

正在消失的

江鲜



想说“野生”，是一件不容易的事

近日,南京知名江鲜馆江老大的曹总在接受记者采访时表示,野生的长江三鲜即鲥鱼、刀鱼与河豚简直是少之又少。去年三月,快报美食休闲周刊也曾提出长江三鲜是否该重组的疑问,也缘于鲥鱼几乎绝迹,导致长江三鲜面临名不副实的尴尬。

“南京市面上的鲥鱼基本是‘外来和尚’,河豚绝大部分是人工养殖的,刀鱼由于人工养殖难以存活,故而大都是野生的。但是刀鱼也分很多种类,有海刀、湖刀、江刀,而江刀也分差江刀与好江刀,前者是人海口处捕捞的,后者是镇江至南京段江面上捕获的。”专营江鲜已有九个年头的曹总说,野生江刀目前也很少,自己正因为做这行已久,与渔民建立了良好的合作关系,才能在“本江(长江南京段)刀鱼”的货源稳定度上有所自信。

3月11日,一名网友在天涯发帖,呼吁大家网下留情救刀鱼。但事实上,人们最早意识到长江三鲜之危应该是在2003年,距今已有7年之久。这是一则新华社的新闻稿件,名为“母亲河的警告——南京‘长江三鲜’有价无市”,文中提到“声名远播的鲥

鱼虽然每500克的售价高达2000多元,但却有价无市,他们(南京惠民桥水产市场的卖鱼摊贩)都说已经有两三年看不到真正的野生长江鲥鱼了。”当时的长江刀鱼在水产市场比较常见,根据大小价格在200元/斤-700元/斤之间不等,再对比2010年的今天,在惠民桥水产市场,一条重3.5两以上的长江刀鱼卖到了2300元/斤,3两以上的是1800元/斤,而且据渔民说是从江阴等长江下游进货的。虽然价格昂贵,但销售却很快,主要供应对象是高档的饭店,还有北京等地好几十个顾客打来电话要货。据惠民桥水产市场一名老资历卖家说,南京长江段到目前为止都没有捕到一条刀鱼!江刀价格的高涨,从另一个角度说明江刀资源越来越稀缺!

刀鱼本来是“长江三鲜”中数量最多也最“大众化”的鱼货,上世纪80年代长江刀鱼还根本不是稀罕物。但物以稀为贵,近几年吃刀鱼成了有身份的象征,不少吃客在饕餮之时往往带着一种“末世情结”：“以后快吃不到了,现在抓紧吃吧”。春风如刀,刀鱼们正在惨淡地撑着最后的春天。

是什么,让长江三鲜渐行渐远?

“十年前,一撒网能捕上十

几斤江刀,现在能捉到一两条算运气,空网很常见。”金塘的吴厨告诉记者。一位老渔民表示,八十年代的时候长江三鲜都是成百上千斤地捕捞上来,三鲜多到不想吃,渔民们卖不掉就送人,而且一送就是上百斤。但现在这种场景根本不会再出现了,那么,是什么让长江三鲜离我们越来越远了呢?

有专家认为,由于人们对三鲜的过度偏爱,对它们进行了大量的捕捞,而且捕捞的工具越来越先进,渔网也越做越精细,捕鱼船只不断增加,使得三鲜们无处可逃。江老大曹总说:“从人海口崇明岛就开始捕捞江鲜了,到了南京这边能捕获到的江鲜自然更少了。”另外三鲜来到长江的时节正是它们繁衍后代的时节,滥捕一下切断了它们繁衍的后路,它们的数量自然也就减少了。长江里三鲜的数量锐减,还有一个重要原因是三鲜的栖息地正在不断丧失。它们从大海里游回长江,寻找一些滩涂、湿地产卵繁殖。但是,因为长江地理环境的变化,这样的滩涂、湿地不断减少,它们繁衍后代的巢穴没有了,产下的卵也就难以生存下去。

然而同样是著名的洄游鱼,美国阿拉斯加现在却保持着野生三文鱼的全球最高产量。阿拉斯

加海产协会会长称,其实经验就两条:一是给捕捞者发配额,规定每一家公司每一条船在总捕捞量中的百分比,永久产权,终身不变,永不增发,但配额可以转让;二是派海洋学家蹲在各个河口点鱼数,用这个笨办法确定当年的捕捞指标和逃逸指标,配额的每个百分比就具体到了鱼尾数,保证有足够数量的三文鱼能洄游到原生地产卵,保证三文鱼可持续发展。

不管怎么样,对长江三鲜网下留情越来越成为人们的共识,也许美国的经验可以供我们成功借鉴。最终目的只有一个,就是但愿我们的后代若干年后还能尝到传说中的“长江三鲜”是什么味道!

百度搜索“长江三鲜”,心情会陡地变得沉重无比,满目是这样痛心疾首的标题,比如“长江三鲜仅剩一,网下留情救刀鱼”,比如“野生长江三鲜今难见,万里长江为何容不下一条鱼”,比如“长江三鲜,渐行渐远的美味”……不想再继续举例下去。

长江三鲜,在我们想要挽留之时,却似乎已经太迟。 快报记者 彭凌梅

浓郁的东北赫哲风情、正宗的东北特色美食

全国连锁★生态美食

来自乌苏里江的野生大鱼

最具东北气质的玉米饼



老刘野生大鱼坊

宁吃野生1两 不吃养殖1斤

老刘野生大鱼来自乌苏里江,无污染的绿色生态珍稀大鱼是生命的加油站,每条至少10年以上生长期,重达几十公斤。其肉质细嫩爽滑无比,易消化,营养无敌。野生大鱼含有丰富的DHA、多种维生素矿物质和微量元素,对降低血脂以及健脑、延缓衰老等非常有好处。

我们的汤料是祖传秘制而成,以东北大铁锅、土灶台炖鱼,好吃补铁还补钙。点击率最高的莫过于被赫哲族敬奉为鱼中贵族的“大马哈鱼”和淡水鱼王的“鳊鱼”。

野生大鱼真不盖 鲜美滋味人人爱!

为什么口感极佳?——因为没有污染!
为什么味道鲜美?——因为是野生鱼!
为什么香而不腻?——因为配方独特!

●水木秦淮店:石头城水木秦淮B区95号(南艺后门) 83723367

●北京东路店:北京东路40-47号(九华饭店对面) 83605053

●建宁路店:建宁路18-3号(金桥市场西200米) 85623367

●大明路店:大明路136号(应天大街交汇口) 52619879

美食广告订版电话:13770685666 美食广告订版电话:15850520386