

今年第一拨沙子口春鲑鱼上岸 近万斤鲑鱼被抢购一空 线上订单火爆

一条“大鲑鱼”，如何游出“山海经”

4月11日凌晨，今年第一船本地春鲑鱼在沙子口中心渔港码头上岸，标志着今年青岛的本地鲑鱼捕捞季正式拉开帷幕。春鲑鱼陆续上岸，为渔民带来丰收的喜悦，也唤醒了市民的味蕾。记者前往沙子口码头为您打探最新行情。

青島晚報·掌控传媒
“声明原创”

使用“声明原创”作品须经授权同意
(0532-82860085)

现场

万斤鲑鱼上岸即被“抢”

凌晨4时多，青岛崂山区沙子口中心渔港码头格外热闹，等待着第一批本地春鲑鱼上岸的鱼贩，早已开着冷藏车、小货车赶到码头，守在岸边。随着一声呼喊：“上鱼喽！”船员打开船舱，一箱箱新鲜的大鲑鱼被运送上岸。

“还得是本地鲑鱼，和外地的、冷冻的鲑鱼就是不一样！”沙子口佳得乐农贸市场商贩段晓顺说，“‘梧桐花开，谷雨到来’，说的就是本地鲑鱼上岸的时间。”段晓顺和众人一起挑鱼、称重，把选好的鲑鱼装箱、搬上货车，便立即开车赶往市场，等待鲑鱼上市“开门红”。

凌晨5时多，近万斤鲑鱼已被抢购一空。“船老大”李云宝脸上露出了笑容。“这艘船8日出海，由于大风天气，船提前回来，捕了一万多斤鲑鱼，收获跟往年差不多。等过几天，出一趟船能捕两三万斤。”他说。

从当天起，李云宝的女儿李玺也将格外忙碌，除了现场卖鱼给商贩，她还帮老爸通过线上的方式，将新鲜的大鲑鱼卖向各地。“想买刚上岸鲑鱼的朋友，直接甩单子给我就行！同城、通达、顺丰都可以当天快递到家。”“所有鲑鱼都是我自己精心挑的，自己发快递。”这几天，李玺通过抖音、微信朋友圈以及微信群为自家鲑鱼“打广告”。

李玺向记者展示微信好友发来的数十条“线上订单”。按照流程，李玺接到预订，便会在鲑鱼上岸时用视频直播为买家拍摄挑选鲑鱼、给鲑鱼称重以及打包的过程，以保证鲑鱼货真价实。

讲述

“西施牌鲑鱼”受青睐

“这是我们家今年捕捞上来的第一船正宗沙子口鲑鱼，终于开始收获了，大约有两千斤。现在捕捞海区的水温是8.9℃，等过几天到了12℃以上，产量就大幅上来了。”记者在沙子口中心渔港码头见到西施牌鲑鱼负责人董子艺时，她正穿着喜庆的红色工装，裹着绿色头巾，在码头和渔民打招呼。

“新鲜上岸的本地大鲑鱼不打弯，看看咱这质量，弹性相当好。鱼鳃鲜红，背部是蓝黑色，有明显的蓝色斑点，肚皮是珍珠白色，身体中间这条长线发蓝绿光，在阳光照耀下更明显了。今天这些鲑鱼里，最重的一条21.6斤，我用两只手拎都很吃力，太滑溜了。”董子艺告诉记者，自家一共五条渔船，三艘大网船出海作业，两艘停靠在岸边的运输船用于中途运输接货和收购。这趟捕捞，三艘大网船从4月8日出海，随船携带了2700多个大网和几千个小网。

一斤本地头茬大鲑鱼的价格在35元左右，闻讯赶来的商贩认准了董子艺家鲑鱼的品质，不到一小时就把全部鲑鱼买光。最重的那条鲑鱼，也被老客户装车运走。

“最近本地鲑鱼产量少，特别抢手，都是按桶卖。每年谷雨时节都是我记忆里畅吃鲑鱼的好时候，全家人最爱吃的就是我妈包的鲑鱼水饺，味道好极了。”董子艺笑着介绍，作为土生土长的沙子口人，她的姥爷、父亲和哥哥都是靠海而生，她从2016年开始参与销售鲑鱼，渐渐有了“鲑鱼西施”的美誉。今年3月，“西施牌鲑鱼”商标成功注册，更让董子艺坐实了“鲑鱼西施”的名号，线上线下格外吸睛。



一条条大鲑鱼上岸。栾丕炜摄

节会

声名远扬销往全国

记者从崂山区水产商会了解到，每年深秋进入鲑鱼的越冬期，2月份鲑鱼会陆续离开越冬场洄游。通常在4月上旬陆续上市，女婿们便忙不迭地到市场采买鲑鱼孝敬老丈人。目前海水温度较低，鲑鱼的捕捞量并不大。随着气温逐步回暖和渔汛的来临，4月中旬以后，鲑鱼的捕捞量会逐渐增加。往年4月份，崂山本地鲑鱼大约能收获40万斤。每年随着渔汛的来临，沙子口中心渔港就会呈现出车水马龙的繁忙景象，每天约有数十吨新鲜鲑鱼从这里销往市场。

