



乌贼轶事

□何良京

前些日子,去位于路林市场内“宁波渔文化展示馆”时,同行的朋友随口问了一句:“东海四大鱼类,是大黄鱼、小黄鱼、带鱼、墨鱼吧?”陪同参观的宁波渔文化促进会常务副会长何其茂先生当即予以更正:“应该称四大海产品。因为墨鱼(俗称乌贼)不是鱼。”

按照分类,乌贼属于软体动物,常见的有曼氏无针乌贼、金乌贼和虎斑乌贼等三个品种。看似光溜溜的乌贼,其实身体构造挺复杂的。

当年亲身经历过捕捞乌贼的陈员祥(宁波市海洋与渔业局原副局长)曾经说过,别看乌贼小,要介绍它也是有一番话可以讲的。他说,乌贼被列为头足类动物,就是因为其“脚生在头里”。其头部共生有五对腕,每对腕都各具功能。如第四对为触腕,比其他腕长四五倍,这对腕是乌贼最主要的捕食器官,平时收缩藏于触腕囊内,捕食时能以极快的速度弹出,用其顶端的吸盘吸住猎物。第五对腕具有足的功能,当乌贼在水底运动时,发挥支撑和前进的作用。有趣的是乌贼的腕具有很强的再生能力,捕食或遭其他海洋生物追捕时,即便腕断至仅剩20%左右,约40天后就能重新长到原先的基本模样。

乌贼的头上有一对深咖啡色的角质颚,我们清洗乌贼把这东西抠出来时,两个角质颚往往是连在一起的。富有想象力的“老宁波”,把这称之为“老鹰吃小鸡”。其实,这就是乌贼的牙齿。

称为乌贼骨头的是一枚前端椭圆、后端有尾骨针(也

有一种无针)的乳白色的石灰质物体。由于其被外套膜完全包裹,故学名称之为钙化内壳,也有叫它海螵蛸的。这内壳是乌贼身体唯一的支撑结构。另外,内壳还是一个由晶体构成的“气室”,乌贼可以通过调节“气室”里的气体以及液体饱和度,使其具有了“鱼膘”的功能。所以,内壳也是乌贼作垂直运动时所依赖的浮力结构。乌贼骨头是一味传统的中药材,有止酸止痛、止咳平喘等功能。以前宁波老城区,有许多走街穿巷的“破烂王”,乌贼骨头、甲鱼壳等,都是废旧品中的“贵重”东西。

清洗过乌贼的人都知道,乌贼摘去头部后,大家一般会关注“五大部件”,即胴体、裙瓣以及蛋、韧、墨等。胴体和裙瓣原本是紧密粘连的,到烹饪时,因考虑菜肴外观等原因,往往会被分开(剥离)来处理。人们口中称呼的蛋,实质是乌贼的缠卵腺(其功能是分泌粘液,使卵细胞能够固定下来),每个雌性乌贼各有一对。人们称之为“韧”的其实是子,烧熟后有点像琥珀,口感有点韧结结的(不知阿拉宁波人叫这个为“韧”是否从其口感而来)。蛋和韧都极其美味,堪称珍品。清洗内脏时还须特别关注的,就是墨囊了,一不小心弄破了,那绝对是满盆皆墨了。墨囊是乌贼的“救命符”,遇有敌害时,乌贼会将墨汁喷出,使水浑浊,借以逃脱。乌贼墨也有药效,具有止血等功能。以前一般情况下,

烹饪时墨囊都是去除的。近年来,有些餐馆猎奇摆噱头,说是“白灼墨鱼”,其实把墨囊和着一起煮,端上来却是“墨鱼白灼”,墨黑的一盆。客人食用后,则满嘴墨黑,以致相互调侃。不过除了“吃相难看”,乌贼墨自有一股淡淡的清香。

陈员祥曾经介绍过如何捕捞乌贼,让人觉得兴趣盎然。陈员祥说,乌贼属于需要越冬的海洋生物。一般在南部越冬后,春天开始往北洄游产卵。正常情况下,农历立夏之前,大量产卵乌贼都会游向沿海岛屿,因此乌贼的主要渔场大多是礁岛区域。以前我们这边的主要渔场有舟山本岛及其所辖的嵊泗、普陀、中街山列岛、马迹山列岛等地,每个岛礁都有,最远至东极岛一带。这些地方都是乌贼的产卵场。乌贼的产卵和陆地上青蛙的方式有点类似,卵排出后要粘附在水草上,不然,会随水漂走。了解乌贼活动规律的渔民,一般会赶在乌贼产卵前捕捞(乌贼产卵后,大都会自然死亡),这时乌贼的韧(子)质量较好。由于乌贼可捕捞的时间较短,以前乌贼旺发期间,除了渔民,甚至农民也都会参与捕捞。

