

# 希望更多年轻人在美食中获得快乐

## “八十后”蔡澜给 2021 新闻晨报厨神大赛发来祝贺视频

记者 钱鑫 实习生 章逸清

晨报讯 后疫情时代,大家纷纷选择在家吃饭,我们身边也诞生了很多家庭厨神。今天,“秀出你的生活滋味” 新闻晨报 2021 厨神大

赛决赛将举行。在 500 份参赛者中,最终有 12 人进入了厨神大赛决赛。刚刚过完 80 大寿的著名美食家、生活家蔡澜先生,因为疫情原因,不能来到厨神大赛现场,但他给本届厨神大赛发来了祝贺视频,也

祝新闻晨报 2021 厨神大赛能圆满举行。

蔡澜先生在视频中说,因为疫情原因,许多地方都不能去,因此他和很多朋友好久都没有见面了,希望大家身体健康,多多保重。

作为一个美食家,蔡澜先生希望更多的年轻人能够在美食中获得生活的快乐,体会到生活的滋味,在美食中能结交到更多志同道合的朋友。

刚刚过完 80 大寿的蔡澜先生,笑称自己是“八十后”,还不算

老。他说现在很多年轻人都很焦虑,焦虑自己的面容、焦虑变老、焦虑变胖……这样的焦虑生活太辛苦了。

最后,蔡澜先生送给大家一幅字《快活至八十》,祝大家生活轻松一点,多享受美食,活得更快乐。

# 鳗鱼受捧,但日料店并非都用正宗日鳗

## 业内人士:近半数日料店是美洲鳗鱼

晨报记者 谢克伟

外焦、里嫩、鲜甜、软糯,近年来上海街头供应的烤鳗鱼蹄红,吃货数量居全国之首!在很多市民的概念中,鳗鱼主要来自日本,日式料理烤鳗鱼用日本鳗鱼烤制。然而,果真如此么?

市餐饮烹饪协会、中国渔协等专家透露,网红美食烤鳗鱼大都由日式料理供应,但日式料理供应的烤鳗鱼并非全部用日本鳗鱼烤制,估计有一半料用美洲鳗鱼烤制。而上海市场供应的冷冻鳗鱼约2/3由美洲鳗鱼做成。

### 沪上白领青睐烤鳗鱼

黄陂南路淮海中路口的“K11”和新天地广场是沪上两家知名商厦,集购物、娱乐、餐饮等于一体,很多人会在这里用餐,两家商厦有多家日式料理餐馆。

工作日中午12点,正是用餐时间,来用餐的大多数是在周边上班的白领职员,“K11”一家日式料理是白领们热选餐馆之一,不少白领熟门熟路,点单烤鳗鱼或鳗鱼饭。

“我们是这里的常客,中餐以及部分晚餐包给了商厦里几家餐馆,其中包括这家日式料理。”来用餐的周小姐及3位同事点的是鳗鱼饭,正坐着等候,“每逢周一至周五,有时周末加班也会来这里用餐,68元一份。“烤鳗鱼或鳗鱼饭我们几乎每周都来吃,我在香港广场办公楼里工作已有2年,吃烤鳗鱼或鳗鱼饭已经不下百次。”

周小姐边用餐边说,其实鳗鱼饭好吃的就是里面的烤鳗鱼,烤鳗鱼外焦、里嫩,甜中带鲜,软糯、肥厚,非常好吃。

### 餐饮业者也不知鳗鱼产地

料理店工作人员告诉记者,来这里用餐的不少是老面孔,他们来了之后大都不看菜单立马点餐,其中烤鳗鱼和鳗鱼饭就是不假思索热点的品种之一。

而当记者进一步询问店里的工作人员,他们店供应的鳗鱼是来自哪里的鳗鱼时,工作人员回答只知道鳗鱼来自福建,是河鳗。其中一家人气烤鳗鱼店的工作人员表示,只知道用的是河鳗,不知道到底用的是日本鳗鱼还是美洲鳗鱼。

白领黄先生告诉记者,他感觉吃过的烤鳗鱼味道都差不多,并不



鳗鱼饭深受沪上年轻白领喜爱



市场上供应的鲜鳗鱼大多产自福建

本版图片/晨报记者 谢克伟

在乎鳗鱼来自哪里,只要好吃就OK了!

### 烤鳗鱼成网红,店家遍地

据记者了解,目前烤鳗鱼消费和购买主要集中于餐饮企业以及生鲜超市、海鲜店。市餐饮烹饪协会相关人士估计,目前上海街头各种烤鳗鱼店数量已经超过2000家,以日式料理为主,也有韩式料理和烧烤店。

西藏北路大悦城里集中了40多家正餐餐饮企业,约有四五家餐饮企业在经营烤鳗鱼和鳗鱼饭,周一至周五中午来吃烤鳗鱼或鳗鱼饭的大多数是在周边上班的白领员工,周五晚上和周末则是家庭、恋人、朋友等的聚餐地。其中一家料理店工作人员告诉记者,来这里吃烤鳗鱼和鳗鱼饭的男女老少都用,很多人是常客。

料理店、烧烤店热吃,生鲜超

市、海鲜店则热卖。盒马网上供应不同产地、不同包装、不同规格的烤鳗鱼10多种,包括活鱼炭火慢烤蒲烧鳗鱼、蒲烧鳗鱼串、鳗鱼段、鳗鱼炒饭、冷冻烤鳗等,零售每斤在80至190元之间。周六晚6点左右记者去盒马白玉兰广场店购买烤鳗鱼,被告知“基本买完”,工作人员仅从仓库里找出仅剩的唯一一盒49.9元烤鳗鱼。

