

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 张九龙

“黄河鲎鱼重现黄河口!”这个消息一露面就引发广泛关注,甚至成为网络热搜词。时隔20多年,它的出现证明了黄河口生态环境的改善。“百鱼之乡”往昔渔业的辉煌,又涌上黄河口人的心头。

近日,黄河水利委员会工作人员在对利津至西河口河段鱼类生物多样性调查过程中,发现一条成年黄河鲎鱼。这是自20世纪90年代末以来,首次发现黄河鲎鱼活体。

黄河鲎鱼背厚腹薄,体型似单面尖刀,故又称刀鱼,是一种洄游鱼类,主要生长于黄河下游。20世纪60年代时,黄河鲎鱼并不稀有,甚至是著名的外贸出口产品,年产量能达到百万斤以上,丰产时有二三百万斤之多。

捕鲎鱼曾是山东沿黄渔民的一件乐事。一到农历三月中旬,成群结队的鲎鱼,陆续由黄河入海口处游进黄河。随后,它们逆流而上,经东营、滨州、淄博、济南等地,游到东平湖产卵、孵化。等卵孵化为幼鱼后,又顺着黄河回到入海口,在渤海里生长、越冬。民谚有云:“麦梢黄,鲎鱼长。”黄河鲎鱼有春秋两季鱼汛,秋季的鲎鱼口感不如春季的,因此春季捕鲎鱼最红火。

捕鲎鱼主要靠渔网,网有多种。在东平湖,渔民用大网,上世纪50年代时,常有一网获万斤的记录。济南以下河段,较大型的是“拖网”。拖网一般高六尺,长过百丈。捕鱼时摇着小船,把一根木桩夯进河底泥中,拖网的一头拴在木桩上。然后,小船顺流放网,形成包围圈,再摇船收网到木桩处。由于网大船小,一旦遇有风浪,便非常危险,所以居民称这种打鱼小船为“小鬼欢喜”,意思是随时有遇险的可能。

另有一种小型的“粘网”。粘网由细丝织成,网眼很小,捕鱼时,在黄河边向河中插木杆,将网挂在杆间,鱼儿游过即被“粘”住。

鲎鱼经过洄游往返,两三年才能长成大鱼。由于鲎鱼在洄游途中摄食较少,体力消耗却很大,所以在入海口处补充食物准备出发时才最肥。鲎鱼往上游,不但逐渐消瘦,而且鱼刺也越变越硬,口感就不好了。

由于产量大,对以前生活在黄河口的人们来说,味道鲜美的黄河鲎鱼就是家常菜。黄河鲎鱼的特点是油性很大,据当地老人们回忆是“日头底下晒得出油来”。因此黄河鲎鱼就有了一种最简便的烹调方法:将铁锅干着烧热,不用放油,直接把鱼煎熟。吃鱼的方法也特别,用白饼将鱼紧紧地裹起,斜着咬一口,饼与鱼肉都被留在口中,毛刺却剩在了卷饼的边缘上,用手把鱼刺拔掉,再咬一口,如此一边吃一边拔刺,越吃越香。然而,受黄河水文变化的影响,黄河鲎鱼早已从一种大众鱼类变成了珍稀物种。

20世纪60年代以来,黄河中下游的水利工程日渐增多,闸坝重重使得河水流量变小。特别是春季,甚至一度出现断流现象,鲎鱼洄游变得越发困难。加之工业排水污染、过度捕捞等因素,进入20世纪90年代,黄河鲎鱼资源日趋减少,至本世纪初已无捕获记录。同时,作为洄游鱼种的鲎鱼性格刚烈,离水即死,且对水流、声波极为敏感,因此很难进行人工繁殖,真正的黄河鲎鱼似乎已成为江湖传说。

近年来,国家实施了黄河下游生态调度,持续向黄河三角洲湿地进行生态补水。经过休养生息后,黄河口的环境得到了明显改善,黄河鲎鱼的回归就是最好的例证。

黄河虽然含沙量大,河水浑浊,但依然是无数生物的乐园。1855年,黄河夺大清河河道,从山东入海,算起来,黄河鲎鱼出现在山东境内不过100多年。然而,鲁北地区的渔业历史要悠久深厚得多。

鲁北地区海岸线平缓绵延,滩涂宽广,曾

经有众多古老湖泊,还有一个由济水、漯水、淄水、女水、时水、澠水等淡水河组成的水系,形成了河海交汇的独特自然条件。此地的河流大多朝东北流,河海交汇处营养丰富,为鱼、虾、贝类提供了良好的生长环境,早在先秦时期,就是远近闻名的“百鱼之乡”。

