

软钉雪龙传美名 一段鳗鱼一段金

——鳗鱼历史小考

■ 鳗鱼的前世今生

鳗鱼为鳗鲡目硬骨鱼类的统称,包括淡水鳗和海鳗。其中鳗鲡科鳗鲡属下的鳗鲡,是一种传统名贵鱼类,也是世界上最神秘的鱼类之一。鳗鲡为降河性洄游鱼类,原产于海中,完成变态,溯河到淡水内长大,后又回到海中产卵。每年春季,大批幼鳗(也称白仔、鳗线)成群自大海进入江河口。它的性别最受环境因子和密度的控制,当密度高、食物不足时会变成公鱼,反之变成母鱼。五代《日华子本草》中已有鳗鲡“生东海中”的记载,《宝庆四明志》卷四有更为详细的描述:“海中者极大,似蛇而色青白,齿钻利。……江湖河中曰慈鳗,小而色黄。”志书作者虽然还不可能懂得鳗鲡降河洄游、由淡水入咸水的复杂生活史,但却明确记载了鳗鲡可生活于咸淡水中,并记载了生活于咸水和淡水中的鳗鲡各有不同的颜色和大小。宋人陆佃的《埤雅》记载:“鳗有雄无雌,以影漫鳗而生子。”这一说法显然是错误的,《宝庆四明志》反驳说:“今鳗腹自有子,未必皆漫鳗也。”此书编者是从解剖中所见作出推断,似乎并不清楚鳗鲡是从淡水洄游到大海中生殖的事实。康熙《定海县志》卷十一又

按所出水域称之为鮫鳗、湖鳗、溪鳗,又说:“冬时飓风初起,木叶落溪水涩,鳗不安于溪潭,随流而出,土人于溪口用网截取之,谓之风鳗,味尤佳美。”这里将鳗鲡的洄游错误地解释成是落叶导致水质变涩的结果,同时将飓风初起时捕获的鳗鱼称之为“风鳗”。

鳗鱼肉质细嫩,味美,尤其是新风鳗鲡,乃是用海鳗科动物海鳗制作的地方名菜。每年腊冬,正是捕捞海鳗的旺季,此时又是西北风季节,选用新鲜海鳗,用温盐水将身上的黏液洗净,剖肚挖脏后,挂在避风的通风处晾干,便为佳品。新风鳗鲡肉质丰满,鲜咸合一,风味独具,所以很受人们欢迎,民间至今仍有“新风鳗鲡味胜鸡”之说。《宝庆四明志》卷四云:“冬晴鳗之,名风鳗”,首次记载了“风鳗”鲡这一传统风味食品及其制法。

这里的“风鳗”,已是一种独特的加工方法了。宁波三北滨海居民亦食用鳗线,认为“味亦鲜美”。此外,蛇鳗科的箭鳗,细长而腴,产三北海涂,三月间出者佳。清代慈溪郑辰《句施土物志》记载:“生后海,多骨而肥,最大者仅如指,味绝佳。”土人烘作腊配酒,名曰鳗结。”

■ 国人食用鳗鱼的悠久历史

相传春秋末期,吴王夫差与越国交战,带兵攻至浙东。御厨在行祭礼时,用四个鼎盛放了牛肉、羊肉、麋肉和猪肉,剩余的一个鼎依照礼制需要放入鱼类,但鲜鱼不宜久存,灵机一动选用了当地的鳗鲡作为替代。吴王品尝鳗鲡后,念念不忘,后来回到宫中,还找到浙东的渔民进宫专门为其制作鳗鱼菜肴。

最早食用鳗鱼的典籍记载出现在西汉刘向所著的故事集《说苑》一书当中。

这本书里有则故事讲述了这么一件事:有个叫程本的人要给好友南假子烹饪鳗鱼作为招待。南假子很疑惑地问对方:“这鱼不是给品德高尚之人吃的吗?我这粗鄙之人怎么能自视甚高,吃这种鱼?”南假子的这番话可见汉代人对于鳗鱼的追捧程度之高。

直到清代,还有人专门赋诗《都门竹枝词》一首特意称颂鳗鱼:家住江南烟水,鱼虾蚌蟹遍胡阴。北来要作尝鲜客,一段鳗鱼一段金。

无论是当时诗人杨懋建的《京尘杂录》认为京师在售的鳗鱼“一头直数缗”,还是官员厉秀芳的《真州竹枝词》所称:“京师尚白鳗,即江上白鳗也”,都直言不讳地说明了鳗鱼在江河湖海的鲜味当中风头无两。

