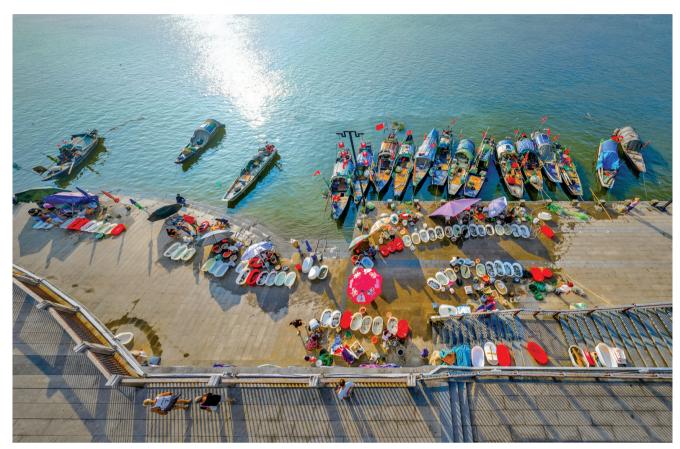
寻味富阳江鲜

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,鲴

鱼类、鲻鱼、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、鳗鲡等,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,累计投放鲢鳙、三角

鲂、光倒刺鲃等苗种超千万尾,这为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、鲴鱼锅仔、盐水江虾、清蒸刀鱼、剁椒鱼头、清蒸江鳗、清蒸舌鳎鱼、红烧船丁鱼、红烧石斑鱼、上汤黄蚬螺蛳……将富阳人对江鲜的热爱推向了一个高潮。

来往春江有钓船

"江上往来人,但爱鲈鱼美。君看一叶舟,出没风波里。"范仲淹一首《江上渔者》,道出了江鲜被端上餐桌前鲜为人知的辛劳。尽管距离范仲淹的年代已过去千年,但渔民打鱼的辛苦却没有多少改变。

富阳渔民自有一段特殊经历。《富阳县志》记述:据《浙江经济富阳经济概况》,各户皆撑小船,是谓九姓渔民,自严东关而下,各埠皆有停泊。在县界内者九十余户,船以百数计,有一户两船至三船者,谓之子母船。捕得之鱼,随地出卖……政府拨出专项资金,先后分建富阳、场口两个渔民村,结束渔民船居历史。"这里说的"九姓渔民"主要指陈、钱、孙、许、何、叶、林、李、袁九个姓氏的渔民群体。截至目前,富阳还有102艘渔船,主要属于新桐、场口、东洲等地。

作为"九姓渔民"的许利东,对于过 往那段历史仍能侃侃道来:爷爷辈都是 生活在船上、不住在陆地上,直到上世 纪60年代末,才落户到了渔种场路。今 年56岁的他继承了祖辈的事业,每晚出 船去捕捞,直到凌晨时分才能回来。除 去禁渔期、冬日极寒天和暴雨天,其他 时间基本都要出船,但真正能捕捞的其 实也就半年时间。他说,渔民的生活大 同小异,大多是一艘船夫妻或亲戚搭 档。早些年,渔民靠水吃水,捕渔期出 船打鱼、禁渔期打点零工,虽然辛苦,但 收入也算不错,大约一年有十多万元。 不过,这两年富春江两岸钓鱼的人越来 越多,渔民能捕捞上来的渔获少了许 多,除去渔具、油耗等成本,收入也受到

来自新桐的傅江伟并非"原生"渔民。30岁那年,他跟着姐夫当起渔民,

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

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,由苋浦路将其分割成两段。在靠近苋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、三月鳜鱼、四月鲥鱼、五月白鱼、六月鳊鱼、七月鳗鱼、八月鲃鱼、九月鲫鱼、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,也是当这一鱼市的熟客,经常来买鱼给给家里的孙辈吃。趁着这天家里人都在,她挑了一条长相酷似多宝鱼的鱼。"这种比别。它刺少,小朋

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

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,鳗鱼、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, 野生鳗鱼一斤能卖上七八百元。

见证一方水土变化

"绿水青山就是金山银山"这句话, 让这些常年与水打交道的人体会深刻。 许利东 40 多年的捕鱼生涯,见证 了富春江水质的一路变化。他说,在他 儿时和青年时期,富春江水质清澈,那 时江上景致正如郁达夫所写"碧桃三月 花如锦,来往春江有钓船"。之后,富春 江水受污染,江鲜也受到很大影响。

"那时候,富阳造纸厂多,水质受影响。即使捕起来的鱼口感也不好,常有人说,有股柴油味。"许利东回忆,富春江江鲜少且有异味,被人诟病良久,以打鱼为生计的渔民生活也深受影响。有一年,富阳渔民主动退了20多条渔船,放弃渔民身份,选择上岸打工。许利东靠着将捕鱼的战线往上游延伸,咬牙坚持了下来。不过,近年来,富阳造纸产业全面腾退以后,富春江水环境逐渐好转,江鲜也丰富起来了。他说,虽然鲥鱼这样的珍贵鱼种仍未见,但其他诸如鲻鱼等洄游鱼类也偶有捕获,丰富了富阳人民的餐桌。

渔民的观察与官方的说法相符。 去年年底,富春江人选浙江首批10个 省级美丽河湖优秀案例。相关报道显示,自2015年以来,富春江水生态环境变好,富春江水域生态系统生物多样性明显增加,如钱塘江刀鱼、花鲈、白鱼、蒙古(红尾)银鲴和大眼华鳊明显增 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,等大学毕业有了闲暇时间,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。





渔民船上生活



渔种场鱼市