

過萬元一條 港產「忘不了魚」有市

養殖者：把握「十四五」商機 優質漁業前景佳

成功轉型

天價河鮮「忘不了魚」，堪稱馬來西亞的國魚，油脂豐富，魚肉鮮甜帶果香，每斤價值二、三千元，吃一條閒地幾千元，甚至過萬元。有本港水上人後代看準「忘不了魚」的市場價值，引入在香港人工養殖，成功令天價魚落戶香港，限量供應高級食肆。

養殖場主黃寶文（Gary）認為，香港傳統漁業面對市場競爭，不能只限於養殖「四大家魚」，必須轉營養殖優質魚類，只要抓緊國家「十四五」規劃帶來的商機，香港漁業也可以再起飛。

大公報記者
馮錫雄（文） 賀仁（圖）

「忘不了魚」小檔案



原 名：Empurau
別 名：忘不了魚、馬來西亞魚王、河魚之王
原 產 地：馬來西亞、印尼、越南和緬甸
食 糧：魚仔、蝦仔、風車果
習 性：速度快，力氣大，可跳出水面捕食，難於捕捉
魚肉味道：魚肉多、骨頭少、滲果香

▲養殖場場主黃寶文認為，只要抓緊國家「十四五」規劃帶來的商機，香港漁業也可以再起飛。

「忘不了魚」屬鯉魚科，源自馬來西亞、印尼、越南和緬甸等地的河川，當中以馬來西亞的野生「忘不了魚」最聞名，魚身呈黑灰色，腹身按品種有別，一般呈白色或黃色。「忘不了魚」因吃風車樹的果實長大，魚肉帶有特別果香，油脂豐富，肉質結實鮮甜，不少人會專程飛到馬來西亞一嘗牠的美味，亦是身份的象徵。

限量供應予高級食肆

要吃一條「忘不了魚」，荷包最少準備幾千元，香港漁民後代黃寶文看準其珍貴身價，2015年從馬來西亞引入「忘不了魚」，自己研究養殖方法，由生態環境，到調校水質、控制酸鹼度，經過五、六年的研究，港產「忘不了魚」終於成功推出市場，限量供應予高級食肆，更有富豪名人主動聯絡購買回家，由家廚主理宴客。

大公報記者日前到黃寶文在天水圍經營的養殖場了解情況，跟漁場相隔一條馬路是嘉湖山莊，難以想像對面就是天價魚的「豪宅」。穿過漁場的圍欄，是一個又一個的圓形水池，池頂搭建藍色帳篷，旁邊加裝大風扇，水面湧起波浪，「忘不了魚」喜歡深潛，當撈起拍攝時卻顯得非常生猛，魚尾一拍，令記者的上衣都濕透。

養殖場模仿森林河流

黃寶文表示，「忘不了魚」來自森林，喜歡不斷游弋，要人工製造湍流，全靠大風扇，風速達三公里，水面湧起波浪，可以模仿森林河流，魚游得自在，魚身保持結實，吃起來肉質扎實飽滿。

魚糧方面，由於香港難以尋找風車樹的果實，香港人出名轉數快，於是找來味道近似的牛油果，效果非常接近。「我們會選一些較熟的，太硬牠們咬不開，果實只是其中一種食糧，「忘不了魚」主要是吃魚仔和蝦仔。」黃寶文從事廚餘回收，於是將海鮮類廚餘回收，用機器磨成粉狀，既環保，又營養豐富。

天價魚，有價有市，現時漁場內約有2000條，由三公斤起至接近十公斤都有。售價視乎大小，每斤由1950元至3000元不等。黃寶文表示，「忘不了魚」的壽命可長達10多年，優質食用魚有很大的市場需求，有關食物的安全文化不只在香港，全球需求亦日漸增加。黃寶文表示，過去10年已經先後養殖寶石魚、羅非魚、巴丁魚、花錦鱒等貴價魚，主攻酒席魚市場，「忘不了魚」是當中最名貴的，養殖過程也最困難。

