

烟台故事

苏轼“端午后”知登州

吴忠波

在蓬莱方言中，“端午”二字与“耽误”谐音，常常被人借用开玩笑。苏轼到登州的任职令，正好是“端午后”的五月初六颁发：元丰八年（1085年）五月“戊戌（六日），诏责授汝州团练副使，本州安置苏轼复朝奉郎、知登州”。（据《续资治通鉴长编》卷三百五十六）。今年农历五月初六，是苏轼知登州939周年纪念日。他在乌台诗案、黄州贬谪后重新复出的经历，让我给他起“端午（耽误）后”知登州的说法有了“双关”的理由。

一来强调苏轼是端午之后第一天（五月初六）知登州的。苏轼的法定任职时间，如果从五月初六任命算起，到十月二十卸任，时间超过五个多月。加

上他得“时疫”居登州疗养近一月，以及归程半月后仍然为登州做事。苏轼这么些“登州时间”，哪是“五日登州府”可以涵盖的呢？

二来寓意他仕途被耽误后“东山再起”的职务登升，既是被朝廷和职场小人耽误，也是他自己耽误了自己。职场遇小人，皇帝听信谗言、受人蒙蔽，加上封建制度的“自限”，使苏轼一度得不到启用。而苏轼被自己耽误，概因“不合时宜”，诗祸言罪。另外，赴登州途中，占卜算卦的徐三翁劝他“君无作官即善（即你不作官就是大善事）”。这说明人家看出其性格不适合官场，但他哪里又能听得进去呢？

苏轼虽实际在登州任职时间很短，但做出的业绩仍名传千古，如写海陆空“三美”鲍鱼、奇石、海市，评唐艺“四至”退之、鲁公、子美、道子（《书吴道子画后》），数量不多但意义大，更不应被抹杀或遗忘。还有，历世修建、百姓拥戴的苏公祠，立于四大名楼之一的蓬莱阁上，哪是“五天业绩”所承载得了的？

“端午后”朝廷的登州任职命令，当时苏轼并不知情。此次端午节来临，他虽然临时住在仪真（又名真州），但过节的气氛应该少不了。“虎符缠臂，佳节又端午。门前艾蒲青翠，天淡纸鸢舞。粽叶香飘十里，对酒携樽俎。龙舟争渡，助威呐喊，凭吊祭江诵君赋。”（《六么令·天中节》）同时，苏轼头年（1084年）与弟过端午的快乐记忆，也会涌上心头。《端午游真如，迟、适、远、来，子由在酒局》：“一与子由别，却数七端午。身随彩丝系，心与昌黎苦。今年匹马来，佳节日夜数。儿童喜我至，典衣具鸡黍。水饼既怀乡，饭筒仍悯楚。谓言必一醉，快作西川语。宁知是官身，糟曲

困熏煮。独携三子出，古刹访禅祖。高谈付梁罗，诗律到阿虎。归来一调笑，慰此长衲语。”这是苏轼在汝州游览真如寺时所作，也反映了他们家人过端午及节日会亲访友的情形。

1085年的端午节前后，苏轼在忙什么呢？“某家在仪真，轻骑到此数日，却还般挈，须水通乃能至邑（宜兴）中拜见。”这是他与宜兴县令李去盈去简，告知自己住处和表达待“水通”拜会的意愿。面对宜兴天干无雨、县令“旱势如此，抚字之怀，想极焦劳”之情形，他慷慨陈词，又搬出虎骨致雨之法：“旧见《太平广记》云，以虎头骨缢之有龙湫潭中，能致雨，仍须以长绳击之，雨足乃取出，不尔雨不止。在徐（州）与黄（州）试之，皆验，敢以告，不罪！不罪！”尽管虎头骨求雨与后来登州东海龙王求海市，二者的“虔诚”“荒诞”同出一辙，但是苏轼身处逆境仍为宜兴百姓解忧的情怀，却可见一斑，难能可贵。由于端午暑热，他简中嘱咐县令：“倾企之甚，毒热，千万为民自爱。不宜。”

