

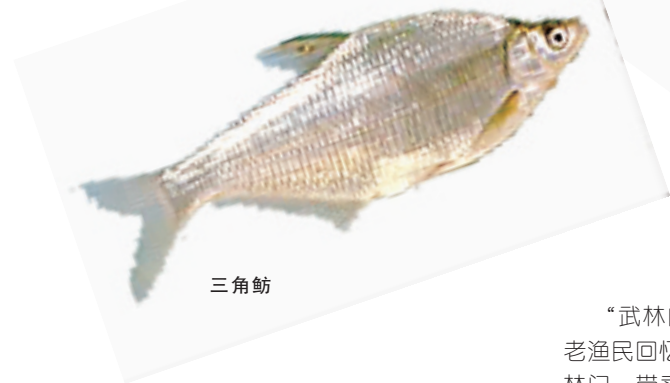
餐桌上为何吃不到杭州野生鱼?



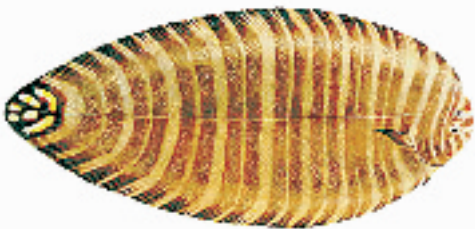
鳊鱼



鲢鱼



三角鲂



舌鳎

“武林门外鱼担儿”，据钱塘江边的一些老渔民回忆，几十年前他们曾背着鱼兜到武林门一带卖过鱼，城里的百姓都能来这里买到正宗的“土著鱼”。除“青草鲢鳊”四大家鱼以外，就属刀鱼、鳊鱼、舌鳎、塔鳊、鱼钩等名气最响。所谓“土著鱼”，其实就是指土生土长在杭州水域的鱼类，也就是常说的“野生鱼”。

前不久有渔业专家表示，由于水域污染、大规模采砂和非法滥捕等原因造成一些杭州“土著鱼”大量减少，有的似乎快濒临灭绝，就连沿江一带饭店也难寻正宗“土著鱼”，更不用说市区普通百姓饭桌了。

老渔民已很少能捕到好鱼

田传根，滨江人，在钱塘江捕了二三十年的鱼。捕鱼的人特别显老，老田也不例外，一脸皱纹，一看就知道是个老手。

7月25日下午2点，老田的渔船还在江面上“劳作”，记者已经在复兴大桥南岸江堤上等了1个多小时。要不是场雷雨阵的降临，或许等待时间还会更久。船终于在复兴大桥下靠岸了，全身湿透的老田拎着两斤多活鱼走上了岸。

“没有打到好鱼，全是一些小鲫鱼，卖不了几个钱。”老田的口音带着很重的萧山味，在复兴大桥底下和记者攀谈了起来。老田指的好鱼，就是一些能卖高价的鱼。“前天就抓了两条鱼钩，卖了一百多块钱，算是运气很好的了，有人都抢着要，像这种鱼现在是越来越少了。”

除了鱼钩外，老田还报了一连串鱼的名字，如白条、鳊鱼、鲢鱼（渔民称作黄尾巴）等。“十几年前，一网下去全都是这些鱼，要是那时候能卖到如今的价格，那就好多了。如今几天都很难打到好鱼，只是靠些小鲫鱼过日子。”老田很怀念以前一网下去都是活鱼的日子。

难寻鲢鱼、鳊鱼、舌鳎……

童天昌是江干区渔民，专门捕捞鲢鱼。鲢鱼在渔民口中又称“毛鲢”和“刀鲢”，是种回流到江河里产卵的海洋鱼类，往往江河的下流比上流多，童天昌主要在钱江二桥一带捕鱼。“最近的鲢鱼每斤能卖三四十元，好的时段可以卖到一两百元。以前每次一趟船都是几十斤，上百斤，现在能有十来斤就算好收成了。”

杭州渔政总站的邓志来站长告诉记者，除了鲢鱼外，还有鳊鱼、舌鳎等河口性鱼类，都是钱塘江口岸特色鱼种。尽管钱江内每年的鱼类数量和种类都呈下降趋势，但这几种类下下降特别明显，别说市场上买不到，渔民都很难捕到。有官方数字显示，鲢鱼1999年的年捕捞量是181吨，2005年只有10吨；舌鳎在1999

年是16吨，到2005年只有1吨；鳊鱼更少，1999年是27吨，2005年不到1吨。

每年放流不少经济鱼类

“钱塘江里的‘土著’鱼的确是越来越少，这也是各种因素综合影响造成的。但我们每年都对一些土著名特优鱼类品种进行放流，效果还是不错的，三角鲂、竹鱼、长吻鮠等保持着一定平衡。”杭州渔政总站渔业资源增值科的张科长说道。

这话同样在老田和童天昌口中得到了证实，钱江中的“土著鱼”尽管越来越少，但并不是没鱼可捕，例如常见的三角鲂、长吻鮠等就不少，鱼的经济价值也不低。

三角鲂在菜市场里被市民一律称为鳊鱼，有经验的渔民能区分出来钱江里其实有两种鳊鱼，一种就是三角鲂，又称尖头鳊，土生土长的钱江鳊鱼；另一种叫做圆头鳊，其实就是武昌鱼。两种鱼市场上价格差不多，有时候尖头鳊会高一些。“尖头鳊又叫塔鳊，据说这种鱼都是在六和塔一带的水域产卵。”张科长称塔鳊的说法也是渔政站前辈们留下的，在书籍上还找不到这个说法。

