

初春之际，开凌梭鱼正当季

价格与去年持平，清蒸、红烧、酱爆样样适合

春节后的青岛海鲜市场上，梭鱼跃然居于C位。

正月里寒意逼人，多数鱼类都栖息在海底之时，耐寒而生的梭鱼从海里跳跳到市民的餐桌上，真可谓正当其时。青岛地区有句俗语，叫“二月梭，鲜得没法说”，正对应了为何在此时此际，梭鱼成为青岛海鲜中的“主角儿”。

开凌梭鱼，鲜得没法说

梭鱼是青岛本地人的叫法和写法，从海洋生物学的规范写法来看，应该写作鮫鱼，属于鲛科。鮫这个字最早出现在《山海经》这部古籍上，不过古籍上说的鮫鱼，是人们想象中的“人面鱼身”的神鱼。青岛人一般写作梭鱼，或许是因为这种鱼的外形呈圆锤形，和过去织布用的梭子很相似吧。

春寒料峭的时候出产的梭鱼，又被青岛人称为开凌梭，是指青岛周边水域凌汛结束后出产的梭鱼。青岛人一般认为梭鱼是青岛本地的物产，其实从山东海域一直到福建广东海域，都出产这种鱼类。

野生梭鱼多产于河流注入大海处，也就是俗话说的“两合水儿”地带。青



市场上售卖的开凌梭。

地区冬天气温低，野生梭鱼在冰冷的水下能够不进食好多天，体内异味也随之

排泄掉了，因此在初春时被捕捞上岸后，味道特别鲜美。

也正因如此，青岛的胶州湾一带流行一句话，叫作“二月梭，鲜得没法说”。等梭鱼长到夏天之后，不仅体形更为硕大，味道也不如这个时候的梭鱼了，因此又诞生了另外一句话，叫作“六月梭，臭满锅”。

野生的少，养殖货居多

近日记者在青岛九江路早市等多处农贸市场看到，海鲜摊贩中售卖当季梭鱼的很多，而且都摆在了显眼的位置上。时下市场上的梭鱼，一般比较鲜活，鲜活的售价在每斤15元左右，冰鲜的梭鱼要低几元。记者了解到，这个价格与去年基本持平。

据摊贩们介绍，目前青岛本地海域的野生梭鱼产量很少，大多数是养殖货。青岛人喜欢吃野生海鱼，其实只要养殖规范，梭鱼这种鱼的野生与养殖之间的差别不大。

经营海鲜多年的陈师傅在李沧区建水路附近设有“小陈海鲜”的摊位。据陈师傅介绍，目前供应青岛市场的梭鱼多数来自江苏海域，以连云港周边海域为

主。这些梭鱼被运输到城阳批发市场后，再分流到青岛的各农贸市场。

吃法多样，红烧或酱爆

青岛黄海水产研究院的专家介绍，山东特别是青岛地区说的开凌梭，是指胶东半岛河流入海口的凌汛时节捕获的梭鱼，以东营黄河入海口、大沽河入海口最多。开春之后一直到惊蛰，梭鱼成群结队游到入海口附近的河道内觅食。

青岛人在开春之际食用本地的开凌梭，这种习俗已经好多年了。记者上世纪九十年代初去城阳采访时，偶然遇到当地渔民销售这种开凌梭，购买了一大一小两尾梭鱼回家清蒸，味道非常鲜美。

如今食用梭鱼的方法更多了。青岛近些年来时兴家常烧鱼，什么鱼都用来“家常烧”，做法基本和红烧差不多，这也是食用开凌梭的重要方法。青岛还有厨师针对梭鱼有一定土腥味的特点，采用酱爆或用热酱泼的方法，用豆瓣酱的味道去掩盖梭鱼的异味，也是一种不错的创新食用方法。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 许秉智 摄影报道



蜡梅花开清新雅致。

蜡梅盛放 来这里寻香

青岛中山公园、太平山中央公园等地的花开好了

独特的风景线，吸引了不少市民、游客前来观赏。玉兰大道旁的蜡梅枝干遒劲，枝头挂满了嫩黄的花朵，看起来清雅俏丽，在寒风中摇曳生姿，散发出阵阵馥郁的香气。中山公园内共有四处蜡梅集中种植区域，可根据园内导引图观赏。

