

开凌梭上岸 鲜得没法说

崂山湾鳌山湾等海域梭鱼上市 本地小海鲜也不少

元宵节刚过,岛城大小海鲜市场上出现开凌梭的身影。每年这个时节,勤劳的渔民冒着严寒将首批开凌梭捕捞上岸,成为这个春天最鲜美的味道。2月28日,青岛早报记者探访发现,崂山湾、鳌山湾等沿岸码头上岸的开凌梭个头较大,吸引尝鲜的市民争相购买,和开凌梭同时上岸的还有海蛎、海蛎子、海虹和虾虎等小海鲜。



海蛎新鲜上岸。



开凌梭个头很大。

开凌梭成春日“第一鲜”

“这几天上岸的开凌梭比较多,个头也很大,味道更鲜美。小一点的15元一斤,3斤左右的每斤20元。”28日上午,在鳌山卫街道的白庙市场,许多海鲜摊位都在售卖开凌梭,不少市民正在选购。一名摊主介绍,这些开凌梭一大早就从码头运过来,鲜得很。

记者在即墨鳌山湾沿海渔村看到,尽管刚上岸的开凌梭价格有些高,但还是很快就被商贩和市民抢光。渔民介绍,经过一个冬季的休眠,此时捕捞上来的梭鱼肉质细嫩,腹内杂物少,鱼味鲜美诱人。即墨区海洋与渔业局相关负责人称,青岛梭鱼资源丰富,尤其是沿岸海湾里有着丰富的浮游生物,吸引成群的梭鱼前来进食,胶州湾、即墨鳌山湾、丁字湾和沙子口等区域有大量梭鱼上市。

“老渔民流传着一句俗语:过了年,开凌梭,鲜得没法说。”即墨鳌山湾神汤沟村渔民于冯超介绍,天气稍一转暖,大量的梭鱼就会游到浅海湾的水上层进食,这时候是渔民张网捕捞的好时机,运气好的话一网下去收获很大。这几天,尽管海上寒风仍然刺骨,但不少渔民还是起了个大早,赶在大落潮前到附近海域布下“网阵”,没想到收获了数百斤梭鱼。因为是春节过后第一次捕捞,周边几个渔家宴老板都跑来要鱼,最后只剩下少量的梭鱼被拉到附近海鲜市场,不到一个小时就卖光了。当天,家住田横岛的渔民张志远也在凌晨捕捞回近百斤梭鱼,以每斤15元的价格全部卖给了渔家宴。

记者了解到,开凌梭就是梭鱼,是黄渤海最常见的一种海鱼。开凌梭是指立春到惊蛰这段时间捕捞上岸的梭鱼,此时段是梭鱼最好吃的时候,虽然一直到清明前还可以品尝到梭鱼的鲜

味,但其品质和鲜味会有所下降。

价格亲民尝鲜者众多

比起价格昂贵的其他海鲜,开凌梭肉质细嫩,味道鲜甜,价格亲民,花几十元就可以一品“开春第一鲜”的美味。“今年价格比去年上涨了一点。”2月28日上午,在埠西海鲜批发市场水产区,市民王女士正忙着挑选开凌梭。记者看到,水产区几乎每个摊位都有开凌梭售卖,按照大小品相不同,价格在每斤20元至25元。“家里人都很喜欢吃开凌梭,价钱也不贵,买回去中午炖了吃正好。”王女士挑选了一条小臂长的开凌梭,花费58元。

摊主刘女士告诉记者,“什么时令吃什么海鲜,青岛人一清二楚,很多人不会错过吃开凌梭的机会。”另一位市民表示,“我们每年都吃,一般都红烧,带点汤,放点辣椒、酱油。这个时节的梭鱼肉质最细嫩,配上米饭更好吃。”

采访中记者了解到,不少市民还将开凌梭寄给外地亲友品尝。“现在快递很方便,发周边省份的一两天就到,现在天气也冷,我们邮寄时一般都不冷冻,只在泡沫箱里放冰袋,保证寄到了鱼还是新鲜的。”在埠西海鲜批发市场,一名水产商家一边打包一边说,“自己吃的话就没有必要买很大的,小臂大小的就可以,在家里做起来也方便。”

本地小海鲜陆续上岸

海蛎、海虹、海菜,还有肥美的海蛎子……28日上午,在即墨鳌山湾畔的海鲜市场上,各式各样的本地小海鲜闪亮登场,渔家大嫂将当天捕捞上岸的小海鲜摆了出来,引来众多市民购买尝鲜。不少市民表示,过节期间吃肉最多,作为喜欢吃海鲜的青岛人来说,节后能吃上本地新鲜的小海鲜,真是一件幸福事。

