

寻味富阳江鲜

富春渔舟唱早晚 街头市井贩鲜香

记者 董剑飞 摄影 朱啸尘

晨光熹微中，富春江沿岸的各处鱼市“醒”了。

最先入眼的必然是那一字排开的或红或白的大塑料盆，清水里放养着刚打来的鱼虾蟹；脸上染着风霜的渔民，半蹲着料理现杀的鱼或整理渔网；来自饭店或市场的采购人员站定在鱼摊前，扯着嗓子来回叫价；还有清晨遛狗的女孩、带着孩子探访鱼市的父亲、拿着手机记录的市民……不同职业、不同年龄的陌生人，因为富春江鲜短暂相遇，构成了一幅烟火气十足的动人画卷。



亲水平台鱼市

一半勾留是江鲜

“未能抛得富春去，一半勾留是江鲜。”富春江的美，必然要记江鲜的一份功劳。

《富阳县志》记载：“富春江水产资源丰富，生产历史悠久，特别是鲥鱼，为富阳县特有名产。明正德以前，就与茶并贡。《大清一统志》记载，‘鲥鱼出富春江’，‘出富阳者尤美’等赞誉。”因其鲜美与珍贵，鲥鱼还曾作为小年轻恋爱时的礼品，赠送给介绍人或家长。

不过，进入上世纪80年代以后，随着工业化进程推进，富春江流域水质出现不同程度变化，名贵的鲥鱼灭绝，鲢

鱼类、鳊鱼、船丁鱼、白鱼类等也已形不成鱼汛。据相关报道，1992年，一条不到1千克的鲥鱼被捕起后，富春江里就没有出现过鲥鱼的踪迹。

鲥鱼虽已难觅，但富春江源远流长，勃勃的生机依然给两岸人民送来了丰富的馈赠。早前文献统计，富春江水域鱼类品种达百余种，名特优鱼类有鳊鱼、花鲈、鳊鲡等，主要经济鱼类有青鱼、草鱼、鲢鱼等。此外，为了恢复富春江渔业资源，从上世纪80年代开始，富阳每年在富春江流域开展增殖放流活动，投放各类鱼苗，累计投放鲢鳊、三角

鲂、光倒刺鲃等苗种超千万尾，这对富阳段水域生态注入了新活力。

富春江江鲜是什么味道？一百个富阳人能说出一百种滋味，总的来说就是一个“鲜”字。至于江鲜怎么吃？2018年，富阳举行首届江鲜大会，评出了“富春十二鲜”——清蒸白鲈、富春江大闸蟹、葱油鳊鱼、鲢鱼锅仔、盐 waters 江虾、清蒸刀鱼、剁椒鱼头、清蒸江鳊、清蒸舌鳎鱼、红烧船丁鱼、红烧石斑鱼、上汤黄颡螺蛳……将富阳人对江鲜的热爱推向了一个高潮。

这一干就是17年。如今他租住在陈家弄，日常将船停靠在恩波鱼市附近。只要天气好，他就会出船捕鱼。不同的渔民有着不同捕鱼方式和习惯，傅江伟和妻子通常凌晨1点出门、清晨5点回来。“收成好的话一天能卖1000多元，收成不好的时候，扣除成本，也能赚点工钱，但这两年可能因为钓鱼的人多起来了，我们渔民能捕获的鱼也少起来了。”傅江伟说，在富春江上捕鱼，需要丰富的经验，必须善于观察风向，辨识潮汐的涨落，同时还要了解鱼群的洄游习性。捕上来的鱼，一部分会留给提前预订的饭店和鱼贩子，没有预订的鱼则放到鱼市上销售。一周前，傅江伟捕到了一只七斤四两的甲鱼，从业十多年来也就捕到过六七只。这样的野生甲鱼早年行情好的时候可以卖到一千元一斤。

友吃正好。”许利东将鱼处理好后，不忘叮嘱她：这鱼得红烧，烧得越嫩越好吃。

相比渔种场路，陈家弄附近的恩波鱼市因地处江边，更为大众所知。为期4个月的富春江禁渔期结束后，恩波鱼市也随之开放，鳊鱼、螃蟹等各式富春江鲜新鲜上市，想要尝鲜的市民也络绎不绝。这里有35个摊位，其中26个沿弧形依次排列，另外9个分布在平台西侧。按照规定，这里只有持《恩波鱼市临时经营证》的富阳区渔民可以销售自行捕捞的水产品。

