



■業內人士稱，靖江最大的水產批發市場的刀魚並不是本地「江刀」。  
香港文匯報記者陳鏢 攝



■靖江最大的水產批發市場成了各色刀魚的天地。  
香港文匯報記者賈東海 攝

## 業界籲江海聯動「護刀」

無論是餐桌上「真繁榮」，還是市場上「假繁榮」。不容忽視的是，刀魚正走向消亡。江鮮保護專家鄭金良一直呼籲，政府出臺舉措禁捕刀魚，留下寶貴魚類。

早在十多年前，江蘇就出台了禁捕令。幾乎每年4月1日後開始禁捕刀魚等稀少魚種，那麼為何屢禁不絕、愈演愈烈呢？

### 禁捕6年 修復生物鏈

鄭金良說，政府的「禁捕令」其實是「追捕令」，3月至4月是刀魚的上市時節，前幾年雖然刀魚產量衰敗，政府還是執行4月禁捕的規定。「現在刀魚游在哪兒，哪兒就開捕，這還是『追捕令』？」

他同時指出，對於瀕臨絕種魚類，江海應有聯動機制，不能長江禁捕了，江海匯口開捕了。他建議政府禁捕6年，修復刀魚及其他稀少魚種生物鏈。「6年恰好是刀魚生長三個周期。」

鄭金良說，政府關鍵是考慮漁民的利益，但政府沒有長遠考慮，如果未來沒有刀魚可捕，政府不是一樣要解決漁民的問題嗎？「刀魚的未來很近，或許就是明天！」他說。

### 需政府牽頭 部門配合

江蘇靖江市農委漁政站站長顧樹信在接受本報記者採訪時表示，導致刀魚減少的主要原因是政府相關部門之間缺少配合，導致保護措施存在漏洞。他表示，目前雖然相關部門做了大量的工作，但是，和保護刀魚的需要不相稱。其中一點，就是相關部門缺少統籌和配合，這點需要政府牽頭，各部門合作。顧樹信稱，希望相關部門加強保護力度，尤其是在相關地段，進行人工培育繁殖，把培育的幼苗投放進長江，改變即將絕跡的現狀。

4月2日，一場別開生面的拍賣會將長江刀魚再次推進公眾視野，成為輿論關注的焦點。這一天，江蘇省張家港市永聯村舉行長江「刀魚王」公益拍賣會，一條刀魚憑借6.5兩體重被收入世界紀錄，成為「2012年度最大長江刀魚」，拍出了5.9萬元的高價。

「天價刀魚」由此而生，各樣的拷問質疑之聲也接踵而至。不容忽視的問題是，長江生態環境惡化，富人炫富、公款消費促使需求畸形增長，刀魚過度捕撈，長江刀魚正快速走向消亡。昨日，香港文匯報記者奔赴江蘇泰州、常州等地深入調查採訪，揭示「天價刀魚」背後的生態危機。

■香港文匯報記者 賈東海、陳鏢 江蘇靖江報道

# 長江刀魚 瀕臨末路

污染嚴重 過度捕撈 富人炫富



4月3日清晨，一夜暴雨後的長江水霧瀰漫，江風清冷。施建國望着平闊的江面搖頭歎氣，他出江捕撈一周只收穫了3條刀魚，連船員的工資都不夠。

施建國是江蘇省靖江市靖城鎮小橋圍村的漁民，他告訴香港文匯報記者，他們家住在長江岸邊，四代捕魚為生，到他這一代已經舉步維艱。

### 一周只打3條蝕大本

施建國說，每次出江捕魚作業要請6個船員幫忙，每人每天的酬金250元左右，還要管吃管住，6個人出江一天，人頭費就達到了1,500元，再加上柴油漲價，每天要花費500元的柴油，出江捕魚一天的成本就在2,000元以上。

今年春天長江刀魚開禁捕撈後，施建國就辦理了捕撈證，帶着船員進江捕魚作業了，在江上連續作業一周，打到3條刀魚，分別是2.3兩、2.5兩和2.8兩的，3條刀魚加起來賣了4,000多元，而出江作業一周的花費就達到1.5萬元，虧本太大了。

