

胶东风物

大鱼谱

李心亮

中国的古人,造字有讲究,羊的下面加个大字,读作美。那鱼的下面加个大字,应该念作什么?好像是也念“鱼”,是“鱼”的异体字。我倒觉得,这个字也应该读作“美”字。如果鱼类要举行一个选美比赛,猜猜谁会夺魁?

崆峒岛海域出产的大红鳞加吉鱼真漂亮,如果鱼类要举行一个选美比赛,它肯定是魁首。大红鳞加吉鱼多漂亮呢?就好比是花中的牡丹、鸟中的凤凰,用雍容华贵、仪态万方来形容,毫不为过。

红鳞加吉鱼头型较圆,眼睛大,嘴方正。身子饱满丰腴。鳞片紧致、圆润、华丽——腹部鳞片为浅珍珠红色,靠上渐为水红色,脊背处的大硬鳞是银桃红色。日光一照,满身鳞片橙蓝紫绿,灼灼生辉,如景德镇的琉璃窑变,瑞彩千端,但一点都不叫人觉得妖艳,而是显得那么喜庆、祥和。北宋大将军狄青是历史上有名的大帅哥,他的儿子狄咏文武双全,仪表堂堂,比其父还胜三分,被宋哲宗呼为“人样子”。狄咏后来娶了清河郡主为妻,做了郡马。这红鳞加吉鱼就是鱼类中的“鱼样子”。渤海湾大鱼之美者,无过于它。

大鲛鰩则是鱼类中丑的代表,你看了它一眼,一定会和我一样,从心底叫一声:丑到它姥姥家了。硕大无比、坑坑洼洼的鱼头,占了整个身体的三分之二,一张巨口,足有身长的一半,两只退化的几乎是两个小黑窟窿的眼睛,灰黑紫褐的鱼皮,上面布满了肮脏的条纹斑点,浑身软塌塌、滑溜溜、凉飕飕,用手一摸,叫人直起鸡皮疙瘩,用海边人话讲,真是“姥娘不亲舅舅不爱”。

第一次认识鲛鰩鱼,是我六七岁的时候。暮春时节,我们村放大

牙鲆鱼、大辫子鱼的渔船靠岸了,我经常和小伙伴们到海边玩。每艘渔船进港,我们都会凑去看个稀奇。村里有位特别幽默的老渔民,和我父亲是同辈人,我管他叫葆大爷。我们趴在船帮子上往船舱里张望,叽叽喳喳,指指点点,葆大爷故作严肃,逗我们这些小男孩。“快闪开,快闪开,今天打上来一条怪鱼,别让怪鱼把你们的小鸡咬下来。”葆大爷穿着高腰大水靴子,油衣油裤,手里执着鱼钩子,站在船舱里,很是威风。“什么怪鱼?什么怪鱼?”这更激起了我们的好奇心,拽着船帮子更不松手了。“这条鱼啊,名字叫‘吓一跳’,你们看来。”葆大爷用鱼钩子叉起那条脑袋状如大笆斗、张着血盆大口、几排锋利牙齿犬牙交错的大怪鱼,举到我们面前,把我们这帮小孩,“嗷”的一声,全吓跑了。

这条“吓一跳”给我留下了深刻印象,我回家向父亲学舌,从父亲的口中,知道了这鱼不叫“吓一跳”,它叫鲛鰩。父亲说,这个鱼会发出像老年人咳嗽的声音,“咳咳,咳咳”,所以,它又叫老头鱼。别看鲛鰩鱼长得奇丑无比,但其捕食手段却是十分高明。鲛鰩鱼的两只眼睛之间,进化出一根可自由收缩的肉棍,肉棍的顶端略微膨大,且能够发光。在海下不见天日的阴暗角落,它就静静地趴在水底,撑起自己发光的“钓鱼竿”,只要是被诱感到附近的鱼虾,都被它的血盆大口毫

