

# “蓝梦之歌”号8月来青浪漫起航

## 2024年青岛国际邮轮航线再上新 打造“海上乐活小镇”新体验

早报3月22日讯 近日,青岛市北建投集团投资入股的上海蓝梦国际邮轮股份有限公司,发布旗下“蓝梦之歌”号6月至10月“乐活”航线。根据航线安排,8月16日“蓝梦之歌”号将从上海经长崎转港青岛,8月20日从青岛浪漫起航,运营青岛—日本(佐世保、福冈或长崎)—青岛母港航线后,9月5日再从青岛经福冈转港上海。



“蓝梦之歌”号邮轮。市北区国际邮轮港区服务管理局供图

### 青岛“基因”国际邮轮再添新

2024年2月1日,上海蓝梦邮轮宣布购入一艘总吨位为42300吨的国际邮轮,并命名为“蓝梦之歌”号。“蓝梦之歌”号前身为嘉年华集团旗下阿依达邮轮的“维塔”号,由德国的船厂建造,12层甲板,633间客房,最大载客量为1582人,具备免税店、大剧院、迷你高尔夫、泳池、酒吧、SPA、篮排球场等丰富休闲娱乐设施。

早在2021年7月,青岛市市北区区属国有公司青岛市北建投集团入股上海蓝梦邮轮,使青岛有了自己的第一家参股邮轮公司,向产业链中游邮轮运营迈进。“蓝梦之歌”号也成为继“蓝梦之星”号之后,第二艘具有青岛“基因”的国际

邮轮。同时,青岛国际邮轮港区服务管理局引进上海蓝梦邮轮北方总部,依托青岛在邮轮产业方面的独特优势,统筹北方区域邮轮旅游发展和产业布局,助力青岛海洋经济发展。

### 打造“海上乐活小镇”

2024年中国国内出境游市场将迎

来进一步回暖,文旅新趋势与消费新场景不断涌现新亮点。上海蓝梦邮轮为此对品牌定位做出全新升级——从“国民邮轮”到“国民乐活邮轮”。“蓝梦之歌”号创新地将社群生活与乐活理念相融合,去创造人与人、人与环境、人与自身精神世界相联结的一方蓝色净土。

在创新体验上,“蓝梦之歌”号倡导“因乐活·而快活”的理念,致力于打造

“乐活·上饮”“乐活·跃动”“乐活·奇趣”“乐活·定格”等多个特色板块,在国民“饮”文化、健身文化、市集文化、颜值经济文化等领域,引领多元融合。还将与国内外一代唱将们共同打造“乐活·金曲博物馆”,唱响各年龄段人群喜爱的经典曲目,让大家在“蓝梦之歌”号上尽情感受缤纷活力,探索乐活奇趣。

(观海新闻/青岛早报记者 刘文超)

# 沙子口春鲅鱼即将上岸 你想怎么吃

## 第20届沙子口鲅鱼节临近开幕 好吃做法迎接“第一口鲜”

早报3月22日讯 眼下岛城春光明媚,即将迎来最美的四月天。除了在大自然中赏花寻春,我们还可以去市场里寻找春天。“鲅鱼跳,丈人笑”,春鲅鱼,是春天里不可多得的好滋味。又一季鲜美的海味,你已经在期待了吗?3月底4月初,随着第二十届沙子口鲅鱼节临近开幕,崂山区沙子口街道的本地鲅鱼也要新鲜上市了。勤劳又智慧的崂山人家,都擅长将鲅鱼烹饪成美味的鲅鱼宴,你又会用多少种方式迎接来自大海的第一口“鲜”呢?



组图:崂山区新日盛望角酒店家常鲅鱼做法。王晓摄

### 炖——鲜炖鲅鱼

“俺沙子口当地最喜欢吃鲜炖鲅鱼,真鲜亮!”说起鲅鱼的做法,沙子口街道姜哥庄村的段女士最推荐鲜炖。新鲜捕捞上岸的鲅鱼,简单清洗再加上甘甜清冽的崂山山泉水炖煮即可,它最大的特点就是在烹饪过程中充分保留了鲅鱼的鲜美味道,并通过慢炖的方式让鱼肉更加嫩滑。

### 烧——家常烧鲅鱼

作为家常菜的一种,家常烧鲅鱼佐以豆瓣酱、生抽、老抽、料酒等鲜香调料,既保有鲅鱼的独特鲜味,又有浓厚的调料香气,还可以根据个人不同喜好,加入蒜薹等不同配菜,像茼蒿(谐音“同好”)、豆腐(谐音“福”)等菜,寄托了老人祝福子孙同好、有福的吉祥寓意。

### 煎——香煎鲅鱼

新鲜的大鲅鱼去头去尾,鱼身切片,裹上面粉,小火煎至两面金黄,吃起来表皮酥脆,内部鱼肉鲜嫩,层次分明,口感颇佳。香煎鲅鱼表面金黄,寓意渔民多金多福,金玉满堂,因此深受胶东半岛地区居民的喜爱。



往年沙子口春鲅鱼丰收。观海新闻/青岛早报记者 孙启孟 摄(资料图片)

### 包——鲅鱼饺子

鲅鱼肉剔除鱼刺并剁成茸状,加入姜汁去腥增香。剁好的鲅鱼茸经过反复搅拌上劲,使其在煮熟后保持弹牙的口感。白嫩多汁的鱼肉包裹在面皮之内,

汁水鲜甜四溢。鲅鱼饺子更承载着深厚的民俗文化和节日习俗,寓意着对生活富足、年年有余的美好期盼。

### 煮——鲅鱼丸子汤

“鲅鱼丸子的制作很讲究烹饪技巧,

在烹制时一定要让鱼茸顺着同一个方向搅拌,并徐徐加入水或花椒水,使其充分吸收并产生黏性,这样制作出的鱼丸才有很好的弹性和嚼劲。”当地渔家宴店主王女士向大家“传授”了鲅鱼丸子鲜滑的秘诀。鲜咸而微带酸辣口感的丸子汤,让人满口生津,很适合老年人和儿童食用。

### 熏——熏鲅鱼

熏鲅鱼经过腌制和烟熏处理后,能够较长时间保持新鲜。市民曲女士说,“我们全家都喜欢吃熏鲅鱼,经过了煎炸、腌熏、浸煮等环节,咸里带甜之中凸显着鲅鱼紧实细腻的口感,是最合适的下酒菜。”

春鲅鱼,好滋味,地道青岛人喜欢通过鲅鱼宴的各种做法展示自己的精湛厨艺。崂山区沙子口街道相关负责人向广大市民发出了春天的邀约:“鱼已经在奔赴沙子口海域的路上了,今年的鲅鱼你想怎么吃?还有哪些好吃的做法要分享?欢迎大家通过官方邮箱 laoshantai@163.com,一起互动分享。”

(观海新闻/青岛早报记者 姜丹宁 通讯员 吕小凡)