



蓝圆鲹

□何良京

随着市场需求的不断扩大,如今人工养殖的海鲜产品不仅数量逐年增加,而且品种也日益丰富。习惯印象是,人工养殖的海产品包括各类鱼、虾等,其品质乃至口感和野生相比总差那么一点,有些甚至无法相提并论。究其原因,野生状态下生长过程,需要经历更加严厉的生存考验,摄取的营养也更加丰富多样。有些养殖产品,虽然通过模拟野生环境、投喂类似野生饲料,养殖产品和野生已很接近,但似乎总难超越。说白了,野生的比养殖的营养丰富、味道好!

缘于此,野生和养殖产品在市场里高下分明。譬如大黄鱼,虽然养殖的品质已非常不错了,但价格仍相差十几倍、甚至几十倍……

如果现在告诉您,有这么一条人工养殖的鱼,市售价不仅贵过野生的,而且差不多是野生价格的十倍。您相信吗?这可绝对会颠覆我们日常生活积累的认知呀。该鱼中文名为蓝圆鲹,所以笔者把此鱼称作是一条极具“新闻性”的鱼。据专业人士介绍,这是国内目前唯一一种市售价养殖超过野生的鱼。

蓝圆鲹,相信我们这边大多数朋友对这条鱼及其名字都比较陌生。其实,除了在闽南等地区俗称巴浪鱼外,它在宁波、舟山一带也被混称为“青(黄)鲹鱼类”,相信这个名称知道的人可能就多了。

海洋鱼类专家、浙江海洋大学赵盛龙教授日前告诉笔者,蓝圆鲹隶属鲈形目下的鲹科,圆鲹属。青鲹鱼一般指鲹科中的日本鲹和澳洲鲹等(与金枪鱼同科)。两类鱼亲缘关系虽然很远,但许多种类的体色、形态以及生活习性很相近,青鲹、黄鲹就是如此,外形高度近似。

对海洋鱼类颇有研究的宁波渔文化促进会副会长何其茂表示,他虽专业出身,但一不小心也会看走眼。其实两种鱼还是有一些细微的差别。青鲹鱼全身无鳞,而蓝圆鲹则有一层极小的细鳞,此外其鱼身背脊下部另有一条窄窄的带状棱鳞,棱鳞在光照下还会透出五彩缤纷的色泽。所以,如果不知道这一差别,非专业人士一般都不太可能分辨得出来。不过话说回来,对大众吃货而言,能否清晰判断两种鱼的身份,其实意义也不大。因为野生的蓝圆鲹和青鲹鱼,市场售价基本相同,而且口感也很难区分。由于这些原因,不用说吃客,许多菜场里鱼档的经营者,也未必知道自己卖的是青鲹鱼还是蓝圆鲹,反正都当作“青(黄)鲹鱼类”卖。

阿拉宁波人有口福,一年四季鱼货不断。记得以前海鲜,包括东海四大海产

(大小黄鱼、带鱼和乌贼)上市也有时令节气的。因为有得吃,所以口味刁。我们这边绝大多数人吃鱼追求肉质鲜嫩,而青鲹鱼所以不太受宁波人追捧的一个很大原因就是,此鱼的口感略显结实,肉质相对粗糙。青鲹鱼所以能在老百姓日常菜篮子中占有一席之地,享有一定知名度,只是因为前述渔货落市时,弥补一下新鲜鱼货的时空空缺。青鲹鱼(其中不乏野生蓝圆鲹)在海鲜市场中能占有一定份额,其中还有一个很大因素,即售价低廉,近年市售价也就4-5元一斤。也因此,有资料介绍,福建那边捕获的青鲹鱼、野生蓝圆鲹有很大一部分被加工成饲料、甚至肥料。

据介绍,蓝圆鲹是集群洄游性鱼类,虽说我国沿海均有分布,但主要产地位于闽南渔场,规模性捕捞始于1964年。由于像许多鱼种那样,蓝圆鲹也有趋光性,因此,灯光围网是捕捞该鱼的主要作业方式。