九溪鱼市生意火爆

既然钱江“土著鱼”还有不少，为何城里的百姓都吃不上家门口的江鱼呢？

滨江渔民劳杨林给记者讲述了鱼捕捞上岸的一些后续情况。劳杨林认为，钱塘江里最好的就是鲢鱼，有些鱼种虽然很少，还是能够捕到，但鲢鱼已经有好几年没见踪影了。渔船上岸后，不管有没有捕到鲢鱼这样的少有品种，江鱼的销路都是不错的。“只要有好鱼，不论是鲢鱼、鳊鱼这种很少捕到的，还是鲫鱼、白条、昂刺、包头鱼等个头较大的，打个电话给饭馆、小贩，他们就会开着车子来收。上海有饭店专门也来这里收鱼的，这边的鱼在上海要卖上千块呢。”每个渔民手里都有一本联系录，里面写着一些饭馆采购员和收鱼贩子们的联系电话。

“留下的一些不起眼的小鱼一般都会送到渔村的菜市场卖掉，根本不会送到城里去卖。”劳杨林告诉记者，能买到钱塘江原生鱼的地方不外乎这么几个：江干的渔民在九堡一带卖；滨江的渔民在九溪的一个农贸市场卖；萧山附近的往往集中在闻家堰。此外，几个渔村的菜市场也能买到江鱼。

7月26日下午，记者来到九溪农贸市场时，里面空空如也。门口赤膊打着牌的大伯说，每天早上五六点钟才有渔民来卖鱼，一到八九点钟就散了，潮汛来的日子稍微会晚一点，鱼都非常好卖。渔民都在农贸市场门外不到20米的一个棚子内卖鱼，棚子不大，才二三十平方米，地上粘着很多干的鱼鳞。

棚子边上一家干洗店的大妈谈及几句关于卖鱼的事情：“有很多市区坐车过来的居民来买鱼，有些人来得比卖鱼的还早，看上去都是些老主顾了。”记者随后又向一些渔民求证，得到的答案都差不多。劳杨林说，“不要说九溪了，四桥那边渔村的菜市场都有城里人来买。”用渔民的话来说，这些人“嘴巴不要太能吃”哦。

江边野鱼餐馆价格颇高

尽管有食客赶到江边去买雨，毕竟城里人家餐桌上很少能看到正宗“野鱼”。那么，在杭城各大餐馆内能吃到钱江野鱼吗？

据记者调查，九溪附近的多数酒家都不卖江鱼，唯一一家打着“正宗钱塘之江野鱼”旗号的是一家名为“渔为鲜”的酒家，但江鱼价格非常贵，最便宜的是钱塘江鲫鱼每斤38元，最贵的则是钱塘江燕子鱼、钱塘江桂鱼，每斤价格都在上百元。“钱塘江的鱼很难买到，我们的采购员每天夜里10点到各大码头、市场去采购，有时候还要跑到萧山闻家堰去，直到第二天早上6点，才能把鱼送回店里。”酒店金老板说道。

据这位老板称，很多老主顾都是提前预定某某鱼，然后开车过来吃。“我们

这边鱼的价格是高点，但吃的人一点不少。”

除了这家钱江野鱼馆外，九溪江边很少有吃钱江鱼的饭馆，据六和塔附近的一家餐馆的老板娘透露，江边的饭馆并不是不想做这个生意，只是因为买江鱼实在困难。

据渔民介绍，滨江的渔夫码头、闻家堰一带和复兴大桥附近还有几家吃钱江野鱼的餐馆。

正宗西湖鱼也是放养的

江边的人吃江鱼，湖边的人自然是吃湖鱼。记者来到建国北路上的第一家菜市场，试图调查一下西湖“本塘鱼”在鱼摊里还能占到几成。操着一口杭州话的卖鱼大妈对此不屑一顾：“现在哪里还能有杭州本地的野生鱼啊？全部都是在别处养殖的，连西湖里也没有一条是野生的了。”

说到西湖里的鱼，最近几年在花港公园码头西湖渔亭闹得最凶的就是西湖渔市，这边鱼还没有捕上来，那边已经有人排队一两小时开始等了，就为了买条正宗的西湖鱼。曾有市民坦言：“本塘鱼啊，味道到底鲜的，为买西湖鱼，等等又何妨。”但据水域管理处的工作人员透露，西湖鱼市所卖的鱼尽管都是从西湖里捕捞起来的，但也都是人工养殖在西湖内的。

卖西湖鱼最有名的就属楼外楼酒家，记者电话采访了杭州楼外楼餐饮集团办公室的余小姐。她说，楼外楼的西湖醋鱼也并非野生，他们专门在对面的西湖圈了一个竹笼子养鱼，一般都是将买来的鱼放在西湖里饿养两三天，以排除鱼肠中的杂物和泥土腥味。“正宗西湖里生长的鱼肯定是有的，但都是在一定时间把鱼苗放进湖中，并由固定人员承包捕捞的。”