

寻味富阳江鲜

藏于乡野的私藏老店、位于江畔的江鲜小馆……

用最鲜活的舌尖记忆唤醒一座城

记者 徐康亮

“春江忆，最忆是江鲜”。富春江一路迤逦，清波漾漾，淌过富阳人的灶头饭桌，滋养出一口鲜透了的江鲜滋味，叫人牵肠挂肚，一尝难忘。

靠山吃山、靠江吃江，是天赋，也是本事。富阳人懂江，也懂吃，江鲜之名，自古有之。自七月开渔，江上渔船点点，星火隐约，市井鱼肆喧嚷，白鲈鲫鱼鳊鱼次第登场，河虾江蟹螺蛳也不甘落后。灶头镬中的这一口“鲜”，是富阳人四季不断的念想，是流淌在舌尖上的故乡，也是寻常百姓家里的日常欢喜。



蒸鳊鱼



葱油笋壳鱼

私藏老店，烟火深处有真味



阿狗饭店

富阳江鲜的好滋味，往往不在显山露水之处，而藏在那小巷弄里。这些本地人私藏的老店，往往开了二三十年，招牌被风雨洗得发白，推门进去，却别有洞天，一股子鲜香扑面而来，瞬间就能把人的馋虫勾起。

灵桥镇光明村方家墩的阿狗饭店就是这样一家老店。别看名字起得质朴，味道十分乡野趣味。老板浑名“阿狗”，做了二十五年菜，从不偷工减料，烧葱油笋壳鱼是一绝。鱼是清晨刚上岸的，鳞片还闪着银光，处理干净，上锅蒸得恰到好处。

好处，淋上葱油，“嗤啦”一声，香气腾起，直钻鼻孔。在这里杂鱼锅仔也好，几种小鱼小虾一锅烩，各有各的味，却总能和谐共处，汤鲜得让人眉毛都要掉下来。老客来了，还总问一句：“鱼籽鱼泡有？”时令不到，老板摇摇头，食客只好咂咂嘴，约好下回再来。

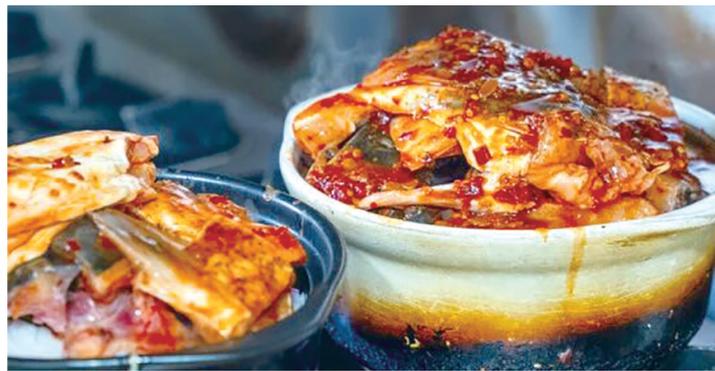
若说阿狗饭店是乡野代表，那么藏在桂花路天马大厦后头弄堂里的老奶奶鱼头煲，便是市井深处的味觉传奇。店是老居民楼改的，门面小，招牌褪了色，却挡不住吃货的脚步。推门锅气扑鼻，

冰柜里鱼鲜蔬菜排开，点菜如翻牌子，全凭眼缘。

鱼头煲是镇店之宝，用的是大花鲢头，剥椒是传下来的方子，二十多年没变过。硕大的砂锅端上来，还在咕嘟冒泡。鱼肉鲜嫩多汁，蘸着汤汁，鲜美无比。再舀一勺浓汤浇在热腾腾的白饭上，咸鲜中带着微微辣意，不知不觉就扒完两碗。老板娘也是爽快人，她说：“这里没有预制菜，只有灶火气。”客人来这里吃得也就是这份鲜爽。

