



永远的鲥鱼

陆春祥

春夏之交，钱塘江口，宽阔的江中一群海鱼在嬉戏，有黄鱼、鲳鱼、秋刀鱼、鲱鱼等，它们从东海而来，在这咸淡相间的水中惬意无比。

突然，箭头、燕尾、窄背、宽腹，一群鲥鱼闯过来了。鲥鱼通体略呈苍色，银鳞闪光，肚子上有坚甲似的鳞，此鳞如刀刃般锋利。领头的鲥鱼问一条大黄鱼：听说此江上游富春江水质清冽，食物丰富，我们不如游去富春江吧？大黄鱼点头又摇头，鲥鱼疑惑了：黄老兄，您什么意思呢？大黄鱼急忙答：富春江确实美丽，文人们那般这般称赞，但听说那里急流险滩多，江中又多乱石，听听都吓坏了。鲳鱼也凑过来搭腔：黄老兄说的没

错，我们都不敢往上游。

问话的鲥鱼似乎有些泄气，但它身后的鲥鱼们摩拳擦掌，似乎要与富春江的急流与乱石斗上一斗。此时，鲱鱼们也高呼：鲥鱼大哥，我们一起去富春江吧。于是，一群群神情激昂的鲥鱼、鲱鱼向富春江奋力游去。那些黄鱼、鲳鱼什么的，则在钱塘江口溜达了一番，都被吓回东海去了。

为了安全起见，领头鲥鱼决定先深潜，贴着水底游，少吃少喝，待到合适的江段，再浮游，掠取食物。富春江果然水质清澈，两岸逶迤青山倒映着的影子便是鱼儿游行的背景插图，那强烈的阳光可以穿透到水下，真是生活的天堂啊。

合适的时机，也正是鲥鱼们爱情的高光时刻。那些受过精的鱼卵一路被水流激荡，不用过多少时日，它们就会孵化成小鲥鱼。

鲥鱼们拼命向富春江上游啊游，竭尽全力，游到桐庐段的漏港滩附近时，早已被江中乱石撞得晕头转向。终于游到严子陵钓台江段，鲥鱼们这才定下心，开始悠闲生活，它们互相瞪眼，有点惊奇：喂，你额上怎么有红点呀！

四五个月后，约在秋末初冬季节，富春江中的水温下降，鲥鱼老大感觉有些不自在，仔细一琢磨，这逍遥生活也享受得差不多了，那些小屁孩也长到寸长，该带它们回东海老家了。老大一声令下，全体大小鲥鱼即刻返回大海。

呵，各位看官，上面自然是虚拟的传奇。不过，鲥鱼从富春江中来回，确实是固定的时间、固定的线路。鲥鱼以富阳、桐庐的富春江水域最多，在富阳境内捕获的鲥鱼称“春江鲥鱼”，因体内海水尚未完全褪尽，其味不是最美。鲥鱼洄游至桐庐境内，开始浮出江面吸食浮游生物，它们的生理机能也已成功转换，故桐庐境内捕获的鲥鱼味道特别鲜美，尤其是游过漏港滩后的鲥鱼额上有一红点，被古人称为“严州美鲥”，这就是鲥鱼中的极品了。

也常常出现。

鲥鱼成了显贵的象征，如周密所言，桐庐、富阳一带的鲥鱼，一出水就会被送往杭州城中，成了有钱人餐桌上的佳肴。远距离怎么办？那也可以一骑红尘妃子笑，八百里加急。明朝沈德符的笔记《万历野获编》就有写道：鲥鱼捕上后，运输的船只昼夜行驶，每停一个码头，立即换冰。即便这样，鲥鱼仍然臭不可闻。我（作者）今年夏天北上，曾经靠近运鲥鱼的贡船，闻到臭鱼的味道，几乎吐死。鲥鱼运到京城，加以各种美味佐料，做成珍馐食品，皇帝再赐给朝臣。大家虽一再谢恩，却不敢下箸，太臭了，味道太怪了，但能不吃吗？吃着吃着，也就习惯了，以为鲥鱼就是这个味道。

