



## 禁渔之后,刀鱼从何而来?



江之源国家长江刀鲚养殖标准化示范区  
本版摄影 本报记者 徐程

本报记者 杨洁

■基地人工养殖的长江刀鲚已达到可食用的大小和品质



清晨5点半,老半斋的大厨罗师傅已经在店里忙活起来。蹄膀、老鸡等煮成高汤,加入事先炒制好的刀鱼鱼松,熬上五六小时……这一碗刀鱼汁面,他做了40年。每年初春,赶来尝鲜的饕客总会排起长队。

“扬子江头雪作涛,纤鳞泼泼形如刀。”生长在长江边的人,总有一种特殊的刀鱼情结。不过,长

期的过度捕捞已致江刀数量锐减。

2019年,国家停止发放刀鲚(长江刀鱼)专项捕捞许可证。今年1月1日起,长江流域重点水域“十年禁渔”全面启动,更是划下一道红线。

禁渔之后,你吃到的刀鱼从何而来?距离人工养殖刀鱼的批量上市还有多久?要弄清这些问题,还得先从刀鱼的分类说起。

### 改用海刀

“春潮迷雾出刀鱼。”刀鱼自古就被视为“春饕妙物”。它通体银白,因“鱼身狭长薄而首大,长者盈尺,其形如刀”,故而得名。

这是一种洄游鱼类,每年立春正值繁殖季节,它们带着积攒了一冬的能量,从长江入海口逆流而上,到干流支流及附近的湖泊中产卵。待到孵出小鱼后,这些小鱼又顺着长江出海,到海里成长,周而复始。

因此,刀鱼又有“江刀”“湖刀”“海刀”之分。“湖刀”与“海刀”仅在湖内或

近海定居生长;一般认为,逆流而上的“江刀”个体肥大,肉质细腻,味道最美。

上海市水产研究所副所长施永海告诉记者,刀鱼是一种传统经济鱼类,因长期的过度捕捞数量锐减。七八年前,他曾经跟着渔船出江:“三条渔船出去,一共只捕来五六条江刀。”近年来,长江刀鱼早已“一刀难求”,甚至被炒出天价。

2019年,国家停止发放刀鲚(长江刀鱼)专项捕捞许可证。上海的行动更早一些。市农业农村委渔业管理处副处长陈杰告诉记者:“2018年8

月上海所有的长江渔船退出生产性捕捞,收回捕捞许可证。”今年1月1日起,长江口禁捕范围扩延,设立长江口禁捕管理区,范围为东经122°15'、北纬31°41'36'、北纬30°54'形成的框型区线,向西以水陆交界线为界。

“在长江口禁捕管理区内,除了一些特许的资源监测、科研使用以外,一律不许生产性捕捞。”陈杰告诉记者,如今在市场上销售的几乎都是海刀,一般在浙江杭州湾、舟山捕捞上岸,再分销到其他地方。“要捕捞海刀,只能

在框线以外的区域,并且需要是三证齐全的海洋捕捞船才能作业。”

从2019年起,老半斋就改用海刀,原本海报上的“长江刀鱼”宣传字样也消失了。老半斋经理忻伟民告诉记者:“海刀没有经过长江的育肥,有老客人会觉得口感略有区别。”为此,老半斋在采用传统烹制方法的同时,又调整了秘方,适当多放一些鱼松,尽可能还原江刀的鲜美。“刀鱼汁面与刀鱼馄饨加起来,我们一天要卖出1500多碗。”

### 人工养殖

海刀成为替代品的同时,刀鱼的人工养殖技术也在不断发展。

全国唯一的国家长江刀鲚养殖标准化示范区坐落于江苏扬中,由镇江江之源渔业科技有限公司承建。早上7点,正是刀鱼的早餐时间。水塘边,水产高级工程师顾树信抓起一撮饲料,扔进水桶里。伴随着机械轻响,水面泛起波澜,饲料也跟着打起转来。

“刀鱼习惯吃活饵,我们要模拟出这种形态。”戴着偏光镜,顾树信仔细

观察水下灵活进食的鱼儿。今年65岁的他退休前在靖江水电站担任站长,和鱼类打了一辈子交道。“工作时我既参加渔政,又搞水产。那时江刀的数量已经在减少,很担心刀鱼也会步上鲥鱼的后尘。”2003年一次长江渔政执法检查时,顾树信意外发现一条刀鱼在水桶里生存了十多个小时,这让他萌生了研究刀鱼人工养殖的念头。几年前,他被江之源聘用,为了这条鱼“退而不休”,频繁往返靖江与扬中。

