

ShenJialu

墨鱼汁与花狼鲞



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

小时候家里经常买墨鱼，妈妈在木盆里清洗，我喜欢旁观，目的只在打捞浮在水面上的墨鱼骨。墨鱼是软体动物，只有一根梭子状的骨头，老中医称其为海螵蛸，有固精止带、收敛止血、制酸止痛、收湿敛疮等功效。后来我发现讲究的书画家身上总带着一小瓶白粉，在作品一角钤了印章后，就打开小瓶子倒一点白粉在上面，再用干毛笔一刷，印泥的油就被吸干了，这个白粉就是用乌贼鱼骨磨细的。而我要墨鱼骨，是为做成一只小船，削出甲板炮塔，插几根竹棍浮于水面，就成了威风凛凛的小炮艇。

但妈妈不许我靠近，怕墨鱼汁溅到身上，很难洗干净。

上海人用墨鱼炒芹菜、炒咸菜，或者煮墨鱼大烤红烧肉。墨鱼唯净不用，如羊脂肉一般摆上案板。但近来我在餐馆里吃到的白灼墨鱼，是用墨鱼汁收卤的，乌漆墨黑，味道倒是极鲜。上周在浦东陆家嘴正大广场的槌鲜台州风味餐厅也吃到

了一款渔家原汁墨鱼，同样身披黛装，卤汁紧包。在我印象中，墨鱼汁腥味极重，弄堂里的小姐姐避之唯恐不及，但我面前的这款原汁墨鱼无腥无臊，弹牙适当，回味鲜甜。

简单烹饪，最能体现食材的出色本味。十年前去意大利旅游时专门找了一家餐厅品尝正宗的墨鱼汁面，卖得比一般意面贵许多。上点档次的超市里也有小包装墨鱼汁意面，也贵。于是我向严强董事长建议，如果槌鲜能研发出一款墨鱼汁年糕，与本色的白年糕组成黑白配，年节上拎两盒国货潮品走亲访友，应该深受欢迎。他眼睛一亮，表示马上研发。

每人一盅的浓汤花狼鲞也让我大开眼界。多年前有朋友送我一袋乌狼鲞，老婆大人一听是河豚干，顿时花容失色，额头沁汗。这袋乌漆墨黑

的鱼干在柜子里躺了小半年，最终被她当作定时炸弹扔了。而在槌鲜，厨师拿来让我看的是一条花狼鲞，稀缺程度超过乌狼鲞，细嗅之下有坦荡的海鲜香味，味道应该超过鲞中凡品。

被俗称“花狼”的河豚一直在蔚蓝色海域游弋，拒绝回溯内河，故而肤色非同俗流，青黛底子，白或黄的章纹夹杂其间，花哨而时尚。随便取花狼鲞身上一小块放大一万倍，就可以成为一幢建筑的美丽外墙，前卫时尚，难以复刻。

用花狼鲞加咸肉煮的这盅汤，至鲜至纯，难以描述。据杭州女作家王寒说，她曾经在台州一

家餐厅接待北方人，几位爷们吃了东海海鲜后居然晕乎乎地说不出话来，个别同志的手臂上还发出了一团团红斑。

最后我们还品尝了一锅鲳鱼饭，鲳鱼饭是用生米炒的，朴实无华，蕴含丰富。鲳鱼切成小粒，添加恰当，不多不少，画龙点睛的是韭菜末子，一把撒匀，受热后释放鲜香，谁也挡不住。

要不是已经撑到喉咙口了，真想再吃一碗。

我又向严强董事长进一言：除了研发墨鱼汁年糕之外，还可以研发一下生炒墨鱼汁海鲜饭。墨鱼汁浸泡米粒，浙东海鲜如生蚝、望潮、沙蒜、红虾、黄鱼、玉蛭等等一个不能少，厨师当着食客的面一铲重一铲轻地炒将起来，最后扔一把碧绿生青的韭菜末，毫无悬念地碾压西班牙海鲜饭！

陆文夫老师说过：“如果承认美食是一种欣赏的话，那是要眼耳鼻舌同时起作用的”。好，生炒墨鱼汁海鲜饭完全符合这个审美原则。不过我要强调一点，唯有刚刚出水的新鲜墨鱼，其乌亮鲜香的汁液才能入馔。像小菜场里摊头上摆了好几天的冰冻货色，墨囊已瘪，没有多少汁液了，若有，也是其臭不堪一嗅，它的出路只能是下水道。☞

**随便取花狼
鲞身上一小块放
大一万倍，就可
以成为一幢建筑
的美丽外墙。**