责编/宋家骏 美编/宋平艇 审读/孙勇
2026/11/24 星期二

一手卖“鲜” 一手晒“鲜”

港东码头深秋“凡尔晒” 40多种甜晒鱼链起亿元产业

本报11月23日讯 北风起，王哥庄港东码头迎来深秋“晒鱼季”。开片、去内脏、海水卤洗、上架晾晒，鳗鳞鱼、鲅鱼等本地鲜鱼在风中晒成餐桌美味。如今，甜晒鱼已从“留住海味”的手艺发展为年产值近1.12亿元的产业链。临近中午渔船靠港，虾虎、立虾、螃蟹等海货鲜活上岸，码头人一手卖“鲜”、一手晒“鲜”，渔家老味道，就在这一晒一卖之间，年复一年地飘到千家万户的餐桌。


林姐正在晒鱼。


秋风起，港东码头便进入“晒鱼季”。

北风起，码头晒鱼忙

上午随着太阳日头足起来，码头岸边的摊位陆续支起来。一位商户坐在小板凳上，旁边是一大盆新鲜鳗鳞鱼。他捞起一条铺到砧板上，刀从鱼肚下去，开片、去内脏、刮净黑膜，几刀下来，一条鱼就摊成了完整的一片。片好的鱼先在海水里泡一泡，再冲洗干净，码在盆里。阳光斜照过来，鱼肉白花花地泛着光。

不远处，洗好的鱼已经上了网架。有的一片片平铺，有的用钩子吊起来，鱼身在风里轻轻摆。还有的渔民在收已经晒好的鱼，箩筐一装，直接搬到摊位前售卖。

“从春天开始，能一直晒到‘五一’，有飞虫就不干了。秋天从11月初开始，起了秋风就晒，一直干到腊月。”港东村渔民刘岐刚说。他初中毕业就出海，在海上待了30多年，年纪大了，孩子不让再下海，他就在码头上晒鱼、磨虾酱，“闲不住”。

在他眼里，晒鱼是港东人的“基本功”：“出过海的人，只要是港东村的，都会晒鱼。从我爷爷辈开始，打鱼、晒鱼都是行家里手。一个人一天专心干，能晒到400多斤。晒一批卖了，再晒再卖，天天晒、天天卖。”

在港东码头商户崂山林姐的摊位上，这一批晒的是鳗鳞鱼。“都是咱渔港小船打上来的，先开片，海水卤20分钟，再用海水冲洗干净，摊开晾晒3天左右就好了。”林姐告诉记者，店铺现在一天能晒600多斤，再多了，就没有那么大的空间了。吃法也简单，炸、辣炒、清蒸都行，烤出来都冒油。

晒鱼手艺看着粗，讲究都在细处。盐度要拿准，太咸不健康，淡了又没滋味。鱼片上架不能随便叠，实在要叠，也得鱼皮那面贴鱼皮那面，鱼肉不能相互贴，否则容易粘在一起。这也是当地人分辨“是不是咱本地晒的鱼”的一个小办法，尤其适用于湿度较大的甜晒鱼。

“咱晒的鱼，回家无论铺上萝卜块炖，还是放空气炸锅里烤，都不需要再放佐料。”刘岐刚说。鲜度是底气，本地鱼、洗得干净、盐度准，这三样守住了，味道就不会跑。

如今码头上除了晒鱼，有的商户上了烤鱼片设备，把新鲜的鱼切薄片烤成鱼片。“码头的货别看价格高，小船海鲜就是新鲜。”刘岐刚说。

从“留住海味”到产值过亿

港东地处崂山北麓，毗邻仰口，三面环海、一面靠山，港东渔码头是王哥庄街道最大的渔码头，渔业史近600年。靠海吃海，晒鱼最初不是为了卖钱，而是为了“留住海味”。

“以前渔船出海一趟时间长，打上鱼来直接在船上晒，船回来，鱼干直接上岸。”林姐说。现在是小船海鲜，当天出、当天回，晒鱼就挪到了岸上、码头上。方式变了，逻辑没变，用最短的时间把鲜鱼处理掉，而且还要留住海的味道。“以前晒鲅鱼、小杂鱼为主，自己在家吃。现在晒鱼成了一条产业链，讲究经济效益了，鲅鱼、鳗鳞鱼、古力鱼、鲈鱼，种类很丰富。”林姐告诉记者。

刘岐刚介绍：“码头上的甜晒鱼品种有40多种，都是本地新鲜鱼晒的。我晒的鱼很少有机会流入常规市场，基本都是在码头市场就卖了。”每到春节是销售旺季，家里来客人，拿出来简单烹饪就能上桌，送人也不容易坏。近几年，越来越多的港东年轻人拿起手机，通过微信、抖音直播卖货，真空包装、快递发货，把甜晒鱼卖到全国各地。

