

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，越王鲙鱼未尽，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，体薄如飴，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，即舌鳎科和鳎科鱼类，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，包括鱗科、鲆科、鲽科、鳎科、舌鳎科鱼类。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，并猜测必须雌雄并游并肩协作（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，黄县人常吃的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。

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。“某”指的是树叶或薄木片，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，捕食能力更强；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

鱼类都叫沙板），黄县人又称之为“桲椤叶儿”。其头部颇小，背面在上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，我在港栾码头头西看人放风钩，本来是想钓针良鱼的，结果拉上来一看，几十条小沙板挂在上面，真像风中的桲椤叶儿。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。

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，上眼位很高，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

人给身体侧扁的鱼如鲳鱼、鲂鱼都称作“镜儿鱼”，“石镜儿”就是身上长石头的镜儿鱼。海边人又称作“石礓（jiāng）儿”，“礓”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，但偏口鱼的肉较鲜嫩，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。

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，我曾在港栾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，口味鲜甜，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，港栾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。

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。

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。