



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

这条小鱼忘不了

第一次领教抗浪鱼，在静安寺的一家餐厅里。朋友告诉我，抗浪鱼的学名叫鱮浪白鱼，在民间多叫它小花鱼、鱮白鱼、鱮鱼、白鱼等，银白色鱼身，至背部逐渐变暗，鱼鳍呈高级灰。眼睛边缘有一圈红色，似乎楚楚动人，梭子形的体型专为劈波斩浪而生。若在画师笔下，就是一幅《三鱼图》。

主厨自腾冲来，他小时候，抗浪鱼卖得贱，三五元就能买一大盘，清蒸油炸都很好吃的。后来旅游大开发，饭店老板竞相逐利，大锅小锅一起炸，抗浪鱼经不起折腾，成了濒危物种。

朋友为我科普：眼前的这条抗浪鱼生长在玉溪澄江的抚仙湖。300 万年前，随地壳运动崛起的喜马拉雅山脉造成了一系列的断层贮水，云南的高原群山中自此有了诸多湖泊，而以抚仙湖最深。抚仙湖的水比江湖还

深，繁衍着抗浪鱼、金线鱼等稀有鱼种。前些年有人在抚仙湖里引进了日本银鱼，结果物种入侵差点导致抗浪鱼全军覆没。经过抢救，如今日本银鱼全面退出，抗浪鱼家族再现繁荣，人工养殖的抗浪鱼也走向了市场。

这家店的厨师用茴香头来加持抗浪鱼。云南德宏州的茴香头有什么非凡的功力，我不清楚，只觉得养殖的抗浪鱼经过茴香头油的浸渍，肉质细腻，比台州的川乌还紧实，别有一种山野香蔬的鲜香。

上周还领教了一条“忘不了鱼”，这种

鱼原产于马来西亚沙捞越诗巫拉让江上流加必、下流峇拉加两段水域，河的两岸种植了许多风车果树，每当风车果成熟的时候，西南季风一吹，果实就会争先恐后掉进水里，鱼们马上赶来争抢。与西班牙黑毛猪吃橡子的剧情相似，忘不了鱼与风车果的结缘，成就了一条鱼的独特风味。这种鱼一般清蒸，入口后会感觉到鱼肉中有一股热带水果特有的清香，一吃忘不了，故称“忘不了鱼”。

忘不了鱼其实是大型鱼种，生长速度缓慢，长足 3 年、体重达到 4 公斤左右，才能达到最佳口感。

西南季风一吹，果实就会争先恐后掉进水里，鱼们马上赶来争抢。

从澳门来上海献艺的林振国烹饪大师说，因为风车果树是一种极好的家具材料，当地人偷偷砍伐卖大钱，导致“忘不了鱼”溯源寻找风车果吃，不断地向河的上游即森林深处游去，所以这种鱼越发难捕了。

在此情况下，广东佛山开始有人养殖“忘不了鱼”。

“忘不了鱼”幼仔也不是你有钱就能买到的，得凭关系。林大师在流通环节上安排了好几个徒弟徒孙做内线，所以我们就有口福了。林大师将空运来的这批“忘不了鱼”幼仔做一道香露太子鱼。“太子”二字，在港粤语意中表明幼小的意思。

太子鱼软炸后结皮起皱，然后浸在用鱼卤调制的糖醋汁里入味，像苏帮菜里的爆鱼，极其鲜美，更对年轻人口味。民