

“蜇”么鲜，馋哭！

头船黄山海蜇上岸

“大家出发了！今年一定有个好收成！”7月25日下午，崂山区王哥庄街道黄山村的渔港热闹非凡，一艘艘渔船开足马力驶向大海，开启了本年度的海蜇捕捞季。这口盛夏时节鲜嫩脆爽的海蜇，不仅是青岛人餐桌上的“人气明星”，还满载着黄山村村民代代相传的乡情与期盼。



渔民卸下刚捕捞的海蜇。



渔民展示分离好的海蜇肉。
青岛早报/观海新闻记者 周少凯 摄

“中国特色海蜇第一村”

黄山村南距太清宫1.5公里，北距华严寺4公里。身处崂山风景区内的黄山村，不仅以秀美景色和厚重的历史文化闻名，海蜇和海蜇宴更是一张亮丽的名片。400余年前，黄山建村始，村民靠海吃海，就有捕捞、加工、食用海蜇的传统。手扒海蜇里子成为黄山村世代传承的手艺，黄山村也就有了“中国特色海蜇第一村”。

距离黄山村不远，崂山头以北的海域，有一条自然形成的海底深沟，是海蜇繁衍、生长的聚集地。每年7、8月份，相关部门会为当地海蜇捕捞渔民在禁渔期期间办理海蜇捕捞证，方便渔民合理合法进行海蜇捕捞工作，由于是近海捕捞，渔民驾驶小船从码头到捕捞区域一般需要15分钟到半小时，保证了海蜇的新鲜度。

此时此刻，码头上或许便是整个村子里最为喧闹忙碌的区域，渔船出海后，留在岸上的渔民并未闲着，他们将腌制海蜇的池子提前冲刷干净，估摸着时间将一口口柴火灶提前添水烧热，只待渔船一靠岸，就能立刻着手处理新鲜海蜇。

黄山村村民林先荣是一位有38年捕蜇经验的老渔民，今年也不例外，他和另外两个朋友合伙捕捞海蜇。“捕捞海蜇是个出大力的活，一网下去大概有两百斤，需要两个人一起拉上来。基本上每家都是男人出海捕捞海蜇，女人在岸上加工。现在每条船的配置一般是三个人，有人出船，有人出网，大家都配合着干。我63岁了，这两年经常腰疼，不太能使力气，就不跟着他们出海了，在码头等着做后勤保障。”林先荣说着，时不时望向远处的海面，“捞海蜇有规律，得根据潮水涨落来，涨潮的时候下网，落潮的时候抓紧时间收起来。看这个潮水情况，船估计今天六七点就能回来。我们的捕捞期大概会持续20天，一般每天出海两次，一船至少能收获两千斤，最多的

时候一天能捞个上万斤，捕海蜇可以说是我们收入的重要来源之一。”

头船海蜇新鲜上岸

18时许，海天相接的边界线出现了几个小黑点，由远及近，原来是满载海蜇的渔船陆续返航归来。人们纷纷兴奋地挥手高呼：“收获怎么样！”“挺好的！收成不错！”船上的渔民回应道。船靠岸后，码头变得更为忙碌了，渔民将装着海蜇的桶、箱子挂在起重器的钩子上，岸上的人转动把手，把控好机械臂的方向，几秒钟就将沉甸甸的海蜇吊起来运到三轮车上，一筐筐地码放整齐后，又通过车辆来回将各种海蜇部位运到码头的加工区。防晒帽、水鞋、长手套……为了防止被海蜇蜇伤或晒伤，每个人都全副武装，捂得严严实实，豆大的汗珠淌下，几乎忙得顾不上擦，衣服都被汗水浸湿大半，却没人叫苦叫累，脸上满是丰收的喜悦，手上动作不停，充满了干劲儿。

与此同时，几位大姐也跨上渔船，开始处理海蜇里子。海蜇捕捞后的加工处理，是一场“与时间的赛跑”，海蜇被打捞上船后，渔民们紧接着在船上对海蜇进行手工分离，分成海蜇皮、海蜇爪、海蜇脑、海蜇里子等。“海蜇脑子、里子只有第一时间分离，加工才能被保留住，如果时间上耽误就‘消失’了。”林先荣说。

“海蜇里子”是当地人的一种说法，它是海蜇伞盖内侧的一层薄膜。青岛早报记者看到，几位妇女戴着手套将海蜇铺在案板上，小心翼翼地揭开海蜇里子的边缘，而后一手按住固定，一手快速揉搓，扩大里子和伞盖之间的空隙，再动作轻柔地撕拉，如此反复，仅需不到半分钟，便能处理好一张完整的海蜇里子。

