

池州地区的麦鱼

安徽省池州地区升金湖水产资源调查小组

麦鱼是一种小型鱼类,虽然在产地享有盛名,但因其体型小、分布散、产量不大、捕捞困难等,常被水产工作者所忽视。我们遵照毛主席关于“一切结论产生于调查情况的末尾,而不是在它的先头”的教导,对池州地区的麦鱼产地进行了调查,以便更好地利用这一天然资源。

一、概况

麦鱼在池州地区因割麦季节盛产而定名。在青阳县因产鱼季节正好是“黄霉期”,故又称“霉鱼”。经调查核实,麦鱼为江西省九江县沙河一带所产的庐山石鱼。

麦鱼是由两种幼体组成,其中主要的一种,体色较淡,数量较大,约占总产量的85—95%;另一种体色较暗,数量较少,约占总产量的5—15%。这两种幼鱼体侧皆有6—8块黑斑,腹鳍都成吸盘状,因此不易区分。

幼鱼的盛捕期,在芒种前后至7月,历时约一个月。早期捕获的幼鱼体长为13—16毫米,每斤有5—6千尾,后期捕获的幼鱼体长约20毫米,每斤有3千尾左右。一般认为个体越小,越为名贵。

捕捞渔具是“筒”,也有用网网、罾等。据水产收购站记录,盛产时一个产区,日产鲜鱼达千斤左右。最盛时,日产可高达2,000斤以上,年产量为6—10万斤。

麦鱼可鲜食,也可加工干制。炒、煮、煮蛋、烧汤均可,肉嫩味美,香鲜可口,深受群众喜爱。

二、麦鱼的鉴定

麦鱼有两种:

(一)吻鰕虎鱼 [*Rhinogobius giurinus* (Rutter)] (见图),成熟个体的最大体长为60毫米,最小体长为25毫米。鱼体细长,前部浑圆,后部渐侧偏,头较平扁,吻钝,口阔而大,口裂近于水平。体色淡灰带黄,有4条

黑色斑纹横跨背部,上宽下窄,至体两侧分成大小不等、排列较整齐的6—9块黑色斑块。鳃盖后缘上有一较明显的黑点。背鳍两个,第一背鳍前三鳍条基部有黑褐色小点,第二背鳍和尾鳍上也排列有4—6行黑褐色小点。全身的花纹或斑块,雄鱼比雌鱼较为明显。雌鱼第二背鳍与臀鳍相对且等长;雄鱼的臀鳍略后于第二背鳍。前鼻孔有一短管,鼻孔下方有一粘液沟,向下弯至口角处,并又分叉成两沟延至前鳃盖。

头部裸露无鳞,颈部有鳞。

吻鰕虎鱼曾被误定为李氏吻鰕虎鱼,经调查得知这两种鱼外形几乎完全相同,但其主要区别在于鳃盖后缘是否有黑点;又依据生态环境为参考,李氏吻鰕虎鱼系地区性狭窄分布的鱼类,仅在广西梧州才有,而吻鰕虎鱼是广生性种类,所以麦鱼应是吻鰕虎鱼。

(二)洞庭吻鰕虎鱼 [*Rhinogobius cliffordpopei* (Nichols)],最大成熟个体的体长也可达50毫米,但为数极少,一般捕到的成熟个体仅在30毫米左右。鱼体细长,前部浑圆,后部渐侧扁,吻钝,口裂微斜。背鳍、尾鳍、臀鳍均无排列成行的黑褐色小点。鳃盖后缘亦无黑色小点。但两背鳍与臀鳍边缘有淡金黄色或灰白色的边,体侧有5—7条垂直的黑色条纹。雄体一般全身暗灰带蓝的底色,雌体一般暗灰带黄的底色。无明显鼻孔管和粘液沟。

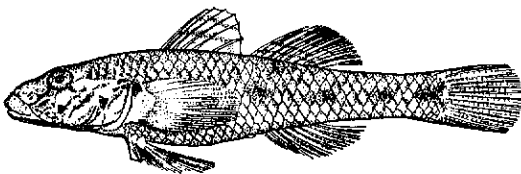
头部与颈部都无鳞。

三、生物学特征

生活习性:两种麦鱼的生活习性很相似,在池州地区分布在长江边,通江的湖内或与湖相通的河、山溪中,甚至受湖水或河水淹过的塘内都能找到。一般在底质为砾石与沙土的河溪中更为密集,喜欢作间歇快速的游动,休息时则沉入水底,并用吸盘固着在石砾上以免流水将其冲走。有时游人石砾的缝隙中躲藏与休息。