市民说的“本地鲑鱼”，是指洄游到青岛附近海域的鲑鱼，而洄游到黄海南部和长江入海口以南舟山渔场附近的鲑鱼则被称为“南方鲑鱼”。所谓的本地鲑鱼并不是生长在青岛，它们与南方鲑鱼“出身”相同。只不过，这些鲑鱼经过长时间洄游，回到青岛近海时并受海域营养物质、盐度、温度等影响，变成了口感与外形都有所不同的“本地鲑鱼”，味道更鲜美。一般来讲，南方鲑鱼上市较早，本地鲑鱼上市晚两个星期左右。

一条大鲑鱼如何游出“山海经”？沙子口鲑鱼节的举办，早已不只是促进鲑鱼销售，而是发挥“乡村文化+传统节庆活动”的作用，辐射带动沙子口全方位经济的发展。2023年鲑鱼节上，登场的鲑鱼重18.6斤，被当地一家酒店以6000元拍下，包成鲑鱼水饺，送给敬老院的老人们尝鲜。沙子口鲑鱼成了传承孝道的载体和联系亲情的纽带。

崂山区自2005年起已成功举办二十届沙子口鲑鱼节。2021年，“崂山鲑鱼礼俗”入选山东省非物质文化遗产代表性项目名录，成为全省首个兼具海洋文明特质与孝亲文化内涵的民俗类非遗项目。如今，这一承载着乡愁记忆的节庆实现了从渔家习俗到文化IP的跨越式发展，其品牌效应也日益凸显，成为农文旅融合的新亮点。

沙子口本地鲑鱼早已名声在外。根据此前发布的数据：沙子口鲑鱼被送往全国20多个省市300多个城市，其中，北京、上海、广州、深圳、成都、西安等城市市民最为喜爱。如今，“沙子口鲑鱼”已正式注册商标，沙子口鲑鱼作为特产，在上市前会被统一包装，鲑鱼上贴统一商标。



董子艺展示新鲜上岸的鲑鱼。张译心 摄

产业

农文旅融合发展

以鱼为媒，助推产业融合发展。本届鲑鱼节期间，沙子口街道重磅推出三条各具特色的精品旅游路线，让市民和游客来到美丽的沙子口，观山海，品文化，感受“好山好海好地方”的独特魅力。

踏上山海文博之旅，参观爱设计文创产业园浮山窑博物馆，打卡“沙子口是个好地方”地标石，漫步沙子口广场，走进崂山书院、崂山民俗文化村、崂山文化展示中心，了解崂山历史、数智非遗，到流清河沙滩挖沙赶海，品尝崂山特色美食，入住特色民宿。

踏上田园康养之旅，参观华东百利酒庄，品鉴葡萄酒，赏九水沟樱花，享受漫时光，体验大石乡村书屋窑烤面包，走进西九水古毯博物馆、大石乡村美术馆。

踏上海誓山盟之旅，在登瀛梨雪公园与爱人携手共赴春天的盛会，在艾莎崂山湾摄影基地拍摄爱情大片，体验流清河海边露营，入住梦幻城堡天鹅堡，在巨峰许下海誓山盟。

拥山抱海，物阜民丰，沙子口凭借优越的自然禀赋和人文底蕴，成为崂山海岸线上一颗亮丽的明珠。沙子口街道以鲑鱼节为切入点，以节庆活动促进经济转型升级，培育经济新增长点。近年来，崂山水产商会推出春鲑鱼、金钩海米等地域特产；马鞍子村联合区文联推出崂山十二景文创丝巾、纸扇、杯泡茶及《绿水青山》百米画卷，展现崂山独特的地域文化气质；一并推出的“沙子口良品”还有华东葡萄酒、崂特啤酒、万里江茶、北崂茶等特色产品。

共富

绘就乡村振兴画卷

沙子口街道依托本地文化和旅游资源优势，突出山海特色，通过系列活动的开展，打响“鲑鱼孝道文化”品牌，为实现乡村振兴、促进共同富裕、打造滨海旅游小镇提供强大动力。

沙子口街道以流清河乡村振兴示范片区建设为重点，打造乡村共富样板。民宿集群形成亲子体验、温泉康养、团建培训等特色民宿，东麦窑、西麦窑、流清河获评景区化村庄。通过实施“数商兴农”行动，打造“沙子口良品”网上市集，拓展农特产品销售渠道。挖掘“登瀛”文化资源，导入场景式、沉浸式文旅模式，做好“登瀛梨雪”文化价值提炼和品牌化运作。积极培树“乡村之星”，聘请乡村运营CEO，实施“雁归工程”等人才返乡创业行动，为乡村振兴注入源头活水。

青島晚報/观海新闻/掌上青島
记者 张译心 栾丕炜



扫码看相关视频