



又是一年春汛到 梧桐花开鲅鱼跳

第二十届沙子口鲅鱼节将在3月底4月初开启 将持续至5月



每年春天鲅鱼从沙子口运往市场。观海新闻/青岛早报首席记者 孙启孟 摄 (资料图片)

千载人文崂山，万般山海风情。“鱼盐之利”“舟楫之便”促成了独特的崂山传统渔村文化，以“鲅鱼”闻名的沙子口则是崂山最具代表性的“海鲜之乡”。

“又是一年春汛到，梧桐花开鲅鱼跳”，淳朴的渔家文化，既是优秀传统文化的积淀，也是实现乡村振兴最宝贵的资源。拥有“鲅鱼之乡”美誉的沙子口，随着鲅鱼汛的到来，又迎来了一年一度的鲅鱼节。今年，第二十届沙子口鲅鱼节将在3月底4月初，随着头茬春鲅鱼从沙子口海域上岸而热闹开启，并将持续至5月。



往届沙子口鲅鱼节现场。崂山区沙子口街道办事处供图

鲅鱼礼俗 传承孝道之风

沙子口鲅鱼节自2005年起开始举办，迄今已经连续举办了19届，知名度和美誉度越来越高，深受市民喜爱。2021年，“崂山鲅鱼礼俗”入选省级非物质文化遗产代表性项目名录，是全省唯一一项融合海洋文化与孝道文化的民俗类非物质文化遗产。鲅鱼礼以鲅鱼为载体，传承孝道，蕴藏的儒家文化基因，是青岛人孝道文化的重要组成部分，对于增加区域文化认同感、传承中华民族传统美德具有重要意义。

“每年一到谷雨时节，我都要到崂山区沙子口街道中心渔港码头选购春鲅鱼，送给家里的老人尝鲜，‘儿女孝敬老人送鲅鱼，全家团圆吃鲅鱼’，这也是咱青岛人的老风俗了。”来自市北区的市民李先生说，到沙子口鲅鱼节选购正宗本地鲅鱼近年来已经成为了一种时尚活动，也尽显孝道之风。

青岛有一句广为流传的俗语——“鲅鱼跳，丈人笑”，说的是谷雨前后，渔

民出海捕捞新鲜鲅鱼，女婿采买鲅鱼孝敬岳父的礼俗，这一民俗以崂山地区最具代表性，至今已有100多年的历史。现在，沙子口鲅鱼不仅是美味佳肴，更是传承孝道的载体和联系亲情的纽带，“鲅鱼之礼”所承载的孝道文化已成为青岛一道情谊浓厚的人文风景。

沙子口鲅鱼节每年都会组织开展“鲅鱼之礼”活动，给社区的百岁老人以及崂山区社会福利院的老人送去新鲜鲅鱼，请老人尝鲜。从2020年起，鲅鱼节还组织开展沙子口孝道之星评选活动，截至2023年已评选出孝道之星35位，通过树立先进典型，倡树文明新风，传承孝道文化，用榜样的力量传播社会正能量，推进公民道德素养和社会文明持续健康发展。

鲅鱼产业 助力富民增收

崂山区沙子口街道位于黄海之滨，早在明朝就建有渔港码头，各地渔船前来避风卸鱼，成为北方最活跃的渔港码

头之一。当地渔业资源极为丰富，盛产各种鱼类，每年从沙子口上市的鲅鱼有数千吨，占整个青岛市市场的70%以上，素有“鲅鱼之乡”的美誉。

每年的12月到次年的2月是鲅鱼的越冬期，3月，鲅鱼会陆续离开越冬场洄游到青岛朝连岛海域，这里也是青岛港大船的主要锚地之一，春天大量渔船在此等候，捕捞的鲅鱼分别从沙子口和积米崖等地上市。每年随着渔汛的来临，沙子口中心渔港就会呈现出人涌如潮、车水马龙的繁忙景象，每天都会有数十吨新鲜鲅鱼从这里运往市场，进入千家万户的餐桌。沙子口鱼贩董先生说：“这些鲅鱼都是在近海冷水里长大，肉质比南方鲅鱼更鲜嫩，顾客都喜欢买沙子口的鲅鱼，我们每年的销量很可观，去年销售额就达到了80万元。”

