

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”。



刚出水的玉筋鱼。



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。

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”。这种鱼为鲑形目、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,把方氏云鳊叫“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。云鳊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。云鳊长大后能到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。

“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。

甜晒鱼一般在秋冬天制作,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“啦啦”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。

玉筋鱼是春日的“明星”,承载着大海的深情厚谊。今天,又该如何使其更加“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大麦窑村,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)