孙大妈原本住在陈家弄附近，后因拆迁搬到其他地方。尽管退休生活待遇不错，但她实在闲不住，就来给朋友家的孩子搭把手，帮忙售卖捕获的江鲜。“今年捕起来的鱼不多，好的时候能卖1000多元，差的时候只有两三百元。”孙大妈与傅江伟有着相同的感受。不过，恩波鱼市名声在外，杭州主城区、萧山等地的顾客都会赶来买鱼。这些年江鲜深受老百姓欢迎，价格好的时候，野生鳊鱼一斤能卖上七八百元。

有鱼的地方，自然有钓鱼人的身影。今年33岁的王先生虽然年龄不大，却有着十多年的钓龄。老家在灵桥的他打小就喜欢钓鱼，等大学毕业有了空闲时间，就真正迷上了这项休闲活动。每逢周末，他就会约上三五好友到富春江里垂钓，往往一待就是一整天。他曾钓起足有85斤重的大青鱼，这应该是富春江沿岸钓到最大的鱼之一。“也常有饭店或个人想跟我们买鱼，不过我们钓鱼纯属兴趣爱好，钓上来都是自己吃或和朋友分享。”

作为一名资深钓鱼爱好者，王先生钓鱼路线跟随水质变化而迁移。早年因大源、灵桥、春江这一片的造纸厂污水往富春江里排，很多鱼类往上游“迁居”，所以他也选择到场口一带垂钓。随着富阳大刀阔斧启动造纸产业淘汰关停工作，富春江水质逐年变好，稳定保持在Ⅱ类水，王先生也慢慢将钓鱼的基地迁回城区及东洲一带，如今都在新沙岛附近垂钓。他说，随着水质的好转，富春江沿岸的钓鱼人急剧增多。特别是夜晚，富春江沿岸每隔两三百米就能见到一个钓鱼人。“可能是这些年富春江江鲜名声在外、收益也不错，喜欢钓鱼的、想要尝鲜的、想做点副业的，都来了。”王先生猜测。

一江清水育一流江鲜，关于富春江的渔文化和鱼市烟火气也将续写。



捕鱼



渔民船上生活



渔种场鱼市

充满烟火气的鱼市

据《富阳县志》，民国时期，以分散捕捞、自捕自卖为主。但随着爱吃江鲜的人越来越多，鱼市也应运而生。

渔种场路的鱼市脱胎于富阳渔民村。这条路虽赫赫有名，但现在的年轻人不依靠导航很难找到。渔种场路宽不过三四米，一头连着西堤北路、一头连着新兴路，由苕浦路将其分割成两段。在靠近苕浦西路的一侧左拐进去，数十米内坐落着一批低矮的平房，依次被分割成了多个店面，正是市集所在。这里几乎所有的铺子都是同一种模式——面积十多个平方米，墙上挂着各种捞鱼的网兜，门口摆着红的或白的塑料盆。

许利东的铺子门头上写着“富春江野生鱼专卖点”，是靠近西堤北路的第一间。他主要负责顾客咨询和定价，老婆负责处理鱼。忙不过来的时候，也会有已“退捕”的老渔民前来搭把手。他说，渔种场路上200多户人家，一半是以前的渔民，主要姓孙和许。因年龄大了“退捕”后，目前这一带还剩下8户渔民。“我们这里的鱼是江里捕来的，很多

人就是冲着这口江鲜来的。”许利东对这点很是自豪。

江鲜味美且富含高蛋白，使得鱼虾蟹成为富阳人餐桌上的家常菜。什么时节吃什么鱼、什么鱼怎么烹饪，富阳人也摸索出了一张特定的时序表：正月菜花鲈、二月刀鱼、三月鳊鱼、四月鲢鱼、五月白鱼、六月鳊鱼、七月鳊鱼、八月鲃鱼、九月鳊鱼、十月草鱼、十一月鲢鱼、十二月青鱼。

9月正是鲫鱼上市的时候。这一天，许利东刚好捕获了一条鲫鱼，单独放养在一个水盆中。眼尖的市民李师傅一眼就相中了。许利东笑着告诉他：这条野鲫鱼，一斤一百元，正好一斤。李师傅二话没说，爽快地付了钱：“野鲫鱼现在市场上很少见，就算有，一般也就七八两重。”常来逛鱼市的李师傅也是半个内行人，聊起来江鲜来头头是道。吕大妈家在渔种场路附近，也是这一鱼市的常客，经常来买鱼给家里的孙辈吃。趁着这天家里人都在，她挑了一条长相酷似多宝鱼的鱼。“这种是鳊鱼，市场上也少见。它刺少，小朋