如当时的鄞县姜山(内陆地区),曾有专捕乌贼的渔业大队,最兴盛时出海捕捞乌贼的船只,看上去也是浩浩荡荡的。由于乌贼旺发期,正好是相对的农闲季,于是为了创收,农民干起了渔民的活。

捕捞乌贼的船有“划山渡”(习称乌贼舢舨)“带角船”(部分有风帆)等多种,都是人力操控的。通常一条船上三个人,领头的叫“当手”,剩下的两位一个叫“摇大橹”(主动力),另一个叫“舱橹”(橹在船中间辅助动力)。捕捞的网称拖网,网口约4×2米。拉拖网下沉的是类似红砖那样用粘土烧出来的球状坠子(因为坠子要贴着水底行进,球状不容易被礁石卡住)。具体作业时,捕捞船拉着拖网在海底行进,周边有乌贼的话,就有可能受惊而跃进网口。乌贼头部有一个腔,遇有情况就能喷射水流,在反作用力下,乌贼倒着行进,所以乌贼一旦入网后,就很少能自行“离开”了。陈员祥说,一般情况拖网放下后,一小时左右起网一次,每次约有100公斤左右的收获……

乌贼虽是东海四大海产品之一,但由于其汛期较短,新鲜乌贼真正上餐桌的时间并不长。另外,乌贼称得上高档海产品,因此,以前大家也就旺发季节价格相对便宜时吃上几次。

作为主角,乌贼的一个基本烧法就是红烧,酒店里的菜

谱一般称其为“墨鱼大烤”。记得以前做红烧乌贼时还有点讲究,就是清洗时,抽去内壳(乌贼骨头)后,握住胴体从尾部往上顶,一直到内外翻了个身,去除包括墨囊等各种内脏,留下蛋和韧,然后再重新翻过来。另外,在头部抠出牙齿、挑破眼珠、挤出黑色的液体,然后是整个乌贼红烧。当然,少不了放料酒、酱油、茴香、桂皮等各种调料。由于乌贼在烧煮过程中缩水很厉害,烧出来的整个红烧乌贼绷得紧紧的,形状很好看。如果再精细一点,把它切成片状,最外围的是一圈细细的深咖啡色的外膜(裙瓣),然后是一圈淡酱色的胴体肌肉,在这两圈的紧紧包裹下,里面是蛋白、韧黄(切得薄有点半透明状),犹如一块调色板,煞是好看。对于菜肴的“色、香、味、形”等要求,红烧乌贼可谓一应俱全。除了红烧,乌贼也可以白灼,但这种吃法一般较少。一是因为白灼对乌贼本身鲜度要求较高;同时,火候也较难把控,时间稍长就会肉质太老。还有一点,乌贼算是高档菜品,如果白灼好像有点轻视它了,甚至感觉是“浪费、糟蹋”高档食材了。其实白灼乌贼烧得好的话,蘸着酱油吃,原汁原味的非常好吃。还有咸齋烧乌贼也清香爽口,别有风味。这个做法也很简单,即先把乌贼用高压锅烧10分钟左右,再出锅和着寸长咸齋稍微煮一下即可。

作为配角,乌贼在宁波人日常生活菜谱中,也有几款颇为经典。如乌贼丝炒芹菜、乌贼卷炒灯椒等,不仅口感好,尤其在颜色搭配上可谓赏心悦目。这两种菜的做法有点近似,一般只取剥去外膜(裙瓣)的胴体,施以花刀,再切成丝状或块状,然后在沸水中焯一下,捞出即可备用。如果花刀功夫了得,乌贼切成丝或块经过沸水一焯,就有可能成为造型很好看的圈和卷。前者炒芹菜,再配些笋丝等,绿黄白相间,色调素雅,是既可以自己吃又能待客的一道人见人爱的时令菜。后者说是墨鱼卷却洁白如玉,和灯椒搭配色彩斑斓(现在除了青椒外,还有其它颜色),端的秀色可餐。此外,乌贼丝还可炒咸菜,乌贼卷还可炒莴笋,乌贼还可和冬瓜、木耳、排骨等煲汤……

乌贼的蛋和韧在上述这些做法中都可以加入,但它们还可“独立”出来,自成菜谱,尤其是经腌制后,乌贼蛋和韧更是阿拉宁波人的最爱,堪称“压饭榔头”。