



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

近几天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

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。

因为有这么个传说,这些年青岛一些地区形成了一种习俗,就是所谓的“鲅鱼礼”,这一习俗前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。