



争“鲛”大战 探访

3月27日23时50分,沙子口国家中心渔港上岸人越来越多,三轮车、面包车、小货车越来越多,他们都抱着同一个目的:抢购头船春鲛鱼。1个小时后,一艘收鱼船缓缓驶入渔港,岸上的人们顿时骚动起来,他们伸长脖子焦急地朝向船甲板,仿佛眼光能够穿透木板、塑料桶,直接捞起一条条大鲛鱼一样……3月28日凌晨2时08分,“开船舱,上鱼!”伴随着船老大的一声吆喝,上百名鱼贩纷纷围上来,一场热闹而刺激的“抢鱼大战”迅速展开。记者了解到,这批头船春鲛鱼是从外地收获的,上万斤春鲛鱼在3个小时内被抢光。

凌晨,鱼贩围在岸边等待鲛鱼上岸。

鲛鱼称重后装车准备运往市场。

欲“鲛”不能 3小时抢光上万斤

从外地收获的头船春鲛鱼昨日凌晨从沙子口上岸 早报记者夜探“争鲛大战”

现场

上百鱼贩闻讯而来

“明天凌晨一两点钟,咱们沙子口中心渔港会上岸今年的头船春鲛鱼,你们可以去看看‘抢鱼大战’。”3月27日下午,多名热心读者向早报记者提供线索。

当晚11时许,记者赶往沙子口国家中心渔港。刚一驶入沙港路,迎面就是一阵阵很浓的腥味,越靠近码头,越是灯火通明,道路两侧的水产店铺里,也都摆满了保温箱子,还有人在分拣立虾,不时有厢式冷藏车驶过。

在一排排高杆路灯照射下,占地4万平方米的沙子口国家中心渔港宛如白昼。成排的铁皮船、木板船停泊在码头上,很多铁壳船上都堆满了塑料桶、塑料筐,还有的堆满了流网,这些船即将出海。

码头的南侧正好有两条收鱼船靠岸,正在往岸上卸立虾、八带、小杂鱼等,旁边是几辆厢式货车。鱼汛期间,每天的凌晨都是码头上最忙碌的时候,也是码头上最热闹的时候,城区很多市场的商贩来此批发海鲜,然后层层分销,最后端上市民的餐桌。

记者赶到时,鱼贩王祥斌和同伴也是刚刚赶到。“听说收鱼船得凌晨一两点钟来,我们提前先过来看看情况。我家有4条作业船,因为有不少客户提前预订了鲛鱼,我今天就是来帮他们进货的。”

这边还在聊着,那边陆续有鱼贩闻讯赶来。鱼贩们彼此都很熟

络,他们热情地交谈着,不时地朝着海面上瞅一眼,生怕耽误了商机。

记者注意到,不少鱼贩都是“全副武装”,除了车上成排的塑料筐,还有不少人都怀揣着手电筒,甚至还有人戴着头灯。“等会挑鱼时,看鱼眼和鱼背都要用这些工具。”一名鱼贩告诉记者。

“前些日子,就有客户询问今年头船鲛鱼的事情,不少人还预订了,今天刚刚知道有头船鲛鱼从沙子口上岸,所以晚上赶紧过来。听说头船鲛鱼也就万余斤,今天来了有百十号人,等会看看吧,尽量争取多抢些大鲛鱼。”一名鱼贩说。

手机直播“抢鱼大战”

船东许方龙随后也来到了码头,他的出现让很多鱼贩高兴起来,很多人上前询问收鱼船的靠岸时间。“快,放心吧,马上就来。”许方龙招呼着伙计们,把码头上的两条铁皮船移到一侧,给即将到来的收鱼船腾出泊位。