鹿山街道汤家埠附近的发明饭店，则是夫妻守候的岁月沉淀。三十五年，夫妻俩守着小店，日日与江鲜为伴。富春江边做鳊鱼的店不少，但发明饭店是头一家。都说蒸鳊鱼最难拿捏火候，但老板一闻便知骨肉分离的刹那。等出锅那刻，撒上鹅黄的姜丝和翠绿的小葱，再淋上一勺滚烫的热油，“滋啦”一声，辛香与咸鲜瞬间逼入鱼肉深处。入口是极致的肥糯与鲜醇，一口鳊鱼一口饭，在舌尖上演出一场奢华的味觉盛宴。

没有炫技的复杂调味，这些本地人私藏的老店只是老老实实地，把富春江的鲜活，数十年的手艺，一同放进锅里，做成最家常、也最难忘的滋味。这大概就是富阳江鲜的味道，它们静静地守在时光里，用一碟一碗，讲述着这座“冠军之城”最质朴的饮食哲学。



老奶奶鱼头煲

“江鲜圣地”，最鲜活的城市记忆



梓缘江鲜馆

江鲜小馆，家常灶头见功夫

品过巷弄深处的醇厚，不妨沿着富春江畔走走，那里另有一番风光。富春江不仅滋养鱼虾，也催生了一批江鲜小馆。临江而立，这些小馆占尽地利，食材直取当地，透着股水畔特有的清新与活络。在这里吃的不仅是个“鲜”字，更是一份与江水为邻的惬意。

灵桥镇外沙村的小雅家宴，看着朴实无华，但飘出的香味，已成为本地食客的心头好。没有科班出身的厨师和专业的经营团队，只有吴小雅与丈夫这对夫妻档，配合得天衣无缝：一个管前厅，招呼周到；一个掌后厨，灶火翻飞。鱼虾必须活蹦乱跳，鸡鸭必须土生土长，差一分鲜味都不行。食材这关，他们有着近乎苛刻的要求。招牌雪菜白鲈，鲜活的鲈鱼搭配安顶山的边笋和自制的雪菜，佐以几只河虾提鲜，既保留了鲈鱼的天然鲜美，又融入雪菜的咸鲜风味，层次丰富，妙不可言。

言。

沿着江往下游走，便到了春江街道春江村临江仙饭店。老板娘俞铃原原是某造纸企业办公室主任，却跨界做起了餐饮，只因为好(hào)吃，也好(hào)做。说起自家的拿手菜，在富春江边长大的她首推白鲈笋干菜。鲜活的白鲈鱼，不必多折腾，搭配上新鲜脆嫩的鞭笋和清新鲜爽的萝卜菜，清汤一炖，“鲜上加鲜”，汤底毫无油腻之感。“在炎炎夏日里喝上这碗汤，绝对是品味富春江至鲜的绝佳选择。”每一家江鲜小馆的老板，对富阳江鲜美味都有着自己独特的理解。

若要寻更刁钻的吃处，鹿山街道的小河鱼虾馆，是懂行食客的私藏宝地。在这里辣烧黄鳝是一绝，鳝鱼肉质细嫩，吸饱了浓郁的辣汤汁，咸香麻辣，堪称下饭“天花板”；清蒸白鲈鱼，做法极简，只葱姜辅佐，既保留鱼的原汁原味，

又融入葱姜的香气。轻咬一口，鱼肉入口即化，鲜美无比，仿佛能品出富春江水的清甜。来这里的都是熟客，吃得就是这份专注地道。

还有那老富阳鱼虾集市，则是新富阳人对老味道的致敬。老板李洋从安徽来到富阳，是个新富阳人，却把富阳味道琢磨得透透的。如今老店新开，各类江鲜每天清晨从各处直运到店里，新鲜得能感受到江水的清冽。招牌的“一鱼三吃”把一条包头鱼安排得明明白白：鱼头配剁椒蒸得鲜辣入味；鱼肉和嫩豆腐同煮，汤色奶白，鲜掉眉毛；鱼中段红烧，酱汁浓郁，咸香带甜，是富阳人喜爱的家常味道。