线上线下齐招聘 市北送岗超两千

早报2月28日讯 春风送岗位,就业暖人心。2月27日上午,“工益就业·春风送岗”2024年市北区春风行动招聘会暨就业援助月启动仪式在中国青岛人力资源市场举行。

招聘会现场设置了招聘窗口区、法律咨询区、心理咨询区三个专区。招聘窗口区吸引了众多企业和求职者参与,提供了丰富的就业岗位;法律咨询区则通过发放宣传手册、讲解法律条例等方式,向求职者宣传法律知识,增强他们的法治意识和维权意识;心理咨询区为求职者提供了专业的心理咨询服务,帮助他们更好地应对求职过程中的心理问题。

本次春风行动招聘推进会暨就业援助月活动持续时间为两个月,活动期间,同步在“齐鲁工惠”就业服务平台发布招聘信息,预计共安排线上线下各类招聘活动10余场次,提供岗位2000余个。

(观海新闻/青岛早报记者 刘文超)

面向高校“职”通央企 明日开展专场招聘

早报2月28日讯 为积极发挥央企、国企吸收高校毕业生就业的示范引领作用,搭建人才与央企间的信息交互平台,按照省人社厅要求,我市将于3月1日上午9点至11点半,在中国海洋人才市场(青岛市崂山区同安路891号)开展2024年“职”通央企高校毕业生专场招聘活动。

作为今年面向高校毕业生的首场专场招聘,本次活动以2023届离校未就业高校毕业生和2024届高校毕业生为重点,在全市范围内组织50家央企、国企和大型企业参会。

中国邮政集团有限公司青岛分公司、青岛航天半导体研究所有限公司、中车工业研究院(青岛)有限公司、一汽解放青岛汽车有限公司、青岛啤酒股份有限公司、海信网络科技有限公司等将扎堆“抢人”。这些企业将提供JAVA开发、总经理助理、财务经理、设计工程师、法务助理、党建专员等2000余个岗位,月薪在8000元至15000元之间。广大高校毕业生可提前关注及时参与。

(观海新闻/青岛早报记者 杨健)

80多名退役军人 城阳达成就业意向

早报2月28日讯 为畅通退役军人就业创业渠道、提升实操实训技巧,2月28日,城阳区退役军人就业创业实训基地举行揭牌仪式。同日,城阳区退役军人事务局还举办2024年退役军人春季专场招聘会,40余家企业提供560余个就业岗位。

在退役军人春季专场招聘会上,参会企业进行宣传推介,详细介绍企业基本情况、岗位需求及薪资待遇。退役军人就关心的岗位条件、入职时间及所需学历等问题与招聘人员进行详细交流。本次招聘会聚焦退役军人需求特点,共有一汽解放青岛汽车有限公司、青岛工程职业学院、青岛国恩科技、中国邮政集团等40余家企业提供560余个就业岗位,涉及人力资源、新媒体、机械工程师等90多个工种。最终,参加招聘会的210余名退役军人中,有80多名达成了就业意向。

(观海新闻/青岛早报记者 刘世杰)

链接 / 如何挑选开凌梭?

开凌梭该如何挑选呢?在埠西海鲜批发市场从事水产生意10多年的张女士告诉记者,挑选开凌梭先看鱼的眼睛,明亮透彻说明鱼很新鲜;再看鱼鳃,鲜红的鲜度较好,如果鱼鳃发灰发黑,则说明鱼不新鲜;最后要看鱼身,新鲜的开凌梭鱼身完整无破损,鱼鳞透亮完整。观察完鱼的外观后可以闻一闻鱼的气味,如果只有淡淡的腥味,说明鱼新鲜;如果出现臭味或者酸味等,则说明鱼已经变质。

开凌梭怎么做?

开凌梭做法有很多,不少餐饮企业推出了干烧开凌梭、花雕开凌梭等新式菜品,家常做法较多的是酱焖、红烧等。在烹饪开凌梭时要注意,一定要先清洗干净,因为鱼腹内的黑膜和鱼骨处的血液都是腥味的来源。在制作时要掌握好火候,炖开凌梭要大火烧开,然后盖盖转小火焖制,最后再开大火收汁,这样才能使鱼更加入味。同时在爆锅时要炒香葱姜蒜,最大限度地发挥去腥增香的作用。另外,梭鱼的细刺比较多,因此给老人和孩子食用时一定要特别注意。

观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超 摄影报道



扫码观看 开凌梭上岸视频