



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

马鲛鱼是回溯性鱼类，它的自由王国在深海区，流线型的躯体造就了箭一般的游速，常令渔民望洋兴叹。不过近海鱼类有一个代代相传的基因密码：要找一个安全地带产卵，而且总在江海交汇之处。丰富的微生物，也有利于幼鱼的成长。

于是，清明时节它们结群奔赴近海，抱籽产卵。好吧，蓄势待发的绿眉毛渔船就有了破浪合围的机会。

马鲛鱼学名“蓝点马鲛鱼”，民间别称很多：“鲛鱼”“条燕”“板鲛”“竹鲛”“青箭”等，常见的有康氏马鲛、中华马鲛、高丽马鲛、日本马鲛等，各鱼种间体型上有些差异。

我国东南沿海几乎每个渔港都有马鲛鱼，宁波人喜欢把象山港的马鲛鱼叫做鳓鲙，俗称川乌，以示与外洋凡品的区别。清明前后桃花盛开，马鲛鱼体内积蓄了足够的脂肪，肉质最为肥腴鲜美。鳓鲙身价倍增，被视为鱼中极品。在北洋，马鲛鱼又叫鲛鱼，去青岛旅游，不饱餐一顿鲛鱼水饺的话，就对不起自己了。

马鲛鱼体背色深，多为蓝黑色、深青色或青银色，转下腹部颜色渐渐转淡，为银白色、白色或浅黄色。在美术设计师眼中，那是一种野性的美。

在我小时候，每年春夏之间，马鲛鱼在小菜场水产摊头是常见品种，从没见过谁非要吃一顿不可。倘要排座次的话，它在黄鱼、鲳鱼、鳓鱼、鳗鱼之后，不过这货体型较大，在同为梭子形的鳓鱼和青鲂鱼前面倒是可以傲娇一下的。

马鲛鱼身材修长，幽幽地泛出古旧银器的紫光，相貌英俊。主妇们漫不经心地挑了一条，够全家人吃一两顿了。一般也是加咸菜，再加点生抽烧成半汤，肌肉纤维较长，吃口紧实。我喜欢吃马鲛鱼的冻，这个味道比鱼肉还好。

在半个世纪前，上海的本帮馆子里是看不到

幽幽星光品川乌

马鲛鱼的，所谓“川乌”也是近年来才咳吐于上海人口中。很平常的一种鱼，何以突然得宠，成为席中珍品？上海爷叔一笑，以前贱如土、吃到怕的橡皮鱼、大眼鸡，不也是一朝登了龙门，在饭店里卖得越来越贵。

前不久我和几个朋友在铜川路真如环宇城一家台州风味餐厅尝鲜，主题就是川乌。

铜川路以前有一个闻名遐迩的水产市场，前几年整体动迁后，转眼间就形成一个名为“环宇城MAX”的商圈。

开席前，我们来到海鲜明档看热门，厨师长洋广林先生举起一条重约10斤的马鲛鱼，让大家辨认鱼腹上点点星斑。晚上，就用这条大川乌做一桌好菜。

清汤川乌狮子头开胃，川乌肉剁成泥，加细切粗斩的猪肉颗粒做成狮子头，鸡汤打底，汤清味香，质地厚实，比一般的鲷鱼狮子头有弹性。功夫煎烤川乌，取中段略加腌制，切成梳

背状，坚韧的表皮仿佛一段咸鱼，银光星点特别清晰，整葱垫底，两边是切片橙子。如果换成柠檬更好，柠檬汁挤在鱼身上，肯定比日料中的青花鱼或秋刀鱼好吃得多。还有油浸川乌、咸菜烧川乌，家常风味最对我的胃口。

酒酿蒸川乌，用弧形的长瓷盘拗了一个造型，鱼腹切成一块块长方形，将同样大小的火腿片、冬笋片盖在鱼上，有点像酒酿蒸鲑鱼的风格。酒酿味道渗透到鱼肉里，鱼的品质由此得到提升。

梅干菜是百搭，烧鳓鱼、鲳鱼、带鱼都可以，烧川乌当然也不违和。照我的口味，霉干菜不妨多放，还要切得细，肉肉汁里煮过。椒盐川乌尾，这道菜是典型的下酒菜，去骨带皮切成细长条，挂蛋泡糊炸至外脆里松，值得用威士忌或日本清酒去配它。🍷

很平常的一种鱼，何以突然得宠，成为席中珍品？