

# 一群有故事的“面条鱼”

“正月雪里藏银针，三月浪里捞玉筋。”每年3月春风起，胶州湾都会出现一群“鲜”气十足的来客。

渔民们说，“它们游起来像被风吹散的银箔，美得让你有时会忘了收网”；饕客们说，“它们肉质滑嫩如果冻，可酥炸，可酱爆，让人一吃就停不下来”；连回澜阁旁边的海鸥，都纷纷扇动翅膀为它们喝彩……

它们叫玉筋鱼，听着有些“仙风道骨”，但青岛人更愿叫它们“面条鱼”。

这是一群“有故事的鱼”……

“面条鱼，大贵贵，贵不贵的称二斤。”这句顺口溜在青岛流传甚广。

顾名思义，玉筋鱼得名“面条鱼”，是因为它长得像面条。在今天的人们看来，说玉筋鱼“贵”，算是一种调侃，其价格其实很“亲民”，吃起来毫无压力。

“很恋家，爱琅琊”。玉筋鱼是冷温性小型鱼类，为鲈形目、玉筋鱼科、玉筋鱼属，分布于我国黄海和渤海的近海，成鱼体长多在5至10厘米之间。

玉筋鱼是个“恋家”的主儿。它终年栖息于近海的某一区域，仅作深、浅水游动，而不长距离洄游，喜欢群居，主要以浮游生物为食。这种习性使玉筋鱼呈现鲜明的区域性特点，容易在某片适宜海域形成较大的种群。

比如，青岛西海岸新区琅琊镇附近海域，就是玉筋鱼的天然栖息地，这里出产的玉筋鱼品质很高，成鱼长约10至13厘米。“琅琊玉筋鱼”获评全国农产品地理标志。胶州、崂山等地也出产大量优质玉筋鱼。

“好潜伏，爱夏眠”。玉筋鱼对水温非常敏感。当水温达到24℃左右，它会潜入深水底部的沙子里休眠。平时假如感觉到危险，也会钻进沙地。它的下颌比上颌厚，并有突起，可当掘沙的“铲子”。因为这种“潜沙”习性，它获赠外号“沙里钻”。



青岛水族馆中的玉筋鱼群。

当秋天水温降至17℃左右，玉筋鱼会从沙里钻出来。冬天，它又游向海底的砂砾中产卵。待春日天气回暖，百花陆续开放，玉筋鱼也成群结队地浮上来。

## 二

不少来青岛的游客，看着桌上的“面条鱼”，常常一脸问号：“为什么跟我们老家的‘面条鱼’不一样？”

其实，放眼全中国，叫“面条鱼”的还真不少，但大多不是“一家子鱼”。

比如，山东荣成、河北秦皇岛等地，把大银鱼叫“面条鱼”。这种鱼为鲈形目、银鱼科、大银鱼属，在河流入海口及附近湖泊均能生存。它活着时通体透明，死去后变成乳白色，味道鲜美。银鱼炒鸡蛋是一道名菜，银鱼馅饺子也令人垂涎。在青岛，莱西产芝水库大银鱼美名远扬，也获评全国农产品地理标志。

再如，辽宁的大连、葫芦岛等地，把方氏云鳚叫“面条鱼”。这种鱼也分布于黄渤海地区，但跟玉筋鱼并非同一科。云鳚在三四厘米的幼鱼阶段就大批上市，身体无色透明，可直接做菜，用来炖豆腐；也可晒干，叫“干萝卜

丝”，能当调味品，也能拌凉菜。云鳚长大后能到10厘米左右，通体紫红色，俗称“高粱叶子”。

另外，还有的地方把一些鲤科类的细长小鱼叫“面条鱼”……充满家常感的称呼里，是人们由衷的喜爱。

## 三

“一种廉价小鱼，也没多少肉，有什么可吃的？”看着市场上买玉筋鱼的火爆场面，有网友表示不解。

事实上，玉筋鱼虽小，在胶东半岛百姓心里，却别具分量。

流布千年的“大海之味”。在青岛，关于玉筋鱼的故事很多。相传，秦始皇登琅琊台时，就很喜欢吃玉筋鱼。徐福东渡时，携带着玉筋鱼干。郑板桥在潍县任知县期间，到琅琊台寻访秦始皇足迹，也爱上了这里的“玉筋鱼炒韭菜”。