### 国产鳗鱼已有六成内销

据中国水产科学研究院东海水产研究所研究员冯广朋介绍,我国是世界上鳗鱼(鳗鲡)资源最丰富的国家,占全世界资源60%以上。也是世界上最大的鳗鱼人工养殖国,养殖量占世界总量8成以上。

原福清市鳗业协会会长、中国渔业协会鳗鱼工作委员会顾问张述枝透露,20年前我国鳗鱼年养殖量15万多吨,预计今年全国鳗鱼养

殖量降至9万吨。中国鳗鱼主要来自福建、广东,目前福建鳗鱼年养殖量在5.5至6万吨之间,以养殖日本鳗鱼和美洲鳗鱼为主,其中福建福清养殖量达到1万多吨;广东以养殖日本鳗鱼为主,年产量2万多吨。除此之外,江苏、浙江等地也有少量养殖。

20年前全国鳗鱼养殖量95%出口日本等国家,国内销量只占5%,国内市场年销量不足万吨。但20年后的今天,国内养殖鳗鱼4成出口日本、韩国以及欧美等国家,6成销售国内市场,国内市场活鳗鱼年销量已经达到3万多吨,冷冻烤鳗鱼年销量达到1万多吨。

张述枝分析,近5年国内鳗鱼消费呈爆炸式增长,估计年消费增长4成左右。鳗鱼国内消费最多的地区在长三角,其次是广东和福建,而长三角地区鳗鱼吃货最多的地区在上海。在上海,除了供应冷冻烤鳗鱼,很大部分活鳗鱼也被用来制作烤鳗鱼。

### 日本鳗与美洲鳗口味相近

目前,国内养殖的鳗鱼主要有3大品种,即日本鳗鱼、欧洲鳗鱼和美洲鳗鱼。日本鳗鱼主要由长江口捕捞的鳗苗养殖,由于欧洲将鳗鱼苗列为濒危物种,欧洲鳗鱼现已禁止出口,国内长江也已禁捕,日本鳗鱼主要靠长江口外捕捞鳗苗养殖,因此,国内鳗鱼养殖数量急剧减少,国内超过一半的养殖鳗鱼来自美洲鳗苗。

养殖大量减少后,鳗鱼价格上涨较快。20年前,一尾鳗苗售价只有0.8—1元,鳗鱼收购价4万元一吨,目前一尾鳗苗售价已经涨至10元以上,最贵涨至30多元,鳗鱼最贵收购价已涨至8万元一吨。不同品种、规格鳗鱼售价不同,上海菜市场活鳗鱼零售价已经涨至每斤45—65元,5年上涨5至7成。

据介绍,目前福建、广东养殖户养殖的鳗鱼条数在减少,但重量增加,20年前一条鳗鱼最重6两,现在1斤多重的鳗鱼已经非常普遍,养殖后重量1斤多重的鳗鱼大多数是美洲鳗鱼。由于日本鳗鱼大量减少,欧洲鳗鱼所剩无几,估计约半数日式料理供应美洲鳗鱼,约2/3的冷冻鳗鱼由美洲鳗鱼做成。

市餐饮烹饪协会专家认为,欧洲鳗鱼肉质较细,脂肪含量高,日本鳗鱼与美洲鳗鱼纤维含量、脂肪含量等接近,口味基本相同,吃日本烤鳗鱼和吃美洲烤鳗鱼几无差别。

## “扫一扫”就知大闸蟹是哪里货色

晨报记者徐妍斐报道 不知道眼前的大闸蟹来自哪个湖,听商家吹得天花乱坠怕有假?别担心!很快,上海的大闸蟹列入溯源范围,它们的产地和销售信息将被直接录入食品安全信息追溯平台,消费者有望“扫一扫”就知其源头。

日前,上海市市场监督管理局、上海市农业农村委员会、上海市商务委员会、上海市卫生健康委员会等部门研究,并报经上海市食品药品监督管理局批准同意,决定将刀鲚(刀鱼)、凤鲚(凤尾鱼)、长吻鲢(鲢鱼)、鲫鱼、中华绒螯蟹(大闸蟹)等5种水产品新增为上海市实施食品安全信息追溯管理的具体品种,该公告自2021年9月17日起执行。

上海市食品安全工作联合会会长顾振华表示:2015年10月1日起,上海施行《上海市食品安全信息追溯管理办法》,对14类场所生产销售的9大类20种食品和食用农产品的生产、流通及餐饮服务环节实施信息追溯管理。如今又增加了5个水产品,意味着这5个水产品也要像之前的溯源品种一样将其产销链条的全过程上传追溯信息。

市民可通过上海食品安全信息追溯平台查询,也鼓励生产经营者在生产经营场所或者企业网站上主动向消费者公示追溯信息,也就是大家熟悉的二维码、追溯码“扫一扫”。

《办法》中提到:追溯食用农产品该上传至平台的信息包括“收获、屠宰或者捕捞的日期”“上市销售的追溯食用农产品的产地证明、质量安全检测、动物检疫等信息”等。

而消费者有权通过食品安全信息追溯平台、专用查询设备等,查询追溯食品和食用农产品的来源信息。追溯食品和食用农产品的生产经营者应当根据消费者的要求,向其提供追溯食品和食用农产品的来源信息。也就是说,等新加入的水产品开始执行溯源后,消费者就能知道所购大闸蟹产销链条的“来龙去脉”了。