

作家频道

生僻的鱼名儿

阿占

“加吉头，鲅鱼尾，刀鱼肚皮唇唇嘴。”记得小时，逢年节，饭桌上有了讲究的鱼，祖父总会念叨一番，配上志得意满的表情。物质丰富以后，祖父已作古，父亲继续这样念叨，表情仍是志得意满。

前三种鱼，都熟识，都好吃，唯独“唇唇”不知所以然，我竟也没多问，只埋头干饭，尽享普通人家的幸福时刻。

直到写了《海货》，一边田野调查，一边案头审慎，便有心搞明白“唇唇”乃何方神圣？各种渠道淘来老图册，紧着翻。其中一本出版于上世纪五十年代的，图文并茂，渔村俚语结合海洋方志，终于让我得知，“唇唇”是黑鳍懿鲷，方志里称之为“重唇鱼”，据说它的唇有两层，Q感厚满，味道鲜美，真相由此大白了——但懿鲷(zī dì ào)二字，我是琢磨良久，才敢默念出来的。

这种不确定感已经很久很久了。每当觉得自己略有文化的时候，各种鱼名儿就会来送“下马威”，将我打回原形，字盲一样不敢开口。无可奈何啊！鱼群如天上星宿那般密集，箭形的栖息于中层水域，箭形的栖息于表层水中，侧扁形的栖息于近底层和底层，蛇形的栖息于海底植物丛中……从两极到赤道海域，从近岸到大洋，从表层到万米深渊，各有各道，已知的达一万两千多种，未知的，谁也不知道还有多少种。

有段时间，我总结了一个窍门，颇自以为是——鱼名儿通常按形声法造字，读音参照声旁，“见鱼念半边”。等到见识的鱼种多了，发现又不是这么回事了。

比如，鮪(wèi)鱼，却常被人们误读成“有鱼”。此鱼俗名金枪鱼、吞拿鱼，是一种鲭科的海洋鱼类。游泳速度快，平均时速约60~80公里，瞬时速可达160公里。鮪鱼的肉色为红色，这是大量的肌红蛋白所致。

比如，鲷(diào)鱼，常被误读成“周鱼”。此鱼俗称加吉鱼，是海洋鱼类中的一个大家族，品种多样，色彩丰富，中国沿海均有分布。鲷鱼有个特别的本领，那就是变性。



插图 阿占

一条雄鱼带领十几条雌鱼一同生活，雄鱼如果死去，雌鱼中较健壮的那个就会变成雄性，成为新的一家之长。

比如鯙(hóng)鱼，常被人们误读成“工鱼”。此鱼也叫魔鬼鱼，生活在海底，软骨无鳞，身体扁平，常将身体埋在沙子中伏击猎物……

到底是谁在为鱼起名字？第一人选当然是科学家，他们综合鱼类的外形、行为、生物学等各种因素，以确保所取的名字与这种鱼类的实际特点相符合。其二便是当地渔民，他们制造了鱼的俗称，依据离不开形态、习性和传说。

传说加吉鱼的名字来源唐太宗李世民。那年，太宗东征登州，择吉日渡海游览海上仙山，在岛上品尝了长相漂亮味道鲜美的鱼，随后问随行的文武官员，此鱼何名？群臣不敢胡说，作揖道：“皇上赐名才是”。太宗大喜，吉日渡海，又遇如此鲜味为吉日增彩，吉上加吉，便有了“加吉鱼”。

生活有感

铁锅杂鱼

崔启昌

鱼，是造物主恩赐人类的美味。国人吃鱼，可谓历史悠久。《诗经》里的《衡门》道：“岂其食鱼，必河之鲂？”“岂其食鱼，必河之鲤？”大意是说，难道吃鱼，就一定得吃黄河的鲂鱼吗？难道吃鱼，就一定要吃黄河的鲤鱼吗？话里可以窥见吃鱼在早先的官府和坊间恐是已成风尚了。

昔时，江南人吃鱼有时间框框：正月菜花鲈、二月刀鱼、三月鳜鱼、四月鲥鱼、五月白鱼、六月鲻鱼、七月鲤鱼、八月鲃鱼、九月鲫鱼、十月草鱼，年末两月分别吃鲢鱼和青鱼，口腹之美盈满诗意的韵味儿！海边的青岛人与江南人老时光里的食鱼风俗不同，每年金秋一开海，煎、炸、蒸、炖、熬，弄吃食的劲头大都使在了新鲜上岸的鱼货上，有啥鱼吃啥鱼，哪顾得挑肥拣瘦。