丰富的水产资源,前人已有关注。民国《利津县续志》有记:“鲤以黄河之金鳞红鳍者为最佳。鲎鱼多刺味美,产于黄河。海产鱼类甚多……虾之出产有虾米、虾皮、虾酱等;蟹有河蟹海蟹之分。”康熙年间利津诗人刘学渤,在他的《大清河赋》与《北海赋》中,也描写了多种当地的河鲜海鲜。

由于明清时期实行海禁政策,来自大自然的馈赠并没有造福于民。直到民国初年,广饶、利津两县的渔业才开始发展起来。鼎盛时期,广饶县的渔船达1500多艘;利津县滨海设有八坨,分别是刘家幻、李家坨、沙子头、青坨子、开外坨、毛丝坨、宋家坨、小口子。按照当时的规矩,凡张网捕鱼虾的人都有固定的“坨基”,各受“坨头”管辖,不准侵占越界。利津县内庄科、盐窝、十六户等村的船户,沿海岸张网捕捞鱼虾,所获甚多。

1931年后,黄河口渔业日趋衰落,广饶县渔船减少至800艘左右,利津县渔业“亦甚冷落”。当时,渔民捕鱼后的储存与销售,全靠盐腌制,但是到了1916年,王家冈盐场并入王官场后,多数盐滩被取消,不准渔民就地购盐。有鱼无盐,渔业便也难以继了。直到新中国成立后,黄河口渔业才又得到了恢复发展。

黄河给入海口带来了大量泥沙,也带了许多水产。除了黄河鲎鱼以外,黄河口毛蟹、梭子蟹、梭鱼等也是当地著名的特产。毛蟹就是大闸蟹,又名河蟹、清水蟹,学名中华绒整蟹。毛蟹是我国蟹类中产量最多的淡水蟹,以其营养丰富、味道鲜美及一定的药用价值而深受大众青睐。

野生的黄河口毛蟹多生长于黄河入海口处的淡水河汉或湿地水洼中,自然繁育,天然长成,保有当地毛蟹的原生状态。野生蟹含有丰富的蛋白质与维生素及钙、磷、铁等矿物质,其肉质细嫩而有弹性,肉味鲜美而无赋感。

梭子蟹因体型酷似古时候织布的梭子而得名,又叫枪蟹、海蟹、海螃蟹。黄河口一带的滩涂和浅海,既有厚软的淤积泥沙,又有丰富的食饵,最适宜梭子蟹的生长。

梭子蟹在黄河口地区一年有春、秋两次收获期,汛期长,产量高,是当地重要的经济蟹类。梭子蟹体大肉多,脂肪肥满,肉质白嫩,味道鲜美,富含蛋白质、脂肪及钙、铁等矿物质,深受市场欢迎。它可制作多种菜肴,是附近居民餐桌上的家常菜。过去,梭子蟹产量高,供大于求时,渔民会挑出满膏的活蟹,将膏黄别入碗中,经风吹日晒,将其凝固制成“蟹黄饼”,成为当地一种风味特佳的待客海味食品。

相比之下,梭鱼则是黄河口地区更加亲民的食用水产了,其生活习性有点像鲎鱼,但存世量要大得多。每年三四月,黄河梭鱼会成群结队到河口处产卵,到了六七月间,沿岸便出现体长为15厘米左右的当年生幼鱼。此后,幼鱼进入河海交汇水域快速生长,当立冬后水温降至10℃左右时,便开始游向深海,进入半冬眠期。到第二年初春,水温回升又游到浅海,进入繁育时期。

“开凌梭”是开春捕获的首批梭鱼,因休眠期刚过,梭鱼的腹内胆汁、杂物甚少,食之只需刮鳞不必剖肚,用清水文火慢炖,其汤汁乳白、肉质鲜嫩,诱人胃开,所以民间有“宁丢车和牛,不丢梭鱼头”的说法。

过去,黄河口地区无论居家日常饭食还是大小餐馆,都会有一道咸鱼贴饼子或咸鱼卷单饼的特色菜。其中的咸鱼,就是香美适口的咸梭鱼。

【民间记忆】

## 莱芜梆子小记

□王洪武

结缘莱芜梆子,源于一场送戏下乡活动。那是世纪元年的春天,莱芜梆子剧团承担我们单位的宣传任务,大概一个月的时间,我陪着剧团到一个个乡镇演出。

那年我三十二岁,对于艺术的欣赏与喜好,不过就是风靡大街小巷的流行歌曲。戏开场的时候,我就到处溜达,看看敲鼓的、拉琴的,或者围着观众转圈,台下的观众大多是老人和孩子,年轻人都去打工了。剧团老师们笑着说:“我们的观众都是没牙的。”无奈中带着些许酸楚。