黃寶文認為，魚類市場競爭激烈，香港的養殖戶，不能再只靠養殖「四大家魚」（即鯪魚、鱒魚、鱸魚和青魚），必須走高端魚路線，才能夠繼續經營下線，「香港的市場始終很細，本地養魚業要放眼更遠，大灣區有大的發展空間，「十四五」規劃正好帶來機遇，走優質養魚路線，可以將新技術，在深圳或珠海進一步發展，香港漁業仍然大有可為！」

四萬元吃和牛 啟發養天價魚

堅持引入

成功非僥倖，引入新品種，全靠不停試。「忘不了魚」身嬌肉貴，水質要夠清，氧氣需求非常高，最初引入5000條魚苗，全部無法生存，以每條60元計算，損失30萬元。而且不是一次就「移居」成功，「移居」香港三次，才落戶成功。

引入「忘不了魚」，首先要克服運輸問題，因只能靠空運，運輸時要盡量令其安穩平靜，否則隨時移送中途「嚇死」；成功落戶後，第二關是將魚養大，黃寶文說：「生存不困難，長得大才重要。」因「忘不了魚」肉香，靠日積月累進食果

實，若只有兩、三年，僅一兩公斤重，味道還未夠鮮甜，所以暫時只會限量供應市場，已六公斤以上的不會賣。

養優質魚非常難，黃寶文繼續堅持，源於當年一段小故事。他憶述，「有一次到日本傾生意，有一位日本人問我：『你食過真正牛肉未？』我心想，就算是和牛，我有什麼未食過？」

那一晚，對方宴請他吃一頓和牛宴，平均每人四萬港元，黃寶文才明白，雖然對方口氣很大，但優質名貴食材絕對是有價有市，「『忘不了魚』的價錢比東星斑足足貴四倍，正如你可以養一群牛，以市場價賣出，也可以養貴價和牛，以高價出售，分別在於數量少很多，可以賺取更多的利潤！」

近年，他主力研究優質魚，現擁有12個漁場，並獲得漁護署「優質養魚場計劃」認證，令消費者更有信心選擇。

大公報記者馮錫雄



▲位於天水圍的「忘不了魚」養殖場。

港產「忘不了魚」 養殖場睇真啲

●魚苗從馬來西亞原產地砂勞越詩巫拉讓江上流的加必引入

●調節水質，控制酸鹼度

●改用牛油果，取代原產地風車果



▲牛油果

▲風車果

●收集大數據，設置水質監控系統

●嚴格控制供應，等待長得更大，不會隨時「殺雞取卵」

●配備大風扇，營造波浪，模擬原始森林



▲魚場將海鮮類廚餘回收，用機器磨成粉狀，供魚食用。

海鮮版黑毛豬 入口香甜帶果香

食家點評

著名食家紀曉華曾經在馬來西亞和新加坡吃過多次「忘不了魚」，包括野生和養殖，形容肉質緊緻，入口香甜，陣陣果味滲出，野生的風味更加強烈，形容是海鮮版的黑毛豬肉。

紀曉華表示，吃過多次「忘不了魚」，都是朋友宴請的，由於價值不菲，會一魚多吃食到盡，魚身一般是清蒸，就連魚鱗也不會放過，因含有骨膠原，廚師會用油炸，非常爽口。最肥美的位置是魚唇和魚翼，軟軟滑滑的一層膠質油香，難忘也膩口。

「忘不了魚」可以椒鹽、炒球、梅子蒸甚至

是水煮，不過一般而言，要試到原味，一般還是建議清蒸。曾經有人形容，「忘不了魚」肉入口，感覺像吃雞肉，也像煎至熟透的三文魚，紀曉華憶述：「肉質的確較一般魚肉緊緻，但又未到像雞胸肉般較濕潤，更加不似煎至熟透的三文魚，感覺反而像在吃海鮮版本的黑毛豬！」他指出，不論野生或養殖，味道也是清新香甜，因忘不了魚只能夠生長在水質清澈的河流，泥味不會重，魚愈大條，果味就愈濃。