有个宦官到南方任大官。正是吃鲥鱼时节，有天，他将厨师叫来，大骂道：怎么回事？为什么不烧鲥鱼给我吃？厨师很委屈：长官，我每餐都做给您吃的啊！宦官怒而不信，厨师将鲥鱼指给他仔细看，宦官很惊讶：这鱼的形状倒是很像，但为什么闻不到臭味呢？

这事被南方人传为笑谈，无不捧腹。奢侈或者富贵，让味蕾作出牺牲，直至麻木，也算一种惩罚吧。



三

因为有鲥鱼，不少民俗文化诞生。

比如吃鲥鱼。

清蒸，大约是最好的烹饪方法。元代苏州人韩奕的《易牙遗意》，记有清蒸的方法：从中对剖鲥鱼，去内脏，洗净，沿脊骨剖成两片（鱼小背部相连），不能去鳞，用洁布擦干，将鲥鱼鳞面朝下，放入盘中，其上再放熟火腿片、香菇、笋片，撒上葱白、姜丝等，鱼身上抹过猪油，再倒进适量黄酒，上笼，或隔水，用旺火蒸熟即可。

说鲥鱼，都会说到鲥鱼的鳞，这是因为它的脂肪就储存在鳞片里。鲥鱼仿佛也知道鳞片的重要，渔民捕鲥鱼，通常都用丝网，丝网并不重，但因为鲥鱼惜鳞，一旦触鳞，它就一动不动，即便十多斤重的鲥鱼，轻巧的丝网也能网住。苏东坡就称鲥鱼为“惜鳞鱼”。

比如送鲥鱼。

《桐庐县志》记载：清朝及民国时期，渔民每年捕获的第一尾鲥鱼，都要奉献给县官，冀得厚赏，并视为光彩，这成了桐庐一带的风俗。因而，捕鲥鱼季节，有人在江面上捕到第一尾鲥鱼，连撒在江中的渔网都顾不上收，便急急忙忙朝县城方向送鱼，生怕“头功”被人抢了去。

70多岁的桐庐人许马尔，祖辈都是富春江上的船民，他喜欢搜集整理渔文化方面的故事，他给我讲了送鲥鱼的一则故事：1949年5月初，桐庐刚解放几天，也正是鲥鱼上市时，第一尾鲥鱼捕获后，有渔民立即送往新成立的县政府。新任县长王新三，无论如何也不肯接受，人们告诉他这是桐庐的风俗，他才接过鲥鱼，然后拿出钱让人去买了热水瓶、脸盆等生活用品回赠送鱼人。



四

然而，富春江鲥鱼已经绝迹30多年。

此前，不少数据都表明，鲥鱼虽名贵，但上市时期，人们依然可以口福大享。1936年，钱塘江流域捕获鲥鱼达175吨。1959年，桐庐县收购鲥鱼300担。1971年后，统计单位由担变成了千克，桐庐收购鲥鱼1281.5千克，10年后的1981年，桐庐仅捕获可怜的10千克。1982年，收购8条，1989年，桐庐水域捕获最后一条鲥鱼。作家李杭育的小说《最后一个渔佬儿》被改编成电视剧，剧中那尾鲥鱼，就是富阳水域1992年捕获的最后一条鲥鱼。

富春江鲥鱼的消失，最主要原因有二：水利工程的影响和水质污染。

富春江上有新安江水库，中有富春江水库，而鲥鱼最佳产卵地——子陵滩产卵场被水库淹没，水电站大坝阻隔了它的洄游通道，电站以下排门山至河湾江段，因水温降低，流速降低，已不适于鲥鱼产卵。

