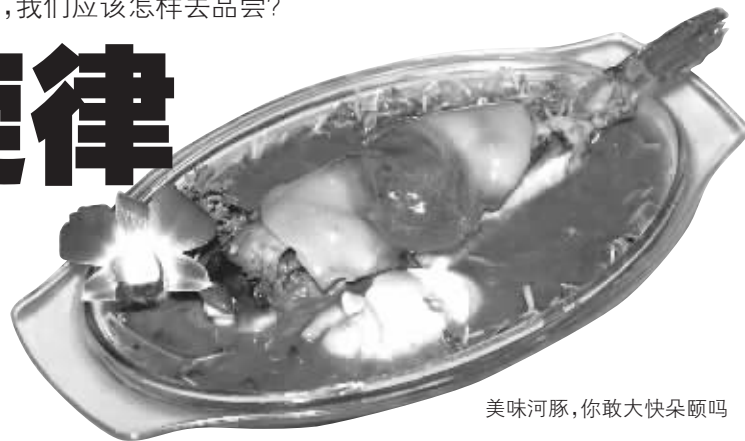


野生的江鲜越来越少,这是不争的事实。那么,南京有一千多家江鲜馆,经营的到底都是些啥?普通百姓怎样才能“识货”,一尝美味?江鲜的美味的奥秘何在,我们应该怎样去品尝?

聆听舌尖上的旋律

- 南京江鲜馆的两个“三分之一”
- 江鲜美味的奥秘何在
- 品尝不同江鲜的密码



美味河豚,你敢大块朵颐吗

郑金良说。

一次河豚自相残杀的事件

郑金良同时还人工繁殖河豚,他告诉记者,养河豚要花费很多功夫,最重要的是给它恰当的气候和水质,1999年,刚开始养的时候,养在游泳池里的河豚都差不多长到2两5一条了,可莫名其妙就在温室里互相撕咬,全部死亡,请来的专家毫无办法。多年之后,郑金良才能弄明白它们撕咬的原因,“因为河豚本身是一种攻击性鱼类,且对环境的要求很高,如果水温超过了它们承受的范围,它们就会非常烦躁,会互相撕咬对方。”此外,为了这些小家伙营造一个洄游的感觉,池子里还要根据时间与温度的变化,随时添加不同量的盐分。目前郑金良养殖的河豚已经远近闻名,每年最少出水120万~130万尾。

据郑金良介绍,鲟鱼也是不易养殖的,“因为鲟鱼有一个特性,鲟鱼离开水只要一小会儿就死掉了,所以,小鱼苗是很难运输、养殖的。”他曾听说,南京淡水研究所曾在小池子里养了一批鲟鱼,很快就都死了,最长的一条也只活了三天。值得庆幸的是,近些年来,鲟鱼已经可以实现家化繁殖,就是让它在池子里繁殖育种,最终解决了鲟鱼不能离水的难题。

口感能够识别江鲜身份

那么养殖产品的口味能与野生三鲜相比吗?经常出入各家江鲜馆的王先生告诉记者,“有一次我到河西一家饭店去吃饭,点了一道春笋烧鲟鱼,我尝了一口,发现肉质很松软,我就知道这是人工养殖的,可饭店还按野生的收钱。好在我还懂点行,要不然就被宰得血淋淋。要知道,野生的和人工养殖的价格那个差得大呀。”

“野生与养殖的江鲜口味是很不同的,野生江鲜风味会更鲜美许多。”曹军民介绍说,“就以鲟鱼为例,野生鲟鱼如果烹调得当,口感鲜嫩滑润,入口即化,同时还有一股美妙的韧劲和弹性,吃后让人回味无穷,而养殖的鲟鱼鲜味要淡很多,肉质酥软,少有韧劲,同时还有一股怪异的土腥味。”

同样的都是一种鱼,为什么风味会有不同?“这和它们的生存环境有关。野生江鲜在江里活动范围广,江里水流很急,鱼的活动量大,肉质更紧密并富有弹性。另外,江里大多是沙子沉积,少有泥土,所以鱼肉也少有土腥味。”曹军民解释道。

