

风物咏

漫话莱州四海味

张发山

莱州湾位于渤海南部，西起黄河口，东至龙口的屺姆角，面积约 6060 平方公里。由于潍河、胶莱河、白浪河、弥河，特别是黄河的注入，携带了大量的有机物质，给海洋生物提供了优越的生存条件，

加吉鱼的前尘往事

加吉鱼，又名加级鱼、嘉鳞等，学名真鲷。体高侧扁，头大口小，长 50 厘米左右，有红鳞和黑鳞之分，其中红鳞加吉尤为名贵。此鱼喜栖于近海底层沙砾水域，以摄取鲍鱼、海蛎、扇贝等甲壳动物为主食，亦食虾、蟹、乌贼以及沙丁等小鱼，故而肉质细膩，嫩如豆腐，头部鲜美异常，是海产鱼类中的上品。

关于加吉鱼的名字，相传源自秦皇和汉武。打开《史记》和《汉书》，里面分别记载有两位帝王巡幸东莱郡，即如今的莱州，因此，故事编排得也就有鼻子有眼，时间、地点、人物，三要素俱全，让你深信不疑。

其一，说是秦始皇横扫六合、一统九州后，在三山岛祭毕阴主，出海巡游时，一条红色大鱼蹦上船头。秦始皇遂问此为何鱼，丞相李斯叩道：“启陛下，此为加吉鱼。”众人不解，李斯又道：“海晏河清，此为一吉；鱼跃龙舟，此二吉也。吉上加吉，岂不是加吉乎？”秦始皇哈哈大笑。

其二，汉武帝刘彻登基，曾于汉元封二年（公元前 109 年）初秋，在东莱万里沙祠前祭天，之后泛舟观海，忽有大鱼跃船现身。汉武帝亦问鱼名？太中大夫东方朔应声喊道：“今天七月十四，是皇上诞辰，此为一吉；龙王赐鱼庆贺，又为一吉。两吉相加，即为加吉鱼！”汉武帝拍手叫好，加吉鱼由此而名。

传承孝德说鲅鱼

鲅鱼，学名马鲛，鲭科马鲛属的一种。个头硕大，形似纺锤，修长而优美。通身银灰，唯背部暗黑，上面点缀着蓝色的斑点。其性凶悍，喜集群，行动敏捷，每年 6 至 10 月中旬常游弋于岸边浅水处追食，以其流线的形体及游速，似猎豹般追杀猎物，常有小鱼慌不择路而冲上岸礁，于是，便出现了鲅鱼飞身捕食的壮观场景。

在莱州坊间，以鲅鱼待客是很有面子的事，尤其是吃鲅鱼水饺，总让人艳羡多曰。更重要的是，鲅鱼还是传承孝德文化的使者，在虎头崖沿海地区，就流传着这样一个脍炙人口的故事：

那时候，虎头崖港尚未开埠，有一位老人收养了一个父母双亡的孩子，名叫小吴。后来，老人又将女儿许配给他。有年春天，老人突然病倒，垂危之时想吃鲜鱼，可天公不作美，连续多日风浪滔天。尽管如此，小吴还是冒险出海了。女儿白天黑夜守在父亲床头，眼见病人大限将至，只有不停地安抚：“爹啊爹，你先别咽气，小吴一会儿就回来了。”老人听后含笑点了点头：“罢了，罢了，难为他了……”话没说完就咽了气。就

莱州湾一度成为闻名遐迩的“鱼仓”。俗话说，靠山吃山，靠海吃海。久而久之，莱州的老渔民总结了一套美食经，我们叫它顺口溜，如“加吉头，鲅鱼尾，河鳓身子鲫鱼嘴”等。

御厨按当地的烹调方法，先将加吉鱼去鳞、鳃和内脏，洗净，控干，在鱼身两侧打上方格花刀，然后过油，加上葱、姜丝、肉片和红椒等佐料，洒上酱油和黄酒，添适量热水烧开，转中火慢炖，汤汁收过半时，用盐和白糖调味。不大一会儿，红烧加吉鱼出锅了。登时，香溢满船，刺激着随从们的味蕾，让人馋涎欲滴。汉武帝似乎也等不及了，举箸搛肉放嘴里，只觉得腴滑肥润，满口生香。鱼肉吃完，御厨又将鱼头、骨、尾回锅。因加吉鱼头富含胶质和脂肪，故能煨出乳白色鱼汤，入口油而不腻，汉武帝喝后红光满面，回味无穷，赞道：“此乃人间真美味也！”

