的小刀鱼顺流返回近海。第二年,它们不会洄游至长江产卵,而是要长到第三年,再洄游入江。”

虽然刀鱼捕捞量有大年和小年之分,总的趋势却一直在往下跌。郑金良分析:“同样是今年,今年的捕捞产量就明显不如前年,仍属于低产。”

### 日跌千元,正常波动

江阴市水产指导站副站长张呈祥认为,去年刀鱼频频爆出天价,主要原因在于产量低,需求量却居高不下,“物以稀为贵,价格由市场上的供需决定。”郑金良介绍,刀鱼产量少,无法保证每天稳定供应,所以价格经常大幅波动,“前天一等品叫价每500克5000元,昨天跌到3500元,今天又反弹到4000元。一天涨跌上千元,我们早就习惯了,属于正常范围。”

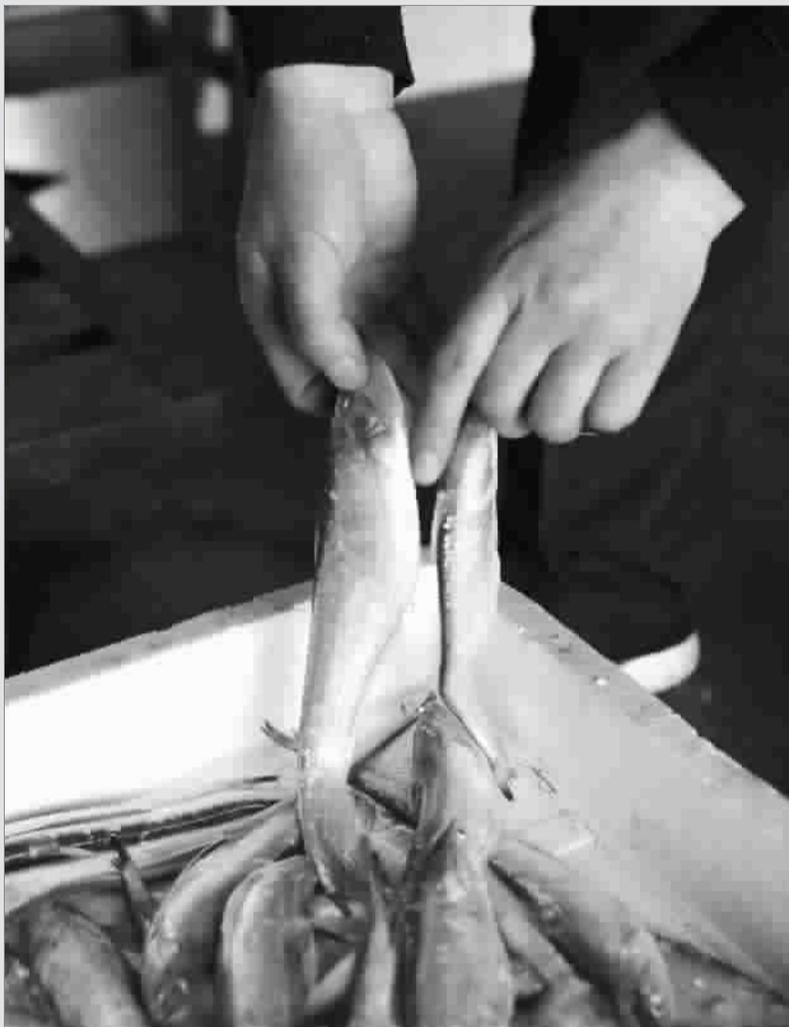
在郑金良的记忆中,2002年,最高等级的长江刀鱼,每500克收购价只需200元左右,短短10年间,价格涨了20多倍。

与价格飙升形成强烈反差的,是产量逐年降低。资料显示,1973年长江沿岸“江刀”产量3750吨,1983年约370吨,2002年后年产量不足百吨,2010年80吨,2011年12吨……其中江阴2011年长江刀鱼的捕捞量不足0.5吨,仅为1956年捕捞量174吨的0.28%。



曾经,春食“江刀”是江南寻常人家的风俗;如今,“江刀”成了百姓望而却步的奢侈品。去年产量极低,一度爆出每500克七八千元的天价。“江刀”天价背后,折射出哪些紧迫难题?

