

胶东风物

“豪横”的老板鱼

孙瑞

有一种曾上不了台面的鱼，模样扁阔，像倒扣的荷叶，如今却“鲩”身一变“豪横”起来，成为一些高档酒店的当家菜、拿手菜、网红菜。甚至有一些外地游客慕“鲩”而来，专程到烟台点这道鱼，欣然闻其味，尝其鲜，品其美。

这种其貌不扬的鱼，老百姓叫老板鱼，学名鳐鱼（孔鳐），属软骨鱼纲鳐形目鳐科，身体呈扁平盘状，圆形或斜方形，体盘周围长着一圈扇子一样的胸鳍，平时靠胸鳍呈波浪状摆动向前游进。

老板鱼在我国各地俗称不一，头衔很多，南北方不下十几种叫法。

胶东、辽东半岛一带，多称呼其老板鱼、劳子鱼、锅盖鱼、六点子；广东叫鲷鱼、蒲鱼、甫鱼；潮汕地区俗称憨鱼；福建叫鲂仔、黄鲂、土鲂、锅盖鱼、团扇鱼；潮汕一带叫牛屎燕；广西、海南则叫蒲鱼、黄貂鱼、草帽鱼。

老板鱼肉洁白如雪，口感介于鸡肉与鸭肉之间，肉质鲜嫩不柴，无腥味，略带禽类特殊鲜香。

朴素的食材，往往只需简单的烹饪。烟台人吃老板鱼，讲究的是对原味的尊重与火候的拿捏。无论是清蒸、红烧、油泼、炖汤、干炸还是烩菜，都能展现出其肉质鲜美、骨脆皮滑的特点。

过去，老板鱼由于身上黏液多，有一股“氨水”味，在烟台都上不了台面的，宴席看不到它的影子。上个月，我儿子订婚那天，亲家母在一家酒店，专门还点了一条红烧老板鱼，愣是说吃这种鱼“有面子”。

近些年，烟台人从老板鱼身上吃出了从容与淡定。

椒盐老板鱼，就是一道脍炙人口的“豪横”菜。老板鱼去尾、去内脏，洗净后切成适口的块。葱姜丝辣椒、料酒、醋、少许花椒粒与盐腌制片刻，让鱼的鲜甜与香料的辛香充分融合。面粉、鸡蛋挂糊，将鱼块均匀包裹。油锅烧热五六成时再下入鱼块，初炸定型，捞出控油；待油温升高，复炸至金黄酥脆。这一进一出之间，锁住了鱼肉的水分，最后，撒上椒盐，一道外焦里嫩、香辣适中的椒盐老板鱼便大功告成。咬一口，椒盐的咸香、辣椒的微辛、鱼肉的鲜甜，在口中汇聚成一曲美妙的交响乐。

老板鱼炖豆腐，也是脍炙人口的美食。将处理干净的老板鱼切块，那滑腻的鱼皮经过热水烫洗，褪去腥气，只留胶质。铁锅烧热，葱姜蒜爆香，鱼块入锅翻炒至微微卷曲，再放入卤水豆腐。卤水豆腐孔隙多，最能吸味。随着小火慢炖，鱼肉的

鲜美渗入豆腐的肌理，豆腐的豆香又中和了鱼的腥甜，使得豆腐味道堪比鱼肉的鲜美。出锅时，汤汁像牛奶一样浓白，鱼肉酥烂，连那原本坚硬的软骨也炖得咯吱作响，

饮食文化，贵在出新。活蹦乱跳的老板鱼，现点现杀现吃，也是近年来烟台刚刚兴起的一种创新。虽然价格不菲，但食客盈门，络绎不绝。老板鱼的肉质极为特殊，细嫩而不散，富含胶质，经过佐料渗透浸润，鱼肉呈现出一种半透明的玉白色，夹起一块送入口中，首先感受到的是鱼皮的软糯胶感，紧接着是鱼肉的滑嫩，有着入口即化之妙。

