

一条鱼今又“鲅”榜青岛春日餐桌

第22届沙子口鲅鱼节开幕 亲情、文旅与城市味道在此交汇

每年谷雨前后，青岛人就开始念叨：“鲅鱼跳，女婿笑。”银光闪闪的鲅鱼，不只为餐桌增鲜，更串起了亲情、节庆和整座城市的春天。4月12日，第22届沙子口鲅鱼节开幕，有人一口气买4条鱼寄给外地的亲友，有外地游客专程赶来就为这一口鲜。快递小哥忙得不可开交，一小时卖出百余条，半数以上直接打包寄全国。更热闹的是，鲅鱼节早已不只是买鱼、吃鱼，春鲜大集、花朝节、拉大网体验、精品旅游线路同步上线，“吃一条鱼”已经升级为“游一座城”。

家乡春日海鲜寄全国

鲅鱼节现场，鱼摊和快递点连在一起，买鱼寄快递十分方便。一位女士一口气买4条大鲅鱼，全部寄给外地的亲友，“他们就爱吃鲅鱼馅水饺”。一对老年夫妇专程来到鲅鱼节，选好鲅鱼后直接让快递打包发货。“闺女在外地成家立业，趁着鲅鱼节，买条鲅鱼寄给他们，尝尝家乡的鲜味。”老人笑着告诉记者，“鲅鱼跳，女婿也笑。”——这句改编后的青岛老话，道出了鲅鱼在亲情中的分量。

一位来自浙江义乌的游客也挑了两条鲅鱼。他告诉记者：“每年我来青岛住几天，最喜欢鲅鱼馅水饺。买这两条鱼，一条寄给朋友，一条寄给女儿，让他们也尝尝沙子口的鲜味。”

京东快递小哥在鲅鱼摊前忙得不可开交，一边招呼顾客，一边称重、打包、安排发货。他告诉记者，从鲅鱼节开幕到现在一个小时，已经卖出100多条大鲅鱼，其中一半都是直接发快递，寄给外地的亲朋好友。估计今天能卖300多条。快递单上的地址，天南海北，汇成一句话：让远方的青岛人，吃到家乡的鲜味。

崂山区水产商会会长曲知悟介绍，今年鲅鱼捕捞量初步预计将高于去年。12日当天，上岸鲅鱼约7万斤，临近谷雨节气，一天上岸量可达10万斤。

为鲅鱼节增添新内涵

本届鲅鱼节系列活动将持续至5月底，其间与沙子口其他文旅活动形成互动。目前，登瀛梨雪第三届花朝节已开启，市民游客可赴登瀛梨雪之约，与200年梨王同框打卡。4月21日，双拥公园将举办军民青年联谊活动，搭建青年交友平台，共叙军民鱼水深情。4月下旬，备受青睐的东麦窑拉大网体验将如期登场，游客可与渔民并肩协作拖拽百米渔网，参与海货分拣，亲身体验渔家劳作的收获与乐趣。5月上旬，双拥公园将开展百人太极拳展演；5月中旬还将上演百人戏曲演唱会，为市民游客送上丰富多彩的文化体验。

今年的鲅鱼节不仅在消费和文旅体验上做好了文章，更在内涵上实现了新的突破。记者从沙子口街道获悉，本届鲅鱼节在“鲅鱼礼俗·传承孝道”的基础上，将感恩与敬重从家庭延伸到了企业和人才身上。开幕式上，崂山区为高层次人才现场颁发了“鲅鱼礼俗·海洋产业智库专家”聘任证书，有效链接科研院所、企业高端人才资源与区域海洋产业发展需求，加快形成产业带动效应，赋能青岛科创大走廊数智产业城建设。

鲅鱼节开幕当天，沙子口春鲜海洋大集同步开市。20个摊位展示和推介春鲜鲅鱼、金钩海米、崂特啤酒、北崂茶叶、海鲜酱、非遗手作等本土特色产品，海味鲜香，茶酒甘醇，引得游客流连忘返。



第22届沙子口鲅鱼节开幕。



鲅鱼节鱼市火爆。陈小川 摄

相关新闻

方便市民买鲅鱼 公交增设“海鲜箱”



车厢里设置有海鲜存放箱。徐美中 摄

本报4月12日讯 刚刚过去的周末，青岛团岛农贸市场迎来春鲅鱼销售高峰。不少市民发现，从这里始发的21路公交车上多了“海鲜泡沫箱”，乘车再也不用担心鱼腥水滴湿车厢、弄脏座位了。

在团岛农贸市场水产区，一条条银光闪闪的春鲅鱼整齐摆放在冰台上，引来市民争相挑选。然而，带着鲅鱼乘车难免会遇到一些尴尬事：湿漉漉的装鱼

袋子放在地板上，容易弄湿车厢，影响其他乘客。公交隧道三分公司驻地紧邻团岛农贸市场，所属21路公交线驾驶员汤俊杰为了给采购鲅鱼的市民提供方便，自费在车厢里增设了海鲜泡沫箱，并贴上温馨提示。市民买完鲅鱼上车后，可以直接把鱼放入箱内，避免水渍滴落车厢，保持乘车环境整洁。汤俊杰还在箱内放置了冰袋为鲅鱼保鲜，每运行一圈冰袋都会及时更换。