“快看,来了,来了。”人群中有人喊了一句,原本是四散着的鱼贩们,一下朝着岸边围了过去,远处一艘铁壳渔船缓缓地开进渔港,驶向岸边。

鱼贩们站在岸上,伸长了脖子,使劲地望向船甲板,想要搜寻一下大鲛鱼的所有信息。凌晨2时08分,辽大中渔运15023号船进港。“开舱,上鱼!”船员拉开船舱的木板,船舱四周都是冰块,成排的大塑料桶堆放在冰块中,塑料桶里倒插着一条条大鲛鱼,这些大鲛鱼在船上灯光和码头路灯的照射下,折射出蓝白的荧光。

船员们撬开塑料桶覆盖的冰层,麻利地从冰水中拎起一条条大鲛鱼装到塑料筐里,借助传输带运到岸上。岸上鱼贩们的目光随着一个个塑料筐、一条条大鲛鱼的移动而移动,考验他们眼力的时刻终于来了。一些鱼贩抄起手电筒,对着一条条大鲛鱼扫来扫去,瞪大眼睛仔细地观看着鱼眼、鱼背,还不时拎起一条查看是否挺直。还有的鱼贩通过手机现场直播,或者是发到朋友圈招揽客户,或者是跟客户来视频对话,现场选鲛鱼。

“今年的大鲛鱼个头不错,新鲜度也很好。”王祥斌也没有闲着,他瞅准了10多条大鲛鱼,拎起来放到自带的塑料筐里,然后过磅称重,最后有600多斤。

记者看到,有一名鱼贩一下子要了1700多斤的大鲛鱼,装了一货车,然后迅速离去。其中有位鱼贩要了一条重达17斤的鲛鱼。现场,上百名鱼贩围着鲛鱼转,挑鱼、称重、装鱼,节奏都很快,“挑鱼是靠眼力,卖鱼是靠实力,都要抢时间。”王祥斌说。

在众多鱼贩中间,记者发现有一名女鱼贩,她是沙子口人,叫董子艺。董子艺很麻利地从成筐的大鲛鱼中选出了数十条,然后装到自家的塑料筐里。“不少客户也是预订了,今天上午还要给他们送货呢。”称重结束后,董子艺开着越野车迅速离开了码头。

在热闹了3个小时后,今年头船春鲛鱼被上百名鱼贩一抢而空,此时,忙着称重、记账的许方龙这才休息了一下。“今天往岸上运鱼有点慢,不然根据往年的情况,上万斤鲛鱼基本上两个小时就能被抢购一空。大家都在抢时间,早一点上市才能卖个好价钱。”

幕后

头船春鲛鱼从外地收获

“今天上岸的鲛鱼6到8斤的占一半以上,最大的一条有17斤,个头比往年要大一些。”许方龙说,头船春鲛鱼有上万斤,是从40多条作业船上收来的,现在海水温度低,收获不算高,后期随着水温升高,鲛鱼的收获量会有所增加。当天的批发价格是38元一斤,价格跟去年差不多。“按照往年的情况看,预计在4月中旬前后,鲛鱼群就会洄游到崂山头海域。我们其他的作业船也陆续出海了,后期争取每天都能有船靠岸,市民可以到沙子口中心渔港购买尝鲜。”

对于今年头船春鲛鱼个头较大的原因,许方龙表示,近年来,国家对海洋渔业资源的保护力度越来越大,再加上众多海洋牧场的设立,让饵鱼不断增多,鲛鱼个个都吃得“膘肥体壮”。

本地当流鲛鱼下月上岸

沙子口国家中心渔港码头工作人员李光林向记者介绍,鲛鱼学名叫蓝点马鲛,每年的12月到2月是它的越冬期,它一般有两个越冬场,一个越冬场在黄海东南部外海,另一个越冬场在东海外海。每年的3月份,鲛鱼陆续离开越冬场做生殖洄游。

“通常来讲,沙子口鲛鱼的范围有两个:大范围是指进入黄渤海的鲛鱼,小范围是指进入朝连岛以内,距离青岛23海里左右的鲛鱼。首批上岸的鲛鱼指的是大范围的鲛鱼,小范围的鲛鱼是青岛人说的当流鲛鱼。”李光林介绍,每年4月底