蓝圆鲹的人工养殖,有点类似河鳗,即它不是人工繁殖,而是通过捕捞鱼苗再投放在网箱中喂养。和河鳗不同的是蓝圆鲹没有人工繁殖,并不是技术问题,而是野生鱼苗资源很丰富,且价格也便宜。每年4-5月份捕捞上来的鱼苗约2-3厘米长,一斤约有100尾左右,售价也就60-70元之间,所以该鱼的人工繁殖不是不能为而是故意不为。人工养殖蓝圆鲹的网箱截面一般是4×4米或5×5米大小,其高度也是差不多的尺寸,基本是一个正立方体。网箱投放的水域深度,一般为10米左右。养殖鱼苗时期的蓝圆鲹时,需把小鱼小虾打浆后,再用面粉之类搅拌成颗粒状后再投放;待长到一定大小时,则直接投喂人工配合饲料。为充分利用饲料,减少养殖水体的污染,网箱中还会混养一些石斑鱼。这里还有一点“鲶鱼效应”的意思,即增加网箱中鱼群的活力。蓝圆鲹的养殖周期不长,一般6个月左右后,已能长到25厘米、条重达到250克左右,此后就可陆续起捕上市。

养殖的蓝圆鲹所以市售价较高,除了综合养殖成本比较大之外,还有一个问题是成活(成品)率相对较低。该鱼的最佳起捕是在夏季,可它有一个“致命”的特点,即离水即亡。蓝圆鲹体内含有较丰富的组氨酸,所以一旦捕捞出水,就要立即着手保鲜处理,否则很快就会腐败变质。因此,即使养到可上市了,在捕捞过程及后期若处理不当,还会有较大损失。

蓝圆鲹养殖还有一个小趣事,就是该鱼不仅贪吃而且很懒,如一个网箱投放了300尾鱼苗,到时能捕捞到400尾都有可能。这是因为网箱里有饵料,走过路过的小鱼就自投罗网进来觅食了。因为有定时的食物送上门,就待在“小天地”里快乐地生活着,可等到某个时候想离开时,

身体已长大,再也游不出去了……

上面说了这么多,肯定会有朋友问一句,究竟凭什么养殖的蓝圆鲹市售价可卖出野生的10倍高价呢?一言以蔽之,品质!能卖出比野生贵10倍的价格且仍有市场,最最根本的还在于味道和口感。前面提到过,野生的蓝圆鲹肌肉发达,纤维长,肉质相对粗糙;而且还因为捕捞、销售等各环节费时间,鲜度难以保证。养殖的则完全不一样。网箱的有限空间限制了养殖鱼儿的的活动范围;另一方面,定期有食物来源,它们也没有积极游动的必要,一生过着“饭来张口”、“养尊处优”的生活,因此在很大程度上改变了它们原先的“体质”,粗糙坚实的肉质变得细腻丰腴,而且肌体中还富含油脂。此外,由于喂养饲料的精心调配,相对野生而言,养殖的蓝圆鲹肉质包括不饱和脂肪酸等营养物质更全面更丰富。

可能由于宣传推介不够,养殖的蓝圆鲹现在市场知名度还不高。在一般市民眼里,它就是青鲹鱼,而青鲹鱼的心理价位显然没这么贵。说贵十倍,听起来有点吓人,但因青鲹鱼价廉,即使贵十倍后,养殖蓝圆鲹也就40-50一斤,这个价位和稍好一点的如鲳鱼等海鱼也没什么差别。此外,养殖蓝圆鲹短期里未为市民所认知还有一个重要方面,即它的烹调制作用有点讲究,不然它的美味就有可能无法“绽放”。

那如何烹饪才能让养殖蓝圆鲹的美味得以充分释放呢?接受采访时,何其茂还特意当场拨打了两个电话,一位是他的福建那边的朋友,还有一位是做大厨的朋友,电话开免提,笔者就旁听了该鱼的如何烹调。

据两位朋友介绍,综合起来有两款相似的基本做法。

蓝圆鲹外表很干净,不用剖肚去内脏。洗净擦干鱼身,把鱼置砂锅中,放上姜片等去腥调料,然后用炒热到烫手的粗盐(这个特别强调),把鱼埋起来,再文火烧上30分钟,也可以说就是盐焗吧。另一款做法则是用粗盐抹满鱼的全身,放好相应去腥调料品后,再用锡纸包裹起来,腌过一段时间后,用隔水蒸煮或烤箱烘烤。据介绍,上述的做法不仅能锁住鱼的鲜味,最根本的还在于能把鱼体内的油脂“逼”进肉质里。所以比较野生的蓝圆鲹,养殖的鱼一口咬下去,都是满满的油香味,且肉质细腻、肥美嫩滑。由于该鱼没什么细刺,所以还特别适合老人、小孩等人群。