“有了这个箱子，直接将鲅鱼放进去，省心又干净！”市民周先生说。不少乘客也纷纷表示，这项“小服务”解决了买鱼人乘车时的“大麻烦”。

汤俊杰的做法很快在车队传开，其他驾驶员也纷纷效仿，准备在各自车厢内配备海鲜泡沫箱或便民袋，方便市民携带水产品乘车。

（青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 徐美中）

从“吃一条鱼”到“游一座城”

以往，很多人来沙子口就是冲着鲅鱼来的，买完就走。如今，鲅鱼节早已不只是“舌尖上”的节日。沙子口街道将周边的山海风光、渔村生活、非遗手工艺、特色民宿全部串联起来，让游客在品尝春鲜之余，还能逛渔村、赶海露营、

渔村、双拥公园赏花踏青，东麦窑村/西麦窑村品味特色渔家宴，流清湾沙滩赶海露营，入住特色民宿拥抱山海梦乡。

田园康养之旅：参观华东百利酒庄探秘酿酒工艺、品鉴葡萄酒佳酿，南九水赏花赏山水，品尝当地特色农家宴，参观大石乡村美术馆，漫步青岛九水生态园林博物馆，入住山间民宿深度疗愈身心。

文化探寻之旅：参观爱设计文化创意产业园浮山窑，探秘爱在古毡博物馆，崂山书院品茗听琴，东麦窑研学基地体验草木染、陶器制作等非遗技艺。

甜蜜旅拍之旅：双拥公园观登瀛梨雪，流清湾婚纱摄影基地定格专属浪漫瞬间，流清湾沙滩踏浪赶海，入住赵氏城堡、天鹅堡，俯瞰360°山海全景。

青岛鲅鱼做法花样多

鲅鱼节文化最终还要落到餐桌上。鲅鱼的做法五花八门，家家都有自己拿手的“配方”。从香煎、红烧到包饺子、做甜晒，一条鱼能变出一桌菜。

香煎鲅鱼，老青岛的经典滋味，也是青岛人最爱的吃法之一。将鲅鱼切成一小指厚的鱼片，裹上面糊在热油里煎制，与煎刀鱼相似。切片时要注意厚薄：太厚不入味，太薄容易煎碎。

鲅鱼烧时蔬。鲅鱼季来临后，适逢青岛本地槐花盛开、本地蒜薹上市，于是便有了两道绝配：鲅鱼烧槐花和鲅鱼烧蒜薹。大块鲅鱼红烧，临出锅前投入一把当季槐花，花香与鱼香融为一体清爽解腻；蒜薹耐煮入味，与鲅鱼同烧，充分饱鱼汁，鲜味十足。

鲅鱼肉做水饺，鲅鱼头尾红烧，一条鱼一点不浪费。在各类青岛海鲜饺子里，鲅鱼饺子绝对是顶流，整个胶东地区都偏爱这一口。在家包鲅鱼饺，只取净肉。剩下的鱼头、鱼尾可红烧，剁成小块，加酱油、花椒、料酒等调料慢炖，滋味十足。

为什么出圈的是鲅鱼

青岛本地海鲜有上百种，仅鱼类就有数十种。对于老青岛人来说，鲅鱼和刀鱼、偏口鱼一样，是最普通的鱼。在半个多世纪前的“票证”时代，每年春节或中秋节，作为市民福利供应的就有鲅鱼。随着经济发展、生活水平提高，鲅鱼在餐桌上的地位逐渐下降，熏鲅鱼和晒鲅鱼一度成为它的主要呈现形式。一位船老大告诉记者，有时出趟海就能拉回上万斤鲅鱼，直接就地加工成鲅鱼干。

本世纪初以来，崂山区沙子口街道依托渔码头优势，开始在每年4月中旬举行“鲅鱼节”，并逐渐被市民熟知，鲅鱼也实现了“王者归来”。如今，鲅鱼节已连续举办22届。

鲅鱼之所以能“出圈”，原因主要有以下几点：首先，鲅鱼是青岛春汛后的第一波大规模鱼类，产量大。其他鱼类虽然也有春季洄游的习性，但产量有限，形不成热潮。其次，谷雨前后从南方洄游到青岛海域的鲅鱼，个头大、脂肪足、肉质紧、鲜度高，是一年中的品质“巅峰期”。青岛拥有绵延700多公里的海岸线，码头众多，而靠近市区、规模较大、便于市民采购的码头，非沙子口码头莫属。正是天时、地利、人和的共同作用，让普通的春鲅鱼一步步走到了城市文化的聚光灯下，成为青岛春天动人的味道与温暖的信物。 青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 许秉智 陈小川



扫码看相关视频