

# 江阴刀鱼记

| 王荣方 文 |

## 1

《山海经》中说的“鲙鱼”，《说文解字》《尔雅》《玉篇》都将其谓之刀鱼。南宋的《尔雅翼》谓鲙鱼“长头而狭薄，其腹背如刀，故以为名”；《六书故》谓“鲙鱼”“侧薄类刀”。在我国，刀鱼见于渤海、黄海、东海，以及通海河流的中下游及附属湖泊，因此，刀鱼有海刀鱼和内河刀鱼之分。内河刀鱼又有辽河刀鱼、海河刀鱼、黄河刀鱼、钱塘江刀鱼、长江刀鱼、太湖刀鱼等。

刀鱼是一种洄游性鱼类。不同流域的刀鱼，由于其生活的地理环境和气候各不相同，因而它们的肉质也会各有不同，所以就吃口而言，我国内河刀鱼中，要数长江刀鱼吃口最好，其中长江南通至扬州段的刀鱼是上品，而长江江阴段刀鱼则是上品刀鱼中的上品。同时，刀鱼的名望、身价除与本身实际相符外，也是被不同历史时期的文人墨客的诗文宣扬出来的。

## 2

宋代流行吃刀鱼，而且在文人墨客大量诗文的广告效应下，喜好刀鱼之风经久不衰，再经过明清两代的传承发展，进而形成了开春后品尝“长江第一鲜”刀鱼的风俗，并把刀鱼推崇到“刀鱼尝过不思鱼”的极致程度。

然而，作为古代文人墨客的个体，不可能吃遍所有地方的刀鱼。苏东坡在浙江杭州做过官，陆游是浙江绍兴人，梅尧臣在浙江湖州做过官，他们吃过的刀鱼是钱塘江刀鱼，他们写诗文赞誉的刀鱼是对钱塘江刀鱼的赞誉，而不是对长江刀鱼的赞誉，更不是对江阴刀鱼的赞誉。李渔出生在如皋，久住南京；袁枚、林则徐、邓廷桢曾久住南京，他们吃的刀鱼是长江南京段的刀鱼，他们写诗文赞誉的刀鱼是南京刀鱼，也不是江阴刀鱼。

宋朝的苏东坡、王安石、梅尧臣都到过江阴，也留下了诗文，其中不乏赞誉“长江三鲜”中的鲥鱼、河豚的诗文，但赞誉“长江第一鲜”刀鱼的诗文不多见，其中原因或许是他们来江阴时已经过了吃刀鱼的最佳时节。

苏东坡他们虽然没有写诗文赞誉江阴刀鱼，那是他们没能亲口尝到江阴刀鱼有别于其他地方刀鱼的肉肥鲜嫩、味道鲜美，但并不影响江阴刀鱼是长江刀鱼中“上品中的上品”的声望与身价，其佐证是，据明代嘉靖《江阴县志》记载，设立在江阴的公署中有“御膳厂”这一机构。御膳厂“在南锁巷西。咸晒所鲥，每岁进贡，旧名咸晒所。正德九年（1514）由知县万纪重修，更今名。厂门东向，始撤民房建坊表，四柱，临市河，名曰‘方贡’”。咸晒所于洪武年间由朝廷设立，是在江阴的专为皇宫御膳提供服务的机构，其职能是进贡咸子鲥，每年进贡达万斤；正德九年重修并更名后，御膳厂除进贡咸子鲥外，还要进贡“长江三鲜”。设立在江阴的御膳厂，就明代而言，全国仅此一家。这足以说明明代的江阴刀鱼，在长江刀鱼中是力压群芳、独占鳌头的。清朝时，虽然取消了御膳厂，但江阴每年进贡的刀鱼达数百担。慈禧太后喜好江阴刀鱼，尤其喜欢刀鱼面。



## 3

为什么江阴刀鱼的品质会优于其他地方的长江刀鱼？这与江阴在长江下游所处的地理位置有关。长江江阴段水道原为江心洲型，至三国时期，江中心淤涨出了马驮沙，并将长江分为南、北两水槽；之后，马驮沙又继续往北淤涨扩大，至明代嘉靖年间，已与长江北岸的泰兴、如皋相连，长江江阴段又由双槽型水道改变为单槽型水道，江面宽度由原来的四五十公里缩窄至6公里，最窄处仅为1.25公里。长江江阴段水道再次成为江心洲型水道后，奔腾汹涌的江水自西北向东南直泻江阴，因受到天生港、鹅山的挑流，使得主流偏南贴岸，分流向北偏转，水流湍急，但过了黄山后，江面又宽阔了，水流也平缓多了。刀鱼由东海洄游到黄山时，非得使出浑身解数方能前行，这就使得长江利港至江阴段刀鱼的肉质变得更紧致、更细腻，因而吃口更好，胜过南通、扬州、镇江、南京等地的刀鱼。

