

墨魚 Cuttlefish，亦即「烏賊」，又可稱為花枝、墨賊仔，學名 *Sepia sp.*，屬烏賊科(Sepiidae)。牠有一個船形的石灰質甲殼，體型比魷魚顯得肥大許多，墨囊特別發達，遇敵時能噴出棕黑色的液汁，以混亂敵人的視線而逃走。

烏賊為海產動物，由近海到遠洋都有分布，和章魚、鸚鵡螺關係密切，體型大小不一致。

身體可分為頭、軀幹和足三部分。足在前方，軀幹在後，頭位於中間。足的側面突出為觸手，基部包圍著頭部。

觸手上有許多吸盤，用以捕捉並握緊獵物。口中有齒舌及堅硬的角質喙，可以咬死小生物並撕成碎片。外套部分為厚肌肉層，緊包裹著內臟囊。外套連有一漏斗，當外套腔裝滿水後，急速由漏斗把水噴出時，可藉其反作用力使身體前進。

烏賊是雌雄異體，生殖腺在內臟囊的後半部。

【習性及利用】棲息於一般陸棚之海底，繁殖季游近淺海，在海底產卵附著海藻或沈木等物體，卵粒大型，集中在膠質卵囊內，往往像葡萄狀粘掛在海藻。

烏賊喜愛吃魚、貝類、甲殼類等，屬於兇猛的肉食者，對漁業而言是有害的，但可供人類食用。



墨魚通常以拖網或釣具漁獲，味鮮美，生食或煎炒均佳，經濟價值高。在四、五月間產卵時期味道最美。

一般來說，新鮮的墨魚，身上有很多小斑點，並隱約有閃閃光澤，身體後端帶黃色或紅色，像是被火燒焦的樣子。

撈捕後的墨魚會變色，先變白，斑點也變大，最後更變成紅色，這是不新鮮的墨魚。紅色是由於一種「蝦紅素」分解出來的現象所致。剖開的墨魚肉，有透明感的是新鮮，反之便是不新鮮了。購買時宜選尚未變白色的墨魚，肉骨要挺硬才好。

墨魚易變壞。買回來後先去皮，然後撒鹽擦過，用

清水沖洗乾淨，便可保持墨魚的新鮮。墨魚眼球混濁，體表面略呈淺紅色，是不新鮮之故。

墨魚汁海鮮麵有股奇特的清香味，聞到多半會胃口大開，後遺症則是吃完後，牙齒、舌頭都會黑成一團，開口可能會有損儀態。因此，不少小姐、太太們吃完墨魚汁海鮮麵後，趕緊去刷牙漱口，就是這個道理。

道地的墨魚汁海鮮麵，是用新鮮墨魚的墨袋擠出墨魚汁來料理，要避免墨魚醬汁有生腥味，記得千萬不要用冷凍墨魚。據說，在墨魚汁麵很有名的威尼斯，店家用到的墨魚可都是當天才撈撈到的活跳跳墨魚！

近年來，由於證實墨魚汁有抑制癌症的作用，因此，業者就將其研磨成粉摻在麵條裡，所以覺得調製墨魚汁很麻煩的人，也會買現成的墨魚汁麵條來代替。



■ 墨魚。