



鲳鱼

□何良京

鲳鱼系鲈形目鲳科,属咸水鱼类。阿拉宁波这里捕捞食用的主要是银鲳、灰鲳和中国鲳。鲳鱼特点一般都是口小、微倾斜。阿拉宁波形容女人五官长得好看,有一种“鲳鱼嘴巴、馄饨耳朵”的说法,其中鲳鱼一句意思就是嘴小。鲳鱼的头体呈卵圆形,鱼身侧扁,长约是高两倍左右。鲳鱼的鳞片已退化至十分细小。不同鲳鱼除了形体、鱼鳍颜色有所不同外,个头大小也有明显区别,如银鲳一般0.7—0.8斤/条,最大1.2斤/条,而灰鲳可以到3—4斤/条。

我们知道,一般鱼类肚里都长有一个鱼鳔。鲳鱼则是另类,属无鳔类,即它没有鱼鳔,它在水中的上下运动完全靠肌肉、鱼鳍等运动来进行。

鲳鱼属名贵食用海鲜,它不仅肉质细嫩、味道鲜美,还富含蛋白质、不饱和脂肪酸以及微量元素等多种营养成分。对食客而言,鲳鱼最大的一个优点就是肌肉之间没有鱼刺,特别适宜儿童老人食用。为此,鲳鱼在民间还有一个“雅称”,狗瞌睡鱼。名字虽不咋的,却是一种褒奖。因为鲳鱼肉多刺少,人们食用鲳鱼时很少会吐出骨头,以至趴在一旁等待捡食的狗儿困得都打起了瞌睡。

经历过多年海上捕鱼生涯的陈员祥(宁波市海洋与渔业局副局长),日前在和笔者聊天时,讲了许多不为常人知道的鲳鱼属性。陈员祥说,鲳鱼系中纬度鱼种,游速相对较慢。在我们这里,象山是鲳鱼的主产海域。其中,大目洋和猫头洋等地淡咸交汇处,盐度相对较低的地区都是鲳鱼理想的产卵场和索饵区。鲳鱼的越冬场位于东海外部海域。每年4—5月份外海越冬的鲳鱼会向近海作产卵洄游。当然,上述说的是鲳鱼比较集中的生存区域,严格地说,中国沿海都有鲳鱼分布。

陈员祥说,活鲳鱼的尾鳍有两条很漂亮的丝绸一般的飘线,遗憾的是一旦触网,这飘线就立马脱落,所以一般人都没机会看到,甚至都不知道。

陈员祥说,我们说鲳鱼名贵,除了它的美味及观赏等价值外,还有一个最根本的原因在于它的数量少。相对于其他鱼类,鲳鱼在海洋中堪称稀有动物。鲳鱼有渔汛,一般都在产卵期,但很少有鲳鱼群,所以在渔民口中,没有出海专门去捕捞鲳鱼的说法。鲳鱼的渔获有点类似于“杂鱼”,一网拖上来,往往是“鱼龙混杂”。在海洋渔业资源未被破坏前,鲳鱼的渔获量相对于大黄鱼、带鱼等完全不是同一个数量级。前者都

是万吨计,鲳鱼则是千吨计。

陈员祥说,鲳鱼主要以小鱼小虾、硅藻等为食,一般都在水深30—70米左右的潮流缓区里游弋。由于产量不高,难以成为渔民们重点“关注”的对象,所以鲳鱼的捕捞方法基本还停留在“守株待兔”式的流网形式。

所谓流网其实就是一张方格平板网,网长约40米到50米,宽约4米到5米,网的下部吊上一排坠子,网的上部系着一排浮子。渔船老大凭经验,会根据当时当地的潮流、气温等综合情况研判,把流网悬挂在水下30米到40米深处。渔网由极细(10丝到20丝左右)的网线编织,网眼约10厘米左右见方。陈员祥笑称老渔民那里有一句口头禅:“好进勿进,好退勿退。”前一句说的是鳓鱼,意思是鳓鱼肚子的边界处尖锐,碰上流网若一直“勇往直前”,就可以冲断网线逃脱,可它却是一碰上网线就立即掉头,结果被另设的网具捕获,是谓“好进勿进”。后一句说的就是鲳鱼,鲳鱼一旦触网,就会拼命往前挤,试图从网眼里挤过去,可鲳鱼身体较圆润,有力使不上劲,最后被网线缠住,只能乖乖束手就擒,也即“好退勿退”。其实这也不是鱼儿笨,是人类聪明。可以设想,如果鳓鱼进了,鲳鱼退了,相信渔民们同样会发明其他办法来捕获它们。

在聊到鲳鱼的人工养殖问题时,宁波渔文化促进会副会长何其茂先生说,由于鲳鱼消化系统与其他鱼类不同,它的食道下面有个侧囊,食物先进入侧囊,后再进入胃里,也就是说鲳鱼有两个“胃”。所以鲳鱼的摄食习性不同于其他鱼类,它需不间断地摄食,给饲料的投喂带来困难,最终导致人工养殖难度大。目前宁波大学海洋学院徐善良教授团队已成功突破银鲳全人工育苗、养殖技术环节,但要像大黄鱼一样实现产业化尚有一段路要走。

关于鲳鱼的繁殖,居然还有故事。由于鲳鱼和其它鱼种有些不同,有人竟因此把鲳和鲚的谐音作了丰富的联想。

明代大医学家、“医圣”李时珍,听信了一个民间谣传,让鲳鱼无端躺枪,从此背上了一个“娼”的恶名。

《本草纲目》载:“昌,美也,以味名。或云:鱼游于水,群鱼随之,食其涎沫,有类于娼,故名。”

