

这个季节能吃到哪些海鱼

细说当季鱼类的具体名称以及购买食用妙招

深秋之际正是海鲜最肥美的时候。在青岛海鲜中，鱼类无疑是最重要的一类。青岛海域的鱼类品种，至少有百种以上。在一年四季中，秋冬季的当季海鱼品种最多，达数十种以上。记者近日多次去市区农贸市场探访，从中选取了17种当季海鱼给大家作个简单介绍。

1. 鲅鱼

学名马鲛鱼。青岛人对这种鱼情有独钟，原因是有个相关的传说在青岛地区流行。这个传说故事已经“申遗”，崂山区近年来在每年春天渔讯前后搞一个鲅鱼节。

2. 刀鱼

刀鱼一般称带鱼为刀鱼，也是青岛海域最常见的鱼种。如今青岛市场上的刀鱼来源不一，除了本地刀鱼外，还有南方刀鱼及外国刀鱼等。近年来的刀鱼除了渔船的捕捞外，还有好多用渔船海钓的刀鱼，这些刀鱼外表锃亮，确实新鲜无比。

3. 鲷鱼

鲳鱼在青岛也被称为“镜鱼”，显然是指鲳鱼的圆形的形状，颇似以前大家使用的家用镜子；另外鱼身呈鲜亮色，颇耀人眼目，也与镜子相似。鲳鱼大小不一，近年来大一些的鲳鱼价格走高，成为最高档的鱼类之一。

4. 黄花鱼

黄花鱼被青岛人简称为“黄花”。此鱼的头部内，有两块小的石状物，因此也被称为石首鱼。目前的野生黄花鱼一般较小，大黄花鱼已经多年不见了。黄花鱼已经能够批量养殖，但是青岛本地人更喜欢吃这种野生的小黄花鱼，堪称市民的“口粮鱼”。

5. 逛鱼

这种鱼的学名叫矛尾刺虾虎鱼。青岛话中的这种鱼，有写作“光鱼”的，其实欠妥。在青岛话中的正确写法应该是逛鱼。这不但声音契合青岛话的实际，而且称其为逛鱼，也表明这种鱼在海里很“傻”，多在海岸边来回游逛，很容易被上钩。

6. 大头腥

这种鱼其实是鳕鱼的一种。近些年国外的鳕鱼进入国内，让青岛人认识了鳕鱼。青岛人吃大头腥，一般都是传统的红烧或清蒸。近年来因其肉质细腻而受到市民的追捧，价格也随之上涨。

7. 加吉鱼

加吉鱼或呈红色或呈黑色，鱼体健壮好看，是青岛人宴席上的上等鱼。加吉鱼在温带很常见，日料中的鲷鱼就是加吉鱼。有句俗话说“加吉头，鲅鱼尾，刀鱼肚子唇唇嘴”，意思是加吉鱼的头部“有货”，不可轻易扔掉。用加吉鱼的头余汤，味道鲜美。

8. 鲈鱼

有一些青岛人称鲈鱼为“寨花”，意思是指此鱼身上的花斑，确实很形象。鲈鱼在青岛近年来产量不小，也属于上等的鱼类之一，往往被当作宴席的主打菜品。鲈鱼已经能够批量养殖，在购买时要区别野生鲈鱼和养殖鲈鱼。

9. 鳜鱼

天气愈发冷了，鳜鱼也要大量上市

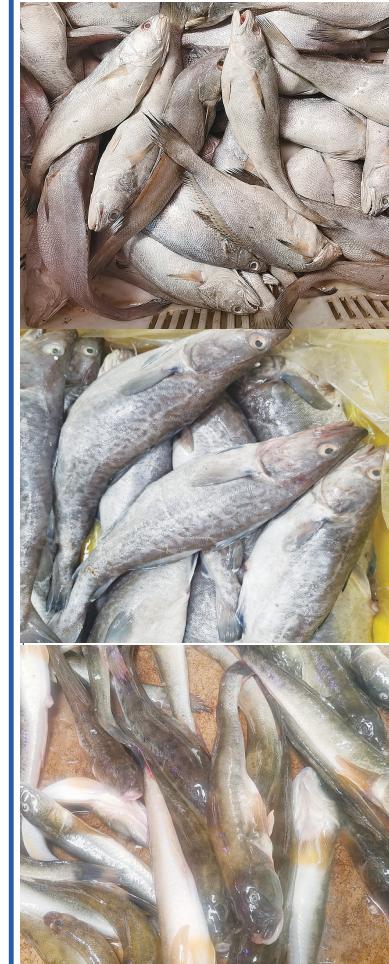


进入深秋后，市场上的海鱼品种逐渐丰富起来。

了。这种鱼颜色发黑，肉质也不是那么鲜美，但是在冬季产量高而且价格较低，也颇受青岛市民欢迎。油炸后再回锅红烧，所谓的“回锅鳘鱼”是很好的吃法之一，另外这种鱼特别适合甜晒。

10. 鳗鱗鱼

鳗鱗鱼被青岛人简称为“鳗鱗”，尽管其形状与蛇有些相似，但依然不失为一种高档鱼类。鳗鱗肉质紧实，油性较大，据说是肉食性鱼类。“辣炒鳗鱗”是一道传承多年的青岛名菜，在饭店里吃一盘往往要花上百元。



