

东坡知登州故事 ③

苏轼：登州“鲑菜通”

吴忠波

鲑菜，古时鱼类菜肴之总称。“百年鲑菜通南北”。（《苏轼诗集》卷二十六《鲑鱼行》）——这句话看似平淡，却是苏轼对登州鱼宴的跨时空定位，褒奖不低：北方鲑菜主产地、供应地和中转站。

北宋元丰八年（1085）秋冬，登州。“水国鱼邦”（《沙门岛张生煮海》元李好古）在朔风中迎来了新知州——大名鼎鼎的苏轼。

新知州接风宴，摆在登州衙署。这符合北宋“公使钱”的规定（《庆元条法事类》），“送故迎新”（离任饯行、上任宴请），例行公事。

登州官员们不敢怠慢。新知州是好诗文、又好吃的东坡居士，谁人不晓？于是，他们特意派船去了蓬莱阁对面的砣矶（同棋，一曰鼉矶）岛，也就是今天隶属长岛的砣矶岛，下海捕捞了鲑鱼（鲍鱼）。

接风宴，开席。金黄色浓汁里，卧着厚厚的鲍肉。苏轼夹起鲍肉放进嘴里，那口感极奇妙：软糯中带着韧劲，鲜味层层递进，从舌尖漫到两颊，再从喉头返回鼻腔。

“这鲍鱼，有何烹制妙招呢？”同僚告知：过去登州人吃鲍鱼，就是白水蒸煮，原汁原味。这回考虑到新知州自南方来，庖厨特意用了“淪渾”之法——煮汁去腥，软糯丝滑。苏轼《鲑鱼行》中写“磨沙淪渾成大馐”，就是先磨去表面杂质，再给以滚汤烹煮。

苏轼一听，大为感慨。他把厨人请来，细细问了一番，又赞赏了几句。忽然想起自己的拿手煮鱼法，简直是异曲同工。

那还是他在黄州时，一点点琢磨出来的：“子瞻在黄州，好自煮鱼。其法，以鲜鲫鱼或鲤治听，冷水下，入盐如常法，以菰菜心茼之，仍入浑葱白数茎，不得搅。半熟，入生姜萝卜汁及酒各少许，三物相等，调匀乃下。临熟，入橘皮线，乃食之。”（《苏轼文集》卷七十三《煮鱼法》）

别看就这么几句话，里头全是门道。“冷水下”“不得搅”“生姜萝卜汁及酒”，去腥三件套，比例还要相等，很讲究。

宴席上，苏轼品嚼着鲍鱼，对产鲍地兴趣也大。他早知砣矶岛，记得恩师欧阳修还写过，“鼉矶岛，在登州海中，距蓬莱县百余里”。（《欧阳文忠公集》）

同僚放下酒壶，告诉他：砣矶岛的鲍鱼，只有四月到八月，这段海疆平静期，渔人才能行船，上岛，铲鲍。苏轼后来在《鲑鱼行》里写：“舶船跋浪鼉鼉震，长镰铲处崖谷倒。”

同僚向前倾了倾身子，说还有日本的“倭螺”呢！彼时日本产的鲍鱼，就通过海舶运到登州，再转销中原。苏轼记下：“东随海舶号倭螺，异方珍宝来更多。”（《鲑鱼行》）

“三韩使者金鼎来，方奁馈送烦舆台。”（引文同上）苏轼说“三韩”，指汉

代朝鲜南部的马韩、辰韩、弁韩。朝鲜使臣千里迢迢来大宋朝贡，用方型小匣子把鲑鱼包装好，仆役们一路小心护送进京。

鲍鱼吃是吃了，好吃，痛快。可远方朋友能不能也尝尝？这让他关注到另一件事：登州鲍鱼的保鲜与流通。“中都贵人珍此味，糟漚油藏能远致。”（引文同上）“糟漚”，就是用酒糟腌渍。酒糟里的酒精能抑制细菌，盐分帮助脱水。这时，鲍鱼被轻松赋予醇厚风味，处理完，便能存放一阵子了。

同僚介绍，酒糟来自登州朝霞酒的酿造。张能臣《酒名记》载：“登州出品：朝霞。”储运鲍鱼，不只靠糟腌，还得“油藏”。同僚告知，糟制后的鲍鱼，还要浸入猪油或香油中。这样一来，油封隔绝空气，便能保鲜持久一些，更耐存贮。

