

满目绿叶翠 又见新鲜时

鲣鱼又称烟仔、柴鱼，温岭人称之为炮弹鱼，属金枪鱼科。鲣鱼可能没有它的远房亲戚金枪鱼那么让人耳熟能详，但在日本，无论是顶级餐厅还是寻常家庭，它都是必不可少的食材。从刺身、熏烤到泡饭，鲣鱼可以被应用到多种美食中。经过多道工序制成的鲣节，更是日料里极为重要的配料。对，就是章鱼小丸子上面撒的那一层咸鲜味美的木鱼花。

形态特征

鲣鱼体长通常为50厘米左右，最长可达1米。身体为纺锤形，蓝色，粗壮，无鳞，体表光滑，尾鳍非常发达。主要特征是体侧腹部有数条纵向暗色条纹，背侧具线色斑条。鲣鱼背鳍有8至9个小鳍，臀鳍条14至15根。尾鳍新月形，体侧具4至7条纵条纹，体背蓝褐色，腹部银白，各鳍浅灰色，头大，吻尖，尾栖细小。除胸鳍附近具鳞片外，余皆裸出。

繁殖及渔获

在西太平洋，有一大片极为温暖而荒芜的水域，被称为暖池，那里有最大的鲣鱼种群之一。这些鲣鱼在暖池西部边缘觅食最为活跃，那里有两股水质完全不同的洋流系统交汇，形成一个汇聚带，在其周围，浮游生物很集中。本来四处游荡捕食的鲣鱼只要随着食物跟着洋流迁移即可。春夏之际，成群而

来，在沿岸各地均可捕获。

生活于太平洋的鲣鱼，每年春季在赤道附近产直径约1毫米的浮性卵，一条雌鱼产卵数多达200万个，分数次产下。卵经2至3天可孵化，幼鱼一年可长到15厘米左右，夏天开始北上。成长后的幼鱼在秋天里又开始南下。鲣鱼的成鱼和仔鱼有明显的季节性分布，3龄全部性成熟，在南沙群岛，产卵期为3至8月，产浮性卵。

在所有主要贸易物种类中，鲣鱼产量最高，大部分源自围网渔业，渔业对该资源之利用程度堪称中度，资源状况健全。

趣闻逸事

鲣鱼为相当重要的经济鱼类，味甚佳。鲣鱼在我国直接拿来烹饪的并不多，大多数是晒成鱼干或是加工成鱼罐头出售到欧美各国。不过，它在日本的烹饪手法可是多种多样，鲣节便是其中最具有传统色彩的烹饪手法之一。

满目绿叶翠，杜鹃声声啼鸣中，又见新鲜时。这是江戸时代的俳句诗人素堂的名句。熟悉日料的朋友，对木鱼花肯定不陌生，它不仅好吃，而且样子也十分好看，不过，大多数人并不知道木鱼花就是鲣节制成的。

鲣鱼在日本被使用特殊工艺煮

熟，剔除鱼刺后反复烟熏多次。因烟熏后的鲣鱼硬如木块，故也称为木鱼，据悉又叫鲣节，用这种烟熏鲣鱼为主要成分，并且配合各种氨基酸与核酸原料制成的颗粒状调味品，还被称为“木鱼精”，它是日本料理馆最常用的调味品之一。

此外，马尔代夫群岛也有类似干鲣鱼的食品。那里到了夏季，鲣鱼大量洄游，故而将其干燥后保存。他们的干鲣鱼被叫作“马尔代夫鱼”，味道和日本的干鲣鱼如出一辙。不过，像日本那样利用霉菌来吸收水分、使营养成分浓缩这些工程，他们就省略了。

鲣
jiān

鱼
yú

经典做法

木鱼花汤是烹制日餐所不可缺少的，就像中餐的鸡汤、西餐的牛肉汤一样重要。木鱼花是由比较珍贵的深海鲣鱼加工而成，把经过多次烘烤干燥的鲣鱼削成薄片，真空或充氮保存，等待使用。

木鱼花没有任何添加剂，是天然的调味品，营养丰富。在日本料理中，从凉拌、煮汤、手卷材料到制作各种调味汁都离不开木鱼花。

生活习性

鲣鱼广泛分布于全球温暖热带海域，我国南海和东海均产，属远洋肉食性上层洄游鱼类，喜欢集群于冷暖水团交汇的水域，通常以沙丁鱼等小型鱼类、甲壳类或头足类为食。被鲣鱼群追捕的小鱼无处遁逃只能跃出水面，而鱼群出没海域常引来海鸟群捕食，渔民则能据此发现鱼群，鲣鱼有靠近船舷猛吃西饵的习性，所以钓（钩）起它们比从冰箱里取鱼难不到哪去。鲣鱼群中有时也会混入金枪鱼，如黄鳍金枪鱼和长鳍金枪鱼。

鲣鱼群有时也喜欢尾随须鲸、鲸鲨一起游动，它们会把水中较大的鱼儿清理掉，以方便须鲸和鲸鲨们大口吞食，同时，这些家伙也会庇护鲣鱼免受旗鱼的猎捕，它们是一种共生关系。生活在温带海域的鲣鱼呈季节性迁移洄游，小鱼在上方，大鱼在下方，常常数十万尾结伴群游。