

收获仅去年三成 “全面禁捕”讲了多年 刀鱼之困背后是长江之殇



背景知识 刀鱼

刀鱼是一种洄游性的鱼类，每年2月至3月由海入江，并溯江而上生殖洄游。刀鱼会沿长江进入湖泊、支流或就在长江干流产卵。洄游到江中产卵的刀鱼，称为江刀；就此定居在通江湖泊中的刀鱼，则被称为湖刀；还有一部分刀鱼，因多种因素影响，到了近海便不再洄游，被称为海刀。与江刀相比，因为不存在洄游，湖刀和海刀脂肪不如江刀肥厚，比不上江刀鲜美。

刀鱼肉味鲜美，肥而不腻，兼有微香。清明后，刀鱼肉质变老，俗称“老刀”，有着“清明前细骨软如绵，清明后细骨硬如针”的说法。因此，只有清明前夕的江刀，才对得起它“黄金鱼”的身价。 郜阳 整理

▲ 刀鱼产量一路下滑，渔民收获十分有限，有时甚至出去一次空手而归

本版图片 视觉中国

“春潮迷雾出刀鱼”，在众多春季美食里，鲜嫩的刀鱼无疑排名靠前。“三月天，刀鱼鲜”的讲法也在老饕之间流传。不少申城市民都难忘这道舌尖上的美味，“上海人讲起来，鲜得眉毛也掉下来。”

刀鱼又称刀鲚、毛鲚，体形狭长似尖刀，银白色，肉质细嫩，与河豚、鲥鱼并称为“长江三鲜”。眼下，又到了刀鱼洄游长江的时节。三月，长江刀鱼开捕，个头不大，但价格高得吓人。是什么让刀鱼成为“稀缺品”，保护刀鱼，又该做什么？



见记者 郜阳

渔民 刀鱼创“天价” 收获却寥寥

进入3月，申城一家老字号饭店在醒目位置打出刀鱼汁面的海报，每天都吸引不少食客来尝鲜。不需要加任何浇头，这碗浓汤配面堪称最美味的光面。相较于动辄数百甚至上千元的刀鱼价格，一碗三十多元的刀鱼汁面显得亲民不少。味道浓郁，又稠又鲜的味道让前来品尝的市民大呼过瘾。

“70后”市民朱女士告诉记者，自己记不清上一次买刀鱼是什么时候了。“就像秋天吃大闸蟹一样，小时候在清明节前吃刀鱼是一个固定项目，那时候还会嫌刺多。”她回忆，那时候的刀鱼虽然比一般鱼价格贵，但大家都还负担得起。对于现在刀鱼的高价，她连说“看不懂”，“现在对刀鱼的趋之若鹜显然不仅仅有喜好美食这一层面了。”

崇明渔民徐玉林昨天刚刚回港，作为有着40多年捕鱼经验的老手，他早已对刀鱼出没时间、行踪了如指掌。即便如此，在横沙岛以东水域“出没风波里”一周，收获却并不能让他满意。“2两以上的捕到了4公斤，小一点的大概6公斤。”这是他今年第二次捕江刀了，上一次情况还好些，“最值钱的大刀鱼有10斤多。”在老一代渔人的记忆中，每到刀鱼季，一条小渔船一网就能打上数百斤，一天能打好几网；现在打一季，还不到过去一网的总量。

今年刀鱼价格再创新高，2两以上刀鱼的收购价每斤3500元，三两以上超过5000元。2两以下的也有800元至1500元，到了零售市场，价格还要再高出不少。然而由于产量有限，渔民的收入并没有增加。“今年的产量只有去年的三分之一，这几年每年都在下降。”徐玉林说，“每次捕鱼的成本在五六千元，这一次出去大概能赚四五千元吧。”而在十几年前，刀鱼每斤收购价在50元至60元，徐玉林一个“刀鱼季”能有10万元的收入。

捕鱼也是个“看天吃饭”的活，刀鱼捕捞是徐玉林这样的渔民一年的主要收入来源，这一年过得如何，全看这一个半月的收获。

在本市江阳水产市场，不少摊贩都挂出了刀鱼批发的横幅。见有人来询问，摊贩们都很热情，“2两以上的1500元一斤，要是你要的多，给你个批发价，1200元（一斤）吧。”

为何水产市场的刀鱼相比收购价不升反降，江阳水产市场副总经理徐凯道出了一个公开的秘密：摊贩摆出来的大多是“海刀”。虽然刀鱼价格一天一变化，但“海刀”价格确实比“江刀”便宜不少。据介绍，该市场近几日2两以上“海刀”价格在1600元左右一斤，3两以上的约3300元。