紀曉華表示，其中一次吃的是三斤重，約值6000港元，但在本港就從未吃過「忘不了魚」，「急凍或冰鮮的不好吃，知道本港有人養殖，但未吃過，其實這種魚，最令人忘不了是價錢！」

大公報記者馮錫雄



▲「忘不了魚」要試到原味，食家建議最好清蒸。



掃一掃 有片睇

漁護署推養育計劃 師生當珊瑚保姆

【大公報訊】實習記者趙曼逸報道：香港世界地質公園覆蓋新界東北及西貢地區及海域，有世界罕有的火山岩六角形岩柱等奇岩異石美景，及多個海岸公園。環境局局長黃錦星昨日發表網誌，提及近年漁護署與不同組織合作，開展了一系列生態研究與公眾教育，不僅保育現有的珊瑚，更有效增加及復育本地珊瑚群落。漁護署轄

下的「海下遊客中心」亦在今年六月開幕。黃錦星提到，「養育珊瑚校園計劃」是漁護署與香港中文大學合辦，鼓勵學校成為珊瑚培育基地。養殖研究團隊從野外收集珊瑚碎塊，讓珊瑚在受保護的環境中成長。過程中，師生會充當珊瑚保姆，之後適時放回野外。他說，早前到訪中大的海洋科學研究中心，領養了「鹿角珊瑚BB」，名為「朝氣勃勃」，今年珊瑚已回歸吐露港赤門海峽的海底世界，將會被定期野外探望。

另一項目「珊瑚礁盤」則由漁護署與香港大學共同展開，通過將海灣石珊瑚碎塊置於以3D打印技術製造的陶土「珊瑚礁盤」，相比傳統的混凝土和金屬材料更環保。黃錦星引述項目成員之一余碧芬分享稱，潛水員定期監察珊瑚碎塊生長狀況，初步研究結果令人鼓舞，其中去年在海下灣海岸公園內設置約40平方米「珊瑚礁盤」，珊瑚碎塊生長良好，並成功吸引大量珊瑚魚。



►「珊瑚礁盤」研究，有助復育海岸生態。

古蹟辦正籌備下個宋皇臺站文物展

【大公報訊】實習記者趙曼逸報道：今年六月下旬，首個港鐵站文物展「聖山遺粹——宋皇臺出土宋元文物展」在宋皇臺站展出，深受市民歡迎。發展局局長黃偉倫昨日在網誌撰文提到，宋皇臺站展出文物是由古蹟辦從出土的70多萬件宋元文物中精選出來，而古蹟辦正籌備下一個宋皇臺站文物展。

2012至2015年間，配合宋皇臺站建設工程，



▲宋皇臺站內的文物展，有超過400件珍貴出土文物，吸引不少乘客駐足觀看。

港鐵委託考古專家於工程範圍進行考古工作，結果出土大量宋元時期的考古遺存，包括宋代石構水井、70多萬片宋元陶瓷碎片等。為讓公眾了解考古發掘的成果，古蹟辦與港鐵商討在站內展出文物。此次展出的出土文物超過400件，以宋元時期陶器碎片為主，還有宋代貨幣、宋元時期建築構件。展覽亦介紹配合宋皇臺站建設的考古工作、主要考古發現、宋皇臺的歷史，以及出土文物的特色與重要性。

宋元時期物理埋藏地下超過700年，大部分出土時只是碎片，很難看出文物原本的模樣，需要人手作後期修補。古蹟辦考古組組長馬文光說，古蹟辦同事會為器物進行拼對，並以特別的黏合劑把屬於同一器物的碎片拼貼，並以白色石膏填補器物缺失的部分，盡力把它們還原。

黃偉倫說，展覽自開放以來，深受市民歡迎，帶來不一樣的觀賞文物體驗。古蹟辦將適時公布下一個宋皇臺站文物展的時間。