

久等了,万斤鲅鱼上岸被“抢”空

今年第一船本地春鲅鱼昨日凌晨上岸 青岛本地鲅鱼捕捞季正式拉开帷幕

4月11日凌晨,今年第一船本地春鲅鱼在沙子口渔港码头上岸,标志着今年青岛的本地鲅鱼捕捞季正式拉开帷幕。

万斤鲅鱼上岸即被“抢”

凌晨4点多,青岛崂山区沙子口渔港码头格外热闹,等待着第一批本地春鲅鱼上岸的鱼贩早已开着冷藏车、小货车赶到码头,守在岸边。随着一声呼喊:“上鱼喽!”船员打开船舱,一箱箱新鲜的大鲅鱼被运送上岸。

“还得是本地鲅鱼,和外地的、冷冻的鲅鱼就是不一样!”沙子口佳得乐农贸市场商贩段晓顺说,“梧桐花开,谷雨到来”,说的就是本地鲅鱼上岸的时间。”段晓顺和众人一起挑鱼、称重,把选好的鲅鱼装箱、搬上货车,便立即开车赶往市场,等待鲅鱼上市“开门红”。

凌晨5点多,近万斤鲅鱼已被抢购一空。“船老大”李云宝脸上露出了笑容。“这艘船8日出海,由于大风天气,船提前回来,捕了一万多斤鲅鱼,收获跟往年差不多。等过几天,出一趟船能捕两三万斤。”李云宝说。

沙子口鲅鱼“游”向全国

李云宝的女儿李玺也格外忙碌,除了现场卖鱼给商贩,她还帮老爸线上将新鲜的大鲅鱼卖向各地。“想买刚上岸鲅鱼的朋友,直接用单子给我就行!同城、达达、顺丰都可以当天快递到家。”“所有鲅鱼都是我自己精心挑的,自己发快递。”这几天,李玺通过抖音、微信朋友圈以及微信群来为自家鲅鱼“打广告”。

李玺向记者展示微信好友发来的数十条“线上订单”。按照流程,李玺接到预订,便会在鲅鱼上岸时用视频直播为买家拍摄挑选鲅鱼、给鲅鱼称重以及打包的过程,以保证鲅鱼货真价实。

沙子口本地鲅鱼早已名声在外。根据此前发布的数据:沙子口鲅鱼被送往全国20多个省市300多个城市,其中,北京、上海、广州、深圳、成都、西安等城市市民最为喜爱。如今,“沙子口鲅鱼”已正式注册商标,沙子口鲅鱼作为特产,在上市前会被统一包装,鲅鱼上贴有“沙子口”字样为主体图案设计的统一商标。



一条条大鲅鱼上岸。

一条大鲅鱼游出“山海经”

4月11日凌晨,一条重21.6斤的大鲅鱼,在115海区随着结实的大网被拉上渔船。崂山沙子口头茬春鲅鱼当天开始陆续上岸,为渔民带来丰收的喜悦,也唤醒了市民的味蕾。

11日清晨6时许,3艘渔船结伴归来,稳稳地停靠在沙子口中心渔港码头上。“这是我们家今年捕捞上来的第一船正宗沙子口鲅鱼,终于开始收获了,大约有2000斤。”记者在码头见到西施牌鲅鱼负责人董子艺时,她正穿着喜庆的红色工装,裹着绿色头巾,在码头和渔民们打招呼。

“新鲜上岸的本地大鲅鱼不打弯,看看咱这质量,弹性相当好。鱼鳃鲜红,背部是蓝黑色,有明显的蓝色斑点,肚皮是珍珠白色,身体中间这条长线发蓝绿光,在阳光照耀下更明显了。今天这些鲅鱼里,最重的一条21.6斤,我用两只手拎都很吃力。”董子艺告诉记者。

一斤本地头茬大鲅鱼的价格在35元左右,闻讯赶来的商贩认准了董子艺家鲅鱼的品质,不到一小时就把

全部鲅鱼买光了。最重的那条鲅鱼,也被老客户装车运走。

“最近本地鲅鱼产量少,特别抢手,都是按桶卖。每年谷雨时节都是我记忆里畅吃鲅鱼的好时候,全家人最爱吃的就是我妈包的鲅鱼水饺,味道好极了。”董子艺笑着说,作为土生土长的沙子口人,她的姥爷、父亲和哥哥都是靠海而生,她从2016年开始参与销售鲅鱼,渐渐有了“鲅鱼西施”的美誉。

记者从崂山区水产商会了解到,每年深秋进入鲅鱼的越冬期,2月份鲅鱼会陆续离开越冬场洄游。通常在4月上旬陆续上市,青岛女婿们便忙不迭地到市场采买鲅鱼孝敬老丈人。目前海水温度较低,鲅鱼的捕捞量并不大。随着气温逐步回暖和渔汛的来临,4月中旬以后,鲅鱼的捕捞量会逐渐增加。

一条大鲅鱼如何游出“山海经”?沙子口鲅鱼节的举办,不只是促进鲅鱼销售,更是发挥“乡村文化+传统节庆活动”的作用,辐射带动沙子口全方位经济的发展。2023年的鲅鱼节上,登场的

鲅鱼王重18.6斤,被当地一家酒店以6000元拍下,包成鲅鱼水饺,送给敬老院的老人们尝鲜。沙子口鲅鱼成了传承孝道的载体和联系亲情的纽带。

崂山区自2005年起已成功举办二十届沙子口鲅鱼节。2021年,“崂山鲅鱼礼俗”入选山东省非物质文化遗产代表性项目名录,成为全省首个兼具海洋文明特质与孝亲文化内涵的民俗类非遗代表性项目。如今,这一承载着乡愁记忆的节庆实现了从渔家习俗到文化IP的跨越式发展,其品牌效应也日益凸显,成为农文旅融合的新亮点。

以鱼为媒,助推产业融合发展。本届鲅鱼节期间,沙子口街道重磅推出三条各具特色的精品旅游路线,让市民和游客来到美丽的沙子口,观山海、品文化,感受“好山好海好地方”的独特魅力。沙子口凭借优越的自然禀赋和人文底蕴,成为崂山海岸线上一颗亮丽的明珠。沙子口街道以鲅鱼节为切入点,以节庆活动促进经济转型升级,培育经济新增长点。

深读

“本地鲅鱼”为何味更鲜美

鲅鱼烩饼子、熏鲅鱼、鲅鱼饺子、香酥鲅鱼、鲅鱼丸子汤……在青岛人眼中,只要是本地鲅鱼,仿

佛怎么做都好吃。市民说的“本地鲅鱼”,是指洄游到青岛附近海域的鲅鱼,而洄游到黄海南部和长江入海口以南舟山渔场附近的鲅鱼则被称为“南方

鲅鱼”。所以,所谓的本地鲅鱼并不是生长在青岛,它们与南方鲅鱼“出身”相同。只不过,这些鲅鱼经过长时间洄游,回到青岛近海时受海域营养物质、盐度、温度等影响,变成了口感与外形都有所不同的“本地鲅鱼”,味道更鲜美。

本版撰稿摄影 青报全媒体/观海新闻记者 栾丕炜 张译心



扫码观看相关视频
拍摄/剪辑 纪宣呈

2023年捕捞
上岸的鲅鱼王。
资料图片