

胶东风物

# 偏口·沙板·石镜儿

王东超



一

郝懿行《记海错》“偏口鱼”条：“《文选·吴都赋》云：‘双则比目，片则王余。’刘逵注云：‘王余鱼，其身半也。俗云，越王鲔鱼未尽，因以残半弃水中，为鱼。遂无其一面，故曰王余。’今案，王余，即偏口也。鳞细而白，体薄如鲂，唯一面有鳞为异。其口偏在有鳞一边，极似比目鱼，但比目，一目须两片相合，此鱼两目连生，唯口偏一处耳。又有一种黑鳞而大，名曰呀偏。长三四尺，蒸啖之美。比目鱼，紫黑色，状如牛脾，又如鞋底，俗名鞋底鱼。《尔雅·释地》注，以比目、王余为一鱼，误矣。今王余鱼，出登莱海中。比目鱼，日照海中有之。”

郝氏认为“王余”是偏口，其提到的“呀偏”，学名褐牙鲆，黄县人称为“偏口”“牙片”；“比目”是鞋底鱼，即舌鲷科和鲷科鱼类，黄县人称作“牛舌根儿”。

郝氏认为王余和比目不能混为一谈，这一点我认为他是错的。

王余是比目鱼的别称，而比目鱼是鲽形目鱼类的总称，包括鲽科、鲆科、鲹科、鲷科、舌鲷科鱼类。因为比目鱼两眼位于头一侧，古人误认为比目鱼雄鱼的眼睛长在头的左侧，雌鱼的眼睛长在头的右侧，并猜测必须雌雄并肩协作（各看一侧）方能成行，这就是“不比不行”的意思，“比目鱼”的名称即由此而来。

然后，古人又发挥想象力，有了“凤凰双栖鱼比目”“得成比目何辞死，愿作鸳鸯不羡仙”这样的说法，给比目鱼赋予人文色

二

褐牙鲆为鲆科牙鲆属鱼类，两眼都位于头的左侧，吻突出，牙发达，呈犬齿状，“表情”略显狰狞。黄县人称之为“偏口”“牙片”“牙偏”“左腮鱼”，这都是根据其身体特点而命名的。

偏口为大型冷温性底层鱼类，白昼卧伏沙泥海底，夜间觅食。冬天在较深的海区越冬，春、夏季结群向浅水区洄游。其性凶猛，食性广泛，除鱼类外，也摄食虾类、蟹类、软体、环节和棘皮等动物。最大体长可达一米多，是我国近海体型最大的鲽形目鱼类之一。

很多年以前，我曾在港莱码头看到过一艘刚靠岸的渔船甩上条活蹦乱跳的大偏口，足有八九十厘米，像大芭蕉扇一样在地上拍打着，船主说足有十公斤，谁要，三百元拿走。因为偏口个体较大，经常可以看到鱼摊上将其腰斩或切段出售。它的全身除中轴骨外，无小刺，肉厚，出肉率高，可放心大胆地大快朵颐。且其肉质清爽弹牙，口味香甜，清蒸、葱油、家常烧、酱焖或煎烤均可。

因个体硕大，鱼肉鲜美，经济价值较高，偏口成为北方海域的名贵经济鱼类，也是主要捕捞对象。近些年由于捕捞过度，资源呈衰退趋势。除人工增殖外，国内外均已开展人工养殖。2000年前后，海边曾兴起一阵养偏口的热潮，港莱码头以西就挖有好多养鱼池，后来养殖失败，池子被风沙掩埋大半，行走其间，还经常可以看到偏口完整的鱼骨。

彩，使其与比翼鸟、连理枝、并蒂莲、鸳鸯鸟一道，成为中国文化史上最常被用来比拟男女之间相亲相爱的事物。

其实，鲽形目鱼类并非生来就是“歪瓜裂枣”，刚孵化的仔鱼还是很正常的，眼对称地长在头部两侧，和其他鱼类并无不同。出生二三十天后，开始发育变态，两眼间软骨被吸收，头骨向另一侧扭转，同时眼睛也移向另一侧，两眼并列起来，然后沉入海底，身体平卧海底。向上的一面（即有眼侧）较突出，皮肤含有大量色素细胞，具备和章鱼、变色龙一样的动态拟色本领，可以随环境的变化调节皮肤颜色以适应周围环境。故鲽形目鱼类身体朝上侧颜色较深，非常接近海底颜色，以便于等待猎物、躲避捕食；而体下侧由于长期贴底，颜色较浅，多为白色或浅灰色。

