

江阴鲥鱼记

| 王荣方 文 |

1

《尔雅》谓鲥鱼“似鳊而大鳞，肥美多鲠”。中国鲥鱼主要是江鲥，在海中生活两三年后，分三支溯流到珠江、长江、钱塘江繁殖。单就吃口而言，要数长江鲥鱼吃口最好，到明代，江阴鲥鱼吃口则更好。它与河豚、刀鱼齐名，素称“长江三鲜”。据史籍记载，始吃鲥鱼在汉朝，兴吃鲥鱼在宋朝。食客大多是达官贵人、文人骚客。王安石在《后元丰行》诗中言：“鲥鱼出网蔽洲渚，荻笋肥甘胜牛乳。”欧阳修在《离峡州后回寄元珍表臣》诗中道：“荻笋鲥鱼方有味，恨无佳客共杯盘。”王琪在《望江南·鲥鱼》词中如是说，邀上三二知己，躲于深巷，大口喝酒，细品鲥鱼，乃人生之大乐。由于鲥鱼的肉性温和、味道甘美，所以苏东坡赞誉鲥鱼为“南国绝色之佳”。

明太祖朱元璋十分喜欢吃鲥鱼，一顿能吃半条鲥鱼，因此，每年鲥鱼上市时，当涂和采石的地方官府就要朝贡鲥鱼，所以，鲥鱼成为贡品始于朱元璋。见太祖皇帝好吃鲥鱼，皇亲国戚、大小官吏、商贾文人，无不紧跟，从而吃鲥鱼成为明朝时尚，蔚然成风。朱棣对鲥鱼更是情有独钟，迁都北京后，每年七月初一都要用鲥鱼祭拜太祖，以表孝义，赋予鲥鱼鲜明的时代政治意涵。同时，为了稳固皇位，确保皇亲国戚、朝臣官僚享用鲥鱼，朱棣下旨在南京设立一家国有鲥鱼冰窖厂，类似于现在的快递总部，负责鲥鱼的揽收冰窖、保鲜储存、包装派送。鲥鱼冰窖厂拥有完善的组织机构，由皇宫的司礼监掌管。据《大明会典》记载，南京每年要用162艘海鲜船进贡北京，其中冰船46艘、运输鲥鱼船14艘。至明朝万历年间，贡品鲥鱼已成为福利。据万历文献记载，首辅张居正可获得皇帝赏赐鲥鱼6尾，次辅4尾。尚书以下官僚不享有特供权。

2

有明一代，由于长江江阴段盛产鲥鱼、刀鱼、河豚等长江名贵鱼，因而江阴的长江捕捞已较发达，每年春夏长江渔汛期，苏北的泰兴、江都、宝应、如皋、盐城等地的渔民，就会云集江阴，赶汛期捕鱼。他们以船为家，以捕鱼为生，天不亮出捕，天黑后回港，既担风险，更为辛苦。捕捞鲥鱼人的艰辛，宋朝梅尧臣《鲥鱼》诗作过这样描述：“四月鲥鱼遶浪花，渔舟出



没浪为家。甘肥不入罟师口，一把铜钱趁柴牙。”渔汛期过去，苏北的渔民就会离开江阴，虽然流动性很大，却是江阴长江捕捞的主力军。江阴年均捕捞2000多担鲥鱼中，苏北渔民捕捞的要占七成，还有三成是由江阴的网户捕捞的。

据明朝嘉靖《江阴县志》记载，这些网户都住在江边，也很善渔。他们或以线网，或以丝网，在春夏长江渔汛期，每天摇着船早出晚归，以网行江中，但他们又不同于渔民，并不是以捕鱼为生，而是以耕种租田为生，渔汛期出江捕鱼，仅是他们的副业，所以，在明朝，他们被称之为网户。这些网户，大多来自于苏北泰兴、江都、宝应、如皋、盐城等地的流民，因而既不同于江阴东南乡人的“重阀阅”，也不同于江阴西乡人的“纤耆”，更不同于江阴城里人的“多清议”，而是“气氛易为斗”，民风彪悍，性情刚烈，具有强烈的抗争性，若正确引导，则会成为建设性的社会力量；若引导不当，或被搞阴谋之人挑唆利用，则会成为极具破坏性的社会力量。

