

# 黄鱼兄弟中排第三 口感鲜嫩不当替身

黄姑鱼属硬骨鱼纲、鲈形目、石首鱼科、黄姑鱼属，又称黄婆鸡、黄姑子。

黄姑鱼也被称作 黄三，因为在石首鱼家族中，大黄鱼、小黄鱼肉嫩色鲜，受渔民们喜爱，而黄姑鱼相形见绌，只能排行第三。

虽说黄姑鱼名气不及大黄鱼，但是随着野生大黄鱼资源的减少，野生的黄姑鱼反而显得珍贵起来。有些食客觉得，黄姑鱼价格实惠，肉质也不差，作为 平价版大黄鱼 来吃，性价比还是很高的。

## 形态特征

黄姑鱼体长一般为20至25厘米，呈椭圆形，侧扁，头中大，吻短钝。吻褶分为2叶，吻缘孔5个。口亚前位。下颌稍短于上颌。两颌齿细小，上颌外行齿及下颌内侧齿较大。眼中大，侧上位；眼间隔宽凸，宽大于眼径。颊孔为似五孔型；中央为一下陷肉垫状浅孔，两侧颊孔各2个。体被栉鳞。背鳍1个，始于胸鳍起点稍后背上，末基位于臀鳍末基与尾鳍基之间近中央，具11个鳍棘，28至30个鳍条。臀鳍具2个鳍棘，7个鳍条，第二鳍棘较长。鳃圆筒形，鳃侧具22对须状侧肢。耳石腹面蝌蚪状印迹的头区昂扬，伸达耳石前缘，尾区为丁形浅沟，尾柄较粗，长为高的2.4至3倍。

黄姑鱼体灰橙色，体侧有许多灰黑色波状条纹，斜向前下方，在侧线上下方不连续，腹面银白色。背鳍灰橙色，每鳍条基部有1个黑色小点。胸鳍、腹鳍及臀鳍呈淡橙色，基部均带红色。尾鳍为橙色。



## 分布及习性

黄姑鱼主要分布在中国沿海、朝鲜半岛及日本南部海域，为暖温性近海中下层鱼类，在6至30.5摄氏度的水温范围内，能正常生活，最佳的水温为18至28摄氏度，适宜盐度范围为14至32‰。

黄姑鱼的鳔具有发声功能。它主要摄食底栖动物。

黄姑鱼有洄游习性。冬季在济州岛西侧的黄海中部越冬；春季向鸭绿江口、黄河口、莱州湾、吕泗洋、海州湾一带移动；5至8月在鸭绿江口、黄河口、辽东湾、连云港、舟山群岛一带产卵洄游；秋季，水温下降，鱼群由渤海进入黄海中部，然后返回越冬场。

## 延伸阅读

黄鱼有七兄弟，除了梅童鱼、小黄鱼、大黄鱼、鲞鱼、黄姑鱼5种常见的外，还有非常珍贵的黄唇鱼和毛鲣鱼。之所以将这7种鱼称为 黄鱼七兄弟，是因为它们都属于硬骨鱼纲的石首科，最大的特征是耳石发达，脑袋中有一颗鱼石。当然，石首科还包括其他一些鱼类。

由于大黄鱼资源急剧减少，鱼讯消失，海洋里也很少捕到大黄鱼。因此，有些人把黄姑鱼误认为是大黄鱼，黄姑鱼鲞，也称作黄鱼鲞，闹出不少笑话。

其实，大黄鱼与黄姑鱼外形虽相似，但有不同的形态特征。大黄

鱼，体长椭圆形，侧扁，一般体长30至40厘米，尾柄细长，其长度为高度的3倍多。它的头大而侧扁，背侧中央枕骨棘不明显。颈部有4个不明显的小孔，背鳍和臀鳍的鳍条基部三分之二以上披小圆鳞，背鳍起点在胸鳍的上方。和黄姑鱼一对比，就可以看出很明显的区别。

此外，大黄鱼、黄姑鱼虽同属石首科鱼类，但大黄鱼属黄鱼属、而黄姑鱼属黄姑鱼属。大黄鱼是暖水性近海鱼类，通常生活在浅海区域的中下层，而黄姑鱼为近海中下水层鱼类。大黄鱼肉质细嫩鲜美，黄姑鱼肉质坚实。

## 经典做法

黄姑鱼生性比较凶猛，野生的黄姑鱼虽然肉质较鲜，但口感有些干硬，通过养殖后大幅提高了其肉质的柔嫩度。养殖的黄姑鱼抗病性较强，生长速度也比较快，一般养殖两年体重就可超过350克。黄姑鱼刺少肉厚，清蒸红烧皆可。

红烧黄姑鱼

- 1.把黄姑鱼清理干净，用酱油、料酒腌制10分钟；
- 2.在鱼肚里放一些葱花、姜；
- 3.在热油中放入葱姜蒜翻炒；
- 4.放入鱼两面煎炸，火不要太
- 大，炸的时间也不要太久，两面发黄即可；
- 5.加入少许水、酱油、米酒等；
- 6.小火慢炖一下，收汁，即可出锅。

清蒸黄姑鱼

- 1.鱼身切花开肉；
- 2.料酒均匀地淋上（一边一勺）；
- 3.将切好的姜丝、蒜片散放在鱼身上，静置5分钟等水开；
- 4.待锅里水滚后，将鱼放入锅内蒸8分钟；
- 5.开盖将盘中的汁水用勺子浇在鱼身上，同时火不关，待1至2分钟后关火起锅。

# 黄姑鱼

huáng  
gū  
yú

## 主要种类

黄姑鱼的5种近似种分布在印度洋、太平洋地区，常见的有黄作黄姑鱼和半花黄姑鱼，黄作黄姑鱼体背侧有许多斜向前下方的灰黑色波状条纹，口闭合时上颌和下颌等长，分布于日本南部沿海，为该地区经济鱼类，偶见于东海，中国曾记录于旅顺。半花黄姑鱼体侧仅在头后的侧线上方有浅色波状带纹多条，体之后半部条纹不明显。原产中国广东沿海，近年在泰国、新几内亚沿海均有发现。