



仙媛腰玉落碧澜 幻作龙宫银曳练

——舟山带鱼历史小考

□记者 沛文 沐沐

如果说要找一种鱼来代表舟山,那么一定是“舟山带鱼”。它是全国首批海鲜类国家地理标志商标,被誉为“世界上最好吃的带鱼”。

那么舟山带鱼为什么这么好吃?和其他地区的带鱼又有什么区别呢?虽然世界各地的海域都能捕捞到带鱼,但很多海域的海水盐分过高,因此捕捞上来的带鱼口感带腥且肉质偏粗,而舟山一带海域处于长江、钱塘江、甬江三江入海口处,海域盐分较低,而且四季分明,气温适宜,所以这里出产的带鱼口感鲜而不腥,还能品得一口甘甜。

带鱼两次洄游必经舟山,且逗留时间最长,品质最佳。我们舟山人常常称地产带鱼为东海小眼睛带鱼,头小而尖,眼睛细而清亮,体型柔曼,摸上去肉感丰实,肥腻,体表遍布细如粉末的银鳞。其中又以两三尺指宽的最美味,肉质细腻,口感鲜嫩。

独特的地理环境造就了天然的馈赠,舟山带鱼,是舟山渔场的“私藏”。辛勤劳作的渔民经年累月地在海上劳作,他们发现舟山带鱼只有到了冬季,才长得满身肥膘,最是一口肥嫩油软。一年到头,直至冬令时,才开始在渔场中捕捞舟山带鱼。肥厚的带鱼上市,也即预示着,冬日渐冷。

历史中走来的带鱼

目前所见最早的关于带鱼的文献记载,是南宋所修的《宝庆四明志》,该志引用《海物异名记》云:“修若练带,曰带鱼。”四明所捕的带鱼多用以晒鲞,并供应杭州鲞铺。同时期吴自牧的《梦粱录》卷十六“鲞铺”条下列有“带鲞”,即为此物。早于《梦粱录》的储国秀《宁海县赋》也提供了一证。

带鱼的名称很多,明嘉靖年间朱冕、林有年修纂的《福清县志》称其为带柳:“带鱼身长,其形如带,无鳞,入夜灿然有光。小者俗名带柳。”清代朱枫所撰《柑园小识》称其为裙带鱼:“带鱼生海中,状如鳗,锐首偏身,大眼细齿,色白无鳞,脊骨如莼,肉细而肥,长二三尺,形如带,亦谓之裙带鱼。冬时风浪大作,辄钓得之。稿为糟鱼以致远。”另外还有鞭鱼、刀鱼、牙带鱼、白带鱼、鳞刀鱼、青宗带、海刀鱼、银刀鱼等众多名称。

带鱼食性很杂而且非常贪吃,有时会同类相残,渔民用钩钓带鱼时,钩上约二条带鱼,一条带鱼的尾巴常被另一条带鱼咬住,有时一条咬一条,一提一大串。故康熙《定海县志》卷十一云:“钓者垂饵,一鱼受钓,则众鱼衔尾不

绝,一钓可得数十尾,多者可数百尾。”谢辅绅咏带鱼诗有“白银连片长如带,衔尾而来未肯逃”之句,朱绪曾亦有“万尾交銜载满艘,相连不断欲挥刀”之句,描述的就是这些生物现象。

可是在食用方面,有关带鱼的文献却少有记载,直至明朝,博物学家、福建人谢肇淛在《五杂俎》提到带鱼:“闽有带鱼长丈余,无鳞而腥,诸鱼中最贱者,献客不以登俎。然中人之家,用油沃煎,亦甚馨洁。”这段话说得含混而自相矛盾——普通人家煎之很香鲜,放到权贵之家的餐桌上就不香了?显然是等级观念在作祟,其所以低贱,不过因为“中人之家”常食。另外,古人大概以有鳞为贵,龙、麒麟、鲤鱼有鳞,都是想象和现实中的祥瑞之物,元代《至正四明续志》卷五记载:“带鱼,无鳞,身似带,长可四五尺,故名。”但带鱼并非无鳞鱼,只是鱼鳞细小,不易被发现而已。