加吉鱼除了红烧，亦可酱烧和清蒸。酱烧时，将鱼清洗干净，在其表面抹适量盐和面酱，腌制半小时，入锅煎，然后倒入没过鱼身的开水，大火烧开，转小火炖即成。清蒸时，用滚开水把加吉鱼一烫，捞出放在盘内，加精盐、料酒、花椒、冬菇、冬笋、姜、葱等，上屉蒸熟即可。

上世纪五六十年代，虎头崖沿海地区时兴地崖网，俗称大拉网，春秋两季每每能把加吉鱼拉上来。但此鱼属高档经济鱼类，需上缴到水产站，一般人是买不起也买不到的。改革开放以后，黎民百姓方在村人婚庆喜宴上，领略了压轴菜加吉鱼的风采，满足了口腹之欲，品尝了不同凡响的味道。

在此时，小吴提着一条大鱼跑回来，可岳父已经去世，尝不到他的一番孝心了。夫妻俩悲痛欲绝，只好把鱼做熟，供在了老人的灵前。打那年起，小吴夫妻每年都要在老人坟前供上初春捕来的大鱼，并按老人死前念叨的“罢了，罢了”，为这鱼起名为“罢了鱼”。久而久之，“罢了鱼”被叫为“鲅鱼”。

此事传开后，人们得到启示，那就是，老人想吃的东西，一定尽早满足其要求，免得徒生遗憾。就这样，春天孝敬岳父岳母的光荣载体，就落在了鲅鱼的身上。正因如此，“谷雨到，鲅鱼跳，丈人丈母咧嘴笑”的民谣也就应运而生。再后来，按照地域风俗，莱州城南吃鲅鱼、城北吃针良（鱼）便成为一种时尚，体现了中华民族尊老爱老的传统美德。

鲅鱼肉多刺少，富含高蛋白，味道鲜美，而且肉质坚实，尾部尤为肥腴，远胜全鱼。坊间的做法是用面酱爆锅炖焖，亦可熏可烤，可香酥或红烧，常食之，对治疗贫血、早衰、营养不良和神经衰弱等症都有一定辅助疗效。所以，在坊间“加吉头，鲅鱼尾”的渔谣中，鲅鱼荣居第二把交椅，当仁不让。

劳苦功高的河鳓鱼

河鳓鱼，又名勒鱼、鲙鱼、鮀鱼、白鱈鱼、鲞鱼等。之所以叫勒鱼，李时珍《本草纲目》中称“鱼腹有硬刺勒人故名”，是说鳓鱼腹部有锯齿状棱鳞，如刀刃一般易勒人手。清人郝懿行《记海错》行义疏载：“今登莱人呼鮀鮀鱼为河洛鱼……鮀鮀、鳓鱼，实一类，出于江海为异耳。”鳓鱼在中国渔业史上是最早的捕捞对象之一，已有五千多年的历史。在山东省胶县三里河新石器时代的遗址中，多次在墓葬中发现鳓鱼骨头，在废坑中还有成堆的鳓鱼鳞。鳓鱼洄游季节性较强，有谚语“小小鳓鱼无肚肠，一夜游过七洋”，足见其游泳之速。上世纪 70 年代初，笔者随渔船到羊口东烂泥海域放流，起网时，上面挂着不少残缺不全的河鳓鱼。老渔民介绍，春末夏初是它们的产卵期，河鳓鱼每游至此，必将刀刃一般的腹部竖插泥底，专心致志产子。此间，横行介士（螃蟹）看准了门道，蜂拥而来，各自寻找对象大快朵颐，直将河鳓背部钳食得稀糊焦烂，再换下个目标；而饱受蹂躏的河鳓，始终稳如泰山，岿然不动，直到产子任务完成，方才起来觅食。