对于食客而言，吃鱼最闹心的便是吐刺，不会吃的很容易刺伤喉咙。老板鱼可以放心吃，因为它没有刺。它的骨骼由软骨组成，经过烹饪后变得软韧可口，咀嚼间带着轻微的弹性，不仅无碍食用，反而增添了丰富的口感层次。

胶东人腊月忙年，干炸一些老板鱼用于待客，不但是道硬菜，还贵在随吃随拿。

做法极其简单，把鱼干浸泡两天，直到泡软为止，然后放适量盐，挂上面糊后，油炸至金黄、酥脆为止。出锅后的老板鱼，壳脆肉韧，椒盐轻撒，咔嚓一口，先得咬下“嘎嘣”脆的外壳，酥脆与软糯两不耽误。一道油炸老板鱼干，是孩子们抢着吃的零食，也是游子行囊里最沉甸甸的乡愁。

如果你是美食达人，不嫌麻烦，也可以在热油中加入一些大蒜末爆香，放入炸好的老板鱼块，烹上陈醋，放上一些大白菜、粉条，烩上一锅菜。出锅前放适量韭菜或者香菜提味，也是一道不错经典家常菜。

老板鱼胶原蛋白含量很高，尤其是鱼皮、鱼鳍、软骨部位，胶质非常丰富，很适合冬季打鱼冻。基础版的做法是：将鱼骨、鱼头剁碎，刮净腹腔黑膜、鱼鳃、淤血，鱼保留（胶质丰富），清水反复冲洗血水。将鱼块加料酒、姜片抓匀，腌制10分钟，热锅放少许油，下入鱼骨小火煎至两面微黄，放入姜片、葱段、花椒、干辣椒爆香，沿锅边淋半勺白醋去腥。

大约熬一个小时，汤汁会变得浓稠黏滑，就是胶质析出的效果。加强版的做法，在老板鱼里加猪皮一起熬，猪皮焯水刮净内侧油脂，切小块备用，一起下锅熬制一个小时，出锅后凉透，鱼冻筋道，鲜美的感觉直达味蕾，是一种接地气的美味。

一方水土养育一方人，一方美食成就一方文化。老板鱼虽然没有海参、鲍鱼、大虾、黄鱼名贵，没有带鱼光鲜靓丽，没有鲛鱼的敦厚朴实，它独具一格的个性，却深深烙印在胶东人的乡愁里。

方言撷趣

莱州话中的“善”与“不善”

张发山

拜读王东超先生的《黄县话里的“善”与“不善”》（见2026年9月4日《烟台晚报》），心生共鸣、回味悠长。莱州旧称掖县，黄县即今龙口，两地地缘相连、水土相融，同属胶辽官话区，乡音一脉同源。

文中揭示了一处极具胶东地域特色的方言细节，令人耳目一新。在黄县话里，“善”遵从本义，指代善良、妥帖、靠谱；而口语里的“不善”，却完全不是贬义，恰恰是一句实打实的赞许，专门用来形容人本领出众、事情做得出彩、状态非同一般。有趣的是，这一独特语义，在老掖县方言中同样广为通行，深深扎根在百姓日常言谈里。只因自幼耳濡目染，太过司空见惯，反倒忽略了这两个字眼背后藏着的乡土意趣与民间语言智慧。

跳出胶东乡土语境，在通用普通话与书面文字里，“不善”始终带着疏离与戒备的负面调性。字典释义中，它本义为不良、不善良；世人熟知的“来者不善”，更是直指人心叵测、暗藏机锋，是纯粹的贬义词。也正因这种固定语义，外地朋友初到莱州，常会被这句乡土俗语绕得一头雾水：明明是否定意味的“不善”，从本地人口中道出，却是真诚的夸赞与肯定。

一字之变，语义全然反转，这便是方言独有的灵动气韵。在黄县、掖县一带，“不善”是生活化的高频赞美，场景丰富、鲜活生动。夸赞学子学业精进，便说“这次考得真不善”；感慨饭菜滋味绝佳，便叹“今晚吃得不善”；赞许他人身手利落、技艺过硬，便评“这两下拳脚不善乎”。乡间日常更是随处可见：长辈称赞后生踏实肯干、勤恳靠谱，会说“这小伙干活不善”；农人遇见年成丰稔、庄稼长势喜人，会感慨“今年庄稼长得不善”。同一个词，褒贬全凭语境切换，婉转灵动之间，尽显乡土语言最鲜活、最地道的魅力。

