

“买菜平台竟然有河豚鱼卖了,而且销量还不错。”市民陈小姐最近发现,过去要壮着胆子“拼死吃”的河豚如今竟冲上了电商平台冰鲜整鱼热卖榜,多少有些意外。

电商平台的河豚鱼来自江苏南通一家养殖基地,不过,记者了解到,上海也有河豚养殖基地,位于崇明。上海丰鱼水产养殖专业合作社负责人顾建培说,生意好的时候,他曾经日销河豚 800 斤,供应 200 多家饭店,现在生意在逐步恢复中,“人工养殖的河豚毒素很低,内脏不能销售,所以市民可以放心吃。当然了,所有人工养殖的鱼类其鲜美不能与野生的相媲美。”

厨师长教你烧河豚

河豚怎么烧才好吃?崇明锦绣宾馆是经相关部门许可的河豚经营餐饮单位,厨师长陈斌烧过无数河豚,早年烹饪的是野生河豚,如今烧养殖河豚,他推荐了三种烧法:

烧法一:红烧。红烧河豚下面可以垫上草头、西兰花、萝卜苗等时令蔬菜,这个季节垫草头比较嫩,草头季节过了以后可以垫西兰花等其他时蔬。

烧法二:烧汤。把河豚鱼切块,放入咸菜,崇明这里的一个特色是放入切块的崇明绿茄子,炖汤,味道很鲜。

烧法三:打边炉。河豚鱼剔骨、剥皮、去头,鱼骨头、鱼皮和鱼头一起炖汤,鱼肉切片涮着吃,配菠菜、生菜等蔬菜。

“人工养殖河豚的味道肯定和野生河豚有较大差别,野生的要鲜美很多。”陈斌说,假设让厨师长来烧养殖河豚,普通市民烧野生河豚,烧出来的味道肯定还是野生的好。

在老饕们的口中,野生河豚鱼的味道如今已是记忆。

河豚冲上电商平台冰鲜整鱼热卖榜

上海唯一养殖鱼塘:曾一天卖 800 斤,生意恢复中

“拼死吃河豚”是过去式了

人工养殖河豚冲上热卖榜

野生刀鱼、鲥鱼、河鲀鱼(俗称“河豚鱼”)并称“长江三鲜”。曾经,清明前吃“长江三鲜”是很多人的快乐之一,吃货们不惜驾车一两百公里去江阴、扬中一带品这春天的一口鲜味。其中,野生河豚因体内含剧毒,让古往今来的老饕们又爱又恨,所以有了“拼死吃河豚”的说法。

随着人工养殖技术的成熟,毒素含量很低、可以安全食用的养殖河豚开始走上餐桌。不过,河豚最近登上某买菜平台冰鲜整鱼热卖榜第一还是有些令人意外。“我平时在平台买菜的时候会看一下有哪些新品、哪些卖得好,前几天看到有河豚鱼卖,感觉有点意外,而且还登上了热卖榜单。”市民陈小姐说,虽然知道现在合法销售的河豚鱼都是人工养殖的,但心里对吃河豚总有点小疙瘩,如今它出现在电商平台,感觉像卖鲫鱼等普通鱼类一样,榜单排名竟还超过了冰鲜鲥鱼、刀鱼、银鱼等鱼类。

在这份榜单上,记者看到,冰鲜河豚一份 300 克,有 2 条,每条 150 克左右,售价是 99 元。换算一下,一斤是 165 元,并不便宜。榜单第二位和第三位是鲥鱼、刀鱼,切半鲥鱼是 129 元一条,一条 200—300 克,刀鱼一盒 200 克卖 39.9 元。

查看冰鲜河豚的产地,显示来自江苏南通。人工养殖河豚、加工河豚都需要获得中国水产流通与加工协会颁发的资质,目前国内有资质的企业十多家,主要位于大连、南通、扬中、靖江、福建等地,该平台的供应商正是其中之一。养殖的河豚鱼包括暗纹东方鲀和红鳍东方鲀两种。

人工养殖一年四季有供应

在上海,也有一家获得资质的河豚养殖、加工企业。位于崇明的上海丰鱼水产养殖专业合作社负责人顾建培说,生意好的时候,他日均可以销售河豚 800 斤,主要供应上海市场,也有销往江苏、北京等地,“高峰时供应过 200 多家饭店,现在剩下老丰阁、小绍兴等十多家饭店,希望生意慢慢恢复起来。”

顾建培是河豚鱼养殖“老法师”了,从最初的摸索开始,已经养殖河豚鱼 20 年,对河



豚鱼的习性非常了解。据他介绍,河豚毒素并不是由河豚自我产生,经证实,只要人工养殖过程中对饲料严格把控,就可极大降低毒素,使河豚可以安全食用,“目前,河豚内脏等不允许销售,只销售宰杀好、去掉内脏的鱼,所以可以放心吃,而且因为是人工养殖,一年四季都可以有供应。”

据了解,国家对河豚养殖、加工领域严格限制条件和标准。顾建培的企业先是取得资质,成为养殖暗纹东方鲀的合法鱼源基地,之后又取得了河豚鱼加工资质。“河豚鱼加工企业的鱼必须来自合法的鱼源基地。加工人员必须经过培训,能够分辨河豚种类、熟练掌握加工技术,会氯霉素、孔雀石绿、硝基呋喃类代谢物的快速检测。此外,加工后销售的鱼产品必

须可以追溯,也就是说,消费者扫描二维码可以知道鱼来自哪个鱼源基地。最后,加工出厂的产品必须检测合格。”顾建培介绍。

爱吃河豚鱼的吃客也可以直接向养殖鱼塘购买。不包括快递费,零售价格为 85 元一斤,比平台便宜许多。

卖菜平台尽是吃客的点评

“味道鲜美”“红烧和煮汤都不错”……在大众点评输入“河豚”进行搜索,可以找到多家餐厅,有以河豚为特色的日本料理餐厅,也有松江、崇明的本地餐厅,吃客们都是冲着河豚的美味而去。不过,也有个别吃客觉得,餐厅没烧好,对味道有些失望。

买菜平台上,亲手烹饪的吃客们也留下了点评,“味道鲜美无比,要炖煮时间长一点!”“太美味了,鲜美得伐得了”……

顾建培养了那么多年河豚,对河豚的味道自然更有发言权,“坦白讲,人工养殖河豚的味道和野生河豚的味道肯定是不能比的,野生河豚生活的水域水质、吃的天然饲料,决定了它无比鲜味的味道,但问题就是:野生河豚有毒。举个大家能理解的例子,野生鲫鱼和养殖鲫鱼的味道有很大区别。”

晨报记者 郁文艳
图片来源 / 郁文艳 吴仲亨 采访对象
制图/黄 欣