为何野生江鲜更美味

“野生江鲜吃起来更鲜美一些,主要跟它体内呈味元素的含量多少有关。”南京农业大学水产系教授刘文斌以鲟鱼为例介绍说,“一般来说,江

鲟肉质中含有大量的挥发性脂肪酸与呈味氨基酸,呈味氨基酸包括10余种游离酸,其中以谷氨酸、甘氨酸为主,而谷氨酸是味精的主要成分,所以吃起来非常鲜美。江鲟既在海水中生活了一段时间,又到江水中生活了一段时间,进食了很多藻类和微生物,呈味氨基酸容易在体内富集,人们品尝起来就觉得更鲜美一些。”

对于人工养殖的鱼,刘文斌认为在喂养的饲料中加入谷氨酸或甘氨酸,让这些物质在鲟鱼体内沉积,也会让它们的风味有很大改善。“不过,添加营养的成本很高,目前大多数养殖户并不这么做,因为高投入的产品必然要卖高价,他们担心会不好卖。”

购食江鲜前必做的功课

与店家的你争我夺,热热闹叫卖相比,南京市民们更关心的是,我到江鲜馆到底能不能吃到野生的江鲜?为了吃到真正的江鲜,有的食客在进饭馆之前,先要在家里恶补功课,搞清真正的江鲜是什么样的,野生鲟鱼有什么特点,生怕进了饭店花了大把的银子,吃到的还是人工养殖的鱼儿。

人工养殖的江鲜与野生的区别吗?南京一家江鲜馆的总厨姜大厨专制江鲜已有多年,他透露说,“老厨师从样式上就能看出是不是真正的野生鲟鱼,野生鲟鱼一般脊背是浅灰色的,出水以后变为深灰色,而人工养的看上去则是一抹黑,区别很明显。”

至于鲟鱼,曹军民介绍说:“江鲟的腮是橙黄色的,即使烧熟后也不会褪色,两须细长,柔顺地撒向两边。”相比之下,湖鲟的尾巴是黑的,眼睛小,鱼鳞则比较白,光泽发亮。靖江市渔政管理站的顾树新站长也介绍说,“江鲟”下腭处呈尖刺状,长度超过鱼鳃很多,体侧有鱼鳍,鳍后有游离丝状物,其长度超过身体的一半;“湖鲟”眼睛较其他鱼种偏大,下腭不呈尖刺状,鳍后丝状物变短;“海鲟”一般都是雄性鲟鱼,肉头较粗,鱼体往往不挺括,看起来很宽、很薄,流线不通畅,腮盖骨很长。

吃鲟鱼不留骨头

学会了辨别野生江鲜与人工养殖的区别之后,就可以放心地去江鲜馆品尝美味了。三五好友在桌前坐定,随着服务员一声“清蒸鲟鱼来了!”众人纷纷张望。鲟鱼那修长洁白的身躯,清香醇美的鲜味,直让人心里按捺不住,稍作谦让后,众人纷纷举箸。懂行的食客用筷子抬起鱼头,只轻轻抖了两抖,那半侧鲜嫩的鱼肉便清爽利索地脱离鱼骨,滑落盘中,再将其翻个身,同样抖上两抖,另半条鱼身同样利索地滑落盘中,筷上夹着的只剩下一条干净的鱼骨了。待半块嫩肉入口,“唏——”只觉得酥软滑嫩,鲜味直沁人心脾,

能食得如此美味,夫复何求?

待品尝完美味的鱼肉后,服务小姐会仔细地将鱼骨收走,只需一小会儿,嫩黄香酥的油炸鱼骨又端上桌来了,众人再次举箸,只觉清脆入微,酥香满口,余味不绝,每人皆低头细细品味,感受美味在舌尖上的舞蹈。

鲟鱼一般是清蒸的做法,最能留住它的鲜味,也最能评出烹饪技艺的好坏。姜大厨介绍说,“作料一定要简单,最好只用点盐、油即可,这样才能保护它原生态的鲜味。”另外,一般的厨师会用猪油,而用心的厨师则会选用上好的猪网油蒙贴在鱼身上,然后再下锅蒸,味道更是鲜美异常。湖鲟大多会有一股土腥味儿,有的厨师为了掩盖这种怪味,会用豆瓣酱在上面一浇,就把这味道给盖住了。不过这还是难以让老饕们满足,“再怎么处理那也只是技术上的改进,肯定比不上野生鲟鱼的绝顶美味呀。”