不过,并不是所有鳗鱼都可以登高雅之堂,古代人也将其分为三六九等。在清代见闻录《燕京杂记》一书中谈到,腹

部纯白的白鳗属于上佳之品。色泽苍黑次之,俗称青鳗。第三档为体色黄褐的鳗鱼,已经属于较差品质了。《燕京杂记》的作者甚至见到,每当白鳗上桌时,宾客就会“夸为胜饌”,赞叹不绝。

那么,最负盛名的“白鳗”具体是指哪种鳗鱼呢?在清代经学大家梁章钜的《浪迹三谈》中可以窥见一斑:“河鳗即白鳗”。古人把河鳗称为白鳗,是因为河鳗与黄鳝体态外观颇为相似,而取名“白”就是为了与黄鳝“黄”做区分。

在普陀的市场里,能够买到一种腹部纯白的鳗鱼,方言被称为“慈鳗”。这种鳗鱼长期生活在河水入海口,汲取养分充足,肉质也较为弹韧肥美,价格向来居高不下,最是符合古人对“白鳗”的描述。

查阅有关鳗鱼的各种典籍,我们会发现,古人将“白鳗”泛指为“鳗鱼”,又特指“白鳗”这种鳗鱼。北宋陶谷所著笔记《清异录》记载了周朝时期,一名叫作杨承祿的宫中侍御宦官,研究出了一种鳗鱼脱骨的办法,“独为魁冠”。周王听说这件事后,宣他进宫奉菜,品尝过这道鳗鱼菜肴后,圣心大悦,赐名“软钉雪龙”。对照煮熟后“慈鳗”的外观,可以将“钉”解释为骨刺,“雪龙”更可以解读为盘起来的白色鳗鱼貌似人们想象中龙的形象。“软钉雪龙”的叫法,确实颇为文雅贴切。

宋代《稽神录》和明代《本草纲目》都曾提及鳗鱼救活过身患“劳瘵”病的妇女,所以民间传说鳗鱼对结核病有奇效。近代现代眼科学家韦文贵也曾经用鳗鱼治好过身患这种病症的小孩子。这与明代龚居中所著的《痰火点雪》一书里提到的“鳗鲡鱼,清水煮,可常食之,主传尸疰气,劳损骨蒸,劳瘦或酒煮食”的说法不谋而合。

明代《简便诸方》认为鳗鱼肉可以“补阴补神”,骨髓可以杀虫,“其骨髓流入牙齿间,兼杀牙虫,能止齿痛”。

□记者 沛文 沐沐

冬季已至,作为时令海鲜的鳗鱼自然成为了普陀人餐桌上的“宠儿”。清蒸鳗鱼、芹菜炒鳗鲡、酱肉蒸鳗鲡、肉片炒鳗鲡、鸡肉火腿焖鳗鲡等等地道的特色菜肴,不一而足。大快朵颐之间,鳗鱼肉独有的肥美鲜嫩,不断刺激着食客们的味蕾。

■ 古人对烧制鳗鱼菜肴饶有心得

早在唐代,医学家孙思邈《食医心鉴》提到可以用盐、葱和椒作为炙烤鳗鱼的调料。

北宋医药学家唐慎微在《证类本草》描述鳗鱼可以“和五味,以米煮食之”。这种使用方法尚算寻常。而当时竟然还时兴着“鳗鱼香肠”的奇怪吃法,养生学家蒲虔贯在《保生要录》记录了这种食品的制作工序:把鳗鱼去骨,剁碎,调和“五味”,塞入羊肠里面,绑住两头炙烤,等到冷的时候就可以切开食用了。这种工序与如今的肉肠相差无几,但个人揣测“五味”应该是一些比较重口刺激的调料,这样才能掩盖住鳗鱼和羊肠的腥膻味道。此外,同是养生学家的陈直在《寿亲养老新书》记述了鳗鱼肉羹的做法:“鱼肉一斤,切作臠,葱白半握,细切,再煮作臠,下五味椒姜。”