食性:主要以小鱼(包括同类幼鱼)、小虫为食,也兼食浮游生物,系杂食性鱼类。由于麦鱼上下颌都有齿,以及快速间歇的方式活动,在流水中一般采取突然袭击以捕食。

群体组成:用不同网具所捕得的群体,组成也不同,而以推网所获的较有代表性。(见表)



“筒”和“推网”渔获物的组成表

规格	尾数		重量(克)		尾数百分比(%)		重量百分比(%)	
	筒	推网	筒	推网	筒	推网	筒	推网
幼鱼	5,314	148	472.2	14.3	98.32	74	94.6	24
24—39毫米的成鱼	7	31	17.2	19.6	1.31	16	3.4	33
40毫米以上的成鱼	2	11	10.2	25.4	0.37	10	2	43
小计	5,323	190	500	59.3	100	100	100	100

生长与繁殖：幼鱼生长较快，经40—50天(指盛产期)体重可增加一倍左右，一年即可成熟，雌体达24毫米以上即成熟产卵。

以捕鱼盛期推算，产卵盛期是4月底5月初。又因捕捉幼鱼期间捉到的雌体成鱼大多怀卵，说明产卵期的持续时间较长。再根据怀卵雌体的怀卵饱满程度推测，可能为分批产卵类型。卵粒呈淡黄色，怀卵量随个体的大小而不同，大者怀卵5千余粒，小者不到2,000粒。卵为沉性卵。成熟雌体体色较深，斑纹较明显。精巢为乳白色，较细小而成带状。

洄游：每年夏季只要山洪下来后的2—3天，河水一转清，当地群众就立即设“筒”捕鱼。由此可见麦鱼的逆水而上与山洪下泄有着一定的联系，但鱼汛的形成又与气温(22℃以上)、气压(不能太低)、光线(要在上午8时以后，晴天为宜)、水的透明度等因素有关。当条件不相适应时产量就会大减。虽然我们发现较大的鱼在较深的河道中经过，可是数量甚微。

根据麦鱼上溯山溪的群体组成以幼鱼为主，成鱼能在适宜的条件下就地产卵孵化，湖闸建成后不影响其年产量，盛产地在湖泊上游河道的中、下段，因此我们认为它可能是一种山溪——湖泊洄游性鱼类。

四、捕捞与加工

池州地区东至县，习惯用一种传统的“筒”捕捉麦鱼。

“筒”系用一根直径120—150毫米、长10米左右的毛竹，劈取一半，除其内部竹节，并配以竹瓦、网袋(或篾蓝)、小木桩等属具组成。

设“筒”是以竹片横置河道边，竹凹面朝向下游，以数根本桩固定，上游用石砾堆筑，略高于“筒”，“筒”的一端高于另一端5—7厘米(如河道太深，可用石砾堆筑一坝，“筒”设在坝上)。在高的一端(一般是离岸远端)，其石砾留出一缺口(也即筒口)，紧接筒口斜放一块长20厘米，宽12厘米的竹瓦(即瓦形柳树皮)，竹瓦下方张设一条用尼龙线编织的网袋(或篾蓝)为取鱼部。除竹瓦上方之缺口外，其它均可用石砾堆堵固定。由于竹“筒”拦截水流，上游水流除部份漫“筒”而下，多由“筒”口跌入竹瓦，再经竹瓦冲入取鱼部，同时部份下泄至“筒”口下。山河内上溯的麦鱼群遇“筒”相阻，沿“筒”而转，至“筒”口的竹瓦处，受竹瓦上部下泄水流的刺激，上溯入竹瓦内，随即被冲入竹瓦另一端的取鱼部(网袋或篾蓝中)。故是利用麦鱼溯水习性的十分科学的捕鱼方法。惟设“筒”时，河道中间应留出水道，以便放走较多亲鱼，以利于保护资源。

麦鱼除鲜食外，一般加工成干制品。方法是先将鱼洗净晾干，然后放在锅内，加少量食油，用火火勤炒动，直至鱼体表成淡黄色，取出后再晒一天，并剔除杂鱼，即成商品鱼——麦鱼干。一般5斤鲜鱼可加工成一斤干鱼。