3

清军入关定都北京后，满清政府仍沿袭明朝的鲥鱼进贡制度，也享受起“鱼中贵族入骨香”。在整个清朝的10个皇帝中，要数康熙皇帝最钟爱鲥鱼。16岁的康熙真正掌控朝政大权后，皇宫的敬事房遵旨在明朝的基础上，在南京扩建鲥鱼冰窖厂。每年五月初，鲥鱼一上码头，快马好骑手便日夜兼程，驿卒马匹沿途更换。同时，为了保鲜，清人在冷链的箱子外层再封上猪油，这样，被猪油包裹着的箱子内的冰块就不易融化，保鲜效果更好。据史料记载，康熙年间，用于快递鲥鱼的快马多达3000匹，一路替换，白天彩旗猎猎，夜晚张灯结彩，驭马人仅在马背上接碗汤水灌入口中，竟然能在3天3夜内把鲥鱼送到紫禁城，效率是明朝的10倍，但也造成沸腾民怨。

康熙二十二年初，时任山东省按察使分巡青州道参议张能鳞上呈《代请停贡鲥鱼疏》，请求朝廷停止进贡鲥鱼，免除百姓进贡鲥鱼之苦。有抱负、有作为的康熙采纳张能鳞的利国利民的意见，下旨取消了进贡鲥鱼制度，解散了南京的鲥鱼冰窖厂。然而，地方官府上贡鲥鱼的讨好行为却没有停止过。也就是在这一年的四月初，江阴知县沈清世，江西新建人，

接到江苏省巡抚府指示，要江阴捕捞上贡的鲥鱼，而且要负责保鲜。沈清世接到这一任务后，既感到无上荣光，又感到压力山大。江阴没有冰窖，鲥鱼如何保鲜？

为什么江苏省巡抚府要指定江阴上贡鲥鱼呢？这是有原因的。

4

据有关史籍记载，5000年前的长江入海口，还在今镇江市的金山、焦山一带，河口开阔数十公里，水流分汊，主泓南北摆动，在潮流、径流的长期作用下，泥沙在海湾不断搬移堆积，致使沙洲林立，汉道纵横，并使河口不断向东延伸，大约至东汉年间，长江入海口东延至江阴附近，江面宽四五十公里。这就是江阴有“江尾海头”之说的由来。之后，随着持续的江进海退、长江入海口的不断东移，到三国时期的东吴年间，长江江阴段河道中心淤涨出了马驮沙，并将长江水道分隔为南北两槽。北槽水道又不断往北淤涨，至明朝嘉靖二十八年全部淤塞，并与北岸的泰兴、如皋接壤，使长江江阴利港至石牌港段河道由分汊型变成为单一型，江面缩窄至6公里，最窄处仅为1.25公里，石牌港往东江面又宽阔了。由于长江利港至石牌港段河道较窄，地势又是由西往东和缓倾斜，因而水流甚为湍急，当鲥鱼逆流洄游过石牌港时，非得使出浑身解数方能前行，这就使得鲥鱼的肉质变得更紧致，也更细腻，因而吃口更好，胜过当涂、采石、南京等地鲥鱼。这可谓是一方水养一方鱼。到明代万历朝时，江阴鲥鱼已名满天下。

康熙皇帝没有下旨取消进贡鲥鱼制度前，江阴每年要被南京鲥鱼冰窖厂选上一二千担鲥鱼。如今，如何保证完成省府下达的上贡鲥鱼的艰巨任务？这考验着沈清世的执行力。他不畏艰险，深入江边网户调研，与他们一起坐船进江捕鱼，探索尝试多种鲥鱼保鲜法，最终试验出用新榨的麻油保鲜鲥鱼的方法，即将新榨的麻油灌在油桶里，控制好油温，再将油桶放置在船头，把刚起网的鲥鱼快速放进油桶，再封好油桶口，当渔船靠港后，立即让等候的快马直送北京。江阴上贡的鲥鱼，很为食用者所赞誉，尤其是慈禧太后，对江阴鲥鱼心心念念，赞不绝口。这种上贡鲥鱼的遗俗，延续至民国。

