



本报专刊部主编 | 总第 482 期 | 2017 年 2 月 16 日 星期四 总策划: 龚建星 责任编辑: 龚建星 见习视觉: 邵晓艳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn



红泥小炉

文 / 西坡

琐碎金鳞软玉膏(下)

黄鱼变得越来越金贵了。好多年之前，我在南阳路上一所由原上海淮望族贝氏旧宅改建而成、台州老板开的餐厅内，品尝过一次所谓的野生黄鱼。不大的一条，价格贵得惊人。又，有个朋友，开设家庭宴会，一般根据客人要求采办食材，有一回她在微信里晒出买回的一条野生黄鱼，标价一万多元，令人咂舌！那可真是“皇鱼”了。

倘若时间倒退半个世纪，相信现在对野生黄鱼有些偏爱的老饕，一定会“大开杀戒”了。

上世纪六十年代中后期，我还是个懵懂小孩，就知道平头百姓吃条黄鱼(当时没有养殖黄鱼)是件极其平常的事情，各种黄鱼菜肴，如糖醋黄鱼、红烧黄鱼、清蒸黄鱼、咸菜黄鱼、黄鱼鲞烧肉等等，都是家庭常饌；即使在餐馆里点只松鼠黄鱼、糟香黄鱼、黄鱼煨面等，也不必大惊小怪。曾有老辈人告诉我，在这之前的所谓“三年困难时期”，黄鱼还要便宜，几毛钱一斤。但毕竟，黄鱼不能当饭吃，那时的民生仍处在维艰状态。



据我国“大黄鱼之乡”、闽东宁德市的一项统计显示,1935年,大黄鱼的产量达35000吨;而1955年,则减少至25000吨。按照这种节奏,每况愈下是肯定的。如今,恐怕几十吨也未必拿得出来吧。

黄鱼基本上可以说是我国的特产。我国很早就有捕捞黄鱼的记载。北魏(或唐)成书的著名地方志《吴地记》上,就提到阖闾十年(公元前 505 年),中国东海已有捕捞大黄鱼活动。

之后,对于石首(黄鱼所归的科目)的描述,古代文献当中更是屡见不鲜。

南齐人任昉在《地记》中已经写得很分明：“闾閻十年，东夷侵吴，吴王亲征之，逐之入海，据沙洲上，相守月余。时风涛，粮不得渡。王焚香祷之，忽见海上金色逼海而来，绕王所百匝。所司捞得鱼，食之美，三军踊跃。夷人不得已，遂降。吴王以咸水醢鱼腹膂与之，因号逐夷。归，会群臣，索色鱼，俱已曝干，其味美，因号美下著鱼是为‘鲎’字。鱼色金色，不知其名。见脑中骨如白石，号为石首鱼。”

《浙江通志》卷一零五引《玉环志》曰：“此鱼（西坡按，即石首）冬月报春，二月名鯨，八月名桂花石首，四五月名黄鱼。”

宋人施宿《会稽志》卷一七云：“近岁船行萧山道中，晦夕潮汐甚大，溢入漕渠咸水，(石首鱼——引者注)为船头所激，烁烁有光，以篙击水，迸散如星。”

明代《广志铎》卷四提到：“每岁一大渔汛，在五
月石首发明……宁、台、温人相率以巨舰捕之……”

清人田汝成《西湖游览志》中说：“石首鱼，每岁孟夏，来自海洋，绵亘数里，其声如雷，若有神物驱押之者。”

其他像《闽中海错疏》《临海异物志》以及《本草纲目》一类的医书,对石首鱼(黄鱼)也多有涉及。

我相信华北、华东、华南一带的人,对于黄鱼真是再熟悉不过,但人们恐怕对于黄鱼头部里的“石头”和会发出“声音”,就很隔膜了吧。

是这样的：一、黄鱼头部里的“石头”能起到传达声波和保持鱼体平衡的作用。据说上世纪七八十年代，也就是我感觉吃黄鱼不稀奇的那段时间，渔民们利用黄鱼的这种特性，用机器产生的声音振波来振动鱼头里这块小小的石头，黄鱼被“震晕”没了方向，乖乖就擒，但由此产生后果很严重——野生黄鱼急剧减少。二、黄鱼发出的声音，主要来自鱼鳔收缩引起鳔壁和鳔内的气体振动从而发出声响；也有一说认为是黄鱼招引异性的现象，这个，人类更管不着了。

人们常常把黄鱼挂在嘴边,还在于喜欢把脑子不开窍或愚笨的人,叫做“黄鱼脑袋”。为什么?一是黄鱼头里的“石头”——冥顽不灵;一是黄鱼脑袋比一般鱼类更空空如也,一点——没啥货色。