左右,当流的鲛鱼游到近海,本地的渔船才开始出海捕鱼,此时的鲛鱼尽管个头小,但都是在近海冷水里长大的,肉质自然比南方鲛鱼更鲜嫩,因此被很多渔民认为是更严格意义上的本地鲛鱼。

青岛昊天水产有限公司总经理王滋介绍,根据往年情况看,在鲛鱼节期间,大鲛鱼的价格会有所提高,但是在4月中旬会有所回落,想要吃便宜鲛鱼的市民,可以等到4月中旬。

我市鲛鱼来自三个渠道

“今天凌晨批发来的鲛鱼,不到3个小时就卖出去了。”王祥斌说,因为客户反响不错,他还要继续去沙子口国家中心渔港订货。

董子艺也告诉早报记者,她进的800斤大鲛鱼一上午就卖光了,“有的客户一下子要了10多条鲛鱼,发快递给外地的亲朋好友,青岛的春天,送给亲朋好友最好的礼物首选春鲛鱼。”

一些商贩告诉记者,根据往年的情况,我市的大鲛鱼主要来自三个渠道。首先是青岛朝连岛海域捕捞的春鲛鱼“先头部队”,朝连岛是洄游鱼类过境青岛的重要通道,这里也是青岛港大船的主要锚地之一,春天大量渔船在此等候鲛鱼,捕捞后分别从沙子口和积米崖等地上岸。其二,连云港和日照近海的海州湾渔场,渔民捕捞的鲛鱼可以在海上直接交易,从沙子口出发的收购船从海上收购

后,直接运回沙子口。其三,舟山渔场一带的鲛鱼产量最大,可以经陆上高速公路趁夜间运抵青岛城阳水产品市场,有的车辆也在日照岚山或连云港中转。

一天来青40吨不愁卖

我市今年头船春鲛鱼上岸,价格跟往年持平,对此,不少鱼贩作了一番分析,“现在很多地方的作业船都知道青岛人最爱吃大鲛鱼,再加上这些年沙子口鲛鱼节的名气越来越大,开春之后,南方的春鲛鱼就陆续运到青岛来,早在一周前,南方的春鲛鱼就来青岛销售了,还有一些是去年的解冻鲛鱼,使得市场上的鲛鱼数量不少,这是拉低头船春鲛鱼价格的很重要原因。”

3月28日,记者从城阳水产品市场了解到,早在一周前,就有南方鲛鱼陆续运抵青岛,每天的交易量在五六吨,从3月27日开始,成交量一下子增加到了40吨,每天有六七辆厢式冷藏车来青。

“主要是浙江、江苏、东北等地的渔业公司前来销售大鲛鱼,5斤以上的每斤30元以上,5斤以下的26元到27元不等,3斤以下的在25元左右。现在基本是当天来货,当天就销售完毕,预计到4月中旬,销量还将进一步增加。”城阳水产品市场的袁文祥经理说。

本版撰稿 观海新闻青岛早报记者 陈勇 摄影 观海新闻青岛早报首席记者 孙启孟 视频剪辑 周少凯

亮点

“沙子口鲛鱼”走向全国

沙子口街道位于黄海之滨,早在明朝就建有渔港码头,各地渔船前来避风卸鱼,使其成为北方最活跃的渔港码头之一。当地渔业资源极为丰富,盛产鲛鱼等各种鱼类,素有“鲛鱼之乡”的美誉。

“谷雨始见鲛鱼汛”,每年“谷雨”节气之后,沙子口渔港百船骈至,人涌如潮,车水马龙,呈现一派繁忙热闹的景象,数万吨新鲜鲛鱼从这里上岸后销向市场,进入千家万户的餐桌。于是,盛产鲛鱼等各种鱼类,素有“鲛鱼之乡”的美誉。

