

刀鱼属溯游鱼类，平时息在近海，每年二三月入江河作生殖洄游——产籽。产籽后再溯游入海，幼鱼次年入海，中国沿海，长江、黄河、钱塘江、辽河，海河等地均产，以长江最多。长江刀鱼可溯游到洞庭湖，城陵矶以上就少见。刀鱼是长江下游的主要经济鱼类，南通又是刀鱼产量最多的地方，最高产量的年份年产量达 600 多万斤。

刀鱼鱼汛早期以雄鱼居多，个体大，肌肉内含脂肪达 15.8%—30%，后期以雌鱼居多，个体逐渐变小，产籽后的鱼体更加瘦弱，肌肉内所含脂肪仅为 9.19%。渔民称回头刀鱼，没吃头。

南通是万里长江入海之处，有崇明岛与狼山为屏障。南通江面形成了港深、水流平静、浮游生物多的良好自然生态环境，成为刀鱼溯游长江觅食、产籽的理想之地。由于刀鱼刚由海溯江，精力消耗不多，故南通水域的刀鱼体肥，其质在长江下游诸地首屈指。在 20 世纪 90 年代以前，每届春汛，大江南北下游各地的江阴、靖江、泰州、扬州、镇江、南京的渔船纷纷云集南通江面，紫琅山麓，渔帆云集，桅樯成林，大家都来截捕肥美体大的刀鱼，场景蔚为壮观。20 世纪 90 年代以后，因大家都知道的原因，刀鱼资源锐减，壮观场景已不复再现。

据《直省志书》载：刀鱼最爱其鬣（指刀鱼的胸鳍，前六根，鳍条延长，游离成丝状，末端可达臀鳍起点）。渔人用丝网稍微挂住刀鱼的鬣，刀鱼就伏而不动，举网即可捕获。苏东坡诗中有“恣看收网出银刀”，便证实了以上说法。如果刀鱼在收网时乱蹦乱跳，那便是“收网飞银刀”了。

春有刀鲚夏有鲟鲂，秋有蟹鸭冬有野蔬。”刀鱼滋感丰腴，肉极细嫩，味道纯正而无比鲜美。古人对于刀鱼曾有种种咏叹。东汉杨孚在所撰《异物志》上说：刀鱼肉中细骨如毛，

云是螭鸟所化。有人认为是“异苑蝴蝶复作煮”。三国时，曹操品尝了刀鱼后，赐名“望鱼”。宋代刘宰有诗云：“肩耸乍惊雷，腮红新出水，笔以姜桂椒，未熟香浮鼻。河豚愧有毒，江鲈慚寡味。”元代诗人王逢作的脍炙人口的《江边竹枝词》云：“社酒吹香新燕飞，游入裙幄占湾矶。如刀江鲚白盈尺，不独河豚天下稀。”陶朱公《养鱼经》记载：“鱼身狭长薄而首大，长者盈尺，其形如刀，俗呼刀鲚出生长在南通的李渔对刀鱼更有深刻的体认，谓刀鱼为“春馔妙物”且“食鲟鱼及鲟鳇鱼有厌时，鲚则愈嚼愈甘，至果腹而不能释手。”

2014 年 5 月，《舌尖上的中国》系列纪录片美食顾问二毛（本名牟真理，当代诗人、作家、美食家、餐厅老板）第一次来南通作美食采风。《江海晚报》记者朱丛笑问他：“南通什么菜好吃？”二毛毫不犹豫地回答：“长江刀鱼。”他说，北京刀鱼是从南通等地运过去的，经过漫长的运输过程和长时间的冰镇，鲜味大打折扣。他在北京曾多次吃过刀鱼。最厌恶的一点是，不只肉质很松，且肉刺黏合，仅靠舌头很难将其分离。在南通吃刀鱼，用嘴轻轻一吮一抿，肉和刺很快便分离开来。二毛还说：“这再一次证明他以前提过的一个观点——真正的美食在当地。在北京和在南通吃到的刀鱼肯定不是一个味道！南通有中国最好的海鲜和江鲜。”

清代，扬州谚语“宁去累世宅，不弃豔鱼额”，说是宁可丢弃祖上的房子也不愿放弃刀鱼头。这种夸张的说法足以证明刀鱼味美极不寻常。无独有偶，南通民谣说：“刀鱼鼻子刀鱼嘴，活肉味美无法比。”南通人吃刀鱼比扬州人还要精明。宴席上鱼，民间有“鱼不献脊”的习俗（指只能将鱼腹对着特客）。唯独上刀鱼，鼻子要对着特客，以表示尊重，这种风俗已经传承了百年。

刀鱼味美，美在脂丰，脂丰形成了刀鱼