

“开春第一鲜”，为什么是它？

“过了年，开凌梭，鲜得没法说”“只要它一上桌，就闻见了春天的味儿”……

在山东沿海地区，如果说春天有仪式感的话，那就是从吃“开凌梭”起头的。正月十五过后，渔码头热闹得像开了锅。渔船陆续归来，鱼贩凌晨蹲守，大姨们挎着包健步如飞，目标只有一个——“开凌梭”。

这鱼有多诱人？老渔民撂下一句话：“宁丢车和牛，不舍梭鱼头！”但也有人表示不理解：“不就是个梭鱼吗？入口一股土腥味儿，吃它白瞎那锅油！”什么是“开凌梭”？为啥人们的看法差别那么大？

—

在山东沿海一带，人们总是把“开凌梭”与春天联系在一起。蛰伏一个冬天之后，活蹦乱跳的“开凌梭”奏响了春鲜季的序曲。

一种“泥里挑食”的鱼。从字面意思上看，“开凌”指开春之后，河流冰凌融化；“梭”是梭鱼；“开凌梭”特指在这一时节捕捉上来的梭鱼。

梭鱼，又名鮫鱼，为鲷科鮫属鱼类，在咸淡水中都能生长，多在港口、河口附近群集觅食。古人对梭鱼早有研究，明代的屠本峻在《海味索隐》中说，它“不嫌入淤而食泥”。梭鱼能在泥里“讨生活”，它的鳃耙密集，牙齿退化成毛刷状，常用下颌刮食海底泥沙中的低等藻类和有机碎屑。同时，它也能掠食水面上层的浮游生物。它的胃部肌肉发达，非常适合研磨和压碎食物。这样的生活习性和“饮食结构”，决定了梭鱼肉在大多数时候都“不讨喜”。

一口“养精蓄锐”的鲜。然而，“开凌梭”完全是另一种味道。每到冬季，梭鱼都会从近岸浅水处游到深水区过冬。这段时间，它基本不进食，也很少活动。开春后，当冰凌融化流入大海，梭鱼会成群结队地游到河口附近觅食。这时捕捉上来的梭鱼，腹内空空，没有土腥味儿，肉质也紧实细嫩，被称为“开春第一鲜”。从立春到惊蛰期间，是梭鱼的“最佳赏味期”。过了这段时间，梭鱼胃口大开，吃的东西多了，肉质随之变粗，土腥味儿也回来了，有的还有一股淡淡的“柴油味儿”，有“六月梭臭满锅”的说法。

二

梭鱼的名头很响，但容易“鱼目混珠”。网上的一些介绍也很不靠谱，让人们一不小心就错选了“梭鱼的亲戚”。

学会看“眼色”。人们想买“开凌梭”，有时却买成另一种鱼——鲮鱼。尤其是随着天气渐暖，时常有人在海边用网捞梭鱼，其中就夹杂着不少鲮鱼。鲮鱼属于鲷科鲮属，与梭鱼是“近亲”，二者长得非常像。

清代的郝懿行在《记海错》中说，“鲮之言缙也，其色青黑而目亦青”，还说，“又有梭鱼，其形与鲮鱼同，惟目作黄色为异……今登莱海上冬春间多有之”。这充分体现了古人的观察力，不仅写出了鲮鱼青黑色的特征，还点出要想区分梭鱼和鲮鱼，“看眼”就可以。梭鱼的瞳孔外圈是红



渔民出海归来 尚海 摄

黄色，也称“赤眼”“红眼鱼”，网友调侃其“熬夜等春来”。鲮鱼的瞳孔外圈则颜色发白，也称“白眼”，网友调侃其“大概冻懵了”。

当然，鲮鱼味道也不错。古人有诗说，“鲮鱼佐餐胜鲈鱼，最好桃花泛浪初”。而且，鲮鱼的鱼子可制鱼子酱。

其实没“狼性”。关于梭鱼，人们有一些误解。比如，很多人说梭鱼也叫“海狼”，凶猛堪比鲨鱼。这实在“高看”梭鱼了，它虽活泼好动，但并无攻击性。“海狼”指的是鲟科鲟属的鱼类，是肉食性鱼。有些地方也称其为“梭子鱼”，但跟我们说的梭鱼截然不同。

此外，渔民有时还能捕到一种“香梭”。它名字里有个“梭”字，但其实是狗母鱼科蛇鲭属，跟梭鱼“八竿子打不着”。

三

在山东，把“开凌梭”当“心头好”的，不光是青岛。

游遍滨海的餐桌。每年开春后，“开凌梭”就挂着冰碴，“游”进沿海万千百姓家。除青岛之外，东营、滨州、潍坊、烟台、威海、日照等沿海地区，都有吃“开凌梭”的风俗，只是称呼有所不同。比如，在烟台叫“开冰梭”，也有地方叫“开凌鮫”。其中，黄河口、大沽河口等地所产的“开凌梭”，格外肥美。

倾听岁月的足音。如今，山东出产的“开凌梭”大多是海捕的。而过去，山东曾是养殖梭鱼的重要基地。上世纪50年代，女姑口村的渔民捕捉梭鱼后，在鱼池中放养成功。

“不挑食，好养活”的梭鱼，也成为青岛最早开始养殖的鱼类之一。为了推动梭鱼大规模养殖，黄海水产研究所的雷霖霖和同事一起，拜渔民为师，克服重重困难，率先实现了国内梭鱼人工繁殖零的突破。上世纪90年代后，随着大菱鲆、海参等名贵水产养殖技术越来越成熟，梭鱼养殖明显减少。

梭鱼身上，铭刻着新中国第一代海水养殖“拓荒者”的心血，也见证着技术的迭

代升级和时代的日新月异。

四

你知道“开凌梭”怎样做才好吃吗？对于城市来说，又该怎样利用好“开凌梭”的价值？

“菜单常新”。在山东沿海，每个地方都有自己吃“开凌梭”的方法。在青岛，常见的做法有清炖、红烧、酱焖等。下锅前，须将梭鱼腹内黑膜剔除干净，然后用文火慢炖，可最大程度地保留其鲜美和营养。在潍坊，有一道名吃叫“梭鱼抱蛋”，就是用“开凌梭”炖猪肉丸，出锅前撒韭菜末，雪白的汤汁、碧绿的韭菜，令人垂涎。在威海，人们用梭鱼肉剔骨、去刺、切丁，跟肉馅一起，包成包子，鲜味扑鼻……

不过，要想更好地吸引年轻人，还得不断更新菜单，不能总是“老三样”。近年来，东营通过举行“黄河口开凌梭美食节”，吸引了众多目光。当地开发的“红虾酱烧开凌梭”“香椿开凌梭疙瘩汤”“葱烧开凌梭泡馍”“渔家蒸鱼肠”等菜品，令人耳目一新。

“故事入心”。“开凌梭”虽鲜美，但在文化层面还需深入挖掘。比如，人们提起鲛鱼时，想到的是孝文化，还有一系列故事。而目前与“开凌梭”相关的、脍炙人口的故事，似乎并不多。

其实，“开凌梭”也是海洋文化的独特符号，可以成为地方文旅的IP。有的地方，渔民在捕捉“开凌梭”前会举行仪式，祈求大海赐予丰收。相传，在河流入海口捕捉“开凌梭”时，渔民能隐约听到冰凌化开的声音。

“开凌梭”不只是一条鱼，也是第一缕春的消息，是勤劳的人们，挥洒汗水向丰收迈出的新一步。一个蓬勃而又丰盈的春天，就此拉开序幕。



刚捕捞上来的“开凌梭” 赵健鹏 摄

(转自青岛宣传)