

时隔4个月,钱塘江开渔,江鲜回归餐桌

80元一斤的刀鱼,尝鲜要赶早



刀鱼

本报记者 梁亮 章然 施雄风 文/摄

7月,钱塘江的江鲜重新“游回”了餐桌。7月1日,在因雾气错失凌晨第一网后,持续4个月的钱塘江禁渔期在当天上午解封。

昨天的杭州城东杨公鱼市、西湖区双浦袁浦渡口、萧山闻堰码头,识货的市民和老饕们都出动了。



江鲜被抢光

出货快 鲜美刀鱼受欢迎

中午时分,闻堰码头鱼市,升腾起食物的烟火气。

渔民们经历了清晨捕鱼、驻扎鱼市售卖、接待密集的食客们,终于得到片刻的休息。

大家围坐一桌,一边扒拉两口午饭,一边聊聊鱼市情况。

57岁的吴师傅捕鱼已经20多年,从凌晨2点捕捞到清晨5点,收获满满,鲈鱼、鳊鱼、虾、步鱼、刀鱼、鲢鱼、胖头鱼、汪刺鱼……还有一些螃蟹。

渔禁刚刚解除,食客们热情高涨。

“大家都说好久没吃这一口江鲜了,上午来买的客人可真多。”吴师傅的鱼摊上,大部分鱼类已被买空,还剩螃蟹和鳊鱼:“现在的螃蟹也好吃,黄最多,50到80元一斤。”

吴师傅最期待能捕到刀鱼和鳊鱼。“大的刀鱼250元一斤左右,小的60元一斤左右。”吴师傅说,虽然单价高,但是刀鱼“分量轻,不到一斤的居多,很受顾客欢迎”。



步鱼

水流急 现在捕鱼不容易

7月1日一开渔,西湖区双浦镇的郑福良就忙活上了。仅当天一上午,他就捕了100多斤鱼,大部分是花鲢和白鲢。“我运气算不错,找到了一个水流比较平缓的地方。”作为十多年的老渔民,郑福良主要在钱塘江、富春江、浦阳江三江交汇的区域捕鱼。

昨天凌晨4点,郑福良就在袁浦渡口市场出售前一天的渔获。“3个多小时就卖光了,很火爆。”郑福良说,现在鱼比较少,来尝鲜的人很多,正常情况下5元一斤的花鲢和白鲢,现在分别卖到了12元一斤和10元一斤。

虽然鱼的价格可观,但确实不好抓。“前段时间雨下得太猛,现在江里的水流还是很急,我都没地方下网。”郑福良昨天从早上8点到中午12点,只抓到3条“黄尾巴”(黄尾鲴)。他说:“前一天那块水流相对平缓的地方我也去了,现在已经没鱼了。”而价格高、味道鲜美的刀鱼,郑福良暂时一条也没见到,“去年开捕第一天,我可是抓到了七八十斤刀鱼的,卖了个好价钱。”

午饭,郑福良直接在船上解决。“不回家吃了,船上有干粮。”这位老渔民说,只希望能多收获些,早点收工。

渔获少 想买江鲜要趁早



杨公鱼市人头攒动

九堡街道下沙路杨公村农贸市场里人头攒动。虽然一进门就有不少水产摊子,但是如果想吃钱塘江中新鲜捕捞上来的江鲜,还是要认准位于市场东南角的“杨公鱼市”。

鱼市不大,总共不过十几家商户。上午不到10点,依然开着门的只剩六七家了。“现在鱼不多,他们卖完就关门了。”一位摊主说,这几天想尝鲜,要趁早了。

九堡街道的工作人员表示,前段时间接连阴雨,也没有涨潮,这两天的渔获并不多,“7月4日会有小潮,7月5日我们也将举行开渔节,之后渔获应该会越来越多。”

抓鱼、称重、刮鱼鳞、除内脏、装袋……摊主英姐处理起鱼来十分麻利,虽然休息了4个月,但这一整套流程早已经是肌肉记忆。“现在最时令的肯定是刀鱼呀,做起来很简单的,上蒸笼蒸5分钟就可以。”英姐说,刀鱼的价格根据个头而定,她摊子上出售的刀鱼不算大,售价为80元一斤;个头再大一些的,价格可以达到一两百元一斤。

前来买鱼的顾客不少,几乎每个摊子前都挤着不少人。大家往往一问价,就果断出手。“我经常来买,这些江鲜的大概价格心里都有数。”一位阿姨听完摊主“鳊鱼50元一斤,白条25元一斤”的报价后,立刻选了3条白条,作为入夏的第一口江鲜。

吴大爷就住在附近,骑着小电车来逛市场是他的日常。他买下一条一斤多的鳊鱼,准备回去红烧,“江鲜好吃,不仅没有腥气,肉质也细嫩,红烧、清蒸、煲汤,都行。”

鳊鱼,因捕捞难度大,价格也偏高。“野鳊鱼,一般通过虾笼和铁钩子两种方式捕捞,后一种比较考验技术,春天油菜花开的时候,鳊鱼最好钓,但夏季,钓鳊鱼就要碰运气了。”吴师傅说,三江汇野生鳊鱼的价位从300元至1000元不等,看品质,也看食客的需求。

此外,150元一斤的步鱼、100元一斤的鲈鱼、150元一斤的江虾,都是夏季的鱼市畅销品。

闻堰鱼市里,除供老饕们食用的价格昂贵的江鲜,也有帮普通食客解馋的平价江鲜。譬如黄尾巴30元一斤,鲫鱼50元一斤,蛤蜊15元一斤……“这些是江边住户们的最爱,下午出来转悠转悠,顺便买走几斤平价江鲜。”吴师傅说。

闻堰码头鱼市是一个网红打卡地,因地处三江汇,渔业资源丰富,里面的鱼、鳊、虾是渔民捕捞后,在岸边直接售卖。发展至今,市场里已迭代出“专业鱼中介”。

“我凌晨两点在市场上,专门收渔民打捞上来的江鲜,然后对接一些酒店、餐馆,再把江鲜送货上门。”鱼中介曹大姐说,今年的鱼目前看不如往年多,好鱼都靠抢,“基本上刀鱼、江米鱼是出货最快的。”

下半年的第一口江鲜,你安排上了吗?