生活在东海的刀鱼是不聚集成大群的，大多分散地栖息在进入长江口附近的海域底层，到了每年的二、三月份，才由底层浮游上来，纷纷向长江口集中，进入长江口时遂聚成大群，形成渔汛。进入长江口前，刀鱼已在近海长得很丰腴，溯江产卵前又是“饮而不食”的，因此，如果刀鱼洄游路程过长，体力消耗就会过大，随之就会瘦身。同时，刀鱼溯江洄游时还带有海腥味。根据刀鱼的体质特征，它们洄游一二百里是不会瘦身的，同时经过一二百里江水的洗濯，刀鱼身上的海腥味也被洗掉了。江阴正好处在东距长江入海口一二百里处的地理位置上。这就是江阴刀鱼胜过南通、扬州、镇江、南京等地刀鱼的又一个原因。

## 4

三国之前，人们认为刀鱼是一种怪兽，是不敢吃的。到了三国时期，士大夫们才尝试吃刀鱼，典型代表曹操第一次品尝天目山刀鱼后，心里甚悦，将刀鱼命名为“望鱼”，并将刀鱼列入其“四时食制”。六朝时期，士大夫们时尚吃刀鱼，但烧法简单，仅有用瓦罐白烧一种；之后，达官贵人、文人墨客吃得多了，才总结出刀鱼“肉肥”“味鲜”的特点来；才晓得吃刀鱼的最佳时节是在清明前，因为清明前刀鱼的肉细腻，鱼刺“柔软如绵”，但过了清明，刀鱼的肉质就变得粗糙，鱼刺也变得“硬如铁针”，鲜味更是不如清明前。

因为刀鱼刺多，身材又小，所以穷人是没时间更没心相吃刀鱼的。进入宋朝特别是南宋时期，已形成吃

刀鱼风尚，到了明清时期，人们懂得刀鱼的吃法就多了，但达官贵人、文人墨客与平头百姓的吃法是很不同的。贵族吃法是将刀鱼清蒸和炖汤，这两种刀鱼烹饪法都是由苏东坡研制发明的；此外还有生吃鱼片法。在享用刀鱼美味时，还得佐以冬天酿制的酒。草根吃法是大多将整条刀鱼剃成三段后放进一只碗里，配上作料后放在饭锅里炖熟，其鲜味远不及用竹屉蒸出来的刀鱼的鲜味。更有意思的事是，南京人因为畏惧刀鱼刺多，竟然会把刀鱼油炸到鱼刺脆酥后才食用，因而被袁枚嘲讽为“驼背夹直，其人不活”。

## 5

江阴人很是讲究吃刀鱼。一是讲究仪式感：吃刀鱼前要用清爽水漱口以清洁口腔，以便真切地品出刀鱼味的鲜美；吃刀鱼时不说话，以防鱼刺卡喉咙。二是讲究刀鱼的吃法，比如清蒸刀鱼，江阴人除了白汁清蒸外，还创新了红汁清蒸，而且无论白汁清蒸还是红汁清蒸，一般都会先在刀鱼上放点豆斋饼，而这豆斋饼先要放进锅里油爆一下，爆到豆斋饼金黄色，这样清蒸出来的刀鱼味道鲜又香，好吃得不得了。用江阴人的话说，“味道鲜香到眼眉毛都要蜕掉的”“好吃到就算是被打了几个嘴巴子后还想吃”。

江阴人习惯把刀鱼分为4个等级：每条重3两以上的刀鱼为大刀鱼，2两半左右的为中刀鱼，2两左右的为小刀鱼，2两以下的为毛刀鱼。大刀鱼除了进贡外，只有官家、乡绅、富商能吃到；自清朝光绪年间起至民国，只有在江阴城内的隆源、怡园、新鑫园等大酒店、大菜馆才能吃到大刀鱼，尤其是隆源酒馆，还举办“长江三鲜”宴，座上宾都是富豪、乡绅、官员、商贾。各街镇上的酒馆、菜馆里的刀鱼大多是中、小刀鱼。一般人家想尝鲜，也只舍得买小刀或毛刀。