另有传说称，有一年大旱，海平面大幅下降，渔民生活陷入困境，多亏了一大群玉筋鱼出现，帮人们渡过难关。因此，渔民把玉筋鱼看作大海的恩赐、吉祥的象征。

惊艳舌尖的“春日之鲜”。玉筋鱼出水即死，易变质，需要抢“鲜”吃。清代人张凤翔写诗说：“东风解冻雪初消，一色如银说面条。珍味允宜称上品，满盘皎洁讶琼瑶。”同为清代人的潘荣陛则提到过一道菜，“小葱炒面条鱼，为三月之时宜”。

如今，在青岛，人们常用来搭配玉筋鱼的是春韭。二者可同炒，亦可清炖。干炸玉筋鱼也是家常菜，金黄酥脆，口感极佳。

甜晒鱼一般在秋天制作，但人们为了玉筋鱼愿意破例。晶莹剔透的鱼干，烤熟后能当零食，炸酥后也能拌蔬菜。过去的日子，一盘黄瓜拌玉筋鱼，是孩童的下饭神器，也是爷爷佐酒的佳肴。

玉筋鱼还见证着浓浓的“邻里情”。每年它大批上市时，人们经常一进楼道就听见油锅的“滋啦”声。很快，邻居大姨就捧着一盘刚出锅的玉筋鱼上门了。一碗一筷，传递真情，温暖心怀。

牵动人心的“银色之舞”。玉筋鱼是山东重要的水产品，基本为野生，其年捕捞量比梭鱼、鲳鱼都高。除青岛外，威海、烟台、日照等地也大量出产。

据中国水产科学研究院黄海水产研究所的李昂博士介绍，玉筋鱼还是沿岸生态系统中食肉动物的重要饵料来源。一船船上岸的鲅鱼，一群群飞舞的海鸥，背后也有玉筋鱼的默默奉献。

## 四

玉筋鱼是春日的“明星”，承载着大海的深情厚谊。今天，又该如何使它更加“星光璀璨”？

护海，养“玉”。“一大群玉筋鱼舞起来，就像一片银色的云在海里飘荡，蔚为壮观。”有网友如此描述自己看到的玉筋鱼群。不过，在过去，因过度捕捞、环境退化，玉筋鱼一度产量降低、个头变小。近年来，通过“多休渔一个月”、实施生态修复等一系列措施，大海变得更丰沃，玉筋鱼也重新茁壮成长起来。此前，日照“万人赶海捡玉筋鱼”的场景就曾火爆朋友圈。

延链，强“筋”。玉筋鱼看似不起眼，却藏着亿元级的大产业。比如，甜晒的琅琊玉筋鱼干，在各大电商平台热卖。以玉筋鱼为主要原料发酵制成的玉筋鱼露，是高档调味品，可作为厨房中的“提鲜神器”。另外，玉筋鱼还可加工成多种食品以及鱼粉等，深受市场欢迎。

过节，品“鱼”。玉筋鱼带来的除了美味之外，还有乐趣。在崂山区沙子口街道东麦窑村，沙滩拉大网节已然出圈。习习海风里，来自各地的游客跟当地渔民一起，脚踩着沙滩拉起大渔网，网里是活蹦乱跳的玉筋鱼，有时一网能拉上两三千斤来。旁边，披红挂绿的村民，欢快地扭秧歌、跑旱船，节日气氛浓郁，悄无声息中推进了文旅融合。

有吃头、有嚼头、有玩头、有想头……这样的“面条鱼”谁会小看？谁人不爱？

(转自青岛宣传)



刚出水的玉筋鱼。