有的人把大黄鱼和小黄鱼混为一谈,这也是不对的。在生物分类学上,这是两个不同的物种,好比大熊猫和小熊猫一样,价格自然相差很远。

还有一点:如何辨别野生黄鱼和人工饲养的黄鱼?专家说,首先看鱼的尾巴:养殖黄鱼尾巴圆,野生黄鱼尾巴较长;其次看眼睛:鱼蒸熟以后,养殖黄鱼的眼睛凹陷,而野生黄鱼的眼睛则会凸出来;再次是品尝:野生黄鱼肉质细腻,口感更好。

最后,要说说本文标题“琐碎金鳞软玉膏”的出处——清朝美食家、浙江象山墙头人王昉写的《黄花鱼》,全诗是:“琐碎金鳞软玉膏,冰缸满载入关舫。女儿未受郎君聘,错伴春筵媚老饕。”

周一菜

福星永临

文 / 李兴福

原料:划好鳝丝 250 克(全要划好鳝丝背),鳝丝肚另用。蛭子 500 克。调料:生抽 20-25 克,油 25-30 克,糖、精盐、胡椒粉、鲜粉各适量,料酒 50 克,蒜籽 3-4 粒。

制作方法：划好鳊鱼选用鳊鱼背部黑色的，鳊肚黄色作另用。鳊背用冷水捞一下，切成2-2寸半长段待用。蛰子放进锅内，洗净贝壳上泥土，养在清水内，反复洗2-3次，捞出在开水锅内烫余一下，快速捞出，挖出蛰肉，再放进冷水内养，待用。蒜籽斩成细末，用小碗，将生抽、鲜粉、胡椒粉、糖等调成卤汁待用。锅上火放500-700克清水烧开，放葱葱4-5根，姜3-4片，放进锅内，再放一点料酒，烧开后，将葱姜捞出。将鳊背下开水锅内快速余一下，捞出。锅内水倒掉，放清水500克烧开，将蛰肉放进开水锅烫一下快速捞出。将烫好鳊背排齐在腰盆中间，将烫好蛰肉排在鳊背周围，再将小碗内卤汁加50克热

鲜汤调匀,浇在鳝背上面。锅洗净,上火烧热,放 25-30 克油,烧至 4-5 成热时,将蒜籽末下油锅内煸炒成黄色后,浇在鳝背上即成上席。

特点:黄、黑、白三色,美观。鳝肉滑嫩爽口,蛭肉鲜嫩味美,蒜香浓郁,汤汁鲜美。此菜不用油炒,都是用开水氽熟。再用热油浇上一点,特别鲜美爽口,肥而不腻,营养特别丰富。

友情提示:在烫蛭肉时,一定要开水下锅,动作要快。去壳时顺便去掉内脏和黑膜,洗净泥沙。食用前一定要洗净。脾胃虚寒、腹泻者应少食。



新春特惠

无糖型洋葱干红, 特惠来喽! 折合每瓶不到 **25元!**

洋葱干红 4瓶仅需 99元

“洋葱泡红酒”近年来风靡全国, 包括《养生堂》在内的诸多电视节目都有介绍。可很多人在家泡制时, 没有找到合适的洋葱, 掌握不好泡制的比例, 缺乏专业的天气条件, 又没有科学的发酵技术, 所以一有八九泡不好, 到头来反倒浪费了川燕上好的红酒。养生达人纷纷感叹: “洋葱泡红酒”虽好, 可是不好泡, 这可怎么办?

斯普瑞酒庄历经十年研制, 倾情推出无糖型洋葱干红。每一滴都产自长白山麓黄金北纬41°, 精选长白山山葡萄、东北洋葱, 并特别添加葡萄等名贵材料, 营养价值与次升级, 口感真的非常不错, 尤其适合中老年人。每人坚持喝一点, 保养生还每一天!

新春特惠: 洋葱干红, 送豪礼! 市价 476元, 4瓶无糖洋葱干红, 现在仅需 99元! 无

份自。喝还是和酒新友, 都是上佳之选, 抢购热线: **400-710-0560**

洋葱干红新春礼包由厂家直供, 去掉中间加价环节, 完全让利顾客。全国限量秒杀 500组, 先到先得, 售完即止! (厂家承诺: 正规发票, 安全快捷, 破损包赔, 购2组及以上者包邮。)

前 100 名打进电话, 还有特别惊喜等着您!

订购热线: 400-710-0560



酒名: 洋葱干红
吉林斯普瑞酒庄有限公司