不留情地吸入腹中。鲛鰩鱼很贪吃,一条七八斤重的鲛鰩鱼,能吃进去和身体等同重量的食物。

我就亲眼见过一桩趣事。2017年暮春,我在马格庄夜市,看到有摊主卖鲛鰩鱼。一个老大爷相中了,就叫摊主称一下。摊主上秤一过,十六斤。老大爷不信,围着鱼转了两圈,嘴里自言自语:“能有这么沉?”蹲下身子,用手指戳了戳鲛鰩鱼肚子,硬邦邦,鼓囊囊,老大爷心里有数了。鲛鰩鱼五块钱一斤,这条鱼八十元钱成交了。老大爷付款买下了鱼,麻烦摊主给他处理一下,摊主用剪刀豁开鲛鰩鱼肚子,一个巨型的鱼肚跌落了出来。剖开鱼肚子,好家伙,这一扒拉,四五十只虾爬子,八九个大对虾,七八条各色杂鱼,还有十几个大巴蛸,全是值钱的高档货。鲛鰩鱼肚子的这些海鲜,划拉划拉,卖个四五百块钱很轻松,光是那八九个大对虾,就值不少钱。我们围着的看一圈人都惊呆了。这老大爷,这不是捡着宝了吗?有懂行的说:“这条鲛鰩鱼不是拖网拖上来的,是坛子网灌的,它进了坛子网后,没有毙命,正好坛子网里灌满了各种海货,让它在临死之前大快朵颐,狠狠地饱餐了一顿,最后,被买鱼的老大爷捡了个大便宜。并且,这鲛鰩鱼是刚从海里打上来的,不会超过三四个小时,非是如此,解析不通它肚子里的虾爬子还有不少是活的呢!”

上世纪六七十年代,在咱烟台海滩、码头、渔船上,那可是司空见惯,但野生的十六斤一条的大红鳞加吉鱼,问遍整个胶东沿海,也是绝无仅有的特例。1985年,我小舅舅在蓬莱阁外倒坛子网,竟然捕获了一条十六斤的大红鳞加吉鱼。我们村好多人都去跑看稀奇,谁都没有见过这么大的红鳞加吉鱼。这条鱼当时放在一个一米长的白色塑料筐里,饶是如此,硕大的加吉鱼头和鱼尾还是耷拉在塑料筐子外面。我们村一位姓曲的老人上知天文,下通地理,他神秘地说:“这条加吉鱼是鱼王,已经有三十多岁了。鱼王每过十年,额头就会长出一颗菱形的星星,这条大鱼的额头,已经有三颗星星了,再过个二十多年,长满了五颗星星,它就会变成一条小龙。这五颗星星,对应的是天上的金木水火土五大行星。”老人家用早烟袋锅子点着鱼王的额头,一一指给我们看。第一颗发白光的,是金星;第二颗发绿光的,是木星;第三颗发蓝光的,是水星。听得看得我们目瞪口呆。

河豚,咱老烟台人呼之为挺巴鱼。挺巴鱼分多种,也有个头超大的大家伙。最大的一种叫面挺巴,其腹部白色,往上渐渐变青发黑,到了脊梁杆就是纯黑的了。由于腹部触手柔软光滑,色白微黄,似揉好的面团一般,所以得名面挺巴。它是胶东地区挺巴鱼中最大的,能长到体长接近一米,重达二十斤。1971年春天,我大舅领船在烟台海口外放挺巴鱼,一潮放了好几千斤。留出了一条最大的,送给俺村在烟台工作的一位老乡尝尝鲜。这条面挺巴清除头尾五脏,漂干净血水,剔除鱼刺后,出了近十斤净肉,莹白娇嫩。老乡的媳妇手巧,用咱们烟台“烟滑肉”的方法,熘了一大锅鱼片,招待诸位乡亲。先把鱼肉切成大大的薄薄的鱼片,越薄越好,鱼片两面沾上一层干淀粉,烧开一大锅滚水,推进去鱼片,一滚即熟。撒上香菜末,滴上香油,醋,胡椒面。用小盆盛着吃,鲜,脆,嫩,香,酸,辣,其滋味无可比拟。