“近年来,刀鱼捕捞产量呈几何级数下降,刀鱼资源已接近利用极限。”常年研究刀鱼繁殖的水产专家、江苏省人大代表郑金良呼吁,为挽救珍稀物种,全面禁捕长江刀鱼,刻不容缓。



■昨天,在江阴一个水产市场,摊贩说“江刀”鳞片偏黄(左),“海刀”背部偏青色(右) 特派记者 张龙 摄

### 普通市民,望而却步

“清明前鱼骨软如绵,清明后鱼骨硬如铁。”过了清明节,刀鱼身价伴随口味一起骤跌。而此前,“江刀”是长三角地区最时尚的礼品之一。最能体现其价值的,还是酒楼饭肆中的清蒸刀鱼。

在许多人眼里,清明节前吃刀鱼,俨然已是身份的象征。“刀鱼再贵,也不愁没人吃,就怕鱼少了,饭店直摇头。”一名餐饮业内部人士透露,刀鱼频频现身于一些商务宴请场合,用来标榜身价和地位。“三四月间,一家大饭店仅靠刀鱼一道菜,就可能获得千万元销售额。”

一盘清蒸刀鱼,动辄数千元,普通市民自然望而却步。大多数工薪阶层,恐怕只能偶尔尝尝刀鱼馄饨的滋味。其实现在在江阴饭店里卖的刀鱼馄饨,馅料几乎都由廉价“海

刀”加肥肉丁、鸡蛋清等制成。

### 滥捕成灾,难有漏网

“江刀”洄游,堪称悲壮,每年春暖花开刚起步,就遭遇人类布下的天罗地网。除了正规的捕鱼船外,江中还有许多违规的小拖网、深水网和插网。

“捕捞技术近年来突飞猛进,设备越来越先进,捕捞强度也越来越大。”郑金良介绍,长江口许多地段布满了渔网,横向到边,纵向到底,很难放过一条漏网之鱼。“不像以前,渔民驾小船,撒小网,渔网都是手工织的,再怎么捞也不会影响刀鱼繁衍。”

郑金良坦言:“现在,一条刀鱼只有在航道里跟着轮船走,才能确保安全,否则不小心转错弯,就会落入渔网。这可不是开玩笑。”

即便刀鱼侥幸通过长江口的千

重网,等着它们的,还有手持特许捕捞证的长江沿岸渔民,“只有幸运儿才能游到江阴。”郑金良曾花几年时间,沿江追寻刀鱼洄游路线,一路跟到安徽、江西。“刀鱼游速较慢,时速约1公里,多数都在洄游路上意外身亡。”

如果不是“江刀”有护身符——清明后骨硬如铁,不再是美味,它也许早就灭绝了。同列“长江三鲜”的长江鲥鱼,经历多年数量锐减,洄游路线缩短,已绝迹10多年。

### 十年限捕,更像追捕

张呈祥介绍,我国自2002年起,每到刀鱼洄游繁殖季节,国家实行限捕——渔船必须持有特许证,在限定时间内捕捞刀鱼。

“今年长江刀鱼在江阴,可以从3月1日捕捞到4月20日。”郑金良强调说,长江沿岸的限捕时间不

同,这段时间仅对江阴有效。

“十年限捕,效果不佳。”郑金良直言,限捕更像追捕,“刀鱼洄游到哪儿,哪儿允许捕捞。真想保护刀鱼,就应该避开汛期,实行全面禁捕。”他说,不少人反对全面禁捕。“刀鱼是长江传统经济鱼类,也是沿江渔民主要收入来源。一旦全禁,如何安置渔民?到时候需求还在,价格更高,可能刺激非法捕捞更猖獗。”

郑金良认为,全面禁捕,确实会令渔民暂时少了生活依靠,“但即便不禁,照此速度捕捞,过不了多久,渔民们迟早要和刀鱼永别。”