青岛人吃海货往往有“大海鲜”与“小海鲜”之说，海参、鲍鱼、螃蟹、对虾以及各种规格较大或档次高的，归为“大海鲜”；蛤蜊、海虹、海蛎子，还有不起眼的小鱼小虾小海螺，都在“小海鲜”范畴。“大海鲜”看起来气派，吃起来当然也叫人有进级上位之感，不过，得花足够的银两呀！吃“小海鲜”道道少，用不了多少铜板，集市、码头上一转悠，到饭点丰盛的菜肴就能叫人欲罢不能。这些“小海鲜”中，有道令青岛人十分舒适的好菜——铁锅杂鱼。

有人说，在青岛颇为吃香的铁锅杂鱼算是“粗粮细做”。还有一说，说铁锅杂鱼是懒汉做法中的“混搭”或“乱炖”。想来，似乎都有道理。说白了，这道菜还多少有点废物利用的意思呢。一揽子小得可怜的鱼儿既然上得岸来，卖不值钱，弃之又可惜，捡回家，一番掐头去尾，不论姓甚名谁，一概相互依偎入锅，经了热油催香，生抽增色，还有姜丝、葱段、花椒们的携手提味，沐浴一番脱胎换骨的烈焰冶炼，原本不起眼的小黄鱼、小鼓眼儿、小偏口、小白菇、小沙丁鱼们，在沿锅沿儿一溜金黄玉米小圆饼的簇拥下也能登上大席面，那袅袅

升腾的沁人香味儿，既使再大、再高格、再辉煌的“大海鲜”恐怕也难抵了。

海鱼蛋白质、维生素、微量元素及矿物质含量丰富，还含有卵磷脂和多种不饱和脂肪酸，吃海鱼的好处青岛人口口相传，即使拦一位背书包的学生也能说道个一二三。有次参观海底世界，有位年轻妈妈问身旁的女儿吃海鱼的益处，孩子戴着红领巾可爱得很，仰头说，海鱼中的卵磷脂有祛除血管壁斑块的作用；其中的不饱和脂肪酸有降血脂、改善凝血机制、增加高密度脂蛋白，却不增加甘油三酯的功能，能减少心脑血栓的形成，防止动脉硬化。妈妈好奇地问女儿从哪儿学到的知识，女儿颇为自豪，说是从课外读物上得来的。

吃铁锅杂鱼，青岛人有个习惯，除了葱、姜、蒜、韭菜这些鲁菜中的必备佐料要依次放入外，起锅前香菜段一定得撒进去，让其充当调味的主要角色。香菜含许多挥发油，特殊的香气不仅能祛除腥膻味，中医还认为那顶风香漫整条街巷的香菜香还能刺激汗腺分泌，促使机体发汗、透疹。至于和胃调中，那是因香菜辛香升散，促进胃肠蠕动，开胃醒脾的作用。久居海边，青岛人在烹制和享用海鲜上积攒了高超的智慧，单就铁锅杂鱼这一款菜肴就含了若干聪明道道儿。

想起了杜甫和苏东坡两位喜食鱼货的文人。杜甫一生穷困潦倒，却偏偏生就一张好吃的嘴，笔端屡见“求饱或三鳣！”“呼儿问煮鱼”之类的句子，日子里却清苦得久不闻腥。东坡先生却常被腥味儿撵醒，书写的“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。”让人想到他每每念及河豚时必馋相毕露。真想让两位从古代来一次穿越。穿越来青岛吧，季节恰好，鱼货丰盈，不妨就来一道铁锅杂鱼，在热气升腾、鱼香弥漫的情景下，开怀对酌，惬意咀嚼。若真如此，那原本普通且羞上大席面的青岛特产铁锅杂鱼恐怕会摇身一变，成为更加炙手可热的上好佳肴了。

诗坛新作

写给父亲 (外一首)

房建武

当麦子颗粒归仓
乡亲们夏夜的梦，开始变得金黄

每一粒麦子，都闪着光亮
父亲的身影却在夕阳里，渐渐模糊
回到生养他的土地
回到爷爷奶奶的身边

那时的星星很亮
那时的风儿很轻
摇着蒲扇的老人曾告诉我们
人间少了一个亲人，天上就会多出
一颗星星

城里的夜空没有星星
我只能从父亲留下的书信里
寻找温暖的烛光
可寡言的父亲，一生惜字如金

慢慢地，我变成一株行走的麦子
从闹市回归田野，从田野浪迹闹市
父亲写进麦地的诗句
是沿途最美的风景

遥望那条 母亲河

秋风像一把锋利的刻刀
故乡的山岭被雕刻，日渐消瘦

河岸盛开的野菊花呈现出眷恋的颜色
那种金黄如佛光一样
深秋的大地从未如此柔软而温暖

谷穗低垂，作祈祷状，像极虔诚的沙弥
那些静止而永恒的事物啊
此刻，都变成了一条滚烫的河流