氛围熏陶人,这是真的,慢慢地,我对莱芜梆子有了点儿兴趣,有时也跟着哼几声。刘刚老师问:“你也会哼几句了?”我说:“感觉挺简单,没想到一张口,五音不全,不着调。老话说得不错,看着容易做着难。”刘刚老师说:“你的乐感是不错的,可惜嗓子毁了,可惜了啊。”“可惜了啊”一句,刘刚老师是用京戏韵白念出来的,倒是真有些惋惜的意思。后来听说,刘刚老师很惜才,不时会发感慨。

莱芜梆子三大件,梆胡、八棱月琴和中音板胡。拉梆胡的,叫做主弦。记得当时主弦的是刘贵厚老师,白净面皮,微胖,是个和善的中年人,不多话,大概艺术修养到一定境界了,离形而取意。梆胡就是他内心语言的表达方式:愉悦的时候,就有欢快的感觉;悲伤的时候,就是呜咽的声音。老刘曾得意地向我展示他的梆胡,琴杆粗短,椿木为筒,圆形,前端盖以梧桐板。老刘说,他的梆胡需铁指硬弓演奏,琴音高昂、清脆,纯正,无与伦比。他还说,作为莱芜梆子乐队领奏乐器,演奏员必须懂得戏曲锣鼓经和司鼓演奏要领,才能和乐队、演员配合默契。假如乐队是军队,司鼓就是号令,主弦就是军队的主力军。司鼓提点,主弦定调,大部队就随着浩浩荡荡如潮水一般前行,演唱的不能掉队,其他伴奏的,也不能分神,快了慢了,都是演砸了!“如果演砸了,李长生团长的眼神扫过来,比鞭子抽打还要难受!”

老刘的孩子也是剧团的,小时候没少挨揍,十三岁就进艺校学习。孩子高音上不去,老刘就逼着他去野外吊嗓子,他是一门心思想把莱芜梆子传承下去。他如愿了,这个小孩,就是刘刚,如今是莱芜梆子剧团副团长。父子同台也是一段佳话。

记得有次夜场,舞台上一个大吊灯砸了下来,把大家吓坏了!张克学老师一面稳定观众情绪,一面查看现场,幸好没有伤亡。事发突然,临时救场,令人不能不佩服!张老师本是梨园世家子弟,剧团初建元老,担任团长多年。他科班出身,八岁登台,生丑兼备,能文能武。不仅深谙传统,而且多有创新。《红柳绿柳》里一句台词:“这高粱,造酒酒香,造醋醋酸!”在他口中演绎出地道的莱芜乡土味,体现出了“千斤话白四两唱”的深厚功力。他编演的小戏《推娘归》,两根藤条代小车,能圆能伸,行云流水一般,令人叹为观止。

《红柳绿柳》是莱芜梆子剧团的得意之作,反映的是改革开放初期农村思想解放的过程,曾经进京演出。1982年4月,由山东电影制片厂搬上了银幕,全国公映,风靡一时。李玲君老师扮演红柳,李桂英老师扮演绿柳,一颦一笑,把乡村少女的朴实、耿直、娇憨、可爱演绎得形神俱备,再加以唱腔高亢清丽、婉转动听,成为莱芜梆子经典剧目。

一个月的形影不离,我与剧团的大部分演员都到了熟不拘礼的程度,也一同体味了他们的酸甜苦辣、喜怒哀乐。一说到他们的拿手好戏,个个是眉飞色舞,一登台,便与角色浑然一体,物我两忘。然而,走下台来,又得面对柴米油盐。那时候,莱芜梆子市场主要在农村,收入实在微乎其微。团长李长生使出了浑身解数,一面要四处奔波拉业务,一面与大家披星戴月上舞台。但前景渺茫,莱芜梆子薪火将熄,这是他们每个人心头的最疼。

岁月如梭。十几年后,文化馆组织莱芜梆子戏曲推广,我成了他们的业余学生,刘刚成了我的老师。上课了,刘老师从莱芜梆子唱腔的韵律、韵味,到每一个动作程式,讲得神采飞扬,我这个“毁了嗓子的”,听得如痴如醉。课间,与刘刚老师一谈到工资,他的脸上就堆满了笑;一谈到莱芜梆子的未来,他更是打开了话匣子。原来,莱芜梆子剧团早就恢复了事业单位性质,政府的投资一年比一年多,而且还与艺术院校合作,办了专业培训班,用刘刚老师的唱白——后继有人呢。

刘老师兴致很高,为我们演唱了一段《长勺之战》选段,我真的听出了“顷刻间千秋事业,方丈地万里江山”的感觉,细细品味,好似青盏酹茶,犹如玉壶老酒。

投稿邮箱:  
qlwbrwq@163.com

【行走齐鲁】

## 黄河鲎鱼回归『百鱼之乡』



黄河口