虽然古人认为带鱼地位低贱,始终登不上宴席,但一点也不耽误它成为普通人家的美味。清代《异鱼赞闰集》中提到“佩带谁遗? 皓如曳练。奇其说者,原始仙媛。”就将带鱼比喻为西王母侍女的腰带。清初诗人宋琬的《带鱼》诗则赞道:“银花烂漫委银筐,锦带钩总擅场。千载诸贤留侠骨,至今匕箸尚飞霜。”

历史上,带鱼主要产地一直在舟山群岛。

明代万历年间浙江巡抚张延登更是通过实地走访,了解到带鱼的出产地为“宁之普陀山”(今莲花洋洋面)、“昌之韭山”(今宁波市象山县韭山列岛)、“台之大陈山”(今台州市大陈岛)。

民国时期的地方志《鄞县通志》也记录了当时带鱼主要产地为舟山洋面和象山港口。而同时期的《定海县志》《宁海县续志稿》则更为精准地标识了带鱼产地为尽山(今嵊泗县嵊山镇)附近海域和沈家门洋面。

根据文献的记载,可以发现古往今来,带鱼渔汛一般都出现在每年秋冬之交。由于舟山渔场所处海域为冷暖水交汇,带鱼便在这里形成了渔汛。随着水温下降,鱼群又从舟山渔场南下,途经台州进入福建东部。

民国时期的地方志《定海县志》明确了带鱼的渔汛期一般为霜降节气前后。舟山渔谚有道:“大雪大柯,小雪小柯,冬至旺柯”。霜降时,在嵊泗县嵊山渔场产生带鱼渔汛,冬至后,大量鱼群转移到了沈家门附近海域和岱山渔场等地。因此阳历10月至12月之间,渔民一般集中在舟山洋面捕捞带鱼,等到此处的渔汛差

不多结束后,南下象山港口继续捕捞,直到第二年的谷雨节气到来时才结束带鱼捕捞。

日益革新更替的捕捞手段

远在明清时期,福建、江苏、宁波等地的渔民就喜欢跑来舟山渔场捕捞带鱼。彼时,沈家门渔港上,到了渔汛期,捕捞带鱼的船舶桅樯如林,来往频繁,颇为壮观。

民国时期,鄞县籍(今宁波市)渔民往来舟山渔场的捕捞船舶一般为大船和大对船。据当时《定海县志》记载,霜降后,从鄞县出洋的大船和冬季时节出洋的大对船一般是专门捕捞带鱼的,其余时间捕捞其他种类的海鲜。

台州籍渔民捕捞带鱼的渔船主要是红头对渔船,江苏籍渔民的渔船则为阔头沙飞船,福建籍渔民的渔船种类更是繁多,包括大白底、小白底、打烊船、钓船。而舟山本地捕捞船舶主要为小对船。

起初,渔民主要以饵钓的方式捕获带鱼。与其他鱼类不同,饵钓带鱼的效率也并不低。

清代光绪年间的地方志《定海厅志》记载了饵钓带鱼的奇特现象:“可以饵取,一鱼上钩,余则接尾。”这种习性的描述也曾出现在乾隆年间赵学敏所著《本草纲目拾遗》一书中:“以干带鱼肉一块作饵以钓之,一鱼上钩,则诸鱼皆相衔不断,掣取盈船。”

不过,渔民们依旧觉得饵钓的获取量不够高,于是又发展了渔网捕捞的模式。清代康熙年间的《定海县志》中提及当时的渔民除了饵钓之外,已经初步具备网船作业的能力。

从那时候开始,大对网船成为了网船捕捞的主力军。然而冬季北风盛行,渔民时常发现作业时网口需要面朝北方迎捕,顶风的坏处就是因为摇橹拖拽,产量上不去。于是,他们寄希望于改用小对网船作业,发现灵活度虽然提高了,但因为海上风大,船只的安全性降低了。

20世纪初,沈家门和虾峙一带的大对网船渔民开始采用大船背上子船(舢板)作业。这种作业模式安全又方便,从此替代成为带鱼渔汛期间的主要捕捞模式。“双背对”(四艘子船)和“三背对”(六艘子船)也是在此基础上衍生而来。