### 擬轉行種田維持生計

施建國告訴記者，在20年前的1992年，他們每年都能捕撈刀魚300斤左右，而在10年前，每年出江捕撈作業，只能捕撈150斤。從2008年開始，他們每年出江捕撈刀魚，就基本上沒什麼收穫了。

他告訴記者，去年，他們捕撈半個月，也才捕撈到20來條刀魚，出售一萬多元，而到今年，只捕撈到三條，等於沒有收穫。施建國說自己如

### 江水污染形勢嚴峻

長江靖江段沿岸的漁民告訴香港文匯報記者，刀魚肉味鮮美、細嫩，成為餐桌上的極品菜餚。但是，近幾年由於江水污染嚴重，被稱為「長江三鮮」之一的刀魚，也到了絕跡的邊緣。

漁民們稱長江污染嚴重，在長江岸邊有很多企業，暗中往長江排污，污染江水。政府雖然出台了相關法規，採取了措施，關閉了一些污染嚴重的企業，但是長江的企業污染形勢仍然十分嚴峻。

一位環保人士在接受本報記者採訪時表示，除了沿江工業污染，沿江的白色污染和生活垃圾污染同樣很嚴重，就拿漁民來說，每天漁船都會往江面上傾倒生活垃圾，包括生活污水、塑料袋等，這些塑料袋等生活垃圾被漁船的螺旋打碎後，最終漂浮到岸邊，風化，污染江水。

### 買者非富即貴

漁民施建國告訴本報記者，每年開春，各地購買刀魚的人就自動找上門來。這些購買刀魚的人都是身價豐厚的大老闆，或者是政府及其他部門的工作人員。這些企業的老闆稱，是為了嘗鮮，因為本身具有很強的經濟實力，就是為了圖新鮮。而政府部門的人，卻是為了接待或者送人享用。

施建國表示，這些購買者為了吃到正宗的長江刀魚，往往在還沒捕撈前就趕來訂購，自己一再稱沒把握能夠捕撈到刀魚，但是這些購買者還是相互抬價訂購。

「前幾天，我還沒捕撈刀魚，就有買家趕來，稱按照市場價，2兩大的刀魚給6,000元一斤。第二天，又來了一位地產老闆，開口就給一萬元一斤。」面對這些預訂者，施建國說他只能搖頭歎息，他實在不能確定能否打到刀魚。

■老漁民施建國捕不到刀魚，準備轉行種地。  
香港文匯報記者賈東海 攝

## 放生刀魚 善待自己

過去十年，長江刀魚價格漲了二十多倍，從2000年的200多元一斤，到去年二兩以上刀魚賣到3,000元一斤，而今年已漲至5,000多元甚至更高。清明前正是長江刀魚的黃金捕撈期，所謂「清明前細骨軟如綿，清明後細骨硬如針」，近日全國的老饕們紛紛趕赴長三角爭吃已價貴如金的長江刀魚。



刀魚天價，難擋食客們的吃慾。對於普通人家來說，一尾小魚就要花費全家整月收入，自然只能避而遠之，無緣再飽口福。那麼，誰在消費天價刀魚？主角當然是富人。過去食刀魚只是長江沿岸人家的生活情懷，現在全國的有錢人就相食之，刀魚已成了高貴身份的象徵。一桌刀魚宴動輒上萬，富人們一邊豪氣的花巨款品嚐美味，滿足口腹之慾，另一邊亦大多以此來進行商務宴請，向客人顯示身價和豪氣。

### 口腹之慾成劊子手

天價刀魚宴的另一類買單人則是公款消費。近年在江蘇太倉、靖江、江陰這些盛產長江刀魚的小城市，每逢三四月都會迎來政府及商務考察高峰，其中既有政府考察團，也有企業交流班，以考察之名享用珍饈，往往都點名要吃刀魚，成為瀕危刀魚的一個強有力的需求者。

如今，因長江生態環境惡化，以及富人炫富、公款消費促使需求畸形增長，長江刀魚已瀕臨絕跡。與刀魚並稱「長江三鮮」的江豚早年就已絕跡，若要刀魚免步江豚後塵，眼下除治理長江生態環境外，或只有從拒吃刀魚做起。放棄口腹之慾，給刀魚以生路。人類，請善待自己！