一条大鲷目鱼五六斤,一条大辫子鱼七八斤,一条大牙鲆鱼十一二斤,一条大鲛鱼二十五六斤,在



三

加吉鱼、鲛鰩鱼、黄姑鱼、挺巴鱼、蟹鱼,这些我们当代人眼中的大鱼,和大鲨鱼一比起来,简直是小虾米。

从三百多年前我们村立村开始,渔民们历来有下筐子线的传统。筐子线是盛夏到中秋之间干的主要营生,钓一些形体较大,经济价值较高的鱼类,如黄花鱼、黄姑鱼、鲳鱼(蓬莱叫抹头鲳)、白姑鱼(蓬莱叫白女儿)、加吉鱼、鲈鱼等等。渔场就在蓬莱阁和庙岛之间的水道上。那里有一条南北走向的大海沟,是各种鱼儿夏天产卵繁殖的天堂。

我大舅那时候刚二十出头,同俺村三个小伙一起驾驶一条小木船,在蓬莱阁外下筐子线。有一桩奇事,一连发生了四五天。一筐子线中,总有好端端的几十条线,连鱼线带鱼钩鱼饵都不见了踪影。他们一分析,肯定是上钩的鱼被更大的鱼连锅端了。联想到附近水面经常浮起的青灰色、灰白色背鳍,他们猜测,肯定是碰上贪吃的鲨鱼了。

三个二十多岁的年轻人,力气大,胆子也大,血气方刚,合计一下,决定钓鲨鱼。鲨鱼经济价值很高,鱼鳍干制后是名贵的鱼翅,鲨鱼骨也是高档宴席上的珍品,鲨鱼皮是做刀剑鞘的首选之材,唯有鲨鱼肉,肉质发骚,有一股子氨水味,卖不上好价钱。最难弄得是青灰皮色、有黑白青色斑点花纹的大公鲨鱼,它劲头太大了,一不小心都能把船撞漏了。蓬莱渔民给大公鲨鱼起个名字叫“梢公豹”,其实豹是驳(在中国古音里念豹bao)的转音。在中国古代,把毛皮为青色、有黑白青斑点的马称为驳花马,比如《隋唐演义》中尚司徒骑的就是一匹名为“呼雷豹”的驳花马。这个驳的皮色用在大公鲨鱼身上,是再贴切不过的。

三个人说干就干,找人打制了精钢的大吊钩,绣上粗钢丝。打制几把钢叉,准备好结实的大木棒,就开始去钓鲨鱼。鲨鱼很贪吃,钓上来比较容易,但拿到船上却非常难。必须在水里耗到它劲头完全消失,才能三人合力把鲨鱼起出水面。露出水面的鲨鱼,鱼尾一摆,小木船就乱摇晃。首先,要把钢丝紧到船樁子上;然后,两个小伙一左一右,手持钢叉,紧紧叉住鲨鱼的腮孔,使鲨鱼的头不能动,另一个小伙抡起大木棒,照着鲨鱼的脑袋狠打。鲨鱼张着大嘴,露出一口白森森的尖牙齿,碧绿发蓝的眼睛恶狠狠地瞪着,真叫人不寒而栗。最后,三人合力把死鲨鱼抬上小木船,一条鲨鱼四五百斤。一天捕一条就抵得上钓筐子线五六天的收入。但是为了捕上这条鲨鱼,三个棒小伙子都几乎累虚脱了。这是一个甲子之前,经常发生在烟台海域人与鲨鱼之间的恶战。形体、战斗力大于人几倍、十几倍的大鲨鱼,最终败在了不惧困难不服输的闯关人手上。我们的前辈们,都曾经豪迈地在海边呼喊道:打驳(音豹)去!我想,这种基因也会深深地融入他们后世子孙的血液中。