

鲅鱼坐飞机「畅游」全国

本版撰稿 观海新闻青岛早报记者 王彤 滕丹宁 摄影 观海新闻青岛早报首席记者 孙启孟

争鲅战调查

正如热干面之于武汉,肉夹馍之于西安,麻辣火锅之于重庆……青岛以鲅鱼为载体的“鲅鱼文化”,以其传承孝道、增进亲情的丰富内涵,搭乘着越来越先进的运输方式逐渐强势出圈,成为一座城市海洋文化的对外延伸。“鲅鱼跳,丈人笑”,近年来,岛城鲅鱼的“朋友圈”逐年扩大,收到鲅鱼后笑起来的不只有“老丈人”,更有市民的朋友、远亲、离家求学或工作的子女等等,鲅鱼“畅游”全国背后是情感的流动。



新鲜的鲅鱼通过加工打包后运往全国。

青岛鲅鱼“朋友圈”扩容

3月30日,第二十届沙子口鲅鱼节在崂山区沙子口广场开幕。沙子口鲅鱼作为闻名远近的青岛特色海鲜产品,以其鲜美的口感和高营养价值而闻名。近几年,“鲅鱼礼”变得越来越城市化、越来越变得年轻化,原本只是崂山沙子口当地的习俗,后来在整个青岛传播,甚至跟着快递走向了全国,很多年轻人也愿意遵守、传承这项民俗。但长期以来,由于市场开拓和物流配送方面的因素,沙子口鲅鱼的销售范围受到一定限制。为了解决这一问题,2018年,青岛顺丰开设沙子口鲅鱼项目,助力这一特色海鲜产品开拓市场,为消费者提供更多优质的海鲜选择。

“鲅鱼节活动不仅是对我国传统海洋文化和地方民俗的精彩呈现,更是鲅鱼美食爱好者的一场盛宴。青岛顺丰坚持以卓越的物流技术和一站式物流解决方案,为鲅鱼的新鲜寄递保驾护航。”青岛顺丰速运公共事务部相关负责人韩译萱介绍。“顺丰依托强大的物流网络 and 专业的生鲜运输团队,在鲅鱼上岸期间扮演着重要的角色。为了将最新鲜的鲅鱼送到消费者手中,顺丰与当地渔民紧密合作,确保对刚上岸的鲅鱼第一时间进行揽收、打包,并迅速发往全国各地;针对各种不同的寄递场景,推出各种时效产品,以适用客户不同的需求。”韩译萱表示,今年,顺丰增加了鲅鱼段的抽取真空服务。消费者除了可以选择将整条鲅鱼包装发运,还可以选择将鲅鱼切段后抽真空发运,这也使得烹饪鲅鱼时更加便捷。

国内最快8小时上桌

除了物流支持,顺丰还充分利用其广泛的网络和资源,帮助鲅鱼供货商在线上线下进行多种形式的销售。多年来,顺丰速运把青岛鲅鱼运送到了全国300多个地市。

2023年,通过青岛顺丰速运寄出的鲅鱼共计10万票,其中60%为鲜鲅鱼,20%为鲅鱼馅,此外还有冻鲅鱼、熏鲅鱼等相关产品。在这份快递榜单上,北京成为“榜一大哥”,济南等地紧随其后。其中,北京、上海、济南是鲅鱼馅的“重度爱好者”,鲅鱼丸子、鲅鱼饺子成为当地餐桌上的常客。鲅鱼还跟随顺丰去往新疆、西藏和海南,其中送往新疆的80%是鲜鲅鱼,送往西藏的75%是鲅鱼馅,而送往海南的则各占一半。

不仅如此,很多渔民还依靠顺丰快递,开通了直播带货模式,不经过中间商贩,把新鲜的鲅鱼直接从码头送到居民家中。在市区寄鲅鱼,上午寄出,下午能送达市民家中。“在时效方面,青岛顺丰