5

民国初，梁、吉、谭三姓渔民数十人，从盐城阜宁迁居江阴后，江阴才有定居的专业渔民，他们与居住在江边的网户们一起，年均捕捞鲥鱼两三千担，远销东南亚和港澳地区。1950年，地方政府把留居江阴的苏北支前渔民和本地渔民组织起来，成立江海渔业社后，年均捕捞鲥鱼4000多担，大多出口创汇。由于过度捕捞，20世纪60年代起，鲥鱼资源逐渐枯竭，年捕捞量锐减，1970年捕捞鲥鱼仅有280多担。1972年起，采取限捕措施，鲥鱼得以修养生息。然而，1975年后又放开捕捞，1982年，年捕捞鲥鱼已不足百担。

我是1956年生人，住家距离江边二三里路，小时候经常吃到鲥鱼。每年收割小麦时节，常有人挑着鲥鱼担子转村头，转田头，沿门卖鲥鱼。手头一时紧的，但嘴又馋鲥鱼的，还可以赊账买鲥鱼。那时鲥鱼很便宜，尤其到落市时，1斤猪肉钱好买2斤鲥鱼。如果到落市时再不卖掉，鲥鱼就快要臭了，一旦臭了，不要说一文不值，就是丢给猫吃猫都不要吃。再说，鲥鱼又不像其他鱼类那样能够腌的，所以，落市时，鲥鱼是很便宜的。上世纪70年代，我还吃过几次鲥鱼，80年代还见过鲥鱼，90年代就没见过鲥鱼，更不用说吃鲥鱼了。自1993年5月江阴长山镇渔民水根在长江中捕到一条重三四斤的鲥鱼后，江阴鲥鱼似乎已然绝迹。

6

江阴鲥鱼为什么会从丰富走向绝迹？原因和其他鱼类结局基本相同：一是过度捕捞，把将要繁殖的亲鱼和正成长着的幼鱼都捕上来了，老少通吃，哪里还有鲥鱼的活路？二是江水被污染，已不具备鲥鱼溯江产卵、幼鱼成长的生存条件。鲥鱼已经功能性消失了。什么叫功能性消失？按照中国水产科学研究院东海水产研究所原所长庄平的说法，就是目前这种情况只是暂时判断为“功能性”灭绝，如果接下来20年还是找不到它们的踪迹，那么就可以判断这一鱼种已经彻底绝迹，没有希望了。

为了不让鲥鱼这一古老而珍稀的鱼种消失，江苏省江阴市申港三鲜养殖有限公司董事长、“长江三鲜”繁育养殖专家郑金良，自20世纪90年代末起，开始河豚、刀鱼的人工繁育，并获得成功，同时又坚持长达20余年的河豚、刀鱼苗长江放流。由于国家长江大保护措施的落实，现在已能在长江中监测到成鱼河豚、成鱼刀鱼的踪迹。2003年，郑金良开始人工繁育美洲鲥鱼，又获成功，可以让人们一年三百六十五天每天吃到鲥鱼，而且他还研制出了独家作料，用他的作料红蒸出来的美洲鲥鱼，甘、肥、嫩、鲜之美味可与长江鲥鱼相提并论，因而畅销全国。江阴的美洲鲥鱼又闻名全国了。

然而，美洲鲥鱼终究是外来物种，不服中国水土，不能放流长江。可郑金良有一个宏愿：有生之年，他要千方百计在周边国家寻找与中国长江鲥鱼同种的亲鱼，然后引进国内，在其公司的养殖基地繁育出原汁原味的正宗中国长江鲥鱼。我期盼着他能获得成功。

