



奉化袁宁岳养殖的1000多条鲥鱼 一面市就被抢光

入口就化的鲜美鲥鱼特别娇贵

7月一个响雷,养殖场就死了1000多条



最近,奉化萧王庙街道的袁宁岳出名了。

他没想到,他第一批养殖的鲥鱼面市后,“门庭若市,每天都很多人来”,酒店宾馆采购商纷至沓来,甚至附近的“马大嫂们”也闻讯赶来,想着买条鲥鱼回家尝鲜。

鲥鱼,和河豚、刀鱼齐名的“长江三鲜”之一;清蒸鲥鱼,1956年政府认定的36道杭州名菜之一。

然而,你想吃到却并不容易……通讯员 胡杰婧 记者 诸芸

钱塘江已多年未见 你吃的或是缅甸一带进口

鲥鱼,一种溯河产卵的洄游性鱼类,每年初夏时候入江,其他时间很难见到它,“鲥鱼”之名也因此而来。

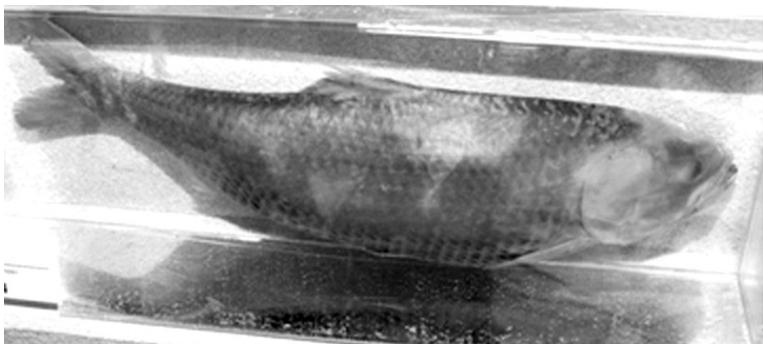
然而,在扬子鳄、中华鲟、白鲟、胭脂鱼之后,鲥鱼也遭遇了种群危机。

浙江省淡水水产研究所副所长宓国强说,以前长江、钱塘江里还能见到野生鲥鱼,但在上个世纪80年代以后,鲥鱼几乎绝迹。所以鲥鱼已经被列入了《中国濒危动物红皮书》。

在钱塘江边的鱼类标本馆里,最珍贵的标本就是鲥鱼。杭州渔政总站的李科长接受快报采访时说,这个标本来自钱塘江,不过现在钱塘江已经很多年没有见到鲥鱼了,初步断定鲥鱼已经在钱塘江绝迹。

民间曾流传着“宁吃鲥鱼一口,不吃草鱼一斗”之说,康熙屡次下江南选的时间都是鲥鱼肥美的季节,并特意去曹雪芹祖父曹寅的江南织造府品尝鲥鱼。苏东坡也曾赋诗称赞“尚有桃花春气在,此中风味胜莼鲈”。

快报前几年曾做过小调查,发现杭州有很多家餐厅都在做鲥鱼,比如西湖春天、指福门、玉玲珑都有,但多数是从越南、缅甸或是印度一带进口。这些地方气温比较高,鲥鱼的生长周期短,肉质也更粗些。



在钱塘江边的鱼类标本馆里,最珍贵的标本就是鲥鱼。

鲥鱼难养:一个响雷就死1000多条

人工养殖鲥鱼难度非常大,曾有人在长江尝试养殖鲥鱼结果失败了。

鲥鱼素来娇贵,对水温、水质有着极高的要求,稍有不慎,就可能导致死亡。

袁宁岳没少花心血。

去年5月份,55岁的袁宁岳在奉化投资了100多万建生态渔场人工养殖鲥鱼。

在投放鱼苗前,光是养殖场建设、设备调试就用了大半年的时间。他的鱼塘是用特殊材料建成,并不会破坏耕作层。奉化市海洋渔业局渔业科的技术人员说,这种创新的养殖对于环境保护也帮助很大,而且只要水源达到养殖标准,可以利用各种场地开展养殖。

在鱼种的选择上,袁宁岳选择了美洲鲥鱼。因为美洲鲥鱼生活的经纬度和长江流域很相似,口感也非常好。

鲥鱼原本是一种洄游鱼,生活在咸水和淡水之间。而袁宁岳的鲥鱼则在养殖过程中适应了纯淡水流水养殖。鲥鱼从出生到死亡,一直在流水中保持运动,所以口感也特别好。

在养殖过程中,奉化市海洋渔业局的技术人员和袁宁岳一起想了各种办法。鲥鱼对于水质要求非常苛刻,袁宁岳的渔场每天都会用吸尘器来清除池塘里的杂物。鲥鱼水温过低或过高就会很快死亡,袁宁岳采取用潜水泵24小时不间断抽水养殖的办法,使水质和水温都相对稳定。

