



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

忧伤的龙头烤

九肚鱼在民间有N个诨名：虾潺、豆腐鱼、狗母鱼、狗吐鱼、狗奶、水龙鱼……这厮含水量极高，容易腐烂，渔民必须下大量粗盐，腌后晒干，最终收缩成筷子这般细，随意蜷缩，拉扯开来也就三四寸长。在沈家门听一位朋友说，有时候来不及处理，只好一担担倒进田里，腐烂后充当肥料。在我小时候菜场里并无新鲜的九肚鱼，南货店里有腌制后晒干的，名叫龙头烤。

龙头烤以油煎大法治之，诚为下饭神器，死咸死咸，咸到起齁。一条龙头烤可送一大碗泡饭，在物质匮乏的年代也算小荤了。龙头烤也可以清蒸，这是它在灶台上的最后退路，聊胜于无。

如果用“外貌协会”的标准来看，灰中带黄的龙头烤就是干瘪小老头一个，佝偻着背无精打采，整天在南货店的竹匾里晒太阳，光顾的客人少而近褻的苍蝇多，它们嗅到腥臭后，嗡嗡嗡嗡地飞来飞去，给无聊的下午增添些许快乐气氛。

若干年后见到新鲜九肚鱼，长及七八寸，无鳞少刺而吹弹得破，润滑无比的圆柱体是半透明的，排列在冰屑上的场景让人想起横陈牙床的白富美——真想不到龙头烤的前身居然如此妖娆！

在饭店里，九肚鱼通常的做法是挂鸡蛋糊再拍粉，入锅油炸，色呈金黄，外脆里嫩——嫩到什么程度呢？如脂如膏，就像一

个微小的承诺，轻灵而实在，蘸椒盐吃，几乎没有骨头，老人小孩都喜欢。关键是卖得不贵，老百姓消费得起。

有一年春节我突发奇想，九肚鱼剔骨留肉，切成骰子丁，蒸一下使之稍稍凝结，放凉后拌入切细的荠菜末，加盐、胡椒粉和少许橄榄油，用春卷皮包成一个个短而粗的小抱枕，留一点空隙使之膨松，一口咬破，灼热的空气便喷涌而出，嚼之有夸夸声，可与黄鱼春卷比美！将九肚鱼剔骨后切两寸长的粗丝，与鸡蛋共炒，味道直逼银鱼炒蛋。

八零后都不知道上海人曾与它发生过的“罗曼史”。

我还用它烧过汤，切寸段，不必煎，与切碎的荠菜叶一起下锅，三滚之后盛起，撒胡椒粉和香菜末，汤色奶白，质感软糯。也可加一小把切碎的酸菜梗和半块豆腐烧汤，起锅后浇几滴花椒油，别有一种乡野的粗放作派。

九肚鱼看似柔弱，却有一个优点，久煮不烂，如果在熄火前打一个鸡蛋在汤里，蛋花与鱼肉共沉浮，同冷暖，就有点黄金白玉汤的感觉啦。

如今，龙头烤在南货店和老百姓的餐桌上消失了，八零后都不知道上海人曾与它发生过的“罗曼史”。在讲述这节“舌尖掌故”时，我的声音好像有点沙哑，我想大概是忧伤和惆怅的缘故，从小在石库门房子里长大的本大叔，一直怀念这条貌不惊人但滋味恒久的小鱼。