

十年禁渔，作别长江鲜

□安铁生

从2020年1月1日起,长江南通段全面禁止生产性捕捞。这是中央、省的一项重大决策部署,也是与长江上海段、泰州段、南京段及安徽省、江西省等同步的大行动。中国工程院院士、中国科学院水生生物研究所曹文宣教授说,长江“十年禁渔”是“抢救性保护”,还有治理排污等很多事要做,长江流域百姓无不对此大手笔拍手称好。长江是世界第三、中国第一长河,全长6300多公里,流经11个省、直辖市和自治区,当今长江特有珍稀鱼类全面衰退,“四大家鱼”资源量比上世纪80年代减少了90%以上,实施退捕禁捕实是刻不容缓。这就是说,我们的江海大地自从来了流民盐民,上千年来就有大吃江鲜的习惯,而今要作最大的彻底改变了。当然近二十多年来,我们的江鲜越吃越少,也可说实际上是渐变小变。

1 张謇惜刀鱼之金贵渔民之辛劳

我们的祖先一直以通州乃富庶之地,向以“江海八百里,鱼虾提不尽”引为自豪。我查阅了明代《万历通州志》和《嘉靖通州志》,所列江鲜就有鲢、鳊、鲂(刀鱼和凤尾鱼)、鲥、河豚、银鱼等。明代长江口渔民还掌握了规律:“春取河豚、刀鲚、鲈、鳊,夏取鲢鱼、子鲚,秋取鳊鱼,冬取鲢鱼、三甲、鳊鱼。”(明代《嘉靖江阴县志》)长江里的最大型鱼鳊,就是鼎鼎有名的中华鲢;最小型的鱼就是银鱼,鱼类专家顾端在《渔史文集》书中专题写文,说诗圣杜甫在唐代就写

诗盛赞这两种长江鱼的美味。在上世纪70年代,南通回民饭店就从水产公司获得一条300斤的中华鲢,不管是厨师还是食客,无不称赞其味道特别鲜美,当然现在是国家一级保护动物,早已禁捕禁食了。千百年来“此处有真味”,南通人以特产鲢、刀、鲥、河豚、凤尾、鳊等江鲜享尽人间口福,并以其特色风味佳肴款待天下来客。

“扬子头头雪作涛,纤鳞泼泼形如刀”,清代诗人描绘长江刀鱼的佳句,说明天高任鸟飞、江阔凭鱼跃,那

是何等的壮观和量多。清末状元、实业家张謇在1910年初作《与金沧江同在退翁榭食鱼七绝三首》,第一首为“昨日刀鱼入市鲜,匆匆先上长官筵。如何顿得非常价,江上春寒过往年。”1924年又写过《谢习生贵刀鱼》:“鱼贵江寒斤十千,渔人易米笑回船。直须两斗当两尾,安得一家专一年。感君遗我意殊费,强饮下箸心茫然。不若舍之履豪贾,时间里有贫无膻。”张謇虽吃到早春最先捕获的鲜美刀鱼,但还嫌价贵希望其他有钱商贾买去,同时表达了刀鱼来之不易和对渔民辛劳的怜悯。

2 张謇赋诗赞叹南通江鲜特产

“竹外桃花三两枝,春江水暖鸭先知。蒌蒿满地芦芽短,正是河豚欲上时。”宋代苏东坡的这首题画诗名满天下,毛泽东曾特以狂草书写此篇,足见对其酷爱。1923年张謇先生写了首《春江鱼汛歌》,诗的后半部分专写河豚:“……安排更待河豚起。河豚善喷喷复鼓,鼓乃浮波翻白雨。渔人布网如布阵,掩取一部复一部。美能杀人人欲之,吴亡犹说西施乳。子鱼最小最后生,朱门筵俎几无名。荒江野店堆盘叠,下酒家家充午饷。”记叙了渔民安排好春天江上作业,等待着河豚汛起。河豚善于生气把肚皮鼓,很多浮在江面翻起水花像下雨。渔民犹如士兵布阵撒下网,乘其不备捕捉一

部又一部(三头为一部)。河豚味美有毒而人们偏要吃,就像吴国灭亡了人们还说西施美(“西施乳”指河豚辜丸尤毒,清人周芝良诗曰:“值那一死西施乳”)。那郊外的小店还烧熟了许多河豚,供大家中午喝老酒。

“鲚出江东”是明代李时珍《本草纲目》里的话,历来,我们南通天生港、芦泾港、任港、姚港、狼山一带出产的鲚鱼是远近闻名的。清末三代帝师常熟人、张謇的老师翁同龢有《食鲚鱼》诗句:“一箸腥风膺腹腴,嫩如熊白腻如酥,江南隽味世应无。”我们南通的实业家张謇先生于1925年写了首《鲚鱼》诗:“护鳞忘惜命,恨骨笑馋人。豪贾先探讯,穷儒候过春。

