

真假黄花鱼的区别

日本易食研究所 大林惠运

我出生于上海，祖籍却是浙江的宁波。不管是上海也好，宁波也好，都是处于沿海。因这个关系，与海产品的接触较内陆的人多。从海鱼海虾海蟹到海藻，自幼吃的较多。相反，除河虾，河蟹外，对河鱼倒是不太喜欢。

记得小时候母亲做的海鱼类的料理，最多的是带鱼，不管是清蒸，还是红烧，都是不刮鱼鳞的。那银白色的鱼鳞，在清蒸后银光闪闪，煞是好看，且鱼肉细腻，入口即化，味道鲜美。据说带鱼是穷人的食物，所以，从没有用带鱼招待客人的实例。即便如此，这道菜还是成了我的拿手菜之一。

另外就是黄鱼，也称黄花鱼，有大黄鱼和小黄鱼之分。还有，与黄鱼同属一科的鱼类还有黄婆鱼，白果子鱼，还有，小梅鱼，梅童鱼等。黄鱼是中国东海的特产，在上世纪60年代，因过剩捕捞濒临绝迹。现今市场上供应的黄鱼，基本上都是变种的假黄鱼。这类“黄鱼”，色彩鲜艳，但肉质硬，入口不化，还含有一股泥土味，令人无法下咽。没有尝过绝迹前的天然黄鱼滋味的人就不说了，即使尝过但没有记住这一滋味的人，也是辨别不出真假的。我幸得母亲的传教，将这一滋味深刻脑中，故能立马辨别出黄鱼的真假。

移居日本后，看到日本的超市，水产店经常有黄鱼供应，欣喜之情难以言喻。可是，买回家一尝，不禁大呼上当。原来，日本的黄鱼，并非黄花鱼，而是黄婆鱼。因与黄鱼一样，在鱼头上有2颗石子般的颗粒，也被归类于石首鱼，另外，白果子鱼也是同属一类，常能买到。就是看不到真正的黄花鱼。

黄花鱼除营养价值非常高之外，还含有较多的硒。对去除人体的自由基，抑制细胞膜的脂质过氧化有很强的作用，还具有抗衰老，恢复疲劳等作用。其鱼头中的鱼耳石，鱼肚中的鱼鳔，一直做为中药的药材使用。

近年来，因会议，工作等，回国的机会较多，在与亲友相聚时，经常会点上黄花鱼这道菜。最初我是兴趣盎然。因为从外表看，甚至比我记忆中的黄花鱼色彩更艳。抱着久违的心情下箸，一尝可是吓了一跳，不但丝毫没有黄花鱼的细腻肉质的感触，还有一股令人作呕的泥土气。什么时候黄花鱼从海鱼变成河鱼了？这是我的第一反应。激情顿时化为乌有，连吃饭都倒了胃口。以后，我几乎拒绝了吃黄鱼。

但是，在舟山的一次饭局上，我又看到了小黄鱼。尚未死心的我又抱着疑团问饭店的经理是否有假，回答是绝对天然。到小黄鱼蒸熟上桌，我尝了一口，连连称绝。一旁的日本朋友看我的表情，将信将疑的夹了一小块放入口中，一瞬间，他的表情凝固了。事后，他告诉我，这是他诞生到这个世界五十多年来，第一次尝到了如此绝美的料理，这是日本的黄鱼无法相提并论的。当然，除了鱼本身的特色和新鲜之外，厨师的手艺是关键。那晚的烹饪，厨师的娴熟技巧发挥的淋漓尽致。我童年时代的记忆被彻底的激活。那种幸福感，让我从心底感到雀跃。尽管真正的黄花鱼已不多见，但还是被我品尝到了。

其实，除正宗的黄花鱼之外，小梅鱼，梅童鱼的滋味也是远超那些冒牌的“黄鱼”的。听说现在中国吃货很多，希望能分辨得出如今黄鱼的真假美味，不负吃货的声誉。

2016年7月14日