

民族风情：再说乳山的木头鱼导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/509/2021_2022__E6_B0_91_E6_97_8F_E9_A3_8E_E6_c34_509762.htm 乳山人好客，这是不争的事实。“乳山人用木头鱼招待客人”的典故，却众说纷纭，有人说有这事，而有人说没有此说法。乳山海岸线长达185公里，海产品资源丰富。现在交通条件便捷，境内鱼贩，就在海岸边上，等着鲜鱼上岸，因此，一天之内，境内人家若想吃条鲜鱼，也是很容易的了。然而乳山大地上却广泛流传着木头鱼上桌招待客人的事，这也让我产生了好奇。鱼是吉祥物，鱼与余同音，寓意吉庆有余、连年有余之意。在乳山，无鱼不成宴席，就是说只要是桌宴席，主人都会上条带鳞的鱼，用酷似鱼形的、长椭圆的大盘子盛放，有了这条盘鱼，就有了对宾客的尊敬和祝福。那么，“乳山人好客，用木头鱼招待客人”的事到底有没有呢？今年60岁的尹师傅，是乳山口镇前尹家村人，他说，他的父亲早年赴宴席时，不仅看见过木头鱼，而且还就着喝过酒。据尹师傅讲，乳山境内，能看见或吃过木头鱼的人，大都是解放前出生的人，八九十岁以上的老人，有些可能会经历过，新中国成立后，乳山境内的后人们，只听说过木头鱼，却再也没有见过。乳山盛产鱼，为什么会用木鱼招待客人？据老人讲，鱼有淡季和旺季，而红白事却不分淡旺季。办白事的人家，一般不用讲究鱼的淡咸，你就上条咸鱼或河鱼，也没有人挑剔。办过年、结婚、生子等喜事就异常的隆重，必须是带鳞的海鱼，然而，办喜事的人家，在鱼的旺季，是不用请木头鱼上桌的，若是赶在鱼的淡季办喜事，早年间，又没有冰箱存鱼，那

自然就无鱼敬客了。当时，乳山有句俗语：“能应许人一头猪，不能应许人一条鱼”，说的就是当年没冰箱的情景。想吃肉，圈里有现成的，想吃鱼，那可是在鱼的淡季办不到的事。没有海鱼，咸鱼、河鱼又不能上席敬客，办席怎么办，老祖宗就创造条件刻条木头鱼。穷人家里是请不起匠人刻这条活灵活现的盘鱼的，所以刻木头鱼的主人，一定是有钱的人家。木头鱼一般是用结实的梨木或枣木刻的，因为梨木和枣木不易腐烂，不易碎裂，结实耐用。刻的这条木头鱼有两种，一种是实心的，一种是空心的。实心的木头鱼上桌前，蘸上鸡蛋面糊炸熟上桌，空心的木头鱼是把鱼刻成上下两层，里面可以盛放熟菜的。木头鱼从刻好那天起，就在整个的村庄周转开来。刻木头鱼的主人用过之后，张家过红事时就来借用，借回家后，把木头鱼放在锅里，和水煮一煮，刷一刷，收拾干净。如果借的是条实心木头鱼，待木头鱼上桌前，主妇要用鸡蛋和葱花姜丝等调味品，用油炸熟，制成汤料，浇在木头鱼上，这是一种做法。另一种做法是，将木头鱼用鸡蛋、面粉、葱花、姜丝和成的面糊包裹，放在油锅里炸，上桌时，人们只吃木头鱼外面的面皮。如果借的是空心木头鱼，主妇做鱼时，会用萝卜、土豆、猪肉等材料烹调成菜，放在木头鱼的夹层里上桌。张家用完木头鱼以后，也不用归还主人，自己在家刷洗一番收起来，等李家人过喜事时，打听到木头鱼在谁家，直接到张家去取就可以了，这样依次类推，这条木头鱼，往往能游遍整个村庄，被办喜庆事的人家请上桌敬客。这是一段真实的往事，经历的人大多已经作古，六七十岁以下的老人，也都是从父辈的口述中得知木头鱼招待客人的事。百考试题编辑整理"#F8F8F8" 100Test 下载

频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

www.100test.com