李时珍所以在其医书中提到鲳鱼,可能是鉴于鲳鱼具有一定的药用价值。如唐时四明(今宁波)人陈藏器所撰的《本草拾遗》



就提到,鲳鱼肉具有益气力、健胃等功效。现代医学研究也表明,鲳鱼性平、味甘,具有益气养血、柔筋利骨、养胃、充精的功效。对消化不良、脾虚泄泻、贫血、筋骨酸痛、四肢麻木、体虚精弱、头晕眼花、筋骨疼痛、足软无力、心悸失眠等症状均有一定的疗效。

然而令人不解的是,李时珍对鲳鱼没几句话的描述中,竟把道听途说的“或云”写入了他赫赫有名的大作上了,真不知“医圣”当时是怎样想的。在《本草纲目》的“鳞部”鲳鱼条目下,李时珍不厌其烦地记述了这则关于鲳鱼的传说,大意是“有人说,游在海中的鲳鱼,成群的鱼在后面追,吞食它吐出的唾沫儿,这种鱼就像娼妓一样”。

还不止如此,也许受《本草纲目》影响,清人聂璜在他的《海错图》中也提到“鱼以鲳名,以其性善淫,好与群鱼为牡,故味美,有似娼,制字从昌”。看来给鲳鱼起名字时,确实和“娼”字有关。

其实,“鲳鱼吐唾沫儿”是排卵。由于它们的子晶莹剔透,产出体外后像珍珠一样一串串的,引来了一些不知底细的鱼类跟踪与吞食。鲳鱼是体外受精,雌鲳鱼排卵是等待雄鲳鱼的精子与之结合,繁衍后代。在自然界中,异种鱼类的精卵是不会结合的,更不会杂交。由于鲳鱼排出的卵被不同种鱼儿吞食,所以有点杂交的样子,也由此让鲳鱼成了“娼鱼”而声名狼藉。

名声搞得不好听不说,“娼鱼”这一说辞,还让本称得上珍品海鲜的鲳鱼在餐桌上的“江湖地位”受到严重打击。据说,在我国有不少地方人们闻鲳皱眉,认定鲳鱼就是“娼鱼”,把它贬之为鱼类中的娼妓。尤其是“鲳鱼”的子(卵),更被视为下流淫秽的物品,惟恐避之不及,说是吃了它,就会染上下流的习气;孕妇吃了它,会生“娼仔”。另外,重大节庆活动、祭祀、宴请尊贵客人等,鲳鱼甚至都没“资格”上桌。当然,上述忌讳,对不信此说的我等来说,未尝不是好事,不然鲳鱼会更显“珍贵”。

至于鲳鱼的烧法,由于食材本身好,新鲜的鲳鱼怎么烧都可以,怎么烧都好吃。以我们这边主打的银鲳为例,一般半斤左右,

稍大些条重七八两的都是整条烧。红烧的通常先两面油煎一下,按各自口味不同,可老可嫩(以前少油年代待客的话,煎老点算是一种客气),然后料酒一烹,再加入姜、酱油、醋、糖,倒一些鸡汁之类(当然清水也可),文火烧七八分钟即可,最后撒一把葱花起锅。清蒸一般有两种做法,一是直接把鲳鱼洗净花刀后,放姜片料酒清蒸,待九成熟时开锅先撒上一大把葱花,然后把事先准备的酱油、盐、胡椒粉等调和好并加热至沸腾的汤汁浇在葱上,稍加盖闷一下即可起锅。好这一口的朋友认为清蒸的鱼肉口感更嫩,肉更漂。当然也有简单的,鱼蒸好后撒盐撒葱花,然后把准备好的滚油直接浇淋在葱花上,让它在“滋滋作响”中香气四溢。还可把新鲜鲳鱼暴腌一下,然后或干煎或清蒸。还有类似大汤黄鱼的做法,改为鲳鱼当主角也没有违和感,合着咸菜笋丝等汤汁烧出来的鲳鱼肉质口感漂而不糊,不仅没有一丝腥味,味道鲜美也绝对不输大黄鱼。此外,稍大一些鲳鱼,斜刀切成片状,然后在自制的包括酱油、盐、黄酒、姜、八角等调料中浸泡一段时间后捞出沥干,做成熏鱼,不仅口感好,味鲜美,可适当延长保存期,还可在宁波传统大菜“三鲜”中充当主角(另两鲜分别是蛋饺、肉丸)。以上几种烧法,不仅可自用,用来待客也绝不损主人脸面。

除了上述这些,笔者有一位舟山籍同事说起了当地的一款特色做法,感觉听着都能闻到香味。这就是在舟山乃至宁波都很有名气的“糟鲳鱼”。据同事介绍,糟鲳鱼做法其实挺简单,即将鲜鲳鱼先切成块腌一下晾干,然后按一层酒糟一层鱼放入坛中,再密封坛口即大功告成。待秋后开坛取食,蒸煮后肉质微红,口感有点韧性,浓郁且醇美的异香中简直能透出鲜味来。鲳鱼骨本来就相对柔软,经在酒糟中埋过一段时间后,鲳鱼骨头更是酥软得犹如无骨了。糟鲳鱼堪称宁波土特产中一绝,称得上是地方名菜,是佐酒下饭之佳肴。