



时下的青岛海鲜市场，鲅鱼像往年一样成为主角。每年春末夏初这个时节，渔民们都会捞回青岛海域及周边的鲅鱼供应青岛市场，渔民们称这些鲅鱼为“当流鲅鱼”。

通过走访市场，发现今年青岛人在选购鲅鱼时更加理性，而且在选购和食用时，更注重刨根问底地了解更多和鲅鱼相关的选购技巧、文化内涵以及烹饪技法等等。



摊位前摆满新鲜的鲅鱼。

吃当流鲅鱼 都有哪些门道

关于价格 跌到多年来的最低价

近几年的海鲜市场鲅鱼每斤20元至25元，这个时间这个价格，应该说是多年来的最低价。

笔者查阅了2018年4月份的价格。当年晚报记者采访了沙子口码头的一位知名鱼贩子，当年的鲅鱼大量上市，因此价格较低，价格是每斤25元至30元。这位鱼贩子慨叹鲅鱼价格下跌，他还补充说：前一年，也就是2017年，四月中下旬的鲅鱼价格是每斤36元。

日前，市场上摊贩们也纷纷表示，今年鲅鱼价格较往年跌了不少，在清明节前鲅鱼刚上市时，价格在35元左右，这已经较往年刚上市时的50元左右跌去了不少。

关于产地 本地鲅鱼并非本地生长的鲅鱼

鲅鱼学名蓝点马鲛鱼，在我国其他海域也有，比如福建浙江江苏等。但是无论是在沙子口码头，还是在青岛市区的农贸市场，从业者说的最多的就是：他们卖的都是本地鲅鱼。好多人认为，鲅鱼是长途洄游的鱼类，长时间在江浙乃至福建一带生长，怎么能说是本地鲅鱼呢？

其实，摊贩们讲的本地鲅鱼的概念，并非指在本地生长的鲅鱼，而是指在青岛附近海域捕捞的鲅鱼，从青岛海岸码头上市的鲅鱼。

青岛相关水产专家曾解释过，鲅鱼都是同一个品种。青岛近海海域出现的鲅鱼，其实也不在本地越冬，只是每年在特定的时间、条件下洄游到距离青岛较近的位置。青岛附近海域，属于黄海中北部，有较多淡水汇入，营养丰富，海水温度相对较低，洄游到这里的鲅鱼经过一段时间后，体态更丰满，肉质更有弹性。

此时的渔民们到黄海中北部作业，大渔船会捕获大量的鲅鱼，然后再由青岛的渔船去收购。青岛的渔船在收购鲅鱼后再运送到青岛的沙子口国家中心渔港卸货，因此被称为沙子口“本地鲅鱼”。

青岛渔民还有一种说法。每年4月到5月中旬，青岛海域水温上升到鲅鱼适宜生存的温度时，大批洄游鲅鱼会出现在胶州湾口，因此青岛的渔民不需要出太远的海就能捕获到鲅鱼，这些鲅鱼也被称为“本地鲅鱼”。

总括上述两种鲅鱼来源可以明确地知道，从鲅鱼洄游路线上来看，所谓本地鲅鱼与外地鲅鱼，其实都是一种鲅鱼，只是捕捞的海域不同。说白了，青岛人所谓的“本地鲅鱼”，是泛指在青岛本地海域被捕捞上岸的鲅鱼，并不是指在青岛本地海域出生和生长的鲅鱼。



市民挑选鲅鱼。

关于传说 “鲅鱼跳，丈人笑”的由来

青岛崂山一带有个传说，大意如下：岳母临终前想吃鲅鱼，女婿赶快外出捕捞，捞上来拿到岳母面前时，老人已经去世。这个传说体现了孝文化，因为适合民族心理，这些年被不断传播。

因为有这个传说，这些年青岛一些地区形成了一种习俗，就是所谓的“鲅鱼礼”，这一习俗近些年进了青岛市和崂山区两级非物质文化遗产名录。今年崂山区已经举办过了鲅鱼节。所谓“鲅鱼跳，丈人笑”，意思是当女婿的此时要给丈人送鲅鱼，丈人会很高兴。

这个传说还有另外的版本：所谓“鲅鱼跳，丈人笑”，是说到了捕获鲅鱼的渔忙季节，全家都应该忙于捕捞工作，女



用新鲜鲅鱼制作的“煎甜晒鲅鱼”也是一道美味。

婿也不能懒惰。女婿们出海捕捞鲅鱼，丈人们才会高兴地笑起来。

不管哪种传说，青岛的渔民都很重视这个季节的鲅鱼。有了相关的传说，我们在品尝这种美味时顺便聊聊背后的故事，总比干巴巴地低着头一味地咀嚼，来得更加有趣味。

关于挑选 大小不重要新鲜很重要

鲅鱼在青岛人的印象中，一般不足半米长，两三斤重的样子。如今这个时节上市的鲅鱼，往往有一米多长，重达十几二十斤，而且大个头鲅鱼的数量还不少。行家介绍，如今渔业技术越来越发达，远海捕捞成为常态，这可能是捕获更多大个头鲅鱼的主要原因吧。

有经验的食客介绍说，鲅鱼的美味程度与个头的大小并不成正比，甚至某种意义上说，小个头鲅鱼的味道更香嫩，大个头的肉质则相对粗一些。好多人买大不买小，往往是因为他们的目的是当作礼物送给亲朋好友，这自然也无可厚非。

鲅鱼和其他海鲜一样，越新鲜越好。新鲜的鲅鱼要看鱼眼、鱼腮等部位，还要看它的身体外表是否鲜亮等。如何才能挑选到最新鲜的鲅鱼，仅靠这些理论往往不够，反复实践得到经验，才能解决这个问题。

关于吃法 从“熬鲅鱼”到煎甜晒鲅鱼

鲅鱼好吃，但是有些人觉得，鲅鱼缺少某些鱼类的鲜美。有人说，鲅鱼的鱼鳞退化，与其他纺锤形鱼类的鱼鳞确实不一样。鲅鱼的鱼皮密实，排泄身体废弃物的能力减弱，这或许是鲅鱼不如其他鱼类鲜美的原因，这种说法未必有科学根据，算是经验之谈。

过去最常见的吃法叫“熬鲅鱼”，这个熬字用得精确，和熬白菜、熬粉条可谓异曲同工。现在想想，其实就是家常烧鲅鱼。除了红烧鲅鱼外，如今还有好多吃鲅鱼的方法，比如香煎鲅鱼、鲅鱼丸子、鲅鱼馅儿饺子等。香煎鲅鱼是把鲅鱼切成薄片，然后裹以淀粉后用油煎制。崂山沙子口一带的酒店一直有这种吃法，比如当年曾经很红火的宋家美食城，就以这道菜出名。

民间还有一种较另类的吃法，就是将个头不大的鲅鱼鱼肉取出制成馅料，剩下的鲅鱼头尾以及中间的鱼骨进行红烧，在这道菜里吃不到多少鱼肉，但是鲅鱼的香味却极为浓郁。

还有一种做法就是甜晒后油煎，俗称煎甜晒鲅鱼，鲅鱼被凉晒几天后用花生油煎熟，鱼鲜油香浑然一体，异常美味。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛记者 许秉智