

一条鱼胶在米缸珍藏了35年

有人高价收购主人不舍得卖

35年前，奉化区莼湖镇桐照村村民林德华幸运地获得一条长50厘米的毛鲮鱼鱼胶。

毛鲮鱼鱼胶非常珍贵，林德华一家舍不得吃，一直把它珍藏在自家米缸中。如今，35年过去了，这条毛鲮鱼鱼胶依旧保存完整。

35年的鱼胶保存完整

近日，记者在桐照村村民林德华家中见到了这片鱼胶。整片鱼胶呈通透的琥珀褐色，经过长时间的风干和储存已经蜷曲发硬，闻起来没有一点鱼腥味。鱼胶的一面能清晰地看到鱼肉肌理的纹路，鱼胶整体保存完整，没有虫蛀霉变的痕迹。记者通过测量发现这片鱼胶长约50厘米，宽约15厘米，重约400克。

鱼胶的主人林德华，今年71岁。这片鱼胶是他在1981年出海捕鱼时获得的，“当时还是大

集体时代，我们在舟山渔场捕获了很多毛鲮鱼。作为奖励，船上打工的每人都分到了一条新鲜毛鲮鱼。”林德华介绍。他分到的那条毛鲮鱼足有45千克，林德华将毛鲮鱼身上的鱼胶剔下晒干后，一直存放在自家的米缸里。

据介绍，毛鲮鱼是一种海洋性的洄游鱼类，每年5月中旬从东海外洋洄游到浙东近海的礁石中产卵。7月下旬返回外洋。因此每年5月至7月，渔民都会驾船赶往舟山渔场附近捕毛鲮鱼。

有人高价收购主人不舍得卖

林德华告诉记者，现在舟山渔场鱼类资源枯竭，已经难觅毛鲮鱼的踪影，45千克以上的毛鲮鱼更是凤毛麟角，所以这片鱼胶一直被他视若珍宝。四五年前曾有一位舟山人慕名前来，开出3万元的高价购买，林德华考虑再

三还是拒绝了。“据我所知，珍藏35年的毛鲮鱼鱼胶，很稀有了，我把它视若宝贝，不舍得卖。”林德华说。

据网上相关资料记载，毛鲮鱼鱼胶是五大顶级鱼胶之一，价值不菲且营养价值极高。

市场无具体参考价格

目前，野生的毛鲮鱼虽然还算不上濒危鱼类，但是其总量少、分布较为分散，捕上来的几率非常低，所以市面上比较稀少。业内人士纷纷表示，鱼胶价格不好估算，要看有没有人愿意出价。因为按照中医的说法，几种体型较大的石首鱼的鱼胶，药用价值是差不多的，

比如黄唇鱼、宽额鲈、毛鲮鱼等。

一位从事干货生意的师傅告诉记者，现在毛鲮鱼和大黄鱼等都成了稀缺鱼种，野生鱼的价格本来就高。至于鱼胶的价格，目前市场上没有具体参考价，大部分商人根据鱼胶的保存状况等来定价。低的三五万元，高的几十万元也有可能。



林德华向记者展示珍藏的毛鲮鱼鱼胶。

鱼胶营养价值有限

在渔村，鱼胶被视为珍贵的滋补佳品，有些渔民会拿鱼胶给正在长个的小孩补身体。那么究竟鱼胶的营养价值是否真的有那么高？这片保存了35年的鱼胶还能否食用？

带着这些疑问，记者咨询了营养学专家以及渔业专家。

奉化人民医院营养科主任汪雪芬介绍，鱼胶脂肪含量低而蛋白含量高，特别是干制品蛋白质含量可达80%以上。“民间普遍认为它是滋补佳品，小孩吃了个子长得快。其实日常食用时，我们只需几克干鱼胶，折算下来也就一碗蛋汤的蛋白质。此外，鱼胶中富含的胶原蛋白不是优质蛋白，它缺少氨基酸色氨酸，不能被人体充分吸收。”毛雷芬说。

汪雪芬还强调，任何食物都有保质期，食物由于水分含量、营养成分等不同保质期也不一样。鱼胶蛋白质高且纤维状结构的氨基酸含量高，同时鱼油、维生素含量少，几乎不含水分，这类食品微生物不容易繁殖，相对来说的确比鱼肉容易保存。

刘佳宁是国家三级营

养师，目前在市第一医院慢病管理中心工作。她认同汪雪芬的说法，从营养学的角度看，鱼胶的营养价值有限。

“鱼胶属于动物性蛋白质，蛋白和胶原蛋白中所含的氨基酸量较低，缺乏色氨酸、蛋氨酸、异亮氨酸等氨基酸。因此对于人体的蛋白质补充有限。”刘佳宁告诉记者。她表示，如果鱼胶没有发生霉变或者变质，少量的鱼胶还是可以食用的，不会对人体产生影响。

宁波市海洋与渔业局工作人员介绍，新鲜的鱼胶呈淡米黄色，时间长了因为被空气氧化，颜色会变深。他也认为，鱼胶的营养价值不算高。不同品种鱼的鱼胶，胶原蛋白的含量略有不同。大黄鱼、小黄鱼、黄鲈鱼、白鲈鱼的鱼胶营养价值都差不多。

据其介绍，鱼胶的保存，需要真空、低温、冷藏条件，用来防止氧化、保持干燥、防止变质。普通老百姓的保存方法一般是放在米缸里，自然保存。这或多或少就会使鱼胶的营养物质逐步流失。

新闻链接

毛鲮鱼鱼胶吃法民间有讲究

不少市民在酒店吃饭时，经常会吃出一道菜——鱼胶羹。鱼胶的吃法，在民间是有讲究的，否则其营养价值将大打折扣。

奉化莼湖镇下陈村的胡女士早年也吃过鱼胶。她说，过去一般渔民的家里都会存放鱼胶，用来滋补身体。

她介绍了鱼胶的常用做法，先把鱼胶摊在砧板上，用榔头将它敲平，用淘米浆水泡一天一夜，再拿出来洗干净切碎，放进一个大盅，倒上老酒，放上盅盖。然后，在锅里倒上水，水上铺些稻草把盅放在稻草上（防止盅蒸裂），盖上锅盖，放在煤球炉上蒸，直到蒸熟为止。

据其介绍，喜欢甜的放点糖，喜欢咸的放点盐。不过，她说还有更讲究的作法，就是把大盅放在蒸笼里，每天做饭时蒸一次，要连蒸数次，直到软化了才能拿出来吃。

记者 鲁威 通讯员 毛超峥 方赛



今天多云，东到东南风微风，8℃~14℃ 详见05版

编辑：林兴科 雷军虎

广告



宁波银行
BANK OF NINGBO

快审快贷

一日审批 五天放款