

饮饌琐记

# 胶东佳味话孔鲈

李心亮



上古奇书《山海经·西山经》记载：文鳐鱼，状如鲤鱼，鱼身而鸟翼，苍文而白首赤喙，常行西海，游于东海，以夜飞。这种会飞的文鳐鱼是传说中的瑞兽，见之“天下丰稔”。

《山海经》中描写的文鳐鱼与胶东半岛烟台常见的燕鲈鱼，有颇多相似之处。

孔鲈名字中也有个鲈字，但与燕鲈鱼却不属于同一种鱼类。燕鲈是硬骨鱼类，在生物学分类上属硬骨鱼纲鲈形目飞鱼科；孔鲈是软骨鱼类，在生物学分类上属鳐形目鳐科。孔鲈的得名是因为头下腹部两侧各有五个大孔，在咱们胶东烟台俗称为老板鱼。

## 老板劳子六点子

胶东半岛流传下来记录海洋生物的古籍，首屈一指的，当属古登州府栖霞县人郝懿行所著的《记海错》。郝懿行是清代考据训诂大家，与江苏高邮的王念孙父子合称“高邮王父子，栖霞郝夫妇（郝夫妇：指郝懿行与其夫人福山才女王照圆）”。郝懿行不但精于经史子集的修订考证，对胶东的民风民俗物产也颇多考证研究。

在《记海错》一书中，他论述产于胶东沿海孔鲈鱼的俗称，颇有见地。郝氏认为：孔鲈鱼俗称老般鱼，“般”当为古音“盘”的通假字，老般鱼即为老盘鱼，因鱼形扁圆、形状如盘而得名。二百多年后的今天，老般鱼经历讹变成了老百姓口中的老板鱼。这一情况，既反映了古音古义在历史长河中的变化失落，也反映了受时代影响，字音字义的潜移默化。

孔鲈鱼现在被大多数人称为老板鱼，但上了年纪的老年人，尤其是蓬莱城西一带的老人，还称呼其为“劳子（音lao四声）”。我查询相关资料，确有其名。“劳子”一词因何而来？从邻村一位九十多岁、担任过渔业队大队长的老前辈口中得知：“劳子”是“楞子”的借音借形。咱们胶东依山傍海，自古就是渔业农业两兴旺之地。旧农耕时代，收获完一茬庄稼，在种下一茬庄稼之前，土地必须用人力、畜力“耙”“耕”“耩”之后才可以下种。“耙”是清除杂草、秸秆、碎石；“耕”是深翻、松土；“耩”是进一步疏松、平整土壤。最后一步“耩”所用的农具，就叫楞子。楞子是用细韧的藤条或者荆条编制的长圆形农具，与老板鱼的形体近似。使用时，两牛在前，一人踩在楞子上，左右匀称摆动身体，楞子犹如老板鱼在水中一上一下忽左忽右游动一般。从这个转音命名上，足见

中国古代劳动人民的智慧不一般，颇有《诗经》流传下来的“比兴”余韵。

六点子也是蓬莱人对孔鲈鱼的一种俗称，这就更叫人费解了。现在所见到的孔鲈鱼，正面鱼皮颜色深褐灰黄，腹面鱼皮灰白，上下两面都没有六个斑点。我问过数位村里老打渔的，他们都说不出来所以然来。

有一年，我去城东一户海边人家做客，上了一道菜：油泼老板鱼。我问主家：“你们这里叫老板鱼为六点子吗？”主家说：“老一辈有这么叫的，现在年轻人知道这个名字的不多了。”我接着追问：“老板鱼为何叫六点子？”主家笑了，说：“你还真问着了。听老辈人讲，那时候刚有挂钟，六点时，分针、时针、钟摆连成一条直线，老板鱼有一条直而长的尾巴，一个椭圆形的身子，提起尾巴来看，正好是和挂钟的六点一模一样。”我不禁笑了，这真是“踏破铁鞋无觅处，得来全不费工夫”。不知道这是酒席桌上的调侃之言还是真实情形，这要留待有心人再去慢慢求证。如果这个主家说的是实情，那还从侧面反映了咱们老百姓真懂幽默，你看，给老板鱼起这么个俗名，真是既生动又形象还接地气。

## 红鱼白鱼炸花鱼

老板鱼可清蒸、红烧、油泼、炖汤、干炸、烩菜，无论怎样做都肉鲜骨脆皮腴滑。老板鱼肉丝洁白，口感似乎在鸡肉和鸭肉之间，没有一般海鱼特有的鱼腥气，却有着一股淡淡的禽类鲜香。

蓬莱城西靠海的村子，六七十年前，不论是娶媳妇还是嫁闺女，老板鱼都是喜宴上不可缺少的菜。

那时的农村，办喜事招待客人一般都是四道菜：红鱼、白鱼、红肉、白肉。所谓的“红”“白”，是炸制方法上的区别，在调制好的地瓜淀粉里加上适量酱油，炸制出来的鱼肉呈枣红色，谓之“红”；不加酱油，炸制出来的鱼肉呈浅金黄色，谓之“白”。红鱼白鱼这两道菜，首选的食材就是老板鱼，原因之一：老板鱼没有鱼鳞，处理起来省事；没有硬刺，不用担心卡着来吃喜宴宾朋的喉咙；原因之二：老板鱼价格便宜，易于购买，鱼肉厚实，味道鲜美，用咱们老百姓的话说“那是满口货”。

1968年夏天，我父亲和我母亲结婚。我爷爷家置办了四个菜招待客人：芸豆烩红鱼，芸豆烩白鱼；土豆烩红肉，土豆烩白肉。主食是打卤面，菜与面管吃管添。这是当时一般人家办喜宴的标配。家庭条件