江星渔列火,盘雪脍销银。慎勿嫌今贵,酬资麦饭贫。”诗中将渔人和美食家联系起来写。渔民在江上顶着风浪拼着老命捕鲚鱼,他们心怀怨恨讥笑那些吃家馋嘴猫。富商早在打听鲚鱼汛,穷困书生想吃买不起,只是等待春天早过去后价格贱了再买。夜晚江上渔火在闪烁,就像天上繁星落水面;尝鲜者餐盘盛满雪白的鲚鱼肉,他们为此花费了高价钱。千万别嫌现在鲚鱼贵,贫困渔民拿了卖鱼钱,只舍得买些麦子煮饭吃。真是写尽了鲚鱼的珍贵鲜美、阐述了捕鱼人生活的艰辛、也体现了张謇先生的同情之心。以上多首诗中可见,张謇先生何等重视刀鱼鲚鱼河豚等南通江鲜特产。

3 全面禁捕后野生江鲜难再有

南通古话说:“生活清苦,江鲜来补。”上世纪80年代,江苏省烹饪协会名誉主席、江苏省委原书记江渭清在省烹饪协会常务理事会上曾说过:“江苏菜不止四大风味,还有一个江海风味——南通风味不能漏掉!是我们江苏最出色的菜。”天生港65岁的张正勇世代以打渔为生,他回忆1974年,长江沿岸水产公司的刀鱼收购价,清明前最贵时也不过每斤0.47元。20多年前一网下去,一潮水可收获刀鱼一两百斤。到了近几年,十网九空是常有的事。就拿我上世纪70年代品尝过的南通名厨精心制作的长江野生刀鱼全席,80年代

在扬中县食到名厨潜心制作的长江野生河豚全席,可谓烹饪界江鲜制作的最高境界,能吃到此两种全席者可能不多。其实那时菜市场长江野生刀鱼河豚蛮多,且价格也不太贵……俱往矣,这一切已成过眼云烟。在2004年后竟然连野生河豚也捕不到了,即使江刀零星有获价格奇高,就是有售我们工薪阶层也吃不起了。

好在现在人工养殖的江鲜鱼类发展很快,鲈鱼鳊鱼已能大量养殖,口味还不错,与野生江鲈、江鳊差别不大;而美国的鲈鱼虽与鲈鱼同属,但口味较差,远不能与长江野生鲈鱼相比,人

们普遍不能接受;河豚在我们海安中洋集团大量养殖成功,与海里洄游过来的野生河豚有所差别;凤尾鱼则是难以人工养殖的了,现在熟卤菜店里卖的肚瘪尾细的“凤尾鱼”,不知是什么杂鱼冒充的……总之,这些今后都不能打上江鲜的标签。2019年12月12日,南通天生港最后一批9艘长江刀鱼专用捕捞渔船被运至平湖拆解,渔船的主人已经不再有渔民身份。所以说从2020年起,南通或长江下游若还有哪家饭店以野生江鲜招徕顾客,就是假的,已经全面禁捕了,你的野生江鲜从何来的呢?



长江渔民



长江刀鱼



长江鲥鱼



长江河豚

4 治理好长江，鲜鱼能再来

今年我74岁,在当今老人里不算年高的,但长江野生鲜鱼,就在我们眼里从很多、变少到销声匿迹。作为一个历史见证者,且热爱自然和重视环境保护的人,作为南通市餐饮文化专业研究委员会的一员,深感痛心和难受。所以我陆续写过《长江逸品话刀鱼》《水族奇味说河豚》《鳞品第一赞鲚鱼》《再见凤尾鱼》等多篇长文,并汇集于我的新书《南通老味道》里。

这次长江禁捕至少十年,到2030年时我至少84岁。长江主要经济鱼类性成熟的时间是3~4年,10年禁渔将有2~3个世代繁衍。南通市渔政监督支队队长陆建新说,最近几年渔业资源严重萎缩,且江水污染等问题,这次禁捕至少十年或更长一段时间。我悲观地想,我这一辈子可能再也吃不到长江鲜鱼了。当然我们愿意十年或更长时间不吃,让众江鲜在长江口水域生态功能有效恢复中快速繁殖。但要真正较好地恢复长江生态,专家说甚至要三五十年。

我又乐观地想,只要国家有决心、专家有信心、人民有恒心,一定能把长江治理好,这是功德无量的大事。愿我的子晚辈看到长江多种鲜鱼得到很好的回归繁衍,长江生态状况大为好转,从而大大造福华夏大地千秋万代的子孙。