上世纪五十年代到七十年代,机帆船技术的成熟,迫使背对船退出了历史舞台。而机帆船在浙江省立水产试验场的研究改进下,更是朝着大型化、多功能方向发展,大大提高了捕捞效率和安全性。

如今,机帆船也已经消失在了人们的视线中。取而代之的是全面革新后的新型带鱼捕捞船舶。今年4月底,中创海洋联合新材料船舶产业集群企业为舟山正丰渔业专业合作社打造的第二艘35.2米玻璃钢带鱼钓渔船“浙普渔62258”顺利交船。这艘船舶不仅运用了新材料船体,更是在带鱼钓机自动化捕捞系统、自动链板输送机、海水冰浆系统上起到了创新。减少单船配置人员人数的同时,通过自动化、智能化的革新,降低了船员劳动强度。

作为网船捕捞的核心配备,捕捞带鱼的网具从明清时代开始到上个世纪六十年代,无一例外都是苧麻材质。苧麻纵然价格低廉,易于制作,可腐烂速度也是极其惊人。

渔民针对这些缺点,试制出了不易腐烂的尼龙渔网,效果出奇得好,由此逐步实现了渔网、渔绳和缆索向尼龙材质转变。

而如今,到了每年的冬季,普陀人最为耳熟能详也是最垂涎三尺的就是“雷达网带鱼”了。“雷达网带鱼”并不是指用雷达扫描捕捞来的带鱼鱼群。通俗来讲,“雷达网”是形容一种带鱼特有的捕捞方式。

即渔民将大铁锚固定在海底,一端连接渔网,连接处有360度旋转构件,上方有浮子。渔网会顺着潮流变动的方向旋转,行动轨迹类似雷达扫描,所以称为“雷达网”,专业名词称之为“帆张网”。而收获一批带鱼后,渔民会在涨水和落水结束时收网,再下新的一网。

舟山带鱼的美味无法抗拒

清代朱枫所著的本草学笔记《柑园小识》属于较早记录带鱼做法的:“稿为糟鱼以致远”,即用禾杆串起来制成鱼干,或剖开肚子晒干,这样都可以保存很久。这种方式直到现在,依旧常见。

民国时期的地方志《定海县志》记录当时的人们除了“鲜食”带鱼,还喜欢腌渍,更是将比较小的带鱼晒干成“蕹”。实际上这个“蕹”类似于鲞,但更为干扁。如今在秋冬季的晒场和各大菜场还是可以见到这种“蕹”带鱼。

而说起带鱼的滋味,作为历史悠久的带鱼产地,“舟山带鱼”的鲜美之名早就声名远播。那么我国带鱼产地那么多,缘何舟山带鱼这么“一枝独秀”呢?

主要源于舟山渔场背靠长江口、钱塘江口、甬江口,是长江、钱塘江、甬江三江入海口,属于咸淡水交汇处。除此之外,渔场也处于我国海岸线中点,南面台湾暖流沿我国南海岸线向北流动,北

面日本寒流及黄海冷流沿我国北海岸线向南流动,两股潮流在此交汇,造就了“活水带”。因此,渔场内温度适宜,微生物丰富,鱼虾旺盛,海水更是饱含微量元素,滋养了带鱼发育和成长。

因此独具一格的成长环境造就了特色的“舟山带鱼”。它相比其他海域出产的带鱼,个头更窄、鱼头更尖、眼睛更小、肉质更厚又富有油脂。一般来说,市场上的带鱼身宽基本在4至7厘米左右,身长在40至60厘米之间。单条重量在7两以上的也不多见。

熟谙品味带鱼的普陀老一辈的人往往认为冬天带鱼肉质最“飘”,这是不无道理的。舟山的带鱼为了越冬,往往会在秋冬之际就开始积蓄体内的脂肪。到了冬至前后,带鱼们早就油脂丰润,味道越发鲜美润滑,入口即化。因此,普陀人有句老话叫“冬至节跟吃带鱼”自是如此而来。