河豚带刺的鱼皮有何用

鲟鱼的美味则重在食材的新鲜,曹军民说,“我们一般都是当客人的面将鲟鱼摔死,让客人放心。”如果是死鱼的话,那烧好以后,会在鱼骨一侧留下一道黑色,那是因为鱼死后淤血洗不干净了,结果就淤积在体内。若不是新鲜的鲟鱼,从口味上也能品尝出来,吃到口中如木头,平淡乏味。

与鲟鱼鲟鱼相比,河豚的吃法则较为丰富,郑金良认为红烧和白汤最能吃出海豚的鲜味。清理好的河豚整只放在锅里调味炖40多分钟,最能体现河豚的肥美。胶质浓厚的鱼皮软糯非常,一定要趁热吃,而且要把有刺的一面卷在里面,食之粘口,囫圇吞下,是很新奇的体验。据说这样吃下去就像给胃穿了一件衣服,可以起到养胃的作用。

河豚的毒是河豚自己吃出来的

河豚好吃,那是因为它身上含有5种呈味氨基酸,比其他任何鱼类都高,所以味道尤其鲜美。但是,它身上的毒素亦能随时夺人性命。就在本月4日,南京市汪先生吃了河豚中毒,幸亏抢救及时,转危为安。而在2月15日晚上9点多,泉州惠安县净峰镇净北村南山自然村的一户农家,因为吃了河豚鱼而中毒,导致家中三口人一死两伤。那么,河豚的毒性从哪儿来的呢?

养殖专家郑金良说,河豚身上的毒素与其他毒物不一样,并不是先天携带,而是后天形成的。长江河豚每年产卵在长江后,到差不多10月15日前后会顺流游向大海。在那里,河豚们的食物是有毒的藻类、剧毒的深海螺类,就这样毒素一丝一毫慢慢积累在河豚的肝脏里,到最高峰的时候肝脏重量可以占到鱼重的28%。冬天过后河豚洄游到长

江,一路性腺逐渐成熟,肝脏的毒素也随之转移到性腺等处,因此造成河豚的眼睛、肝脏、卵巢、血液等都有毒性。由于河豚的毒素是河豚自己吃出来的,因此每条野生长江河豚化验出来的毒性都不相同,从几百鼠克到几百万鼠克不等。(鼠克:每斤河豚可以毒死多少克的小白鼠。)"这么 说吧,古代人吃野生长江河豚,因为吃的这条鱼不知道毒性大还是小,所以实际上是在赌博。吃到几百鼠克的河豚,就是厨师不会烧,连眼睛、肝脏都吃了也不会有事。”郑金良说,“所谓会做河豚的厨师,也就是通过高温熬肝、大量清水漂洗、挖去眼睛等手段去毒,对付2000鼠克以下的河豚还管用,要是碰上几百万鼠克的河豚,连肌肉、骨头、皮都有剧毒,你就是找神仙来烧也要死人。”

30道工序为河豚清毒

“河豚的毒素被认为是自然界中毒素最强的非蛋白类神经毒素,”刘文斌教授分析说,“毒素进入人体后作用于周围神经与脑干中枢,引起周围感觉神经麻痹,会出现肢体麻木、口齿不清的症状。河豚中毒后要采取催吐、导泻、洗胃、洗血等方法。”而南师大水产系的华元渝甚至建议,“有条件的餐馆可与医院挂钩,一边吃一边做好抢救的准备。”

正因为河豚具有如此剧毒,所以在制作的过程中要求非常之高。“烹制河豚有工序30道,一人制作,另一人负责监督。程序上要将眼睛、卵巢、脾胃、血液一一清除干净,然后检查杂质是否齐备,缺一不可,防止混入别的菜肴。”烹制河豚还要求用专门的刀具,绝不可以与其他刀具混用,“很多人中毒就是因为用宰杀河豚的刀去切别的蔬菜,结果导致生命危险。”刘文斌教授说。将河豚杂物清除干净后,要深埋,但现在城市里哪里还有土地供深埋呢?曹军民介绍说,“现在一般都是用密封的桶或塑料袋将其装好,交由专门的垃圾工人运走处理。”

