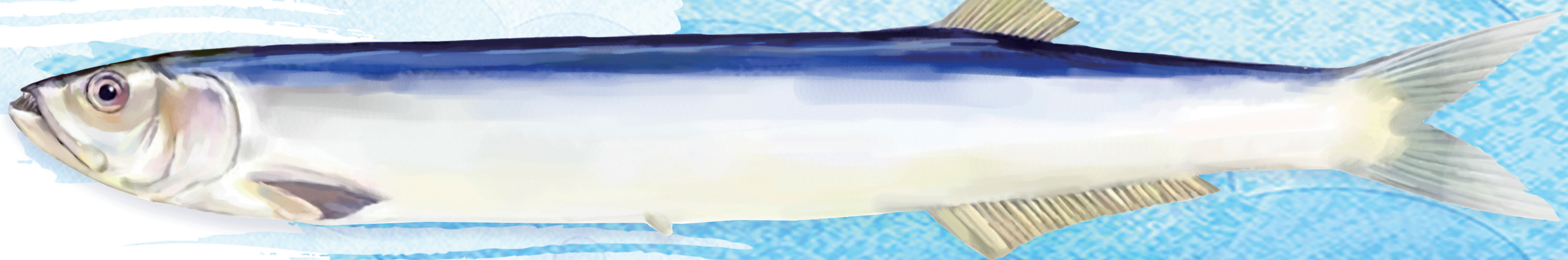
体如长刀善捕猎 焖炖煎炸皆适宜

宝刀鱼，又称西刀、布刀、狼鲱，因体如长刀而得名。

宝刀鱼是鲱形目宝刀鱼科的纯海水鱼，系海洋暖水性中上层鱼类。宝刀鱼属于肉食性鱼类，是积极的捕猎者，能进行长距离跳跃。它们会攻击并掠食其他鱼类，这不同于以浮游生物为食的其他鲱类。宝刀鱼的脾气比较火爆，一旦被捕获，它们会猛烈挣扎并猛咬渔网，尝试逃脱。

宝刀鱼的肠内有螺旋瓣，具有螺旋瓣的硬骨鱼是十分少见的。



宝刀鱼

bǎo dāo yú

形态特征 》

宝刀鱼一般体长30厘米，最长达3.6米，体重300～700克。头短，背缘平，吻钝。口较大，前上位，下颌稍向前上方突出。口裂倾斜。上颌中间和下颌生着锋利的犬牙。上颌两侧和腭骨有细密的小牙。鳃孔大。体密被细小圆鳞，极易脱落。背鳍1个，位于体后方，与臀鳍起点相对；胸鳍位低；腹鳍特小；尾鳍深叉形。头和背为蓝绿色，头侧和体侧为银白色。

生活习性 》

宝刀鱼既摄食小型中上层鱼类，又摄食底栖鱼类、虾蟹类和头足类，属于广食性动物食性鱼类。鱼类为其最主要饵料，其中优势饵料生物为犀鳕属、小公鱼属、小沙丁鱼属和圆鲹属等。

宝刀鱼摄食强度和饱满指数的月份差异十分显著。其产卵高峰与水温密切相关，且产卵期间摄食强度没有降低。

分布区域 》

宝刀鱼产量不多，国内多分布于南海、东海，见于广东、福建、台湾；国外多分布于日本、南洋群岛、大洋洲的东南海域、印度、红海和非洲的东岸。

延伸阅读 》

宝刀鱼科全世界计1属2种，很多人会把其与鳀科鱼类弄混。两者的主要特征相似，不同点是鳀科鱼类为小型成群的海滨鱼类，共分5属。其口裂甚大，远达眼后方；上颌附骨狭长；背鳍小，常在体的中部，臀鳍长，无侧线。鳀科为小型鱼类，成群分布在热带及温带的海滨，在中国沿海一带和长江中下游以及附近湖泊中均有分布。

奇闻趣事 》

《海错图》中的刀鱼是宝刀鱼吗？

《海错图》由清代画家兼生物爱好者聂璜绘制，书中共描述了300多种生物。

在《海错图》中，有条大鱼格外吸引眼球。虽然体色单调，但又大又长，形似一把大铡刀。鱼腹密布锯齿，说是一把大锯子也可以。

聂璜叫它“刀鱼”，说它：“产福宁海洋。身狭长而光白如银，首如鳓鱼而窄，腹下骨芒甚利。”东南沿海有把带鱼称为刀鱼的习惯，但《海错图》中已有一幅带鱼图，且这幅“刀鱼”外形不似带鱼。那它是不是“长江三鲜”之一的刀鱼呢？更不是了。聂璜在旁明确写道，长江里的刀鱼“非指此鱼也”。

从图可以看出，这条鱼的头“如鳓鱼”，鳓鱼是标准的“地包天”，嘴朝上开，长这种脑袋、身体银白又修长，因此有人认为，宝刀鱼应该就是《海错图》中的“刀鱼”。

但聂璜又说此鱼“腹下骨芒甚利”，就是肚子上有小锯齿，这在鱼类学上叫“棱鳞”，鲱形目鱼类经常有，比如鳓鱼，但宝刀鱼腹部并没有“骨芒甚利”。

经典做法 》

宝刀鱼4月至5月和9月至11月产出较多，不少人会选择鲜食，将其焖、炖、煎、炸等，也非常合适。

①白汁宝刀鱼

1.准备鲜宝刀鱼1条，熟羊肉片30克，葱片、姜片各10克，八角、南酒、精盐、味精、胡椒粉、明油各适量。

2.将宝刀鱼去鳃、鳞及肠脏，入沸水锅中焯出。

3.锅中倒入清汤，放入鱼块、熟羊肉片以及上述其他调料，改中小火炖煮至汤色发白，淋明油即可。

②茄汁宝刀鱼

1.宝刀鱼身上切平行的花刀，用盐、胡椒粉、绍酒腌制。

2.西蓝花改小朵，腌好的宝刀鱼拍少许生粉。

3.放在平底煎锅中，煎至两面金黄。

4.锅中放水加少许油盐，将西兰花焯熟捞出。

5.锅中放少许油，煸香葱姜蒜，放入番茄酱炒出红油，加盐、白糖调味，放入宝刀鱼，烹入绍酒，小火入味，大火收汁即可装盘，最后用西蓝花码盘装饰。

③干炸宝刀鱼卷饼

1.宝刀鱼洗净后，斜刀切瓦块状，置净盆中，加葱末、姜末、花椒、南酒、精盐、味精抓匀，腌制十余分钟。

2.锅内放花生油烧至六成热，下入鱼块，改中小火浸炸至通体皆酥，捞出控油。

3.将薄饼逐张抹匀香辣酱，包入鱼块，装盘即可。

文字：颜婷婷 整理 绘图：毛军波

2019.06.19/星期三/责任编辑：颜婷婷

报社地址 方城路91号 邮政编码 317500 广告发布登记证 渭市监广发3310078号 由本报照排 渭南市邮政局发行 投递、投诉热线 86142666 打击虚假新闻举报电话 86144005 值班编委 陈晓寒