到了南宋,吴自牧游览当时的临安(今杭州市),将街边饭馆里可以吃到米脯风鳗、鳗丝、炙鳗等菜品这一见闻写入了《梦粱录》一书当中。

明代美食家宋诩所著的《竹屿山房杂部》记录了一种“酱沃”鳗鱼的方法:一定选用活鳗鱼作为原料,先用“灰泥”祛除表面的“腥浆”,再除去内脏,切成小段,佐以胡椒、缩砂仁、酱、赤砂糖,浸泡一段时间。再将冬瓜或者茄子、藕和芋头切片,铺在锅底,把鳗段放置其上。盖上锅盖,用纸封住缝隙,烧熟,搭配蒜、醋即可。

清代诗人袁枚所著的《随园食单》甚至一口气详述了四种鳗鱼菜的做法。

袁枚认为制作“汤鳗”时,不要用水,酱油的比例要大于酒。起锅时要恰当好处,否则鳗鱼必定皮开肉绽,鲜味流失。至于“清煨鳗鱼”,首先要

■ 滋补养生,鳗鱼浑身是宝

鳗鱼除了日常食用以外,药用滋补效果也是各种鱼类当中的佼佼者。

宋代《稽神录》和明代《本草纲目》都曾提及鳗鱼救活过身患“劳瘵”病的妇女,所以民间传说鳗鱼对结核病有奇效。近代现代眼科学家韦文贵也曾经用鳗鱼治好过身患这种病症的小孩子。这与明代龚居中所著的《痰火点雪》一书里提到的“鳗鲡鱼,清水煮,可常食之,主传尸疰气,劳损骨蒸,劳瘦或酒煮食”的说法不谋而合。

明代《简便诸方》认为鳗鱼肉可以“补阴补神”,骨髓可以杀虫,“其骨髓流入牙齿间,兼杀牙虫,能止齿痛”。

唐代医学家孙思邈《食疗本

注意不能“出骨”。洗去鳗鱼体表粘稠的“滑涎”,切段后放入瓷罐,倒入酒和水,煨到鱼肉软烂为止。倒上酱油起锅,再搭配冬天刚腌制的芥菜做成汤,多用点葱、姜、姜末。“炸鳗鱼”则是要先用麻油炸熟,再炒新鲜的蒿菜嫩芽,炒熟压扁后,再把鳗鱼平铺在上面,加上佐料煨四十五分钟。

而四种做法之中,“红煨鳗鱼”的做法看似简单,但是要求最高。用酒和水煨熟后,加入甜酱,等到汤汁稀少时,加茴香起锅。不过这种做法讲究很多,要是没控制好火候和汤汁导致鳗鱼皮有褶皱,那就可能酥脆了。太过湿滑散漫,筷子夹不起来也不行,过早放入盐和豆豉导致肉质入口不化更不行。一定要做到表皮干酥、肉质柔软、酱汁入味才算好。

清代中期的烹饪书《调鼎集》更是记录了品类繁多的鳗鱼做法,例如鳗粉豆腐、鳗粉面、烧鳗鱼、炖鳗鱼和鳗鱼面等等。其中之一的炖鳗鱼做法一直流传至今,在普陀人餐桌上依然可见:“鳗切寸段,淡水炖,将熟,加酒、酱油、笋片、木耳、姜汁”。

不过,舟山先民也有自己独到的鳗鱼做法。除了小瓮“酒糟带鱼”外,民国时期的《定海县志》里提到:新鲜的鳗鱼进行稍许的腌制,就可以制成“鲍鳗”。如今的方言依旧将它称为“鲍盐鳗”。还有一种在冬季风干的“鳗”,俗称为“风鳗”“鳗鲞”,以体呈长扁,剖面淡黄、肉质厚实、形体完整无缺、干度恰当好处为优。直到现在,风鳗依然是普陀人逢年过节的宴席必备。而普陀人耳熟能详的鳗干、鳗丸制法则是早前由福建传过来,经由改良,成为了沈家门的特色小吃。



■ 借“鳗”抒怀,传为美谈

南宋诗人苏东坡与少年好友却又同朝为官的章惇政见不合。等到宋哲宗亲政后,章惇被起用为相,自此造成苏东坡屡被贬。

苏东坡被贬至惠州的时候,遇到了知州詹范。詹范非常热情地款待这位远道而来的大师,不仅让他入住合江楼,还请他一道喝酒谈人生。有时候就着一碟槐树叶做的凉菜,都可以畅谈许久。