郑金良补充说,全面禁捕是暂时之举。“只需五六年时间,长江刀鱼就会大量恢复,届时重新开捕,渔民、食客都能得利。”“如果刀鱼灭绝,少数食客只不过少了一道美味;但对长江而言,失去的是一个珍稀物种。”(本报江阴今日电)

### 【焦点知识】

### 如何识别各种刀鱼?

昨天下午,记者来到江阴百兴小湖水产市场,全国最大的刀鱼批发市场之一。除“江刀”之外,市场里充斥着“浙刀”“湖刀”“海刀”等多个山寨品种。这些刀鱼外形相似,但滋味和价值差别很大,常有摊贩以次充好。

■“江刀”鱼体结实,下腭处呈尖刺状,体侧有鱼鳍,鳍后有游离丝状物,长度超过身体的一半。新鲜刀鱼鱼鳃鲜红,鳞片闪银光,无大面积脱落。

郑金良介绍说,“江刀”洄游入江后,鱼体所含盐分逐渐淡化,上溯到江阴、靖江段时,盐分、脂肪比例恰到好处,味道最鲜美。“从上海、太仓、常熟等长江段提前捕捞到的刀鱼,也属于‘江刀’,但级别和售价相对较低。”

■“浙刀”来自浙江,在海里长大后,游到江海交界处,生活在咸淡水中。头部有点发红,口感不如“江刀”鲜美。

■“湖刀”从长江口上溯进入支流,湖泊产卵后,就地安家。由于生活“悠闲”,下腭已不呈尖刺状,鳍后丝状物变短,鱼体较单薄。

■“海刀”多为雄性刀鱼,肉质较粗,从近海捕捞,经多日运输才进入市场,鱼体往往不挺括,有些甚至鱼肚破裂。

**2012澳大利亚澳中集团房地产咨询论坛**

**置业澳洲,澳中集团助您圆梦**

预约者可获金凯平新书《中国人在澳洲做地主》,此书已在新民晚报连载。

举办时间: 3月24日(周六) 14:00  
 举办地点: 龙之梦丽晶酒店5楼晶竹厅  
 延安西路1116号(近番禺路口)

预约电话: **021-52380725**  
**021-52380726**  
 咨询网址: <http://www.aust-china.com.au>  
<http://blog.sina.com.cn/jinkaiping>  
 主办方: 澳中集团 上海潮讯文化传播有限公司

上海办事处: 上海市延安西路1023号大众金融大厦B幢1801室

**移民为留学 您准备好了吗?**  
**打基础 加拿大·澳洲·美国讲座**

免费 021-32270107 32270424  
 讲座 24H咨询热线: 13370031015

时间: **3月24日** (周六) 下午 2:30  
 地点: 江宁路777号内外联大厦11楼  
 (近海防路口) 大量车位·免费泊车

**主讲嘉宾:**  
 Mr. Martin Chan 资深海外移民专家(多年移民办理经验)  
 Mr. Carl Jetter 澳大利亚墨尔本市政厅议员、副市长  
 Mr. Anderson Chen 澳大利亚商业投资移民协会会长

**澳洲** → 163类中小企业主, 手续费10余万人民币, 全家获“准绿卡”; 介绍海外投资环境及商机; 移民临居163转892永居秘诀及后续安家服务

**加拿大** 魁省投资移民  
 绿色通道快速审理, 全家优先获绿卡  
 → 曼省、萨省投资移民 投资70余万人民币 3个月面试, 获批准函, 全家获绿卡  
 → 技术移民 新29类职业优先获绿卡  
 → 延续枫叶卡 居住未满足2年, 已到期或即将到期  
 → 10年超级签证、家庭团聚移民

**美国** → EB-5投资移民 无移民监 具体事宜面谈

上海申宏因私出入境服务有限公司 公司地址: 上海市江宁路777号11楼 [www.chan-yond.com](http://www.chan-yond.com)  
 垂询热线(咨询时间, 周一至周日, 全天)