

解禁了!河鲀回归餐桌,你敢吃吗?

河鲀自古就是美味,但因为其血液和内脏含有能够置人于死地的毒素,烹饪过程中稍有不慎,进食后就会丧命,所以又有“拼死吃河鲀”的说法。

现在,国家一禁就是26年之久的河鲀正式解禁了,吃货们是不是都在吞口水了呢?

近日,农业部办公厅和国家食品药品监督管理总局联合发布了《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》(以下简称《通知》),这意味着自1990年起不得流入市场的河鲀(俗称河豚)可以有条件“合法化”食用了。

这条“解禁令”的出台之路并不轻松,参与起草人表示等了15年。据悉“合法”后运营河鲀的餐厅客流量将成两三倍增长。



解读

哪些河鲀可以销售?

红鳍东方鲀和暗纹东方鲀。中国水产流通与加工协会常务副会长崔和介绍,经过20多年探索和研究,积累了两个品种,即红鳍东方鲀和暗纹东方鲀,毒性含量明显降低,达到无毒级,并且经过无毒加工处理,可以安全食用。这两个品种人工养殖时间最长,控毒养殖技术和出口内销市场最为成熟。

上市后价格会不会很高?

批发价预计在20~80元/斤。据了解,红鳍东方鲀、暗纹东方鲀作为国内进出口量最大的两个品种,在日本、韩国市场具有非常高的占有率,如红鳍东方鲀在日本市场达到20美元/公斤。但业内专家预计,国内市场开闸后价格将进一步拉低。

哪些企业可以养河鲀?

不是任何一家企业都可以养殖河鲀、加工河鲀的,必须通过由中国渔业协会和中国水产流通与加工协会组织的专家考核后,并在农业部进行备案公示,才能获得生产经营许可。

中国渔业协会于近日开展了2016年养殖河鲀鱼源基地备案工作,共有大连天正等12家单位的16个养殖河鲀鱼源基地符合要求。预计本月底,首批16个养殖河鲀鱼源基地出产的河鲀鱼将正式拥有加工后在市场上流通的资质。

哪里可以买到河鲀?

养殖的河鲀应当经具备条件的农产品加工企业加工后方可销售,也就是说,生鲜河鲀不能直接进入消费者手中,必须经由加工企业进行处理、包装后,明确标识和可追溯才能进入国内市场流通。需要注意的是,加工企业的河鲀应来源于经农业部备案的河鲀鱼源基地。



菊盛



关注三湘都市报微信看E报。



孔雀盛



鹤盛



牡丹盛

为什么曾经禁食河鲀?

河鲀,俗称河豚,因捕获出水时发出类似猪叫的唧唧声而得名“豚”。阳春三月,是河鲀的产卵季节,此时的河鲀皮下脂肪含量最高,肉质鲜美。于是每到清明节前后,河鲀鱼便会“游”上餐桌。但此季节正值河鲀鱼毒性最强时节,也是河鲀鱼中毒的高发季节。从国家一禁就是26年,我们也能猜到,其中的厉害。

为什么会将河鲀这种美味严禁生产销售呢?关键问题还是在于,河鲀毒素属神经毒素,是自然界中所发现的毒性最大的神经毒素之一。河鲀之所以“带毒”,是因为其吃食海底的菌类、藻类或贝类,这些生物的毒素都积聚在河鲀体内。

河鲀有哪些医用价值?

河鲀鱼不但营养丰富,还具有很高的药用价值。

- 1.河鲀鱼肝熬制的油对鼻咽癌、食道癌、胃癌和结肠癌有一定的疗效。用肝制品注射或口服对晚期患者有明显镇痛和抑制作用。
- 2.河鲀鱼精巢可提制鱼素、精氨酸和水解蛋白,这种提取物对痢疾杆菌、伤寒杆菌、葡萄球菌、霍乱弧菌等有抗生作用,对流行性感富有疗效,对肝癌肝昏迷者有疗效。

河鲀最好吃的部位是什么?

河鲀最好吃的“白子”,即河鲀的精子;其次是河鲀的皮,含有丰富的胶质,暖胃又美容;三是河鲀汤,人间美味,鲜得掉眉毛;四才是河鲀的肉。所以下次千万不要盯着鱼肉吃。

河鲀的烹制方法也多达十余种,包括凉拌河鲀皮、椒盐河鲀鳍、滑炒鲀丝、红烧河鲀、河鲀烧竹笋、河鲀烧秧草、白汁河鲀等。

不仅河鲀的皮很有嚼劲,河鲀的肉生吃也是很富有弹性的,想要一口咬断是很难的。所以,做刺身的时候要尽量地切到薄如宣纸,晶莹剔透。而这种刀功,不仅需要娴熟的刀法,还需要特殊的“河鲀切刀”。

此外,河鲀的装盘方法也很有讲究,主要分为鹤盛、菊盛、孔雀盛、牡丹盛四种。每一种都赏心悦目,力求做到如艺术品一般的享受。吃的时候,用筷子轻轻夹起一块晶莹剔透的河鲀肉,然后沾醋吃。 ■本报综合