海蜇加工有“大学问”

海蜇加工区里同样是一派热火朝天的景象，放在架子上沥水的海蜇泛着晶莹的光泽，滴滴答答落下的水滴里满是

大海的咸鲜气味，灶台里的柴火烧得正旺，橘红色的火苗透过灶门缝隙蹿出半人高，随着噼啪轻响火星四散。虽然天色渐暗，入伏天的傍晚仍有些许闷热，靠近灶台，温度则更高，一阵阵热浪袭来，烤得人满头大汗。

渔民们正是抓住了船上分离、炉上加工的短时间，才成就了黄山海蜇纯净不含沙的高新鲜度，这也是黄山海蜇区别于其他地方的一大特色。

“海蜇含水量丰富，及时煮出来保存，才不容易变质，一池子一般能放10筐海蜇，煮个十几分钟，就像咱们平时煮饺子一样。火候一定要掌握好，如果火候大了，海蜇体积缩得太小，重量减少且口感也不好。”村民林国华一边用大铲子搅着锅里的海蜇，热气蒸腾间，几乎令人看不清她的面容。海蜇煮熟后，她用锅铲盛起，堆放到旁边的空筐子里，后续将这些海蜇送到另一片区域吹风晾干，等水沥尽冷却后，这些海蜇就会被分装进各个小塑料袋中出售。几位海蜇收购商早就等在一边，其中一名收购商捻起一块煮好的海蜇头，邀请周围人品尝：“海蜇上岸第一天，市场价格还不能确定，不过按往年来看，海蜇里子最贵，可以卖到一百多元一斤。现在黄山村海蜇供不应求，去年的销售情况火爆，今年更是人气高涨，这些海蜇主要供给餐厅、商超，还没开始捕捞的时候，就有几家客户找我提前订货了。”

“除此之外，海蜇皮和海蜇头带有毒素，这两个部位需要进行脱水腌制，腌制时长从十几天到一个月，先在池子里撒上明矾，让海蜇的水分迅速析出，然后一层盐、一层海蜇垒起来，过几天再转移到另一个空池子里撒盐腌制，反复几次。这样能让咸盐和明矾均匀涂抹到海蜇皮和海蜇头身上，除去里面的毒素。”林国华说，自己从事捕捞海蜇有20多年的时间了，最忙的时候，一天要站在灶台前六七个小时，“每年这个季节真是挺热挺累的，不过大家都心往一处想、劲往一处使，怀着这样的念头打拼着。”

链接 / “蜇”里藏着浓浓乡情

黄山村有近半数村民从事海蜇捕捞工作，捕捞加工海蜇成为渔民世代传承的技艺。2010年，海蜇加工技艺已列入区级非物质文化遗产名录。2021年，海蜇加工技艺列入市级非物质文化遗产名录。

海蜇于黄山村村民而言，不仅是一种简单的水产品，其中也蕴含着几代人接续奋斗的温情记忆。林先荣是家中第四代捕蜇人，如今他经常把捕捞海蜇的故事讲给后辈听。“黄山村祖辈勤勤恳恳，靠山吃山、靠海吃海，最早村里还没有渔船的时候，老辈子人就用山里采的一种柔韧的草搓成绳子，把好几根粗壮的树干捆到一起，做成筏子出海，船锚也是拿木头做的。捞海蜇、运海蜇全都靠人力，挑着担子一趟趟搬运。售卖也要天不亮挑担子走山路去卖，来回就是一整天。现在都不一样了，在街道和村委的帮助下，码头机械化程度更高了，给大家干活省了不少力。”

近年来，黄山村因地制宜，支持渔民成立了海蜇专业合作社，开起了渔家宴，创制了“黄山海蜇宴”，由最开始简单的海蜇加工起步，逐渐延伸出“黄山海蜇”产业链，黄山海蜇宴总共有将近10道菜，主要以海蜇里子炒白菜、海蜇脑子炒鸡蛋、海蜇凉粉、海蜇爪子炖瓜等为主，每年到了海蜇捕捞季，“游小城吃海蜇”已经成为一条感受山海小城全域旅游的经典线路，更是王哥庄美食文化的代表。

本版撰稿摄影(除署名外) 青岛早报/观海新闻记者 姜丹宁



扫码观看相关视频
拍摄/剪辑 记者
周少凯 尉杨