烟台故事

芝罘岛海域的大鱼

彭守业

烟台博物馆收藏的芝罘岛鲸鱼骨

芝罘岛是中国最大、世界最典型的陆连岛。芝罘岛以北那浩瀚无垠的海域，便是驰名中外的烟威渔场的一部分，是200多种鱼虾东来西往的必经之路。春天，各种鱼虾从东海、黄海越冬场北上，经过这里西入渤海繁殖、索饵。秋天，鱼虾又从渤海游出，经过这里东去，分别游向成山头、黄海中南部和东海越冬场。这里不仅是各种鱼虾的洄游通道、索饵场所，而且是少数鱼虾的“产房”和摇篮，渔业资源相当丰富。

上世纪60年代中期之前，芝罘山后常有大鲸鱼追逐黄花鱼等鱼群，有的鲸鱼嘴里还叼着黄花鱼，有的边游边向上喷出数丈高的水柱，很是壮观，渔民称这种现象为“过龙兵”。由于渔业资源逐步减少，后来，“过龙兵”现象基本消失了，大鲸鱼也不来了，只留下了一些遗骨、传说和记载。

过去，芝罘区大疃村与东口村交界处的婆婆口海边，有一座小龙王庙，渔民登船之前都要去进香烧纸，以祈求龙王保佑“海不扬波”，渔民能平安归来。该龙王庙旁边竖着两根大鲸鱼骨。据岛上老人说，说不清多少年前，有一条已死的大鲸鱼被风吹到了婆婆口，腐烂后，两根大鱼骨被渔民就近搬到了海边的龙王庙旁。后来，这两根鲸鱼骨被烟台博物馆收藏，笔者曾多次见过。

《幸福镇志》记载了这样一件事：新中国成立前，西口村一位渔民在海边用刀砍死了一条大鱼。前几年，笔者主持编修《芝罘区村庄简志》，到西口村采访时，特地了解此事的经过，所幸村里不少老人都知道这件事，还大致能说清来龙去脉。上世纪40年代初，渔民夏宏年在村西海边发现两条500多公斤重的大鱼搁浅，便手持菜刀将其中一条砍死，后在别人的帮助下，将砍死的大鱼拖上了岸。

1932年5月26日，烟台《东海日报》第三版、5月30日《南京日报》第三版分别报道了芝罘岛捕获大鱼的消息。

《东海日报》和《南京日报》报道的内容如下：

芝罘岛渔户夏雨和等8人在该岛西口村捕获巨鱼，当时轰动全埠，各界前往参观的人士络绎不绝，因为鱼体量巨大，都说是怪鱼，有人说是鲛鱼。经调查，该鱼实名鲨鱼，系胎生哺乳动物，在大洋里生活，喜食鱼类，尤其喜欢吃鲅鱼，全身无鳞，长一丈四尺，腰粗五尺多，体重一千五百多斤，深灰色，颚又宽又长，下颚呈尖状，脊翅及鳍尾俱全，腹后有阴户，其上有一个脐孔，该鱼有两个腮，左腮有四页，比右叶少一页，皮厚约有五公分。该鱼现已被北平研究院来烟台的研究员张玺等三人以十元大洋购得，将运往北平研究院陈列。

驻烟台的（国民党）陆军二十一师师长刘珍年（字儒席）对生物学很感兴趣，过去到南京、上海、北平、济南办公时，都抽时间到陈列馆参观。他从报上看到芝罘岛西口村渔民捕获大鱼的消息后，即准备去参观，后听说北平研究院的张博士等人将其购买并解剖，放在芝罘中学（现烟台一中）陈列，于是冒着蒙蒙细雨，带着韩参谋长等部属，到芝罘中学参观。适逢张博士在此，学校庄子毅校长做介绍，并与刘师长畅谈，张博士对大鱼做了详细说明。