河鳓鱼味鲜肉细，营养价值极高，其鳞厚实，状如指甲。大凡鱼类，烹饪前都需除鳞，惟此鱼鳞可食，油煎后入口清脆鲜香，是不可多得的美味佳肴。只是该鱼“气性大”，出水即死，随后鳞片开始脱落，故倍加珍惜。

莱州沿海渔民称河鳓为鲞

鱼，据说这个“鲞”字是战国时期吴王阖闾发明的。陆光微《吴地记》云：“阖闾思海鱼而难于生致，治生鱼盐渍而日干之，故名为鲞。”

相传 2500 年前，外夷兵犯吴境，吴王阖闾带兵出征追敌至东海，双方僵持近月而不得胜。此时忽起风暴，相峙两军均受断粮之苦。面对此景，吴王焚香祈天，瞬间东风大起，海上粼粼银波滚滚而来。士兵就近将其捞起，却是银色鲜鱼即河鳓鱼，于是三军饥劳顿解；夷兵片鳞无获，因而大败。吴军得胜回朝，群臣贺之。阖闾曰：“此役劳苦功高者，河鳓也！”遂述败夷奇遇。回想海鱼之味美，即问手下：“所余之鱼何在？”属下回禀：“余者曝干载归。”吴王再尝，方知干鱼之美犹胜鲜鱼。于是随手写了个“美”，下加一“鱼”字，读想念的“想”。后写为“鲞”，泛指曝晒之干鱼。

渔民腌制加工时，先将新鲜河鳓洗净沥干，然后撒上干盐，盐粒晶莹可见，有“一斤河鳓三两盐”之说。这样腌渍半月二十日，鲞鱼即可出缸。而真正的老食客，最喜清洗冲淡后略带霉味的鲞鱼，下锅清蒸，肉质酥口，犹如酒之醇、茶之酽，极而成至味。

资料显示，新鲜的河鳓鱼，蛋白质含量高达 21%，无论清蒸、红烧、焖炖，皆不失为鲜醇韵远的珍馐佳肴，尤以口感极佳的河鳓身子，肉质细而嫩、鲜而香，排列渔谣“探花”之属，实至名归。

徒有虚名的鲫鱼嘴

莱州“四海味”，三项基本捋完了，唯余鲫鱼嘴也有必要说道一番。

鲫鱼，别称海刀子、海鲋等。海鲫科，一拃长短，换算成数据也就 160~230 毫米。它是一种小型海水鱼类，以软体动物及水蚤等水生昆虫为食。鲫鱼与其他海洋鱼类有别，卵胎生，即卵在雌鱼腹中孵化产出幼鱼，每胎能产 30~50 尾。春末夏初，落潮后的海边浅水里，总能看到一些细小的鲫鱼崽儿在自由自在地游弋。

行文至此，我忽然想起了“过江之鲫”的成语。其缘由是：东晋时中原沦陷，东晋王朝迁移江南，北方士族趋之若鹜，紧步后尘，大有“千军万马争过独木桥”之势，故有人讽刺“过

江名士多于鲫”。涉及江鲫的生活习性，笔者孤陋寡闻，不了解其是否真能成群结队，但知道海鲫鱼通常是独来独往的，它们具有定居性，不洄游，幼时集群，稍长即分道扬镳；一年四季只在近海生活，繁衍生息，是海洋中的独行客。

鲫鱼是人们餐桌上常见的鱼。该鱼富含蛋白质、不饱和脂肪酸及多种矿物质，对于促进人体健康大有裨益。但让人不敢苟同的是，煎、蒸上桌的鲜鲫鱼，鱼嘴很小，双唇既不发达也不宽厚，只能连同眼部一起入口，除了咂出一点汁液，剩下的便是满嘴骨渣，美食经的“鲫鱼嘴”徒有虚名。不知古人何以将它列入美味渔谣，估计是为了凑数押韵，信手拈来的吧？