“谷雨始见鲛鱼汛”,每年“谷雨”节气之后,沙子口渔港百船骈至,人涌如潮,车水马龙,呈现一派繁忙热闹的景象,数万吨新鲜鲛鱼从这里上岸后销向市场,进入千家万户的餐桌。于是,盛产鲛鱼等各种鱼类,素有“鲛鱼之乡”的美誉。

“鲛鱼跳,丈人笑”这句在沙子口地区流传几百年的谚语,鲜活生动地勾画出了当地居民孝敬老人的欢乐场面。鲛鱼在当地又被称为“丈人鱼”,每年鱼汛开始,作为小辈的儿女们,不论工作有多忙,也不管相隔有多远,总会抢先买上几条新上市的鲛鱼送给长辈,以尽孝道。吃鲛鱼时也有讲究,新鲜鲛鱼端上餐桌,必须请长辈先动筷子,此为“见鲜”,然后儿女们才可以共

享,体现了“以孝为先”的传统礼节,以及一家人其乐融融聚餐的温馨风俗。2005年,沙子口街道推出弘扬民俗传统的“鲛鱼之礼”节庆活动,并以“鲛鱼文化”拉动经济发展,具有深远的社会意义。2008年,崂山“鲛鱼之礼”节庆活动入选第二批区级非物质文化遗产名录,2015年入选第四批市级非物质文化遗产名录,2021年入选省级非物质文化遗产代表性项目名录。

鲛鱼礼俗以鲛鱼为载体,传递亲情,传承孝道,蕴藏着深厚的儒家文化基因,是沙子口人孝道文化的重要组成部分。对于增加区域文化认同感,建设社会主义精神文明具有重要价值。鲛鱼礼俗中的各种鲛鱼菜,还成为海洋饮食文化的重要组成部分,具有重要的民俗和文化价值。

记者采访中发现,伴随着“鲛鱼之礼”承载的孝道文化的不断传播,青岛已经成为全国鲛鱼的集散地。特别是崂山区沙子口被誉为“鲛鱼之乡”,每年从这里上市的鲛鱼有数万吨,占整个青岛市场销量的70%以上。

沙子口有“三宝”

气候宜人,光照、温差、土质、水质都特别适宜樱桃树的生长,造就了沙子口樱桃果肉丰满、味美形娇、酸甜适口、营养丰富。每年的5月上旬,沙子口樱桃也会陆续成熟,九水沟一线(包括东九水村、西九水村、大石头村、大石村、竹窝村等),大河东村、马鞍子村、坡前沟社区等会迎来樱桃季。

记者从沙子口街道了解到,沙子口鲛鱼节从4月初启动,为期一个月。之后,沙子口的崂山茶开始采摘,樱桃也熟了,吃完鲛鱼,品尝崂山茶,紧接着可以吃红樱桃,鲛鱼、崂山茶与樱桃联手,让沙子口这个好地方格外有魅力。

教你一招

如何识别鲜鲛鱼和冷冻货

- 1、看身。春鲛鱼全身蓝绿色,阳光下有荧光的感觉;解冻鲛鱼无光泽。
- 2、看眼。鲜鲛鱼眼睛透明光亮,鱼体特别硬,鱼身不打弯;冰冻鲛鱼的眼睛是白色的,鱼鳍特别软,鱼肚子不紧,抬起尾部鱼身打弯下垂。
- 3、看腮。现在速冻技术很高,鲛鱼一出水就可以速冻,观察鱼腮不但是要看颜色,还要观察新鲜度。

鲛鱼如何去腥

鲛鱼好吃,但有的人不习惯鲛鱼的腥气。据渔业专家介绍,鲛鱼血特别腥,先把鱼在冷水里泡5分钟,然后放到水龙头下冲洗,这样鱼血就去除了比较干净了,可以大大减轻腥味。此外,烹饪过程中,可以使用料酒、醋、大蒜等调味品进一步去除腥气,如果是炖鲛鱼,则要炖的时间长一些,也可以去除腥味。



扫码观看
抢鱼大战