六月接知登州命后，苏轼已居住常州，不很情愿离开，但又不能违背朝廷意志，特别是要对得住神宗帝崩之后太后的垂青厚爱。好在念想尚存——“相见之累观海市，绛宫明灭是蓬莱”。于是他七月中旬出发，携家带口，跨江过海，至十月十五到达登州。一路上，他以知登州身份，会朋别友，写诗留书，倒也成为登州的传播者。登州虽上任五天，居住月余，但是苏轼“眷恋山海之胜”的功绩却不可小觑。“莫嫌五日匆匆守，归去先传《乐职》诗”，业已表达了他对登州的情感，及让百姓有获得感、满意度的期盼。

果然，“东方云海空复空”的《海市诗》，让蓬莱仙境一炮出圈，蓬莱阁也与赤壁、西湖、超然台一样，影响力千年不减。他任内盐户访农、军营调研，归程中却以前知登州的名义，递呈给朝廷《乞罢登莱榷盐状》《登州召还议水军状》。此状经皇帝御批，近千年来惠及

登莱百姓民生、数百载海防军备得到强化。即使与黄州“一词二赋”这个文学创作的巅峰相比，苏轼在登州极具现实意义的“一诗二状”，也以其文学家、政治家的胸怀和高度，为我们留下了宝贵的人文遗产、家国情怀，以及崇高的时代风范、使命担当。

登州古来人杰地灵。苏轼与登州的确有“登升”之缘：东山再起，北上高升。他知登州“正七品”（五月初六）、礼部郎中“从六品”（九月十八）之后，又从起居舍人（从六品），最终到翰林学士知制造“正三品”，迎来官职连升数级的“泼天富贵”。

如果苏轼没有“端午后”知登州，或许就没有他后来的“逆袭”；如果没有他的家国情怀和“一诗二状”，他护国为民的经典便会少一分颜色。这也是现代人挖掘传播苏轼知登州故事对于塑造“仙境海岸·品质烟台”精神文化气质的意义所在。

鱼香缕缕溢满村

张发山

青鳞鱼，又名青皮子，是莱州湾的特产，体长12厘米左右，宽约4厘米，鳞片呈青白色，其状恰似柳叶，故坊间又称它为柳叶鱼。青鳞鱼属暖水性、中上层小型鱼类，喜集群，每年初春由渤海湾越冬场洄游至莱州湾泥沙质海底产卵，繁衍生息，然后索食、洄游，形成鱼汛。别看这鱼个头小，却是沿海人家的“看家菜”，在集市，价格高时能卖八九元钱一斤呢。

每年谷雨节气过后，正是渔民近海网捕青鳞鱼的日子。莱州沿海传统的捕捞网具，一是地崖网，又名大拉网，二是拖网和流刺网等。随着近海渔业资源日渐枯竭，地崖网早已“寿终正寝”，拖网也因“横扫千军”而被取缔，唯余流刺网仍在捕捞季节大显身手。

流刺网又称扎网，它的面世，要上溯到130多年前。据《莱州市志·水产》载：“青鳞鱼流刺网，清光绪十一年（1885年），仓上村和黑港口西北沙滩上打铺放青鳞鱼，青鳞铺由此得名。后传至刁龙嘴、叭埠、三山岛等地，遂成为渔船近海作业的主要工具之一。”早先，渔网全用棉线结织，成本大，还不宜保管，直到上世纪70年代初期，渔民们采用了聚乙烯单丝做网线，网目大小依青鳞鱼量身定做，然后将若干横长纵短的长方形网片连接起来，再按尺码封扎好浮纲和底纲，一合（读huó）青鳞网算是大功告成。