太平山中央公园正式开放后成为市民、游客的踏青优选地。太平山中央公园蜡梅种植较为集中的区域在动物园食草动物区绿道附近。站在公园绿道上，可以看到成片的蜡梅竞相绽放。

除了公园，青岛美术馆也透出蜡梅的

香气。馆内的黄色蜡梅与美术馆的红墙相互映衬，仿若历史与自然在这里悄然对话。值得一提的是，蜡梅名字中虽然有个“梅”字，却不能将它归属于梅花。因为蜡梅属蜡梅科蜡梅属，是一种落叶灌木。梅花属于蔷薇科李属，是一种小乔木或乔木。这是两种不同的植物。蜡梅品种多样，分为素心梅、磬口梅、金钟梅、狗牙梅、虎蹄梅等，花期也比较长，不同的品种分别于11月至来年2月次第盛开。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 张琰

开学首课 “对话”海鸥

城阳学子开展湿地研学实践



学生们在志愿者带领下，观察海鸥觅食的场景。文明办供图

本报2月16日讯 16日，城阳区野生动植物保护协会联合城阳区国城小学、荟城小学、景明学校，来到国家首批重要野生动物栖息地白沙河、墨水河入海口湿地，开展“鸥遇青岛 文明相伴”开学第一课研学活动。百余名师生以湿地为课堂，通过生态巡护、观鸟科普、文明倡导等，开启了一场别开生面的文明教育之旅。

活动伊始，城阳区野生动植物保护协会会长徐立强为学生们讲授“湿地与候鸟”主题课。随着近年来生态环境的不断改善，墨水河、白沙河入海口湿地成为西伯利亚海鸥来青的“第二食堂”。通过现场互动，他向同学们生动阐释了湿地的“地球之肾”功能及海鸥种类、迁徙习性，强调科学、文明观鸟，不随意投喂、不惊扰鸥群、不丢弃垃圾，爱护湿地生态环境。学生们在志愿者带领下，仔细观察海鸥觅食的场景，学习海鸥种类、习性等知识，并与海鸥友好互动。同时，他们也化身“小小志愿者”，向市民群众及游客朋友们宣传科学观鸟知识，倡导大家文明观鸟、文明旅游，共同维护湿地环境。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 高静文

崂山消防开讲“开学第一课”

本报2月16日讯 2月14日，崂山区银川路消防救援站的消防员走进青岛大学附属实验学校，为师生带来一堂干货满满的“开学第一课”。

随着急促的警报声响起，模拟火灾逃生演练正式开始。800多名学生们在

教师的引导下有序疏散到学校操场，教师们迅速清点人数，确保学生已及时逃生。消防员抵达后，成功控制“火势”。演练结束后，消防员现场讲解并演示了干粉灭火器的操作方法。“通过这次演练，我学会了在逃生时要用湿毛巾捂住

口鼻，低头弯腰向前行进。”八年级六班学生邵润添表示。

在随后的消防安全培训课上，消防员结合火灾案例和校园特点，用通俗易懂的语言向师生普及消防安全常识，重点讲解火灾预防、逃生技巧、正确报警方式及初期火灾扑救方法等内容。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 首席记者 刘卓毅

守护舌尖安全 护航开学“第一餐”

市北区让“校园餐”成为学生们的“幸福餐”

本报2月16日讯 新学期到来，市北区聚焦“校园餐”品质升级，深耕食堂（配餐）“5V”管理，用心从“第一餐”到“每一餐”。通过区教体局食安科和安全办、区市场监管局餐饮科等部门多元联动，为开学季“校园安全和食品安全”加码助力。

开学前，市北区教体局联合市北区市场监管局在青岛同德小学组织举行“市北区2025年春季学期校园安全和‘校园餐’问题专项整治专题培训”，探索“交互式场景推演”培训模式，融入“校园餐”服务评价互动场景、消防安全警示案例、学校食堂操作范例图集等元素，为全

区中小学和幼儿园食品安全管理干部、食堂服务企业负责人带来一场可视、可感、可及的实操应用培训，全力护航新学期“校园餐”安全。

土豆炖牛肉、黄瓜虾仁炒鸡蛋、蒜蓉菠菜……青岛长沙路小学“开学第一餐”也是新食堂落成的“开餐礼”。一首由老师编词作曲、学生献唱的《快乐食堂歌》描绘了食堂里的美食诱惑。青岛第四实验初级中学率先启用“Deepseek”搜索引擎，让学生参与优化校园餐“每周食谱”；青岛启元学校推出智能“健康成长菜单”，学生在打餐和就餐时可自主学习营养搭配知



青岛长沙路小学“开学第一餐”承载温馨和快乐。学校供图

识；青岛同德小学“营养午餐实验室”实现机器人“报菜名”；青岛崇德小学将“山海味道”艺术主题餐厅办出家的味道；青岛宁安路小学全新星光餐厅里贴满美食知识。鲜肉炒蛋、西芹百合……青岛育新小学“开学第一餐”寄托着对学生们新学期大展宏图的美好祝愿。观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 于娜 通讯员 李旋