

泰山珍品赤鳞鱼

（上海水产大学生命学院，上海 20090）
窦海鸽

泰山东临黄海，西襟黄河，雄伟壮丽，气势磅礴，古人称之为华夏神山，天下大宗，得天独厚的地理位置和自然条件同样也造就了独具特征的泰山赤鳞鱼。据《泰山药物志》记载：“泰山赤鳞鱼又名螭霖鱼、石鳞鱼、斑纹鱼。生石澗中……。”考察证明：泰山赤鳞鱼属硬骨鱼纲、辐鳍亚纲、鲤形总目、鲤形目、鲤科、鲃亚科、突吻鱼属、铲颌鱼亚属，学名多鳞铲颌鱼(*Scaphesthes macrolepis*)。泰山赤鳞鱼主要分布于我国华北、华中的山区，山东仅分布于泰山，在泰安已成为地方特色的养殖品种，故名泰山赤鳞鱼。它是一种小型鱼种，与富春江的鲥鱼、青海湖的湟鱼（裸鲤）、渤海的弓鱼和油鱼，并称为我国五大名鱼。泰山赤鳞鱼以其肉质细嫩、味美不腥、营养丰富而驰名海内外，古代皇帝来泰山封禅，赤鳞鱼为御膳中必备之菜；而现在中外贵宾来泰山观光旅游以吃到赤鳞鱼为荣。1991年王元平编著的《泰山风味菜》中的原料名产类中的第一位名产就是泰山赤鳞鱼，而泰山赤鳞鱼的名菜就有10多种：姜太公钓鱼、八仙瑶池聚会、龙凤浮白云、龙潭赤鳞鱼、凤尾赤鳞鱼等都是传统的名菜，备受中外佳宾的喜爱。

泰山赤鳞鱼身体圆筒形，略侧扁，吻钝，口下位，下唇边缘角质化。咽齿3行。口部有细小须2对；鳃盖膜与峡部相连。侧线完全。鳞式：9—10 / 49—51 / 6—V。各鳍舒展，胸鳍、腹鳍、臀鳍外缘金黄色；尾鳍叉形，边缘赤红色。鳍式：D . 4, 8 ; A . 3, 5 ; P . 1, 14 ; V . 1, 8。泰山赤鳞鱼周身具金属光泽，体色能很快随环境的改变而有深浅变化。产于泰山的多鳞铲颌鱼体色较艳，但个体偏小。

赤鳞鱼生活在海拔300~1500米区段的山涧溪流中。有泰山主峰泻下的各水流中，均有赤鳞鱼的存在。但在海拔300米以下没有赤鳞鱼生存，群众有“赤鳞鱼东不过麻塔，西不过麻套”的说法（麻塔，麻套皆地名）。赤鳞鱼的体背侧面沙黄色，侧腹面银白色，具金属光泽，各偶鳍前缘及外缘均呈金黄色。体两侧各镶嵌一条淡灰色侧线，使赤鳞鱼看上去极为俊美。赤鳞鱼喜生长于清澈透明的山涧水中，以水生动物的幼虫和稚虫为食，是以水生动物等动物性食料为主的杂食性鱼类。赤鳞鱼的雄鱼发育较快些，三龄性成熟，雌鱼发育较慢些，三龄以上近四龄时达到性成熟，三龄时只有繁殖迹象，四龄时开始产卵，每年一次，一般从4月24日左右到6月10日左右为产卵期。在自然状态下，赤鳞鱼产卵于沙中，孵化于沙中，初排出的卵粒饱满游离，呈橙黄或淡黄色，整个产卵期历时46天左右，每尾鱼大约产卵2000粒，温度适宜时，产卵量明显增多。赤鳞鱼4龄前生长较快，5龄到10龄明显降低，而10龄之后生长缓慢，目前看到的赤鳞鱼最大年龄为20龄左右，至于赤鳞鱼的寿命究竟多长，目前尚不太清楚。泰山赤鳞鱼曾有过20世纪60年代前的兴盛时期，据当地百姓讲当时的赤鳞鱼最大者有半斤（250克）重，山沟水溪随处可见。80年代以后，由于旅游业和其它泰山资源的开发，使赤鳞鱼生活的空间越来越小，近交退化严重、生态环境破坏、干旱和酷于滥捕等原因，使这珍贵鱼类资源濒临灭绝。随着泰山旅游资源开发，来泰旅游的游客正逐年增加，稀有、珍贵、营养价值高、有利于健康长寿的食品—作为泰山特产的赤鳞鱼也越来越受到人们的宠爱和青睐。目前泰山附近当地百姓有利用地下水养殖赤鳞鱼，都取得了较好的经济效益，只是产量极少，远远不能满足日益增长的市场需求。中外游客玩在泰山，吃在泰山，这唯一可吃的特种水产便成了客人们所梦寐以求的，是吸引中外游客的重要因素。所以说泰山赤鳞鱼是泰山之宝，是泰山名吃，是泰山一绝，具有重要的开发研究价值和辉煌的市场前景。