鲥鱼最喜欢的水温在8-22℃。天气热的时候,为了防止过晒,池塘上覆盖遮阴网。像最近气温突然降下来,就需要用供暖设备给水加热到合适的温度,保证鲥鱼安全过冬。渔场还有4台增氧泵24小时增氧,调节水质。

袁宁岳还给鲥鱼们建了个健康档案,什么时候用药、苗种来源、饵料的投喂都记录在册。

尽管精心呵护,鲥鱼养殖还是遇上了不少糟心事。鲥鱼害怕噪声,也怕灯光,今年7月,雷雨天一个响雷,就死了1000多条。

养殖鲥鱼比进口的肉质更嫩?

袁宁岳并不是第一个养殖鲥鱼的。宓国强说,人工养殖鲥鱼,浙江省走在了国内前列。

早在2003年,淳安千渔网箱养殖产业专业合作社就尝试从美国引进了美洲鲥鱼的受精卵进行养殖。研究所和合作社后来还专门成立了一个“美洲鲥鱼全人工繁育”的项目,研究鲥鱼全人工繁育。2008年,自主育苗成功,2011年到2012年之间全人工育苗取得了成功。经过发展,如今已经形成了产业化养殖。

我找到了合作社的负责人汪亚平。

当年为什么想到人工养殖鲥鱼。汪亚平的回答蛮诗意:“鲥鱼其实是一种很有文化内涵的鱼,古往今来多少文人墨客为它着墨,吃鲥鱼也成了一种文化。鲥鱼的鲜美,很难有人能够拒绝,野生鲥鱼几乎没有了,我们就想到了人工养殖鲥鱼。”

汪亚平开始是从美国购买鲥鱼受精卵,也是考虑到美国鲥鱼生长的环境和我国长江流域类似。在美国,南部和西部河流都有鲥鱼分布,他都尝试过,最后发现美国西部的美洲鲥鱼更加适合在千岛湖的淡水里生长。

“当时国内甚至国外都没有人涉足鲥鱼养殖这个范畴,所以鲥鱼的习性生活习惯都没有现成的资料,怎么养,要什么样的水质,什么样的水温,全靠一点点摸索。比如美洲鲥鱼和长江鲥鱼都是洄游性。但我们在养殖的过程中,发现鲥鱼洄游,整个生命周期都在淡水里度过也可以繁殖。突破了个难点后,经过反复试验,我们终于成功在千岛湖湖水网箱里把鲥鱼养活了。”汪亚平说。

和袁宁岳的养殖方法不同,汪亚平当年用的是直接网箱养殖。这里很大程度,也和千岛湖水水质好有关。在养殖过程中,汪亚平采用的技术是自然湖水养殖,冬天也不需要给水供暖,鲥鱼可以安全过冬。

袁宁岳说,他养殖出来的鲥鱼鱼鳞比越南缅甸的细很多,但清蒸后的口感更嫩,鱼肉有种入口就化的鲜美。

想家里烧 近江农贸市场能买到

有了人工养殖技术,为什么鲥鱼还是很难进入普通食客的自家厨房?

汪亚平说,他的鲥鱼产量达到了一年20万条,但主要直接供应酒店宾馆。

袁宁岳首批面市的鲥鱼,现在供应奉化本地的酒店宾馆已经供不应求,短短几天1000多尾鲥鱼已经被订了出去。条重在1斤左右的鲥鱼,价格在100-150元之间。袁宁岳说鲥鱼越大越好,他估计养到2斤大小也是没问题的。

随着鲥鱼市场的走俏,现在逐渐有越来越多人像汪亚平、袁宁岳这样投入到鲥鱼养殖行业里来。我从奉化市海洋渔业局渔业科打听到,宁海也有一家鲥鱼养殖场。

想亲自下厨做鲥鱼怎么办?

昨天,我打听到两个具体的地方可以买到:一个是杭州近江农贸市场的兄弟水产,价格在100元每斤上下;一个是宁波路林水产批发市场。

不过,鲥鱼美味,当然越新鲜越好。

鲥鱼离水即死,出水就需要冰鲜保存。《大明会典》里记载,应天府有14艘用于运送冰鲜鲥鱼的专用船,由运河入京,沿途皆建有冰窖,“白日风尘驰驿骑,炎天冰雪护江船”,讲的就是鲥鱼的保鲜运输。

出水的养殖鲥鱼,也是用冰鲜方式保存。有些高端酒店,为了客户想吃活鱼的要求,也会用专门的运输车,控制好水温氧气一路把娇贵的鲥鱼运输到酒店后厨。袁宁岳甚至考虑在鱼塘边开设一个农家餐馆,刚捞起来的鲥鱼就进行烹饪,保持最佳新鲜度。