



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

前不久在曹家渡一家餐厅与朋友小酌，有一道菜让我大开眼界，名叫头刀韭香海赖子涨蛋。

海赖子，大概许多上海人是第一次听到。这小东西随着海潮而来，退潮时来不及撤退的就滞留在滩涂上，村里的孩子相约去赶海，从泥沙里将它们捉拿归案。

小东西是软体动物，学名叫石磺，俗称土海参、海赖子、土鸡，颜值不高，伏地魔似的与周边环境保持同色，隐于沙滩不易发现。活化石似的它虽然处于食物链下端，却穿越了千年万年活到今天。因为细小，以前海边的渔民并不把它当回事，现在居然登堂入席。小东西去除内脏比较方便，但受热后缩得厉害，味道有点像沙蒜、蜗牛。取一炖盅，加高汤和鸡蛋液，投下四五只海赖子用小火炖一下，鲜味突出，无腥无渣，对味蕾也是小小的挑逗。

我请厨师把活体海赖子拿来开开眼界。小东西还没有一粒大衣钮扣大，色呈烟灰，无骨无刺，背部突起，缓慢地行动着，头部翘起一对软软的触须，是它们对陌生世界的打探。据说在海滩上捉到一只公的，必定能在一米之内捉到一只母的。它们成双作对，不离不弃，任凭狂风恶浪，也能保持气息相通的距离。这一点让在座的美女差点泪目，低头嘀咕道，要是早点看到就不吃了。

印象较深的还有一锅干巴菌炒鳝血饭。

海滩上的好东西

以前我吃过鸽血炒饭和鸭血糯米饭，味道奇异，在少数民族地区还有一种鸡血饭，我没吃过。

沈从文在他的《湘行散记》里写了一段经历，他有个干爹，是会算命卖卜的草头医生，铺子环境就像一幅总体上灰调子却有一道光穿过的油画，“前面是药铺，后面住家。铺子中罗列有羚羊角、穿山甲、马蜂窝、猴头、虎骨、牛黄、狗宝，无一不备。最多的还是那几百种草药，成束成把

的草根木皮，堆积如山，一屋中也就长为草药蒸发的香味所笼罩”。他的干爹为了练功，“每个晚上蜷伏到那个木桶里去熬夜。想增加气力，每早从桶中爬出时还得喝一条黄鳝的鲜血。站了木桶两整年，吃了黄鳝数百条”。

据说在海滩上捉到一只公的，必定能在一米之内捉到一只母的。

沈从文的文字可能有夸张，但决不会骗人。所以，当这锅干巴菌炒鳝血饭上来时，我的食欲又被挑逗上来。厨师如此操作：鳝血拌了生米蒸成熟饭，打散至蓬松，暗红色的饭粒透着不同凡响的气息。坐锅打火，下少许熟猪油，炒散两只土鸡蛋，再下一碗干巴菌炒出香气，接下来加一碗切成小段的鳝背肉，最后下鳝血饭，炒到每颗饭粒都跳起舞来，镗气澎湃，令人垂涎。每人得小半碗，无法形容的美，只能深深记住那个味道，这不是有钱就能享受得到的福份。

沈从文在风雨人生路上遍尝各种滋味，黄鳝血大概没有喝过。☞