崂山沙子口鲅鱼节现场售卖的大鲅鱼。

还为鲅鱼增加了限时寄递和同城半日达寄递服务。消费者在各大市场、码头购买鲅鱼后,可根据自身需求进行寄递,全国大部分城市最快8小时、同城最快6小时到达。”青岛顺丰相关负责人表示。

鲅鱼成为青岛“新名片”

随着近几年快递业的发展,冷链运输的完善,青岛鲅鱼逐渐从青岛走向了全国各地。越来越多的人领略到了青岛鲅鱼的魅力,也让许多在外打拼的青岛人得以在异乡品尝家乡味道。

“每年第一批鲅鱼上市的时候,总有一对夫妻早早地到我这里采购,他们买的鲅鱼并不多,精挑细选三五条后让我快递到上海。”董子艺告诉记者,这对夫妻是她的老客户了,他们买鲅鱼是为了寄给在上海工作的女儿,“他们说女儿最爱吃鲅鱼了,总是惦记着地道的青岛鲅鱼。早些年物流运输还不发达的时候,从青岛到上海的快递最快也要两天时间,有时候鲅鱼送过去时已经坏了,现在好了,今天快递发出去,明天就能送到。”

青岛的鲅鱼文化不仅在当地传承,也走向了全国各地,“有的客户一买就是四五十条,然后发往全国各地,送给天南海北的亲朋好友或同事客户。”董子艺说。青岛鲅鱼文化逐渐变得广为人知,鲅鱼也逐渐转变为文旅融合、文化宣传的载体,许多游客选择在鲅鱼最新鲜的季节来青,品一品地地道道的青岛鲅鱼。“我们早就听说过青岛的鲅鱼饺子,特意选这个时候来青岛尝尝鲜。之前只吃过肉馅饺子,觉得这种鱼肉馅饺子口感很特别,汤多馅嫩,而且鲜得很。”在岛城一家酒店里,记者遇到了来自江西的游客马贝贝,她对鲅鱼饺子赞不绝口,“刚才在闲聊中得知鲅鱼和孝道文化有关,明天打算买一些快递回家送给父母。”

新闻延伸

一年之中春鲅鱼最鲜美

崂山区沙子口商贩董子艺从2015年开始销售鲅鱼,9年来,她销售的鲅鱼都是自家渔船捕捞的。“鲜鲅鱼的利润远低于冻鲅鱼,还有其他地方的鲅鱼涌入青岛市场,但是我认为青岛鲅鱼代表了一种文化,所以一直坚持用自家的船出海捕捞最新鲜的鲅鱼。”董子艺说道。

许多渔民也和董子艺一样,多年坚守“鲅鱼季”,只为将最新鲜、最优质的青岛鲅鱼送上人们的餐桌。“这个工作很熬人,经常要在夜里两三点钟到码头上船卸货,但我每次忙起来都像打了‘鸡血’。我从事这项工作,更多的是出于我对这个行业的热爱,每每迎接鲅鱼季的到来,心里都有一种难以抑制的激动。”

董子艺介绍,我国东部沿海均有鲅鱼出产,得益于此,青岛一年四季都有鲅鱼出售。通常情况下,三月至四月初是南方鲅鱼汛,这个时候,浙江、江苏等地捕获的鲅鱼会进入青岛市场。到了四月份,尤其是四月中旬之后,北方鲅鱼汛来临,直至封海,青岛市场上在售的鲅鱼多是本地鲅鱼。封海后,市面上出售的鲅鱼多为冷冻品,直到10月份鲅鱼从北方游到南方越冬,途经黄渤海海域,青岛市场上又会有本地秋鲅鱼上市。在此后的冬季,市场上仍是冷冻鲅鱼居多,还有小部分是福建等南方省份捕捞的鲅鱼。“虽然一年四季都能买到鲅鱼,但最好吃的,还是青岛本地的春鲅鱼。”董子艺笑道。