

沙子口头茬春鲅鱼上岸

争鲅战现场

青岛有句俗语:“鲅鱼跳,丈人笑。”每年3月底、4月初,随着春潮涌动,天朗水暖,鲅鱼渔汛便携着丰收的喜气来临,青岛女婿们争先恐后地购买鲅鱼孝敬岳父丈,其中,沙子口春鲅鱼因新鲜味美,备受青睐。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,成为北方最为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,尤其盛产鲅鱼,每年在沙子口上市的鲅鱼有数千吨,数量占岛城市场的70%以上,素有“鲅鱼之乡”的美誉。昨日凌晨,今年的头茬沙子口春鲅鱼上岸,青岛早报记者前往渔港,亲眼目睹了这一一年一度的盛况。



昨日凌晨,商贩在沙子口码头抢购鲅鱼。

上万斤鲅鱼抢“鲜”上岸

记者于昨日凌晨3点半赶到了沙子口国家中心渔港。在沉沉夜色中,只有渔港灯火通明,几艘大渔船满载着春鲅鱼靠岸停泊。鱼贩们早已开着冷藏车、小货车赶到了码头,焦急地等待着开舱收鱼,只见大量塑料筐、铁桶、保温箱堆放在路边。渔汛期间,每天的凌晨都是码头上最忙碌的时候,城区很多市场的商贩半夜出发,赶到这里批发海鲜,抢着收购最鲜活的鲅鱼。鱼贩们一边闲聊,预测着今年鲅鱼的收成,一边不停地向船上张望,试图锁定“鲅鱼争夺战”的目标。还有人开起了直播,通过视频向人们展示春鲅鱼上岸那激动人心的场景,顺便为接单预订鲅鱼做准备。

4时15分许,码头上响起一声呼喊:“开舱,上鱼喽!”船员们用力拉开船舱的木板,只见船舱里堆着大堆冰块,冰块中间是成排的蓝色大塑料桶,桶里倒插着一条条大鲅鱼,发出莹润的微光,一股海洋的咸鲜气息扑面而来。

船员们合力抬起塑料桶,借助传输带运到岸上后,再撬开塑料桶上覆盖的保鲜冰层,麻利地从冰水中拎起一条条大鲅鱼装到塑料筐里。岸上的鱼贩们立即凑上前去,目光在一筐筐鲅鱼上来回扫视,丝毫不敢懈怠,生怕一不小心就错过了心仪的货物。他们时不时拎起一条大鲅鱼仔细端详,看看鱼背是否挺直,鱼眼是否饱满透亮,鱼鳃的颜色是否鲜红等;挑选得差不多了,便掏出手机拍照片、视频发到朋友圈或微信群里,让顾客们远程挑选鲅鱼。“今天共运了30多桶春鲅鱼,一桶有300斤左右,总共达到了一万多斤,平均下来每条鲅鱼的重量在8斤左右。现在水温还不到,谷雨前后鲅鱼的数量会更多。”收渔渔船东王玲梅告诉记者。

一口气抢购500斤鲅鱼

“这些大鲅鱼挺新鲜的,个头也合适。”鱼贩刘洋忙个不停,和帮手们一起挑鱼、称重。把选好的500多斤鲅鱼装箱、搬上货车后,他立即开车赶往早市,希望能迎来鲅鱼上市“开门红”。“鱼卖得怎么样,归根结底还得看质量,不仅挑选的时候要严格把关,还要争分夺秒地运到市场,咱这新鲜的大鲅鱼一看就和冷冻的不一样。”刘洋特别挑出了两条大鲅鱼,准备送给自己爸妈和岳父岳母。忙活



崂山沙子口鲅鱼节开幕现场。

完之后,他准备和家人一起吃一顿“鲅鱼宴”。

“从小家里就有送鲅鱼给长辈的习俗,每到春天这个时候,就特别期待能吃到鲅鱼。那个时候生活条件没现在这么好,经常是买一条大鲅鱼分给几家人,那种同甘共苦的感觉,至今回想起来还觉得特别感动和温暖。如今大家不仅买鲅鱼送给老丈人,还会送给亲朋好友,我觉得这也算是对传统美德的传承。最近还有在外地工作的青岛朋友托我等到头茬鲅鱼上岸了,帮忙买一条快递过去,尝一尝家乡的味道。”刘洋说。