这段时间里,苏东坡闲来无聊就逛逛西湖,还喜欢在湖中垂钓,经常一无所获,却又乐此不疲。有一天,他钓到一条体型硕大的鳗鱼,就拎着鱼跑到詹范家里,一起烹煮品尝。

在人生如此困苦不得志的时候,他还能收获这份友

谊,着实是极大的宽慰。他在寄给朋友的信中提及这段经历时,欢愉地写道:“到惠将半年,风土食物不恶,吏民相待甚厚。”

晚晴的诗人黄遵宪也曾借“鳗”称颂友谊。他在《上海喜晤陈伯严》一诗中写道:“飒飒秋风夜气深,照人寒月肯来临。帆头黄鹤重相见,海底鳗鱼未易寻。”无论诗名还是字句都体现出他非常珍视这段友谊,同时也感叹重逢的艰难。

作为海派文学代表人物之一的现代作家施蛰存,以《咏史四首 其四》里“东海走鳗鱼,匍匐求狗矢”这句诗词借喻自己人生当中的落魄与辛酸。

■ 鳗鱼种群的未来仍需高度关注

纵然人们发现和食用鳗鱼的历史悠久,却依旧对鳗鱼的身世和习性了解不够深入,甚至闹出过很多笑话。

清代官修大型类书《渊鉴类函》引用了南朝医药学家陶弘景在《本草》一书里对于鳗鱼的描写,居然认为这种长得像乌鳢鱼的鱼类可以爬到树上,吃藤蔓上的花。这么荒诞的描写并非仅此一家,明代官员林日瑞所著的《渔书》上也有类似记载。

更为滑稽的是,古代的外国学者断言鳗鱼是露水或者马毛生长出来的。

然而国内对于鳗鱼的繁衍方式,也不乏天马行空的想象。清代嘉靖年间的《澄海县志》有载人们以为鳗鱼的幼苗是鳗鱼的影子投射到乌鳢鱼的身上产生的:“鳗生泥潭中,似鳢无鳞,腹白而大,有雄无雌,以影漫鳗,生子子附鳢鬣而生。”这种令人着实有些丈二和尚摸不着头脑的猜测,可以上溯到宋代一些志书文献。

产生这些啼笑皆非的说法主要源于古代的人们只在捕捞季能见到大量的鳗鱼群,而其他时间却见不到它们的幼苗所导致。

近代科学家通过研究发现,鳗鱼的一生要经历卵、柳叶鳗、玻璃鳗、鳗线、黄鳗以及银鳗等六个发育阶段。每个阶段的形态变化较大,研究之初完全没法将这些形态联想成同一种鱼类。

鳗鱼幼苗处于前面几个阶段时,仅用肉眼很难发现。

直到如今,科学家仍然没明确海鳗的产卵地点以及幼苗的进食方式。

然而,始于随着生长周期赶不上捕捞速度、海洋污染、海洋设备伤害等等原因,鳗鱼种群数量急剧减少。国内针对鳗鱼的人工养殖也早就在二三十年前开始了,可人工养殖之路并不顺畅。

例如,处于柳叶鳗形态的海鳗幼苗对食物和水质要求很高,容易出现畸形。成长到黄鳗的阶段,又由于没有掌握刺激其激素改变的方式,无法让黄鳗从雄性转化为雌性,因此不具备生殖能力,无法延续后代。

因此人工养殖鳗鱼基地不得通过捕捞,将野生转化为养殖。舟山也还有渔民在每年农历腊月至次年清明前的汛期里,在灰鳖洋海域捕捞乳白色的鳗鱼幼苗,转手水产商实现人工养殖。但这个方法,仅能提高海鳗种群的存活率,属于治标不治本。

2014年,普陀人最为常见的“日本鳗”,也就是沙鳗,已经和“美洲鳗”一起被世界自然保护联盟列入了濒危物种的“红皮书”当中。

或许,我们再以如今的捕捞速度去消费鳗鱼,而没有有力的保护措施,这个庞大的种群或许哪天不仅是岌岌可危,甚至可能出现销声匿迹的结果。不过,我们还是衷心地祝愿鳗鱼这种沿袭千年的海味未来不会只存在于书本和传说当中,而是依旧欢快地游弋在碧波涛涛间。