这条产业链也是一条“吃手工”的产业链，几乎每道工序都靠人手完成。开片、去内脏、海水卤洗、上架晾晒，老渔民的手法在码头上一代代传下来。据统计，王哥庄甜晒鱼年产量约2000吨、产值近1.12亿元。甜晒鱼还与王哥庄大馒头组成了青岛年货的“固定搭配”。进入腊月，在热闹的王哥庄大集上，甜晒鱼是最抢手的乡土年货之一。

秋冬双份忙碌只为一口“鲜”

临近中午，码头上买海货的市民多了起来。一位摊主支开摊位，往泡沫箱里充上海水，岸上的活儿干完，只等船老大驾船回港。“这两天一直大风，没出海，今天中午一会就回来，打电话说章鱼、海螺多。”摊主告诉记者。

说话间，陆续有几条渔船靠岸。停好船，渔民从舱里拽上4个笼子：一笼杂鱼，一笼虾虎，一笼立虾，还有一笼螃蟹，都是活蹦乱跳。船老大把笼子提上岸，摊主接过来搬到摊位，很快就有市民围上来问价，虾虎和立虾最抢手。

这一趟的渔获不算多，可都是鲜活的。船老大还顺手提溜上一大袋子海螺。岸上摊位的活鱼不多，主要是兔子鱼，还有少量石九公，偶尔能见到泛着蓝光的银鲳。

天越冷，海水越凉，海鲜的味道越鲜美。对码头人来说，秋冬是双份的忙碌：一份给“鲜”，当天上岸当天卖；一份给“时间”，把卖不完或者特意留出来的鱼开片、卤制、上架，交给北风和阳光。前者是当天的生意，后者是腊月里的年味。

（青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 陈小川 摄影报道）

十大“温泉+”活动 30余项惠民举措

“泉暖青岛·康养即墨”2026海洋温泉季启幕

本报11月23日讯 23日，“泉暖青岛·康养即墨”2026海洋温泉季启动，青岛冬季文旅消费季拉开帷幕。

本届温泉季现场揭牌启用的青岛海洋科创研学中心、芭东/中白健康管理中心，正是即墨落实健康中国行动的关键落子。两个中心从去年温泉季完成签约（洽谈）到今年正式投用，打通的不只是项目建设的物理闭环，还形成了“科研—转化—落地—惠民”的健康产业逻辑：前者面向青少年群体打造海洋健康科普场景，把健康知识普及融入研学实践，帮助年轻群体建立科学的健康生活认知；后者则引入专业医疗管理团队，将大数据健康监测、定制化理疗干预与温泉康养场景深度结合，为全年龄段客群提供从健康评估到长期养护的全周期服务。

围绕健康中国“共建共享、全民健康”的建设主题，本届温泉季突破季节消费的边界，推出十大“温泉+”主题活动，将冰雪运动、山地骑行、古城漫步、非遗体验等多元场景与健康理念深度绑定，让康养不再是老年群体的专属选择：面向年轻客群推出的“温泉+电竞”“温泉+体育”组合，适配高压职场群体的解压疗愈需求；面向亲子家庭打造的研学康养线路，把自然教育与健康习惯培养融为一体；面向长住康养客群配套的养生膳食、慢病干预服务，则精准匹配中老年群体的健康养护需求。20余家文旅企业联动推出的30余项惠民举措，覆盖门票减免、康养套餐让利、公益健康筛查等多个维度，让不同消费能力的市民游客都能共享康养产业发展的红利。


多元产业融合吸引游客前来体验温泉游。资料图片

作为世界四大海水溴盐温泉之一，即墨温泉水中富含的30余种对人体有益的矿物质微量元素，本就是大自然馈赠给健康事业的天然家底。近年来，即墨跳出传统“泡汤经济”的局限，紧扣健康中国战略中“把以治病为中心转变为以人民健康为中心”的核心要求，依托毗邻蓝谷的科创优势，将温泉资源与康复大学科研成果、现代医疗管理体系深度融合，逐步构建起覆盖全年龄段、兼顾休闲体验与健康干预的完整康养服务链条。

从单一的温泉度假目的地，到如今产业集群成形、服务体系完备的北方康养高地，即墨的康养实践始终与健康中国的发展方向同频共振。作为青岛“中国康湾”建设的核心承载区，即墨正以海洋温泉为纽带，把生态资源优势、科创人才优势转化为实实在在的健康服务供给，推动“冬来即墨泡温泉”的季节性消费，升级为“四季到即墨康养”的常态化生活方式，打造人人可感可享的高品质康养生活体验。

（青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 陈小川 通讯员 张青青 宋玉瑶）

天气预报

市区
今天 晴
北风 5-6级 3℃～7℃
明天 晴
西南风 4-5级 5℃～12℃
明天
崂山 晴 5℃～12℃
即墨 晴 3℃～12℃
胶州 晴 3℃～13℃
黄岛 晴 3℃～12℃
莱西 晴 0℃～12℃
平度 晴 1℃～13℃