近年来，国家对海洋渔业资源的保护力度越来越大，海洋生态环境逐年改善，鲅鱼产量也是逐年增加，渔民的收入也逐年增多。沙子口街道沙子口村的渔民李先生今年59岁，已经从事捕

捞近40年了，他说：“每年4条渔船能捕捞加收购鲅鱼近50万斤，捕捞回来，鲅鱼一上岸就能销售一空，供不应求，收入也是逐年增多。”

鲅鱼被誉为“最有营养的十种海洋鱼类之一”，不仅给渔民带来了可观的收入，也成为酒店的招牌菜。沙子口当地渔家宴根据鲅鱼的肉质和味道，制作了槐花鲅鱼、鲅鱼水饺、鲅鱼丸子等，已成为沙子口名吃，带动了当地餐饮业的发展。除鲜食外，鲅鱼还可加工制作成冻鲅鱼水饺、罐头和咸干品，这也延长了产业链，提升了产品附加值，助力渔业经济获得更大发展。

从2016年开始，每年沙子口鲅鱼节增加了重头戏“鲅鱼王”的评选，渔民带着自己捕获的鲅鱼现场PK，成为鲅鱼节开幕式的一大亮点。2023年第十九届沙子口鲅鱼节开幕式当天，重达18.6斤的“鲅鱼王”还拍出了6000元的高价。

2023年，崂山区水产商会积极推进产品规范化建设，正式注册了沙子口鲅鱼的商标，在推向市场前统一包装，同时制作了防伪码，给4斤以上的鲅鱼装上了“身份证”，以便消费者辨别真伪，让千家万户吃到真正的沙子口鲅鱼。

为推动沙子口街道特色产业和农文旅融合发展，商会也在原有标志性产品鲅鱼、金钩海米的基础上，推动共享渔业产业园建设，挖掘乡村振兴新质生产力，探索海产品精深加工和渔文化的保护与传承，形成产业集聚效应，增加海产品附加值，加快构建现代化渔业产业体系，提升竞争力和影响力，满足市场和消费者的需求，让崂山的特色海产品走向全国。

鲅鱼节会 助推乡村振兴

“青岛人最爱的就是沙子口鲅鱼，预计到3月底4月初，咱当地的鲅鱼就陆续上市了，由于前期海水温度较低，鲅鱼的捕捞量并不大。”崂山区水产商会会长曲知悟介绍，随着气温逐步回暖和渔汛的来临，预计4月中旬鲅鱼的捕捞量将达到最高峰。

沙子口鲅鱼节举办的目的不仅仅是促进鲅鱼销售，而是发挥乡村文化和传统节庆活动的作用，辐射带动沙子口街道经济的全方位发展。借助当地传统民俗节庆，近年来，崂山区大力发展民宿和乡村旅游，吸引更多市民和海内外游客走进沙子口，品鲅鱼美味，赏山海风光，享人文风情，鲅鱼节也成为当地百姓以及岛城市民最期待的网红节会。

在鲅鱼节期间，崂山区自然资源局将加强对海上渔民的安全生产管理和海上渔业执法，确保渔船安全出海。沙子口中心渔港相关工作人员介绍，“下一步我们会加大安全培训力度，为渔船出海做好后勤保障服务。”

本届沙子口鲅鱼节将继续践行“以文塑旅、以旅彰文”理念，不断挖掘鲅鱼礼俗文化内涵，链接特色乡村旅游，打造传承孝道文化和赋能乡村振兴产业发展的“网红节会”。沙子口街道相关负责人介绍，今年鲅鱼节将从3月底第一批鲅鱼上市开始，一直持续至5月，街道将以“鲅”为媒，通过“吃、住、游、购、娱”等多种形式的特色活动，持续输出崂山区农文旅融合发展的“特色产业+文化体验+节庆旅游”的乡村振兴IP品牌。

本版撰稿 观海新闻/青岛早报记者 姜丹宁 通讯员 吕小凡