因浅海区水温高、饵料丰富，鲽形目又奉行“守株待鱼”的捕猎策略，故一般多生活在水深200米以内的沙泥底质水域底层，无长距离洄游习性，仅随季节变化在深浅水之间移动。

有趣的是，《自然传奇》节目中著名的拟态章鱼会将腕合并、拖到身体后方，上下摆动身体游动来模仿比目鱼，以防被捕食。

黄县西面、北面濒临渤海，海岸线绵长，海域底质主要为沙质，滩缓水浅，正适合鲽形目鱼类生活。鲽形目鱼类在北方底拖网渔业生产中占有一定比例，黄县人常吃海鲜中就有不少鲽形目鱼类。现拣几种比较常见的鲆与鲽略做说明。

听一位渔民朋友说，偏口最好的吃法是用来杀生。每年傍下小雪的时候，渔船吊上岸，一年的捕捞工作结束了，老板娘会做一桌“煞桌饭”。如果碰巧打到偏口，是一定要用来杀生的。偏口洗净，切去头，剥去皮，剔除中轴骨及刺，将鱼切成极薄的鱼片，正如杜甫《观打鱼歌》所描述的，“饔（yōng）子左右挥霜刀，鲙飞金盘白雪高”。因为偏口比较“懒”，大多数时间它们都把自己埋在泥沙里，只露出两只眼睛，猎物送到嘴边才瞬间跃起吞下，所以它的肌肉是由快肌纤维（白肌纤维）组成的，肉质洁白、味道清爽甘甜，是最高等级的白身鱼的代表。又由于肌肉中含有很高比例的胶原蛋白，故又有紧致弹牙的口感。冬季的偏口因要为产卵季做准备，肉质中脂肪含量升高，白色的鱼肉中略带浅琥珀色，味道更加腴美，用来做杀生，是平日里难得吃到的美味。偏口游动时主要靠鱼鳍附近的一排特殊肌肉呈波浪状起伏来推动前行，这些肌肉就是缘侧肉。相比鱼身肉，这些裙边肉细碎且富含油脂，炙烤之后，香味更加浓郁。

广东人称偏口为“大地鱼”，也称“左口鱼”。晒干后用炭火烤制，再将烤好的鱼肉捣碎，是上佳的天然调味料，煮汤、炒菜时可以加进去，也可拌云吞馅。大地鱼干炒芥蓝、大地鱼蒸鸡都是广东名菜。剩余的大地鱼骨，可用来熬面汤、老火汤，或者加几块白萝卜煲成汤，都是极鲜美的。

三

大菱鲆为鲆科菱鲆属鱼类，双眼位于身体左侧。体呈扁平状，体型接近菱形，头部和尾鳍均较小，体中部肉厚，内脏团小，出肉率高。原产大西洋海域，不仅生长迅速、肉嫩味鲜，还具有很高的营养价值。1992年从欧洲引进后，迅速成为北方海水鱼类中最大宗养殖种类。大菱鲆的英文名为“turbot”，音译为“多宝鱼”，取“多宝多福”之意。

莱州的大菱鲆养殖数量较多，龙口那边养的也不少。黄县人最喜烤菱鲆，其皮下、鳍边都含有十分丰富的胶质，烤着吃黏黏的、糯糯的，口感甘美，滑嫩鲜香。

“鲽”为比目鱼。“柴”指的是树叶或薄片，形容鲽鱼体型扁平，好似树叶或木片。

《尔雅·释地》：“东方有比目鱼焉，不比不行，其名谓之鲽；南方有比翼鸟焉，不比不飞，其名谓之鹣（jiān）鹣。”后常用“鹣鲽”来比喻交往密切的朋友或相亲相爱的男女。鲆科与鲽科的命名通常按鱼口偏向的位置，分为“左鲆右鲽”。鲽科鱼类两眼都在右侧，为黄渤海一带次要经济鱼类。鲆通常嘴巴比较大，牙齿锋利，扑食能力更强；相比之下，鲽就比较樱桃小口，喜欢藏匿在沙中伏击猎物。需要说明的是，很多地方管鲽科鱼类也叫“偏口”，而在黄县话中，偏口指的就是褐牙鲆。