11. 鲫勾鱼

鲫勾鱼往往被简称为勾子，咋看上去与鳗鱗鱼相似，其实是不同的两种鱼，口感和价格相差更大。勾子鱼肉质松软，另外它身上的细鱼刺特别多。冬季正是鲫勾鱼大量上市的季节，除红烧外，晒成鱼干也是不错的吃法。

12. 面包鱼

面包鱼真是名如其形，这种鱼有较厚的外表，在烹饪时需要去掉，因此还被称为“扒皮狼”。面包鱼刺少肉厚，其实是一种很不错的鱼类，除了普通的吃法外，晒干后添加辣椒面等佐料烤着吃，也堪称青岛鱼类中的一绝。

13. 白鳞鱼

冬天是吃白鳞鱼的好时候。白鳞鱼顾名思义，鱼身上的鱼鳞亮晶晶，不过市场上买到的白鳞鱼，一般都已经被去了一层鱼鳞了。这种鱼身上的细小鱼刺特别多；腌白鳞是渔民的最爱，很多年前这种腌白鳞鱼是过年必备的鱼类。

14. 黄尖子鱼

这是一种较小的鱼类，这个季节也开始大量上市了，价格相对便宜。此鱼的鱼刺儿也特别多，最适合油炸；油炸后鱼肉很香，口感还特别酥脆。要注意油炸前适当多放些盐，配主食吃很对青岛人口味。

15. 舌头鱼

对舌头鱼和偏口鱼及鼓眼鱼，有些人傻傻地分不清，在鱼类学上统属于鲆鲽类。舌头鱼状如舌头，极新鲜的适合红烧或清蒸，新鲜度一般的可以油炸。舌头鱼中还有一种身体布满花纹的，被称为花舌头，口感基本与舌头鱼一致。

16. 偏口鱼

这也是极为常见的一种海鱼。偏口鱼肉多刺少，肉质较鲜美，但比鼓眼鱼稍逊一筹。不过人人各有所好，有些人就喜欢偏口鱼的味道。油煎或油炸都是不错的吃法。

17. 牙鲆鱼

在青岛话中，鲆字在发音时把鼻音给省掉了，因此“牙鲆”被叫成了“牙片”，这是方言发音的不同，在文字上还是应该写成“牙鲆”。牙鲆鱼有野生和养殖之分，野生牙鲆个头较大，属于上等鱼类。

文/许秉智

一个酥梨重达三斤半

即墨海棠谷的酥梨种在火山岩上，酥脆甘甜抗氧化

最重的竟然达到了三斤多。品尝这种酥梨后，最大的感受就是酥脆甘甜，糖度肯定要比普通的梨高出好多。这么罕见的酥梨，到底是怎样长成的呢？

在千亩梨园里记者见到了青岛海棠谷旅游公司的创始人诸葛鹏云。诸葛先生是临沂人，这些年一直在青岛创业。三年前他在即墨区金口镇发现了海棠谷这片神奇的土地，这里不仅有温泉水滋润，关键是它的土层由火山岩构成，特别适合种植酥梨。此后，他聘请了山东农业大学陈学森教授团队作为研发骨干，引种了优质的山农

酥梨。经过几年的培育，这种酥梨在今年深秋之际已经批量上市。

这种酥梨到底有什么特点呢？诸葛鹏云介绍说，因为在火山岩上种植，自然富含硒元素，硒元素有抗氧化的神奇作用，因此梨在被切开72小时后仍不变色。另外，经过改良的酥梨口感酥脆甘甜，爆汁无渣。一只成熟的酥梨个头巨大，平均每个重约一斤左右，今年最大的一个重达三斤半。

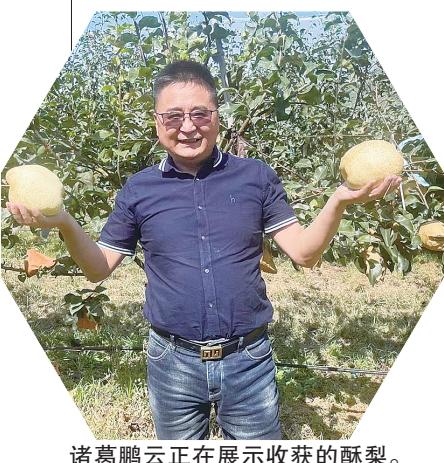
当被问及为什么从临沂农村来，还要在青岛农村搞有机绿色种植呢？

诸葛鹏云说，他就想找回小时候的水果味道，在乡村振兴和农业发展上发挥自己的聪明才智。他还介绍说，临沂姓诸葛的一般都是三国时代诸葛亮的后代，他将这种经他改良过的酥梨命名为诸葛酥梨，就是想以发展农业报答社会。

本报记者



更多内容
扫码关注查阅



诸葛鹏云正在展示收获的酥梨。

时下正是秋梨丰收的季节。在即墨区金口镇海棠谷的千亩梨园里，记者见到了好多硕大无比的酥梨，其中