



□ 沛文 沐沐

寒潮来袭,若是在暖气腾腾的屋内,围坐待餐时,遇上一道升腾着独特鱼香的“清蒸玉秃”,与酱汁、葱姜末三色协调搭配,该是多么令人心旷神怡之事。筷子轻挑慢拨间,便感受到其鱼肉肥嫩柔滑、爽口不腻、鲜香扑鼻,回味无穷。老一辈人还会将烧得滚烫的老酒,搭配着“玉秃羹”食用,在缕缕热气中,慢慢品尝两者滋味,实在是惬意快活。

这里提到的普陀人称之为“玉秃”的鱼,学名叫作舌鳎。本文就此延伸,讲述下舌鳎前世今生,以飨读者。

# 贴沙游弋轻如燕 一面梅染一面白

——舌鳎记



## 蒸烧羹鲞 无一不妙

舌鳎纵然长相不够美观,甚至有些丑陋,但其肉质白暂鲜嫩,刺少肥厚,实为海味一绝,有人甚至称其为“唐僧肉”。舌鳎又喜爱生活在水质高且清澈的地方,因此没有异味,腥味也少。

在海鲜市场挑选舌鳎时,依据老一辈人的经验,如果见到的大小不一,外表却相近的舌鳎,难以辨明品种,可以根据鳞片粗细之分筛选。细鳞舌鳎往往比粗鳞体薄,肉质却更为细嫩鲜美。而其鱼皮花纹越为清晰,也说明鱼肉存放时间短,越为新鲜。南宋时期的福州地方志《三山志》里提到当地人认为将舌鳎鱼“以整条清

蒸为佳”。我们普陀人也喜欢清蒸做法:将新鲜的舌鳎去腮、鳞和内脏,洗净,添上些许盐粒、料酒、姜片和葱结,上锅蒸上片刻,起锅后淋上少许酱油,便能成就一道绝妙佳肴。难怪舟山有句老话叫做“结结煞煞,端上清蒸玉秃”,说的就是以前的寻常人家在宴请宾客时,往往会将“清蒸玉秃(舌鳎)”作为压轴菜。

将舌鳎红烧,鱼肉久煮不老,食之肥而不腻,是普陀人除了清蒸之外的烹饪首选方式。此外,还有将其搭配姜蒜末翻面煎炸,加入料酒、酱油与盐粒入味着色的方法。当然无论是红烧还是干煎,尽量少用调料为

## “玉秃”其名的由来

舌鳎是偏口鱼的一种,偏口鱼又称“比目鱼”,为硬骨鱼纲鲈形目鱼类的总称,涵盖了舌鳎科、鲷科、鲆科、鲽科以及菱鲆科等14个科540个品种。依据《中国动物物种编目数据库》的记载,生活在我国沿海大洋中的就有100多种。其中,舌鳎达到了32种。

在偏口鱼类中,舌鳎与鲷、鲆、鲽这几类鱼之间外表极其近似,分辨属实困难。人们常用的方法即是观察其尾部是否明显,不明显的是舌鳎与鲷,较为明显的是鲆与鲽。舌鳎与鲷外形呈条带状,鲆与鲽外形呈扇形。此外,舌鳎与鲆的双眼位于鱼头部左边,鲽与鲷的双眼位于鱼头部的右边。

成书于先秦时期的《尔雅》是最早提到“比目鱼”的文献,该书将“比目鱼”与比翼鸟、比肩兽和比肩民并列四方庞大奇异物。此后,比目鱼的名声越来越大,古人还因其双目长在同一侧,误以为这种鱼必须雌雄并行、相依为命才可生存,于是赋予其忠贞爱情的涵义,创作出了“凤凰双栖鱼比目”“得成比目何辞死,愿作鸳鸯不羡仙”等赞美诗句。不过,《尔雅》一书中所述的“比目鱼”并不是广义上的偏口鱼,而是专指鲽鱼。

首次提到舌鳎别称“箬鱼”的是东汉时期的语言工具书《说文解字》,该书记录了居住在沿海地带的人们因其外形与包粽子的箬叶极其相似,所以赋名。三国时期的《临海异物志》还记载“箬(叶)鱼”被当时的南越人称之为“板鱼”,被浙江地区的人称为“鞋底鱼”。

将“比目鱼”和舌鳎划清界限的是两宋时期。南宋史学家郑樵在为《尔雅》注释时就提到“比目鱼”与“塌(鳎)鲞”相像,却不是同一种鱼。这里的“塌(鳎)鲞”说

的就是舌鳎。南宋永嘉人戴侗所著的《六书故》还将舌鳎称之为“鳎鳎”。同期的浙江东部(涵盖舟山群岛)地方志《四明志》里也选择将“箬鱼”与“比目鱼”分类列举,其更是备注了“箬鱼”之中体型较大的才叫“鳎鳎”。

清代文人侯登岸在其所著的地方志《掖乘》中对于“鳎鳎”的外形有较为详细的描述:“平身,上宽下尖,其尖处即为尾”,“细鳞”,“腹红白色,口在旁,如偏口形,两小目在中。长可尺余,宽可五六寸”。这与我们如今见到的舌鳎外形如出一辙,更能令我们确定“鳎鳎”即舌鳎。此外,其与民国时期的山东省莱阳县地方志《莱阳县志》均记载了“鳎鳎”的另外一个别称“鳎米”。《莱阳县志》还记录了当地的人们除了将体型较大的舌鳎称为“鳎米”外,又将体型较小的舌鳎称为“牛舌”。