农业部长江流域渔政监督管理办公室每年发文核定捕捞额度，本着发证数量只减不增、避开保护区发证等管理要求，上海今年实际发放刀鲚（捕捞）证115张，低于发放上限。此外，对渔具最小网目也有相关规定。记者在《农业部关于长江干流实施捕捞准用渔具和过渡渔具最小网目尺寸制度的通告（试行）》中看到，从去年7月1日起，农业部在长江流域全面实行准用渔具、过渡渔具最小网目尺寸及禁用渔具制度。其中，对围网类渔具，最小网目尺寸不得低于30毫米。“我们今年接到的要求是不得小于4.2厘米。”徐玉林告诉记者。

“今年是刀鱼捕捞的最后一年”，这一说法已经持续了很久，每次刀鱼捕捞，都像

刀鱼的数量在过去几十年里经历了断崖式骤降，据中国水产科学研究院淡水渔业研究中心统计，1973年长江流域沿岸长江刀鱼产量3750吨，到1983年约370吨，2002年后产量不足百吨，到了2011年产量仅区区12吨。

滥捕是刀鱼数量锐减的重要原因。一些贪心的渔民使用渔政部门禁用的渔具，网眼极密，从江底拉到江面，小鱼也不放过。长江生态环境的恶化也是刀鱼数量锐减的重要原因。“捕鱼的时候，鱼没捞上来，塑料瓶、马甲袋倒网上来不少。”徐玉林向记者“吐槽”。

市场 买的人不吃 吃的人不买

若要区分海刀和江刀，倒也不难，海刀的脊背是青色的，而江刀的脊背则为淡黄色。此外，江刀下腭处呈尖刺状，长度超过鱼鳃很多。长江刀鱼的鳞片也比海刀厚。不过，一般摊主并不明确告知是海刀还是江刀，遇上分不大清的消费者，摊主面对有没有刀鱼的询问，往往一指放在冰上的刀鱼，“你看那

不是吗？”面对识货的买主，老板就会一个劲地劝，海刀也很鲜的，而且还便宜。

“一般江刀要提前和摊主约好，摊主才会去订货。”徐凯表示，“买主也都是摊贩的老客户，多卖给饭店或是做刀鱼礼盒的。‘买的人不吃，吃的人不买’。”

据介绍，江阳水产市场今年销量相比往年有近两成下降，卖得好的摊主一天能出20斤，没生意的有时候一斤都卖不出。“不过，无论价格多高，总会有人买。有的人就是好这一口，‘长江第一鲜’的市场需求没变过。”

政策 两年内禁捕 最后的狂欢

“最后的狂欢”。不过，刀鱼全面禁捕的传言将在两年内成为现实。从今年1月1日开始，长江流域内332处水生生物保护区率先逐步实施禁捕，逐步施行全面禁捕，其中包括53个水生动植物自然保护区和279个水产种质资源保护区。在公布名录后，新建立的长江流域水生生物保护区自行纳入名录，均施行全面禁捕，这意味着长江流域全面禁捕工作启动。去年底，农业部发布通告，向社会公布了率先全面禁捕长江流域水生生物

保护区名录。其中上海市长江口中华鲟自然保护区、长江刀鲚国家级水产种质资源保护区名列其中。

农业部争取在2年内使长江流域水生生物保护区捕捞渔民全部退出捕捞，实现长江流域水生生物保护区范围内永久全年禁止生产性捕捞作业。对此，徐玉林并不意外，“我们很早就知道了相关政策，也都有准备了。禁捕之后，渔船会报废，国家会给我们一定补偿。”徐玉林说，自己年纪大了，如果禁捕，会选择退休安享晚年。“我们村里有1700多人，从事捕捞的有500人左右，像我这样上了岁数的大概占三成。剩下那些人除了捕鱼也没别的一技之长，若果真不能捕鱼了，他们没想好之后如何养家糊口。”

专家 防断子绝孙 护生态环境

“长江上游河道数量减少，江河填埋情况严重，江岸化工厂污染及船舶排污等因素使得刀鱼的排卵地减少，它排的卵也不一定生存下来，这样对刀鱼的数量影响很大。”在上海海洋大学食品学院水产品保藏与加工工程系主任陈舜胜看来，保护刀鱼，最重要的还是保护生态。陈舜胜表示，“现在在我们

能做的就是保护环境保护好，越天然越好。为了刀鱼更好地生长，可以在上游适当地开通一下河段，让刀鱼能够产卵，生长。”

同为“长江三鲜”之一的河豚，如今已实现人工养殖。但对于人工养殖刀鱼，陈舜胜并不看好。“如果进行人工养殖刀鱼的话，它就不能洄游了，生活条件改变，食性也就改变了，从而肉质就改变了。”刀鱼在觅食过程中可以自由选择自己的食物，而人工养殖无法给它提供这些营养，它的运动量也会减少。“刀鱼如果养殖的话应该也会和大黄鱼一样，吃得只长肉。”