“今年鲅鱼的价格可能会比往年略有上涨,每斤售价预计在48元左右。很多老客户已经提前找我们订货了,每天的预订量有百八十条。”海辰溢水产负责人董子艺凌晨3点就到了沙子口国家中心渔港准备卸货,搬了几十箱鲅鱼运到店后,又抓紧时间销售,一直忙活到中午才有时间歇口气。

虽然辛苦,但这样忙碌的鲅鱼丰收场面让董子艺深感幸福:“每天看到那么多海鲜通过我的手运送到了全国各地,让更多的人品尝到了沙子口的地道美味,我的心里就非常欣慰,感觉也算是为家乡尽了一份绵薄之力。”

沙子口鲅鱼节火热开幕

3月30日上午,“乡村好时节·乐动生活”主题年活动——青岛2024第二十届沙子口鲅鱼节开幕仪式在崂山区沙子口街道沙子口休闲广场举行,鲅鱼节全新IP形象“有点‘鲅’气的小伍”正式亮相。手捧鲅鱼的“小伍”一身古代武将装束,象征着鲅鱼群破浪而来的威武气势,也体现出了沙子口渔民勤劳质朴、重情重义的品格,同时与青岛民俗中鲅鱼所承载的孝道文化有机结合。“小伍”之名源于崂山民间传说,意在提醒儿女们及时尽孝,避免子欲养而亲不待的遗憾。送鲅鱼所代表的传统孝道文化在当地代代传承,逐渐成为人们表达孝心的一种方式。

开幕当天上午,万余名游客云集沙子口休闲广场,现场举办了鱼拓、书画、摄影等多种形式的文化艺术作品展,展示沙子口山海风光和鲅鱼礼俗;二十年图片回顾展,带领参与者共同回顾沙子口鲅鱼节20年的精彩瞬间;沙子口好品市集集中展销和推介春鲜鲅鱼、金钩海米、崂特啤酒、北崂茶叶、华东葡萄酒、非遗文创等特色产品。

“本届鲅鱼节将从3月下旬持续至5月底,共推出‘聚在好地方、爱在好地方、食在好地方、购在好地方、住在好地方、乐在好地方’六大板块特色活动,包括百人包鲅鱼饺子、“鲅”王餐线上抽奖、民宿体验官招募、民宿短视频大赛、星光音乐会等精彩纷呈的活动。”沙子口街道相关负责人表示,本届鲅鱼节还重点推出了两条各具特色的精品旅游线路,邀请市民和游客来美丽的沙子口观山海风光、品人文魅力。

识别鲜鲅鱼小妙招

看身:春鲅鱼全身呈蓝绿色,在阳光下发出微微荧光;解冻鲅鱼则无光泽。新鲜鲅鱼的肉质紧密结实,富有弹性,鱼身不打弯,用手指按一下再松开,被按压的部位会很快恢复原状;冷冻过的鲅鱼一般鱼身偏软,鱼腹松弛,用手按过后不容易恢复原状,抬起尾部,鱼身会打弯下垂。

看眼:鲜鲅鱼眼睛透明光亮,较为湿润;冰冻鲅鱼的眼睛通常是白色的,经常有凹陷。

看腮:现在的速冻技术很高,很多鲅鱼一出水就进行了速冻,因此观察鱼鳃不但要看颜色,还要观察新鲜度。

鲅鱼如何去腥

鲅鱼鲜香可口,但也有人习惯它的腥气。渔业专家介绍,鲅鱼血特别腥,先把鱼在冷水里浸泡5分钟,然后用清水冲洗,能把鱼血去除得比较干净,可以大大减轻腥味。此外,烹饪过程中,可以使用料酒、醋、大蒜等调味品进一步去除腥气。如果是炖鲅鱼,炖的时间长一些,也可以去除腥味。

扫码观看
相关视频