这些江畔的江鲜小馆，各自闪着光，用不同的方式诠释着同一种味道，把富阳江鲜的鲜美、家常的温暖，熬成了最动人的烟火气。



洋涨里

要说品富阳江鲜的集大成者，必是场口镇东梓关至王洲一带。这里的江鲜馆沿江一路排开，大大小小二十余家，旌旗招展，香气缭绕，俨然已成一处“江鲜圣地”。全国各地的食客慕名而来，犹如赴一场味觉的庙会，赏的是江景，吃的是江鲜，体验的是人间烟火。

踏入这片圣地，梓缘江鲜馆往往是第一站，门头“东梓关江鲜001”这几个字格外显眼。作为“富春江畔第一村”的第一家江鲜馆，梓缘江鲜馆就坐落在江边，推窗便是富春江波澜壮阔的景致。

这口“鲜”是对生活的兴趣，更是对自然的感恩

富阳人吃鲜，不仅讲究时令，更尊重自然。正月菜花鲈、二月刀鱼、三月鳊鱼、四月鲈鱼、五月白鱼、六月鳊鱼、七月鳊鱼、八月鲈鱼、九月鲫鱼、十月草鱼、十一月鲢鱼、十二月青鱼。依时而食，方得真味。这份“吃鱼时间表”，是祖辈传下来的智慧，也是人与江的默契。

如今富春江生态愈好，禁渔护渔，科学投放，鱼获愈丰。每年开渔当日，东梓关码头总是人声鼎沸，随着“鱼王”出水，鱼苗入江，如此循环往复，生生不息。富阳这口“鲜”，从江中到舌尖，比拼的不只是速度，更是对自然的感恩。

若你来富阳，不妨沿江走走。去凌晨的鱼市感受喧闹与生机，看渔船归航，

清蒸白鲈、红烧江团、葱油鳊鱼、红烧鲈鱼、盐水河虾等富阳江鲜在这里都能轻松实现。此外，红烧江团一定不能错过，饱满圆润的鱼肉，只需轻轻一咬，鱼肉便在舌尖上化开，不用咀嚼就能感受到它的鲜美。

再往前，曾多次亮相央视的渔夫码头，更富春江边的大型江鲜市集，热闹非凡。店内所有食材都是现做现杀，各种江鲜琳琅满目。葱油鳊鱼必点，鱼肉浸满葱油的香气，没有一丝腥味，肉质细嫩多汁，吃起来爽滑过瘾。盐水河虾也是餐桌上的常客，只需少许盐、姜片提鲜，葱花增香，没有过多的修饰，却恰到好处地凸显河虾原汁原味的鲜美。不用推荐，找一张桌子坐下，点几道江鲜，吹着江风，喝点小酒，满足又惬意。

还有那本地老牌餐厅洋涨里。平时一天五六桌客人，一到富春山居生活季这类节假日，客流直接翻番。为了应对激增的客流，店里临时增加人手，打烊时间也延长至晚上10点。“最忙的时候根本没空位，连我们自己家的茶几都搬出来给客人拼桌用。”老板娘孙秋琴说，这份热闹和认可，是对自家味道最好的肯定。

这条从东梓关蔓延至王洲岛的江岸线，早已超越了简单的餐饮聚集区，它成了一种现象、一种文化，一种富阳人向世人展示其江鲜魅力的生动舞台。在这里，吃的每一口鱼，品的每一勺汤，都伴随着富春江的波声涛声，化作关于这座城市最鲜活的记忆。



2025富春江开渔活动 朱啸尘 摄

鱼虾满舱；去那些深藏不露的老店，尝尝数十年不变的家常味；去东梓关择一临江餐馆，点一盘江鲜，温一壶黄酒，看江流日夜，品鲜味绵长。一口江鲜下肚，便知何为“未能抛得富春去，一半匀留是江鲜”，便懂得富阳人刻在骨子里的生活滋味。

汪曾祺先生写吃，常说“口味单调一点、耳音差一点，也还不要紧，最要紧的是对生活的兴趣要广一点”。富阳便是如此，把寻常日子都倾注到了这一口江鲜里。吃的是本真味道，品的是人间烟火，守的是千年传统，念的是一方水土。

这般鲜味，这般人情，岂能错过？只能赞一句富阳，好鲜！