芝罘中学为了能让烟台人民看到大鱼，特征得张博士的同意，于5月26日将大鱼放在学校大门前的民众学校教室内陈列一天，任人参观，并附有简单说明，时间自下午一时至五时。

前些日子，烟台工商学院的魏春洋教授发现了这两张1932年的老报纸，马上拍照发给了我。我对此很感兴趣，便着手调查。

西口村夏氏的辈分排序是“应上克生有日元世文宏；毓德广远继寿永昌同显”，所以渔民“夏雨和”的名字应为“夏毓和”，他比上世纪40年代初在海边砍死大鱼的夏宏年小一辈。

1946年出生、曾担任西口村村委副主任的夏德忠先生，对西口村的历史比较熟悉，且记忆力好。当我向他打听夏毓和及大鱼的事时，夏先生说：村里有夏毓和这个人，但我记事时他就不在了。西口村西有一个地方叫“砣子”，砣子西面有一个海湾，听老人说，当年夏毓和就是在这个湾里发现了一条冲滩的大鱼，当时大鱼还活着。夏毓和身强力壮，很有力气，他急忙下海，想凭一己之力将大鱼弄上岸，但力不从心，根本不行，后来他让岸上的人回村招呼近10个大汉，大家一齐动手，推的推，拉的拉，费了九牛二虎之力，才将大鱼弄上岸。后来据说将大鱼的鱼肉剔下来，拿到烟台卖，大概这时被张博士等人发现了。

至于这条大鱼到底是什么鱼，报纸上说是鲨鱼，但夏德忠先生说，村里都传说是鲸鱼。过去芝罘岛海域一带经常有鲸鱼出没，却没听说有这么大的鲨鱼。笔者与魏春洋教授也认为，不能排除是鲸鱼的可能性。夏先生还说，过去的人知识少，认为可能是大鱼犯法了，才被别的鱼撵到海滩困死，现在看《动物世界》，了解到鲸鱼搁浅是因为生病或受到意外刺激等原因才冲滩，与犯没犯法没有关系。

劉師長參觀巨魚

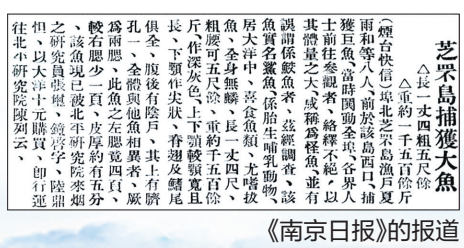
昨午冒雨赴芝罘中學與張博士研究生物學

芝中今日展覽巨魚任人參觀

陸軍第二十一師劉儒席師長士祚傍。當由莊校長介紹與劉。對於生物學之興趣。向來最師長暢談。張博士並對該魚加爲濃厚。往年到京滬平濟各地。曾親細說明。劉師長對各種水辭公時。無不特別規定時間到產亦頗多詢及研討云

又訊芝罘中學爲廣使本埠人各該地所有之陳列館詳細參觀。以爲研究生物學之參考。日士觀看該巨魚起見。特徵得北士觀看寶及芝罘西口漁民捕獲平研究院張博士同意。定於今巨魚後。即擬前往賞觀。後聞日將該巨魚置在該校大門前民已爲北平研究院張博士所解剖乘學校教室中陳列一日。任人。並在芝中陳列。劉師長乃於參觀。時間自下午一時起至五昨午細雨淋漓中。屬同韓參謀時止。並附有簡單說明。想一長李參謀處長馬[illegible]等繼參般注意海產之生物學者。當必到芝中展觀該巨魚。適值劉博爭先恐後也

《东海日报》的报道



芝罘島捕獲大魚

△長一丈四粗五尺餘

△重約一千五百餘斤

（煙台快信）埠北芝罘島西口，捕獲巨魚，當時轟動全埠，各界人士前往參觀者，絡繹不絕，以其體量之大，咸稱爲怪魚，並有誤謂係鯨魚者，茲經調查，該魚實名鯊魚，係胎生哺乳動物，居大洋中，喜食魚類，尤嗜鮁魚，全身無鱗，長一丈四尺，粗腰可五尺餘，重約千五百餘斤，作深灰色，上下顎較顎寬且長，下顎作尖狀，脊翅及鰭尾俱全，腹後有陰戶，其上有臍孔一，全體與他魚相異者，厥爲兩腮，此魚之左腮竟四五分，較右腮少一頁，皮厚約有五分、該魚現已被北平研究院來烟之研究員張玺等，鏡齊字、陸鼎但，以大洋十元購買，即行運往北平研究院陳列云、

《南京日报》的报道

往事如昨

猪皮冻

林其兴

小的时候，每逢春节，许多人家都会备上一道做法简单、好吃，而且容易出料的菜品，那就是猪皮冻。

那时候，相对于猪肉、鸡肉等，猪皮的价格稍便宜些。买上五六斤，洗净，切成小段，放入水中，加姜片、葱段、八角、料酒等大煮特煮，等猪皮松软将化未化之时，撇去浮油，再加入酱油、盐等稍一调和，便成了一盆猪皮汤。一般晚上熬制，两三个小时完成，放厨房一宿凉透，第二天早晨起来，一盆弹力十足、亮晶晶、半透明的猪皮冻就做好了。它怕热不怕冷，母亲会把整盆端进厢房里，在盆上盖一个细高粱秆编成的圆箅子，再压上半块砖头，防止老鼠偷吃，也防止盖厚的东西导致温度高了变质。