带鱼除了好吃以外更是极富营养。北京大学医学出版社出版的《中国食物成分表》分析了带鱼营养成分,罗列了带鱼肉上富含的维生素E、钙、磷、钾、钠、镁、铁、锌、硒等微量元素。

清代乾隆年间赵学敏所著《本草纲目拾遗》记载带鱼味甘、性平、和中开胃。现代医学研究更是表明食用带鱼达到增强记忆力、预防老年痴呆症、降低胆固醇、细嫩皮肤、乌发等效果。同时能够补脾、益气、暖胃、养肝、泽肤、补气、养血,适合体虚和营养不良人群,对脾胃虚弱、消化不良、皮肤干燥的人最为适宜。

至于烹饪带鱼的方法,普陀人更是颇具发言权。清蒸、红烧、油煎、风干、剖鲞、刺身,或与酒糟发酵,或与萝卜丝煮羹等烧法,不一而足。2018年,普陀还曾举办过“中国普陀·舟山带鱼宴”来推广这道盛名海味。

守护带鱼种群势在必行

早期的带鱼在人们印象当中属于“上不了席面”的鱼类,在诸多沿海地区甚至比萝卜青菜还要廉价。

可就是这种廉价的鱼类,在明清时期成为了很多沿海居民的主要口粮。

清代光绪年间的《浙江省沿海图说》一书指出,舟山地区有着山多田少的不利因素,每年仅能达到三个月的粮食储备,不得不在山上开垦田地种植番薯,保证一年能有六个月的余粮,帮助当地民众渡过难关。可时常遇到干旱,所以依赖海鲜来弥补粮食的匮乏。

除了舟山地区,包括福建、浙江的台州和温州等沿海地区都存

在类似情况。每年的春天到秋天,海边的居民还能依赖土产温饱,到了冬天却不得不面临粮食短缺的问题。而带鱼的渔汛又恰好好在冬季,所以自然而然成为了捕捞充饥的首选。

随着带鱼的经济价值被发掘出来后,人们的捕捞热忱迅速升温。加速更新换代的捕捞船和设备,加之不断扩大的渔场划定范围等,极大地消耗着带鱼的种群数量。

东海海域的带鱼捕捞量从1956年开始增加,最高产量出现在1974年,随后产量递减,直到上世纪八十年代,才开始有所回升。

自从我国开展东海休渔期保护后,带鱼产量有了显著增长,并趋于稳定。有数据显示,东海带鱼在2016年捕捞量达到了91万吨,直到现在基本稳定在百万吨上下。可喜又可悲的是,如今,带鱼汛成为四大渔汛中唯一幸存下来的渔汛。

不过,由于过度捕捞,带鱼种群也正在通过提前生殖年龄来弥补种群数量,所以捕捞上来的带鱼个体也会越来越小。

居安要思危,继大小黄鱼等经济鱼类人工养殖成功后,相关方面的专家也想将带鱼纳入养殖保护范围,确保种群的可持续繁衍,然而却是困难重重。

带鱼作为深海鱼类,通常生活在600至100米深的海域,对水压要求严格,导致人工养殖配备的硬件设施成本居高不下。此外,作为洄游鱼类,带鱼需要不同环境的水域来满足不同阶段的生长发育,更是人工养殖环境难以模拟出来的。

带鱼还是肉食性动物,生性凶猛,每当缺乏食物时,同种群之间也会相互攻击。可体表又没有保护性硬鳞片,容易刮伤或者擦伤,养殖成活率不会很高。

虽然困难在前,但依旧有些许曙光。2017年,舟山水产研究所将300多尾野生带鱼转移到了1.5米深的水池中。通过投喂活鱼活虾,在两个月内,幼鱼的体长由20公分增长到了40多公分。不过,距离攻克带鱼由“野”转“养”的成功之路还很长,而且最终能否转化成功,也需要我们拭目以待。

舟山带鱼作为全国首批海鲜类国家地理标志商标海鲜,是我们舟山人引以为傲的海产品,但绝对不能认为这种海洋资源是“取之不尽用之不竭”的。应当剥离表象看实质,在缺乏人工养殖和过度捕捞的影响下,带鱼与很多海鱼一样,未来种群数量不容乐观,需要引起我们的高度重视。