钝吻黄盖鲽为鲽科黄盖鲽属鱼类，喜欢生活在沙质海区，体呈黄褐色，故称“沙板”（好几种鲽科

四

高眼鲽为鲽科高眼鲽属鱼类，相比于钝吻黄盖鲽，其头较长，头长大于头高，尾柄窄长，故名“长脖儿”。眼大，上位眼很高，越过头背正中线，自左侧尚能看到其一部分，故名“高眼”。

“长脖儿”是黄渤海鲆鲽类中资源最多的一种，捕获量超过钝吻黄盖鲽，但海边渔民说，此种鱼蓬莱较多，黄县海域较少，鱼肉松软，炖烧易碎，多用来晒制鱼米。

角木叶鲽为鲽科木叶鲽属鱼类，头很小，在上眼的上方背缘有深凹，眼大而凸，体呈淡红褐色，密布小型暗点或黑色小斑。此鱼别名“鼓眼儿”，在鲆鲽类中口感拔群，是青岛人的心头好，酱焖、干炸，比长脖儿好吃。黄海海域产量较大，黄县这边比较少见。

石鲽为鲽科石鲽属鱼类，身体完全无鳞，但身上长“石头”：沿背鳍基底下方有大型骨板一行，骨板隆起如小石子；沿臀鳍基底上方有较小的骨板一行；沿侧线上下亦有一行散布的小型骨板，故黄县人称之为“石镜儿”。黄县

鱼类都叫沙板），黄县人又称之为“楞楞叶儿”。其头部颇小，背面上眼眼前缘上方有一凹刻，故又称“小嘴儿”。同样，也有几种鲽科鱼类叫小嘴儿，因为鲽科较鲆科嘴要小得多。我个人认为，同属黄盖鲽属的尖吻黄盖鲽叫小嘴儿最合适，因为从名字就可以看出，它的嘴是比较尖的。不过尖吻黄盖鲽数量较少，也很少有人把它跟钝吻黄盖鲽做区分。黄盖鲽味道比较清淡，但口感较为嫩滑，肉质甘甜，是夏季白身鱼的代表。

蓬莱把钝吻黄盖鲽叫作“蓬莱地生子”“当地生”“地生鱼”，认为是蓬莱特有品种，也是蓬莱最有代表性的海鱼，还专门建了海水养殖场繁育鱼苗，用于增殖放流。实际上黄渤海海区各地都有不同的钝吻黄盖鲽的地方种群，因为这玩意儿忽扇忽扇地尽着它跑也跑不远，从桑岛跑到长岛，搞不好就得“中道崩殂”喽。所以黄县的钝吻黄盖鲽也可以叫作“黄县地生子”。

有一年秋天，我在港莱码头西看人放风钩，本来是想钓针良鱼的，结果拉上来一看，几十条小沙板挂上面，真像风中的楞楞叶儿。这说明黄县海域黄盖鲽的资源还是很丰富的，可以好好利用一下。有的地方海参池子里套养黄盖鲽，其移动范围较小，不用担心游着跑了，性情也较温顺，不至于对海参苗造成危害。黄县海域养海参的池子不少，套养黄盖鲽会有不错的收益。

人给身体侧扁的鱼如鲳鱼、鲈鱼都称作“镜儿鱼”，“石镜儿”就是身上长石头的镜儿鱼。海边人又称作“石疆（jī ā ng）儿”，“疆”即砾石也。

黄县海域石镜儿产量较大，每年十月下旬开始，海鲜群里家家都有石镜儿卖，价格也不贵，十几块钱一斤。不过石镜儿肉质中等，口感稍差，算不得什么好鱼。一般来说鲆鱼的肉比鲽鱼高级一些，偏口的价格差不多是石镜儿的两倍，但偏口肉肉的肉较鲜嫩，不耐冻，一冻就糜，而石镜儿的鱼肉较硬，耐贮藏，冻到过年也不怕。

我印象中，过年的时候家里常要炖条石镜儿来招待客人。炖煮之前最好把石镜儿身上的石头处理一下，不然会比较腥。

顺带说一句，有段时间黄县饭店常见一道菜“红烧鲽鱼头”，其鱼头取自格陵兰庸鲽。这种鲽鱼生活在北大西洋和北太平洋，有时又称作俄罗斯深海鲽鱼。欧美人不爱吃鱼头，出口到我们这儿反倒成了高级食材。