噢！这登州人，真的有智慧。“酒糟加油脂”，这套方法，遂成双重屏障。鲍鱼蛋白高，易腐，有了这个“科技”加持，就可跨山越海，成为中原贵人的“席上珍”。苏轼心细，这一写诗传播，不经意间就丰富了海产储运史。

回京前，他让人买了三百枚登州鲍鱼，就用“糟漚油藏”之法处理，派急足远寄，送给湖州知州滕元发。

鲑菜之通，何止鲍鱼一味。苏轼指着席上鱼品，向同僚问道：“登州海错，除却鲍鱼，又都有何名堂？”

同僚如数家珍，手指席上一道道菜肴：“使君请看这道蚌脯，那盘是江瑶柱，锅里蒸着的，是梭子蟹。”

苏轼一看桌席上，鱼虾贝藻，琳琅满目，他一面嘱咐节俭，一面求知若渴。

“剖蚌作脯”（《鲑鱼行》），就是把海蚌剖开，摊在日光下晒成干脯。登州鲜蚌不耐存放，晒干了才能走远路。吃的时候泡发，或炖或炒，鲜味不减，反倒更沉、更浓。

苏轼写“分余波”（《鲑鱼行》）三个字，分明亲眼见过这样场景：海边铺着席子，剖开的蚌壳一个挨一个，阳光和海风慢慢抽走水分，薄薄的肉干里，锁进一汪鲜。

蚌为何物？“蚌与蛤同类而异形。长者通曰蚌，圆者通曰蛤”。（《本草纲目》李时珍）照此分类，江瑶贝就是登州海蚌的一种，渔人称为大海虹。苏轼曾给江瑶柱写过一篇传——“无中生有”的人物传记。《江瑶柱传》（《苏轼文集》卷十三）：“生姓江，名瑶柱，字子美，其先南海人。”他把干贝当人写，说它“性温平，外恹而内淳”，长身白皙如柱，“无丝发附丽态”，连庖公见了都惊叹。

苏轼在登州见到江瑶贝，勾起他十年前密州任时，回忆杭州口福的印象：“扁舟渡江适吴越，三年饮食穷芳鲜。金齏玉脍饭炊雪，海螯江柱初脱泉”。（《苏轼诗集》卷十三）江柱，就是江瑶柱。

他后来作诗云：“似闻江瑶斫玉柱，更洗河豚烹腹腴。”自注：“予尝谓荔枝厚味高格两绝，果中无比，惟江

瑶柱、河豚鱼近之耳。”（《苏轼诗集》卷三十九《四月十一日初食荔枝》）

酒过二巡，一大盘赤甲双钳的梭子蟹上桌。同僚们以为他没吃过，试图向苏轼炫耀，却不知元丰二年（1079）他调任湖州时好友丁鹭曾送他蛸蚌，也就是梭子蟹，是回赠前诗之礼。

此海蟹来自温州，经瓯江流通而来，当时苏轼喜不自胜，尝过蟹的肥膏满肉，乘兴写下“蛸珍海错闻名久，怪雨腥风入座寒，堪笑吴兴馋太守，一诗换得两尖团”。（《苏轼诗集》卷十九）

不过，苏轼这次吃的，却是地道的北方蟹。同僚将一只雄性梭子蟹，掰开大腿肉，递给了他，说：“恰逢十月中，雌蟹蟹黄正过饱满期；而雄蟹膏更厚实，先尝这个。”

苏轼接过，品嚼，肉成丝，鲜盈口。直觉得比六年前那次还要鲜，冷水温、石砾底、饵料丰，这大概就是北海胜于东海的原因吧。

宴席尾声，厨下又端上一只砂锅。苏轼鼻翼微动，抬眼问道：“这是？”同僚笑道：“使君见多识广，可认得这‘河豚羹’？”这河豚，登州土名挺拔（巴）鱼，“去肝籽及血，洗净作羹，极美。不得法多毒人”。（清道光版《登州府志》）对此，苏轼早有耳闻，大他六岁的沈括在《梦溪补笔谈》中郑重警示：“吴人嗜河豚鱼，有遇毒者，往往杀人，可为深戒。”

这初冬的河豚，虽然白子、鱼子不如春季饱满，但胜在肉厚脂多。河豚烧锅咕嘟冒泡，鱼皮的胶质在汤里煮得黏稠，配上鲜嫩的鱼肉，再加时令菜吸饱汤汁。

苏轼之前居常州，爱吃河豚，可谓无人不知。他写过《惠崇春江晚景》（《苏轼诗集》卷二十六）：“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。”