近几年来一些水产学家一直致力于培养控毒河豚,目前已有一些成效。华元渝研究控毒河豚已多年了,他说,“所谓无毒河豚,并不是真的不含毒素,只是因为毒素的含量很低,只要食用的量控制在合适的范围内,就不会产生危险。”

本版主笔 见习记者 沈达兵 快报记者 陈超

本版图片除署名外均为快报记者路军摄



观察腮的颜色可鉴别江鲟



资料图片

江鲜馆里的食材有多少是野生的

省餐饮协会秘书长于学荣用了一个数字来形容南京江鲜餐饮业的热度,“南京专门做江鲜的饭店有一千多家,其他的各家宾馆饭店也多少会开展一些江鲜的经营。”南京一家知名江鲜馆的老总曹军民告诉记者说,“以前南京可没有这么多的江鲜馆,也没有真正提出江鲜的概念,直到2000年前后才有的镇江厨师到南京来做江鲜。他开的是南京第一代江鲜馆,当时全市只有三四家。到2004年前后,南京的江鲜馆就像雨后春笋一般纷纷出现,市场竞争一下子激烈起来。目前,南京做得比较好的江鲜馆大约有三百多家,不少家集中在长江边上,也有一些散落在市区各处。”

这么多的江鲜馆,那每天得消耗多少江鲜啊?曹军民告诉记者,以他的两家江鲜馆为例,每天消耗近300斤江鲜。可市场上有这么多的野生江鲜供应吗?曹军民明确地回答:“在这300斤江鲜中野生的只占100斤左右。”曹军民调侃地说,“野生江鲜数量下降太快,很难拿,比如鲟鱼,现在太罕见了,根本拿不到。我和许多渔民都建立了良好的合作关系,如果哪个渔民在江里捕到了一条鲟鱼,我就会在第一时间知道。”至于那200斤的江鲜缺口从哪儿弥补呢?“人工养殖的呀,除鲟鱼、河豚以外,还包括华鱼、白鱼等,都是以养殖为主,要不然怎么满足市场的需要啊?”曹军民回答。

那么,是不是所有的江鲜都能人工养殖呢?在养殖的过程中,又会遇到什么问题?

从美国空运来的鲟鱼受精卵

于学荣秘书长告诉记者,南京只有小规模的人工养殖。而江苏南通、无锡的养殖户比较多,规模也比较大。

记者在无锡江阴采访了从事水产品养殖多年的郑金良先生,他告诉记者,根据江鲜的特性,不是所有的江鲜都能养殖的,比如说,鲟鱼出水即死,在过去,鲟鱼是公认无法养殖的。但现在,由于他的努力,鲟鱼也能养殖了。他为记者讲述了这个艰难的过程。

刚开始的时候,他连鲟鱼种都找不到,后来他偶然从报纸上看到,因为美国的哥伦比亚河、密西西比河在与长江所处纬度相同处,也有大量从海里洄游的排卵鲟鱼。郑金良赶紧找到上海水产研究所的专家,请他们帮忙联系。

“联系是联系上了,可是鲟鱼要出水就死亡,运回国内再繁殖不可能,我们只好将鲟鱼的受精卵空运回江阴。”郑金良说,10万多粒受精卵,光运费就要10万多元。由于没有养殖鲟鱼经验,郑金良只好按照几年前培育河豚苗的方法“伺候”这些洋鲟鱼,差错不断。为了弄清鲟鱼的习性,他喂各种鱼虫、饲料,看鲟鱼爱吃哪种。食料一沉入水底,鲟鱼就不吃了。原来鲟鱼只吃浮游食物,他就想办法把鱼食做成浮在水面上的。

“现在人工养殖的鲟鱼能够上市,价格在900元左右/斤。但还不能繁衍后代。只好每年都通过引进受精卵的方式培育,接下来的研究就是争取能够实现家化繁殖。让洋鲟鱼真正成为本地长江鲟鱼。”