我们舟山地区的民国时期地方志《定海县志》也记录过舌鳎:“形扁平而阔,如半身,头小口尖,一侧细鳞作泥沙色,一侧常平帖(贴)水底,白色平滑无鳞。”该县志还提到过偏口鱼类的另外一个别称:“王余鱼”,据北宋官员刘遵为《吴都赋》注释时对于“王余鱼”由来的说法是这样的:春秋时期的越王(也有说是吴王的)生吃鱼吃了一半,将另外一半抛入海中。残存的这一半化成鱼,所以只剩了一面。这当然只是人们因其外形而杜撰出来的传说罢了,只可当做趣事听听。

笔者看过明代文献学家、藏书家王圻、



王思义父子撰写的百科式类书《和汉三才图会》里所绘的“王余鱼”插画,其外形像是舌鳎或鲷一类的鱼。当然,各古籍中也有将“王余鱼”认为是“比目鱼”的,毕竟鲆鲽鱼类都是一面有鳞有色,另外一面无鳞白洁,均符合这个传说的描述。所以将“王余鱼”认为所有偏口鱼的别称,也未尝不可。

如今的普陀人更习惯用方言称舌鳎为“玉秃”“肉鳎”或“肉鳎皮”等等,而这些名字均源于“箬鱼”和“鳎鳎”这两个别称融合出来的名字:“箬鳎”。

令人称奇的是,包括舌鳎在内的偏口鱼类,它们的双眼并不是一出生就如此怪异。据民国时期的《清稗类钞》记载“幼鱼两侧各有一眼,游泳如常鱼”,其在成长过程中,双眼逐渐偏移,趋向同一侧,直至最后姿态。这种奇妙转变真是令人不得不感叹大自然的神奇造化。

## 舌鳎种群资源保护

我们舟山地区的海域向来都有舌鳎的生活踪迹,常见的舌鳎主要有半滑舌鳎、少鳞舌鳎、中华舌鳎、短吻舌鳎、褐斑三线舌鳎和日本须鳎等品种。这其中,研究人员曾对嵊泗县人工鱼礁的三线舌鳎生长情况进行过细致摸排。他们还曾在2020年至2021年间分季节对舟山群岛海域四个航次的渔业资源拖网进行了调查,见到了被捕捞上来的半滑舌鳎。此前也有研究人员在2006至2007年间对舟山群岛海域的四季拖网渔业资源调查中见到了渔船捕获的短吻舌鳎和褐斑三线舌鳎。

所有的舌鳎里,半滑舌鳎可以说是我们普陀人餐桌上最为熟悉的“常客”了。该舌鳎属于舌鳎当中口感及营养较佳的一类,此前产量较高,随着资源的衰退,曾出现种群数量急剧减少的情况。而因其具备广温、广盐与适应多变环境条件等优点,较为适合人工养殖,所以研究人员着力针对该品种进行改良繁育。中国水产科学研究

院黄海水产研究所联合天津市水产研究所以及多家水产养殖公司,采用家系选育和全基因组选择技术,历经连续四代选育,培育出半滑舌鳎“鲞优1号”。新品种相较于之前未经选育的半滑舌鳎来说,无论是在抗哈维氏弧菌感染能力、18月龄体重、养殖存活率还是苗种的生理雌鱼等方面,都得到了大幅度的改善与提升。该成果也为基因组选择育种技术在水产良种培育中的应用奠定了基础。2021年7月28日,农业农村部审定该品种为2021年水产新品种。舟山普陀水产品标准信息平台记录者该选育成果为中国水产科学研究院认定发布的2021年科研重大进展。

针对雄性半滑舌鳎个头小、长不大的问题,中国水产科学研究院黄海水产研究所的水产育种专家陈松林带领团队攻坚克难,联合深圳华大基因历经多年完成了该种类的全基因组测序。通过测序,陈松林团队找到了半滑舌鳎的性别决定基因,

并于2017年采用基因编辑技术去除了半滑舌鳎的雄性决定基因,帮助本身长不大的雄鱼能够长到雌鱼相似的个头,体长较之前提升了4倍左右,成果破解了半滑舌鳎的“生长密码”。

在半滑舌鳎这个传统捕捞品种的种群培育及资源修复上,我们舟山地区也“不遑多让”:近年来,我市各级渔业相关部门联合各研究单位充分研究半滑舌鳎的生殖调控和人工繁育技术,成功培育出该鱼种苗,并在群岛海域(例如灰鳖洋等处)放流半滑舌鳎苗种,一定程度提升其在海洋鱼类群体当中的比例,起到了优化渔业资源结构的作用。

## 营养丰富 海味一绝

舌鳎不仅味道鲜美,论起营养价值方面,在海味里也是数一数二的。传统医学认为其味甘干,平,无毒,制成的药膳方能起到补虚健脾、益气养血的功效。现代医学研究表明,其含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素以及碳水化合物、多种矿物质等营养成分。所含的蛋白质为优质蛋白,容易被机体消化、

吸收。天然糖蛋白和唾液酸能够促进人体免疫系统的发挥,帮助人体提升免疫力。胶原蛋白和粘多糖(糖胺聚糖)等营养物质能够皮肤保湿、美白,促进皮肤的新陈代谢,有助于皮肤保持弹性和水润。不饱和脂肪酸能起到抗动脉粥样硬化的作用。视黄醇和维生素C还可以促进视紫质的生成,提高视网膜

功能,起到保护眼睛和增强视力的作用。

其所含的铁、钠、钾、钙等矿物质也可以帮助贫血的患者提供更多的造血原料。钾元素还能有助于人体降低血压。磷元素是合成卵磷脂和脑磷脂的重要成分,能增强记忆力,延缓脑功能衰退,抑制血小板凝集,预防脑血栓形成。此

外,舌鳎作为一种碱性食物,还能帮助人体调整体内环境的酸碱平衡,预防酸中毒等疾病。