当地某士大夫家中有烹制此鱼的高厨，得知苏轼好这口，便盛邀其上府吃河豚。士大夫心里盘算：你要不怕死，敢吃，那才算真吃货。

到了苏轼上府那天，那士大夫不出面，带着家人躲在屏风后面偷看。只见苏轼坐下，瞅着满桌子河豚菜肴，愣着。

那人正失望时，忽听“啪”的一声，苏轼把筷子往桌上一顿，咬牙切齿地说了四个字：“也值一死！”说完，夹起一块河豚肉，塞进嘴里，大嚼起来。

屏风后面的人全乐了，这事儿后来传开了，苏轼的学生张耒在《明道杂志》中云，子瞻与人谈河豚之美者：“‘直那一死。’其美可知。”南宋人孙奕《示儿编》，则有“招东坡享之”的详细记载，“拼死吃河豚”成了苏轼“好吃”的铁证。

在登州，牡蛎（又叫生蚝）算大路货海产品。苏轼接风宴时，只将牡蛎浆调汤，根本上不了台面，印象自然不深刻。

后来，苏轼谪居儋州，遇有渔民献

上生蚝，这登州小鲜真当成了食中大咖。他在《食蚝》中记载：“己卯冬至前二日，海蛮献蚝。剖之，得数升。肉与浆入水，与酒并煮，食之甚美，未始有也。”

此法是将生蚝剖开取肉，蚝肉与蚝汁一同放入水中，加入酒一起烹煮。他又摸索出第二种吃法：“取其大者，炙熟”，炭火烤过，味道更在煮蚝之上。

没谁比苏轼更知道，生蚝在当朝大员心目中地位多显赫。梅尧臣的《食蚝诗》是当朝有名的食蚝记录，苏颂《本草图经》描述牡蛎“附石而生，碗磊相连如房”，刘子翥也写有《食蚝房》诗。

苏轼幽默地说：“每戒过子（儿子苏过）慎勿说，恐北方君子闻之，争欲为东坡所为，求谪海南，分我此美也。”那意思，千万别让“北方君子（朝中大员）”们知道，否则就要争着贬谪海南，与我分享生蚝之美了。

五

苏轼常说：“这登州渔事，比诗文还耐看。”登州“地处海滨，四民之外，渔者为最。或舟或筏，清明蛤粥以糊口，其有力者，多于春初即海滨设重网，长至数十百丈结缚。窝铺动聚百人，旦夕宿沙际伺鱼。打上一网，轧获万斤，入夏乃止。至秋，鱼复至，则用拔网而所获”。（《登州府志》卷一）

苏轼闲暇，就问同僚，访渔民，记下捕捞、烹饪、储运的细节。《鲑鱼行》把砣矶岛“一枚何啻千金值”的鲍鱼珍贵写到极致。其中，接风宴那道“醋鲑鱼皮”凉菜，令人印象深刻。

“茼”，他在黄州写《元修菜并叙》（《苏轼诗集》卷二十二）时就用过——“缕橙姜葱”，把食材用滚热水迅速烫过，激出香味，再凉拌。其实，“茼”字也有另解，说是去海边择取野菜。

苏轼那天吃鱼皮，加醋一拌，酸冽利口，可解腥腻。这鱼皮厚实，吃起来有嚼劲。同僚说，鲨鱼、鲛鱼这一类，皮质才够格做这道菜。大鱼捕上来，鱼皮比鱼肉还金贵。

当时他忍不住感慨：鲍鱼撑场面，鱼皮也不凡。他笑着，放下筷子：“我吃过不少鱼，倒没专门吃过鱼皮。登州人既会吃，也会做。”

千百年来，苏轼留下了对登州鲑菜的赞美：鲍鱼，砣矶岛主产，日韩中转站；梭子蟹、河豚、江瑶柱，登州更优；生蚝，北海不输南海，还有鱼皮等种种，亦不足数。以及头牌嘉鲷鱼（加吉鱼）：“啖之肥美，其头骨及目多肪腴，有佳味”。（《登州府志》）

从此，登州鲑菜的知名度大增。清代栖霞学者郝懿行《记海错》，专门辨识山东沿海的鱼类生物，共记四十八种。光绪《登州府志》，也列鳞介属鱼类，共计八十六种。

如今，烟台成了“蓝色粮仓”，上溯千年，苏轼无疑是写鱼珍、品海味最早也是最好的名人。从他所赞登州鲑菜中，就能找到历史之根，找到文化传播的基因。