猪皮冻其实就是一盆猪皮汤，因富含胶原蛋白而易凝固。来客人的时候，切小块成一盘，再放一个调料碗，用蒜末、小米椒、香油、米醋、酱油、葱花等调制，夹一块猪皮冻略略一蘸，放嘴里一嚼，香香的、辣辣的，有点嚼头，含之即化，还溜鲜溜鲜的……真是回味无穷。

那个时代，家家户户平时很难吃上肉食，即便是春节，肉也是零星的点缀，来一盘猪皮冻，那真是打“牙祭”。关键是这猪皮冻“出货”，一熬就是一盆。来客时切一盘即可，一盆猪皮冻能对付一个正月。

条件再好一些的人家，打冻时会再切些鸡肉、排骨等放进去一起煮，或者把猪蹄切碎，单独打猪蹄冻，那可是实实的“高货”了，嚼一口，有骨头有肉，想想都口水直流……

吃猪皮冻一直是我童年很美好的回忆。印象中自家人是舍不得单独吃的，客人来了，才端一盘上桌，大家往往要故意剩下小半盘。那时家里条件都困难，凡是招待客人的饭菜都不能吃“光盘”，多少会留一些，等客人吃完撤下桌来，主人家妇女孩子才能跟着沾些光。

有时候馋了，我就会偷偷地做一回“老鼠”。趁母亲不注意的时候，蹑手蹑脚地溜进厢屋，掀开箅子盖，用刀剜一小块，往往是带一层冰花的，放进嘴里，撒腿就跑，然后用半天时间去咂摸这一口“偷来”的味道，凉丝丝的，香鲜至极！

平日里我们哪能吃上荤腥，能有一块粗面馒头，再抹上一小块炼好的猪大油，加点盐和小葱花夹在里面，就喷香喷香的了；若能夹上几块猪皮冻，那可真是人间美味了。后来我才明白，每次我偷吃猪皮冻，母亲其实是有察觉的，她只是装糊涂、不挑开而已。母亲过日子精明，善于打理，那时生活物资又那么匮乏，我今日偷一口、明日偷一口，她怎能不知晓？只是我自以为瞒天过海，好多年后才想明白。

慢慢地，日子越来越好，春节打冻的花样越来越丰富，而我仍怀念儿时的猪皮冻，那色、那味、那客人在桌上吃而我在桌下盼的心情，还有那一次次偷吃的提心吊胆与一小块就满足口腹后的无限自得……

成家立业后，我也学着自己打猪皮冻。第一次是2006年冬天，5岁的女儿不知在哪看到别人吃它，就回来央求大人做猪皮冻。说做就做，先从大集上买回几斤猪皮，洗净，然后按记忆中的方法开始走流程。先把猪皮生切成小块，很费力，一边切一边磨刀。后来才慢慢摸索出要先把猪皮煮到六七分熟，然后再切小块就容易得多。

冬天的晚上，外面飘着鹅毛大雪，楼房里生着煤炉，将洗净的猪皮切好，加佐料，放在火炉上煮，撇油，调味……煤火硬，较短的时间就能把猪皮煮烂。猪皮冻煮了一盆，屋里的温度也升上来了，土炕烧得火烧火燎的。女儿跟在我身后，眼巴巴地看我做，时不时尝上一口汤，满屋里氤氲着无限的温暖，一下子又把时光拉回到了我的童年……那时，父亲和母亲也在厨房忙活着，烧柴草，用大锅煮猪皮，我钻在被窝里，一边闻着从门帘缝传过来的阵阵香气，一边想象着明日或许就可以吃到了。不知不觉，口水润湿了一大片枕巾……

女儿小时候，日子仍不是十分宽绰，但比我童年时强多了。猪皮冻做好了，成了我们一家三口的“零食”，不用再“偷吃”了。时不时切上一盘，做些蘸料，一边看电视一边说笑着就吃光了。

现在又过了近二十年，不用等逢年过节，市场上食品的种类也是琳琅满目，猪皮冻再也不是让小孩子眼中冒火的“牙祭”和“明星”了。今日，已长大的女儿又问我能不能再打一盆猪皮冻，我马上忙活起来。在我心中，猪皮冻不仅仅是一种吃食，还是曾经的美好，重温时，像见一位老友，想起来就觉得暖暖的，润在五脏六腑里，化了……

投稿邮箱：ytwbytj@126.com