江阴人还善于根据刀鱼的不同品相，烹饪出不同名堂经的刀鱼来。品相好看的刀鱼，都是起水后刚上市的刀鱼，鱼鳃鲜红，鱼鳞银白，新鲜，价格也贵。这样的刀鱼买回家后大都用于清蒸，其味鲜美。品相不好看的刀鱼，都是落市辰光的刀鱼，鱼鳃变黑，鱼鳞无光泽，已不新鲜，价格都较便宜。这样的刀鱼买回家后，大多是红烧，或者是烧糖醋刀鱼。新鲜的毛刀鱼除清蒸外，还可以油炸。20世纪90年代，江阴人还研发出了煎烧刀鱼：去掉刀鱼的腮和内脏，留鳞，洗净沥干水；炒锅上火，油入锅烧热后，将刀鱼放入炒锅煎至两面金黄色时取出；锅内留油，将葱、姜入油锅煸香，再将煎好的刀鱼放入锅内，加水并调

味、调色，大火烧开，小火烧熟后再用大火收汁，即可装盘。煎烧刀鱼的特点是色泽鲜亮，口感鲜香。

刀鱼除清蒸、红烧、糖醋、油炸、煎烧外，还可以做成刀鱼面、刀鱼馄饨和刀鱼鱼圆。

刀鱼面出于清末御厨之手，民国初传至江阴，由城内店家供应。刀鱼面的做法是，先把新鲜的刀鱼用菜刀背剃成鱼肉泥，后拌以精面粉擀成面条，煮熟，撩起，放入碗中，再在面条上浇上用鸡汤、火腿、开洋等烧成的浇头，吃进嘴里，细腻爽口，鲜美得无话好说。20世纪80年代起，江阴人吃刀鱼面更考究面汤了：用老母鸡、筒子骨、猪肉糜和刀鱼的头尾煲成汁汤，再在汁汤里撒些火腿丝、蛋皮丝、蒜叶末，其味鲜美无比。

吃刀鱼馄饨始于民国初。刀鱼馄饨不同于刀鱼面的做法，主要是做成馄饨馅，做法是先把新鲜的刀鱼用菜刀背剃成鱼肉泥，再把煮熟的去皮的猪肥肉剃成肉泥，加进葱末或韭菜末、蛋清，调味后做成馄饨馅，最后用馄饨皮裹成馄饨，下锅煮熟，抄起放入盆中，吃进嘴里，味道别样鲜美。

刀鱼鱼圆始作于20世纪90年代末。做法是先将刀鱼肉剃成鱼肉泥，后加入精盐、味精、葱姜汁，清水搅打上劲；把鱼肉泥做成白果般大小的鱼圆，放入冷水锅里，用微火煮熟，撩起待用；另用砂锅，加入鸡汤煮沸，调味，然后将鱼圆放入砂锅烧开，即可食用。其特点是色泽洁白，汤清味鲜，入口即化。

## 6

刀鱼喜欢在水流相对平缓、水流浑浊、泥沙底质的水域产卵，而四五十公里长的长江江阴段水域，正适合刀鱼产卵，因而形成渔场，年刀鱼捕捞量大于其他地方。据江阴市志记载，明清时代，江阴每年的刀鱼捕捞量就达六七百担。1949年渡江战役后，苏北支前渔民留居江阴。1952年起实行渔业互助合作，年刀鱼捕捞量直线上升，1956年高达3482担。由于过度捕捞，60年代起，长江刀鱼资源严重衰竭，产量锐减，最低的1963年为426担，最高的1967年为1145担。70年代，加强渔场管理，实行限捕，刀鱼产量得到恢复性增长，年捕捞量平均在千担以上。80年代起，由于工业污水直排长江和过度捕捞，致使刀鱼资源日趋枯竭，到90年代末，年刀鱼捕捞量已不上吨；2010年后，江阴刀鱼更稀少了。

刀鱼价格也一路走高，由20世纪50年代的五六角钱1斤，到70年代的二三元钱1斤、80年代的十几元钱1斤，再到90年代末的近百元钱1斤，直到2000年后的上千元甚至数千元1斤刀鱼。问题是有钱还买不到正宗的江阴刀鱼。如今饭店里供应的刀鱼，不是湖刀，就是长江入海口处的刀鱼。然而，根据水产专家说，长江刀鱼是绝不了种的，因为它怀卵率高，一条1冬龄性成熟的雌刀鱼，一般能怀卵2万粒至7万粒。可以预见，十年长江禁渔后，刀鱼资源将会极大地丰富起来。据江阴肖山自来水厂的相关人士介绍，2023年，在肖山水厂的长江水取水口处，已不时见到怀卵率较低的长江鲥鱼的身影，何况刀鱼乎？