## 老饕爭食滿足情意結

香港文匯報（記者 周永峰 江蘇常州報道）刀魚與鰱魚、河豚稱為「長江三鮮」。「清明時節吃刀魚」更是道出「刀魚」吃客們傳統情結。而因捕撈過度等因素致「刀魚物以稀為貴」，由此引發各上演「瘋狂的刀魚」。可以預見，如政府再不採取有效措施，「刀魚」將與鰱魚、河豚命運一樣面臨瀕臨滅絕的絕境，「長江三鮮」或成為一段記憶。

### 「吃刀」成請客規定動作

江蘇常州紫荊公館是一家離市中心高檔酒店，自3月中旬刀魚上市，這家酒店主打江鮮，消費相當可觀。「每天都有近十個包廂食客點上刀魚」酒店一位服務員說。「客人一般都點『大刀』，刀魚每天價格都不同，一般都在5,000元左右/斤」。上述所說的「大刀」指3兩左右的刀魚，一斤3至4條。

在滬寧線以餐飲著稱的常州，幾乎每家大酒店都在刀魚上市時打出「江鮮節」旗號。在常州酒店的刀魚最高飆升到6,000元/斤，「一遇到雨天，基本上就是這個價，而且有市無價，吃的客人不在乎價格，只在乎面子。」常州一家酒店負責人說。

常州餐飲界管理專家潘勝華說，吃時鮮是常州食客心中的最愛了，「清明時節吃

刀魚」形成了請客者規定動作，不吃刀魚，心理總覺得不愜意。餐桌上嘗鮮勁兒如此炙熱，供應鏈開始吃緊。

### 逆流產卵難逃「雙網」

江鮮保護專家鄭金良介紹說，刀魚是「長江三鮮」最為奇特的魚類，牠生長於海裡，逆流而上入長江至江西鄱陽湖產卵，然後卵復長江入海生長，循環往復。「上海崇明島是江海交匯處，是刀魚逆流而上的第一關。」

常州永豐水產公司董事長段永炎向記者透露，常州長江段很難捕撈到刀魚說明上海崇明島捕撈相當厲害了，「潮汐漲用上深水網，潮汐落拋下飄絲網，刀魚很難穿過這『雙網』。」

鄭金良分析道，「海刀」游入長江數日後變為「江刀」，味道最為鮮美，「海刀」沒能完成這個關鍵過程，味道是大打折扣。最讓他心痛的是，刀魚還沒有完成產卵的使命就在第一關口被捕撈上岸端上餐桌，「長江的最後一鮮很快就會步入其他兩鮮的後塵。」

薛姓商販介紹說，他的一位上海朋友今年投資千萬元，在上海崇明島組建了刀魚捕撈隊，結果虧損了幾百萬元。「收購價格被人控制了，捕撈工人的工資上漲，只好另謀其職，退出了。」



■常州百興小湖水產市場，上海崇明島的刀魚一來，商販一哄而止又一哄而散。  
香港文匯報記者周永峰 攝

## 產自鎮江至天生港

刀魚，學名「刀鱗」。每當春季，刀魚成群溯江而上，形成魚汛。刀魚體形狹長側薄，頗似尖刀，銀白色，肉質細嫩，但多細毛狀骨刺。肉味鮮美，肥而不膩，兼有微香。刀魚是鎮江、靖江、江陰、張家港主要水產品之一，境內長江水域均可捕獲。刀魚、鰱魚和河豚一起被譽為「長江三鮮」。奇特的是，長江刀魚上游一過鎮江流域，下游一過南通天生港，其口味就會發生變化，身價大跌。

專家表示，正宗江刀捕撈數量極少，市場裡大部分「正宗江刀」其實都是假的。由於今年持續低溫，漁民捕撈的江刀數量極少，每條船一天收穫兩三條就算是相當不錯了。經營戶是打着「江刀」的幌子，賣的其實是「湖刀」、「海刀」，上述刀魚雖然也叫刀魚，但其口感和品質遠遜江刀。更有經營戶將上一年清明後捕撈的刀魚解凍後出售謀利。