计划经济那阵子，我在渔业队里干财务，所以知道按常规配备，一条20马渔船需用60—70合流刺网，总长度足有2500米。渔船偶有缺员，我也随时顶上去。傍晚时分，渔船来到胶莱河入海口的73海区，大车（机师）将船速减下来，有渔民拿铅坠测过水势，拖腔拉调报称：“9度水（15米）——软泥底——”船长闻言，观察一下相邻渔船的距离，一声吆喝：“下网！”大家各就各位，于上风舷切流下网。因青鳞网网线多是蓝色和浅绿，所以入水后即与大海融为一体，在水流作用下纲举目张，船后立刻出现了一道长长的网墙。涨潮了，成群的鱼儿欢快地畅游、觅食，全不知大难即将来临，眼瞅着一头扎进渔网里，瞬间挂成一片白，像晒地瓜干一样。两小时之后渔船收网，船舷两边瞬间起了垛，恰似两座小鱼山。按以往经验，这一潮的鱼起码也有两吨左右，是属打“红潮”的范围了。于是，鲜红的旗帜便悬在桅杆的上空。

渔船返港，东方业经泛白。放

眼望去，条条渔船红旗猎猎，偌大的港口成了红色的海洋。海滩上，摘鱼的人们早已恭候多时，卸下网，分别围上去，以极其纯熟的手法将鱼从网上摘下来，一筐一筐上缴到水产站。

出红潮的那几天，青鳞鱼的价格最便宜，一角四五分钱一斤的样子。靠近海边的村庄，家家户户都要去买些青鳞鱼回来，准备麦收时节做就食。青鳞鱼的加工很简单，先用清水将鱼洗净，撒上适量的细盐，四五个小时过去，腌制器皿里会浸出一些咸水，俗称“出卤”。之后，捞出鱼，用清水透一遍，一条条地摆进浅筐或用线绳串起来，晒一两日头，七八成干就可收起贮存了。当然，这些半干不湿的青鳞鱼，最好再停放三五日，鱼肉即由白发酵至暗红，然后到室外“放风”。此时食之，咸淡适中，醇香可口，别有一番风味。

青鳞鱼的吃法有多种，而最经典的莫过于半干不湿时烤着吃。记得生产队时期，“三夏”大忙，社员们无暇做饭菜，只有烧烤青鳞鱼既省时、又简捷。烧烤时，人们一般在院内支起两块砖，上置几根绿豆粗的铁丝，鱼放四五条，下燃小把麦秸草。火苗在两砖之间来回燎动，那鱼就被烤得“滋滋”冒油，鱼鳞翘起来，说明青鳞鱼已被烤熟了，取下，再烤下一炉。有时，烧烤者也忍不住诱惑，索性“近水楼台先得月”，就地取一木棒，将烧糊的鱼鳞逆向一刮，登时，一股特有的海鲜味直冲鼻孔。撕块鱼肉填进嘴，一边咀嚼，一边抿口小酒，那情，那景，神仙弗如，实难忘怀！阳光灿烂的季节，一家烧烤，四邻生香，家家都烧烤，缕缕鱼香便溢满了整个村庄。

在莱州坊间，有首歌谣唱得好：柳叶鱼，火上游，浓郁鲜香唇齿留。此味仙界寻不见，唯至莱州湾畔求。

还有这样一个传说：早年，莱州有个落第举子，回家前的晚上，他在京城客栈烧烤青鳞鱼。一个王爷打扮的人闻香而至，遂问所烧何鱼？秀才边答边让他品尝。来人吃完后问：“还有吗？”秀才敞开背包：“就七条了，若不嫌，请笑纳！”来人并不客气，道声：“谢了！”携鱼而去。客栈老板说：“你小子时来运转了，你道他是谁？当朝天子呀！”

果然，第二天客栈门外锣鼓喧天，秀才被破格擢升为七品县令。因这官是用七条青鳞鱼换来的，所以，青鳞鱼又有了“七品芝麻鱼”的雅号。