特别好的人家，会上六个菜，除红鱼白鱼红肉白肉外，外加一盘干炸鱼、一盘干炸肉，这两道菜吃完了是不添菜的。这在当时是顶配，一般人操持不起，没有那么大的财力。第二天，我姥姥家办回门，每桌上了六道菜，除了和我爷爷家一样的四道菜之外，每桌加了一盘干炸鱼，一盘肉丝炒菜豆。我曾经问过母亲，为什么不上一盘干炸肉？母亲言道：本来姥姥家也是预备四个菜的，我大舅主张，就这么一个小妹妹，还是嫁在本村，怎么样也得办得风风光光的。他出面找了渔业队队长，多买了二十五公斤老板鱼，从他年底的工分里扣，这才有了干炸老板鱼这道菜。可是干炸肉实在是没能力解决，家里积攒了几年的肉票都用干净了，还跟亲戚邻舍家借了一些呢！看看现在办喜宴：海参、大虾、鲍鱼三大件除外，琳琅满目的菜品不下十几种呢！

20世纪80年代以后，物资日渐丰富，鱼和肉不再紧缺，红鱼白鱼在农村喜宴上当家唱主角的日子退出了历史舞台。逢年过节，人们可以享受物质生活的富足了。

我们海边人家，秋天捕获到老板鱼之后，经过盐渍，风干后晾晒成老板鱼干，到了腊月底，就可以拿出来做炸花鱼了。干老板鱼用清水浸泡，待其回软，泡个一两天，清洗干净，用刀切成二指宽、一分半长的骨牌块，挂上稀厚合适的芡子，炸制成一方一方的，晾凉了，装在瓷坛子里，就是三四十年前我们渔村过年必备的年货——炸花鱼。正月里，家里来了客人，抓上一盘蒸一下，鲜香满口；或者把大白菜帮切成象眼片，切上点胡萝卜配色，余水过凉，大蒜末在热油里爆香，放上炸的花鱼，烹上陈醋，一道蒜香可口的烩花鱼可是不错的待客佳肴。比较讲究一点的人家，把老板鱼干泡软煮熟，带骨撕成一条一条的，金黄的嫩白菜心，碧绿的香菜梗，蒜泥老醋白糖香油一拌，鱼肉软糯咸香，鱼骨脆滑爽口，一盘酸辣咸香的拌老板鱼干可是上档次的下酒凉菜呢！

## 风雪依稀小龙山

渔家人常年与大海风浪打交道，铺着水盖着浪，讨生活着实不易，危险性颇高，所以蓬莱就流传着“宁上南山去当驴，不下北海去打渔”的民谣。

打渔人在语言上有一些比较特殊的禁忌，比如“翻”字，行船打渔是绝对禁忌的。在渔船上吃鱼，一面鱼肉吃完了，要想吃另一面鱼肉，千万不敢说把鱼“翻”过来，要说“划”

过来。如果哪个小伙计不小心说走了嘴，船老大上去就是一巴掌，叫他长长记性。

大家都知道，在渤海湾北部的大连海域，有一座孤悬海外的小岛，在地图上标注为“蛇岛”，而在渤海沿岸的渔民口中，“蛇”与“折”“邪”发音近似，他们也忌讳叫蛇岛，蛇岛有个专用地名——小龙山。小龙山向西十多海里，据说是渤海湾海盆下陷的最深处，深可达二三百米。整个渤海湾的老板鱼在霜降节气过后，大都洄游到小龙山附近海域避寒越冬。

二十世纪六七十年代，集体经济相对红火，也是中国人口增长最为迅速的时期。党和政府为老百姓的吃饱穿暖费尽了心思。不知道还有没有人记得，那些年过春节时，老烟台人每家每户都能凭票买到供应的老板鱼。那些老板鱼，小部分是烟台当地产的，绝大部分都来自小龙山。

我们村渔业大队于20世纪60年代添置了两对（四条）五十马力的大渔船，几乎每年都会接到烟台市水产渔业部门的任务，冬季去小龙山海域拖网作业，捕捞老板鱼。渔业队党支部专门召开会议，选出二十名政治素质过硬、身体素质良好、技术全面的中青年渔民，赴小龙山进行冬季渔业大会战。从烟台下属各县调集上来的渔船，每条船装载十吨柴油、十吨大粒盐，披红挂花，浩浩荡荡从烟台渔港奔赴小龙山海域。

对船拖网作业，一网下去能打上两吨老板鱼。捕捞上来的老板鱼一层鱼一层大粒盐进行盐渍，三四天时间，十吨柴油十吨大粒盐就变成了百吨左右、满满两船脆盐渍老板鱼。渔获满舱，立起航回烟台渔港码头卸货；卸完货，立即再开赴小龙山渔场。那场面振奋人心，每个县每条船每名渔民都在暗暗较劲，都想着为自己的家乡挣得“产量第一”的大红旗。

渤海湾里飘风扬雪的日子，他们就把渔船泊到小龙山下避风。望着风雪依稀的小龙山，他们肯定会想家，肯定会想念老婆孩子热炕头的舒服日子。我曾问过参加小龙山渔业大会战的大舅，大舅说：过年时，总得让咱全烟台老百姓每家每户都吃上几条老板鱼吧。

多少年后，读汪曾祺先生的《七里茶坊》，文中写道：年关将近，一伙顶风冒雪从张北县往张家口送牛的塞上汉子们说过几乎一样的话“过年时，总得让塞上老百姓们吃上一顿牛肉吧！”把书轻轻合上，我的眼眶被书中和现实中普通中国汉子的言行湿润了。