细细品味，一句方言“不善”，藏着胶东百姓最质朴的生活心性，与处世格局。胶东乡民素来内敛敦厚、谦和质朴，做人做事不喜张扬、不尚满言。心中即便万分认可、满心欢喜，也习惯委婉表达、留有余地。通用语境里，人们多以“极好”“绝佳”这类满溢的词汇表达赞许；而胶东人独以“不善”二字含蓄致意、谦而有度，字字都是扎根乡土、深耕烟火的纯粹与通透。

这种一词兼具正反语义的语言现象，在语言学上称作“反训”，也就是人们常说的贬词褒用、正话反说。这类表达自带欲扬先抑的修辞妙趣，以看似负面、贬义的词汇传递极致的肯定与偏爱，不仅让语言表达更生动立体、耐人回味，更淋漓尽致地展现出胶东人直爽豁达、自带风趣的性格特质。

莱州话中的“不善”，是典型的

贬词褒用。人们剥离了“不善”原本“品行不良、心怀恶意”的负面内核，萃取其“超出常态、非同寻常”的语义，让传统贬义词，蜕变为夸赞人能力出众、事物出彩的暖心口语。而区分这一字的褒贬，无需书本考据，只凭当下语境与说话语气便可精准分辨。一方水土养一方言语，寻常汉字落地胶东乡土，便能从贬义底色里，生出温柔真挚的赞叹，这便是方言最迷人的魅力。

这一点，可与通用成语“来者不善，善者不来”形成鲜明对照。标准语境中的“不善”坚守本义，特指来意不诚、暗藏敌意、有备而来，亦指实力强悍、来势汹汹。整句意指：主动登门寻衅、刻意生事之人，大多心怀算计、并非良善；心性平和、心怀善意之人，从不会主动挑起纷争、无端滋扰。一正一反的语义反差，更能凸显胶东方言词义的灵动独特。

事实上，在整个胶辽官话体系中，这类词义反转、正话反说的现象十分普遍。这种乡土表达接地气、有温度，自带生活化的幽默感与极强的表现力。除了“不善”之外，当地口语中还有诸多经典的正话反说案例，藏着独属于胶东的语言浪漫。

长辈疼爱孩童，常说“俺可稀罕死这个小孩了。”“稀罕”字面本意稀少罕见，在莱州方言里却化作极致的喜欢与疼爱；亲友牵挂相聚，一句“你这个小坏蛋，可把我想坏了。”让贬义的“坏蛋”，成为对人灵动可爱、俏皮讨喜的亲昵夸赞。恋人之间“你这个小冤家，总算回来了。”“冤家”褪去仇人本义，盛满思念与宠溺。夸赞女孩聪慧机敏、点子颇多，一句“你这鬼丫头，心眼多得很”，让自带狡诈贬义的“鬼”，成为灵动聪慧的绝佳赞誉。更有日常口语“没治了”，本义是事态无解、病人膏肓，人们却用来盛赞极致美好，吃到极致鲜美的海鲜，便会由衷地一拍大腿：“这味道简直没治了！”将“无可救药”，化作“无可替代、好到极致”，正话反说的妙趣尽显无遗。

再读王东超先生的文字，其核心精髓恰在于此：表层是字词褒贬反转的文字巧思，深层是深植乡土、融进血脉的浓浓乡情。方言的灵动变通，从来不是空洞的文字游戏，而是一方水土人情的真实写照，是地域民风、人文风骨经年沉淀的语言底色。品读方言随笔，最可贵的是留住乡音的烟火本真，最忌讳书斋式的刻意雕琢与空洞考据。所幸作者笔下的“不善”，并未囿于纸面理论，而是采撷于田间地头、市井街巷、百姓日常，源自最鲜活的民间言谈，质朴真切、无匠气、不刻意，完整留住了胶东方言的原汁原味。这，是乡音最动人、最温暖的力量。