或许，富春江水电站在建造的时候，已经考虑到这个问题，特地建设了一条特别的鱼道，但事实上，只有螃蟹、鳊鱼进入鱼道上溯至水库，其他鱼都没

能找到或游过鱼道。再加上长期的捕捞和富春江沿岸企业污水排放，导致鲥鱼绝迹。

富春江中鲥鱼的消失，不仅仅是一种美味的消失，也是对人类的警告。富春江由新安江汇合兰江迤迤而来，它一直往下流，汇向钱塘江，继而奔往东海。住在江两岸的人们受惠于江，对由江产生的几千年悠久而深厚的文化更是深深着迷，我们现在如此怀念富春江鲥鱼，其实是对文化的一种怀想。

每次我只要伫立富春江边，看着汨汨流动的江水，浮躁之心顿除。这江啊，它流了几万几千万年，实在是我们赖以生存的根本。富春江的鲥鱼还会回来吗？会的，一定会，我这样想……

春风骀荡，枇杷正鲜，富春江下的石滩上，严子陵戴笠垂钓，没过一袋烟工夫，就拎上来一尾红点大鲥鱼，他立即站起收竿。

看看篓中的鲜鱼，望着两岸的青山，严子陵捋须微笑，心中惬意感满溢：又可以上东台，醉卧春风读《老子》了！

我这样幻想着，晨阳或者夕阳，将水边钓翁的影子，映得好长好长。



二

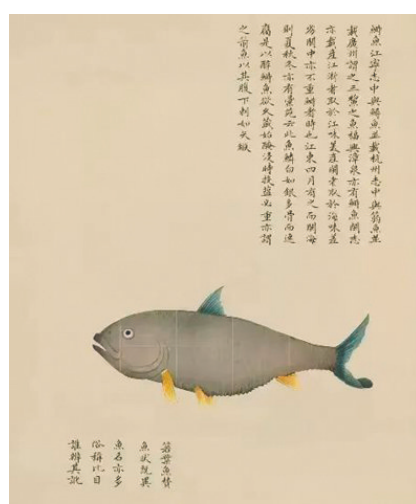
中国有鲥鱼的地方不少，珠江、长江、钱塘江流域都有。鲥鱼、河豚、刀鱼素被称为“长江三鲜”。

苏东坡《咏鲥》：“芽姜紫醋炙银鱼，雪碗擎来二尺余，尚有桃花春气在，此中风味胜莼鲈。”二尺长的鲥鱼整条烤着吃，它躺在长长的雪白瓷盘中，配着精心准备的佐料。这些鲥鱼可是伴着桃花的春汛、踏着江浪而来的，身上似乎带着春的气息。

郑板桥《题竹石图》：“扬州鲜笋趁鲥鱼，烂煮东风三月初。为语厨人休斫尽，清光留此照摊书。”吃鲥鱼的季节，正是鲜笋大量上市的时候，郑板桥吩咐厨师：笋烧鲥鱼，不过，笋不要多用，还要留着长竹呢，我喜欢在竹荫下读书。

梅尧臣《时鱼》：“四月时鱼遶浪花，渔舟出没浪为家。甘肥不入罟师口，一把铜钱趁菜牙。”诗人看着渔人捕鱼的场景摇头感叹：你们不知道渔夫打鱼的累与苦吧，他们虽终年打鱼，却舍不得吃鱼，更不要说这么名贵的鲥鱼了……是的，无论卖鱼或者卖炭，渔翁与炭翁命运都是一样的。

南宋周密在《武林旧事》中这样写鲥鱼季的盛况：“每五月，富春江上鲥鱼最



《海错图》中的鲥鱼（江南晚报）

盛，渔人捕得，移时百里达于城市。”清代陆以湜在《冷庐杂识》中这样说鲥鱼的名贵：“杭州鲥鱼初出时，豪贵争以饷遗，价值贵，寒不得食也。凡筵筵，鱼例处后，独鲥先登。”那些鲥鱼出生在淡水里，主要成长于大海中，但在洄游的过程中大部分牺牲了，成了人们餐桌上的佳肴，能回到大海的鲥鱼只是少数。如此极品的鲥鱼自然会有很多传说，在诗文中鲥鱼