可是,刀鱼养殖并不是一件容易事。顾树信告诉记者,这种鱼脾气暴躁,是出了名的“出水即死”。长得越大,存活率越低,“即使在野生环境下,要长到2两左右的成鱼,恐怕千分之一都没有。”刀鱼易受惊吓,对生长环境要求很高,稍有不慎就可能损失惨重,“之前我们有一个池塘,几千条刀鱼,没有一条活下来。”刀鱼天敌也多,如今基地正在扩建的露天池塘,都用围网仔细罩起来,提防着白鹭、鸭子把鱼叼走。

养殖刀鱼保留了野生江刀的特征——小眼睛、长颌、黑尾巴、白里发金。江之源公司顾问李小网告诉记者,基地每年选2次种鱼,专挑身材健壮的“优生优育”。去年到今年,2龄以上的刀鱼有20万尾,计划繁育50万尾。

不少饕客也慕名而来。“有上海客人每年来这里吃刀鱼,一要就是二三十条。”李小网说,就在前不久,江之源还同上海一家企业签署协议,要让更多人品尝到高品质水产。

### 重现江湖

扬中,得名于“扬子江中”,是一座四面环水的江岛。上世纪九十年代,扬中就开始探索江水仿自然人工养殖,如今已逐步成为江苏特色水产发展的产业高地与研发中心。

江之源的刀鱼养殖基地也有独特的“地理优势”——相隔数百米,紧邻着江苏省淡水水产研究所扬中基地、江苏省渔业技术推广中心扬中基地,在这里实现现代渔业的产学研一体化。

顾树信与技术人员时常骑着电瓶车来往,共同研究刀鱼养殖技术。江苏省渔业技术推广中心扬中基地内,有200-300尾刀鱼已经接近上市规格,副主任冯冰冰告诉记者,这些鱼他们已经养了3年,目前存活率可达80-

90%。“这些刀鱼在室内已能够较好控制,下一步,我们考虑户外养殖。”冯冰冰说,目前人工养殖门槛还是很高,基地正在反复试验,希望未来将成功的养殖技术推广出去。“刀鱼市场需求量大,在长江大保护的背景下,我们希望早日实现人工养殖替代,使它们进入百姓餐桌。”

江之源的养殖基地是纯淡水养殖,而在上海奉贤,距离海边不足1公里处,上海水产研究所苗种技术中心的研究人员则试图用海水与淡水,模拟出刀鱼的洄游生态。

施永海细数刀鱼发展历程:2007年刀鱼野生苗种从长江捕捞引进养殖;2011年这批刀鱼养成后进行人工繁育,获得成功;2013年首次实现刀

鱼全人工规模化集约化繁育;2018年中心成功培育出26.2万尾苗种……到如今,基地内的刀鱼已经养到第五代,适应程度正在往好的方向发展。“经过从海水到淡水的盐度刺激驯化以后,刀鱼的品相会好一些。”但施永海也坦言,“人工养殖目前还有一段时间要走。”

每年,中心会有7-8万尾刀鱼苗种用于增殖放流,其余的用作科研留种。余下的少量刀鱼,则会提供给定点饭店。“去年2两半左右中刀约为600元-800元/斤,今年价格还没有出来,估计也差不多。”价格不算低,相较于前期研究与养殖的巨大投入,可以看作是“亏本买卖”。

谈及野生江刀是否能够实现种群

恢复,施永海的回答是肯定的。对此,上海海洋大学鱼类研究室主任唐文乔教授同样充满信心。

“刀鲚性成熟早,繁殖力强,产卵场地要求不高、生命周期不长,经过几代循环,要恢复数量不难。”唐文乔关注长江保护已有20年,他告诉记者,以前从长江口往上洄游的刀鱼一般在江苏、安徽都快被捞光了,去年据说到鄱阳湖的刀鲚数量还不少,“禁渔是最直接、最有效的手段,目前,初步效果已经显现了。”

就在不久前,浙江兰溪也发现了野生刀鱼的踪影。其实,不止是刀鱼,在长江大保护的背景下,我们也将看到更多水生生物重现江湖、安然成长。