

好山东

齐鲁晚报

A06-07

2025年5月8日  
星期四

好人、好品、好客

扫码进入齐鲁壹点“好山东”专题

扫码看视频

主编：高俊峰 责编：于海霞 美编：陈明丽 组版：颜莉

五成渔获

文/片 台雪超 高雅洁 青岛报道

### 鲅鱼礼俗传承孝道 以“鲅”为媒拉动经济

走进爱设计文创产业园浮山窑博物馆，近距离观赏具有生活温度的柴烧作品；再打卡“沙子口是个好地方”地标石，漫步沙子口广场，随后找一家农家宴，品尝崂山特色美食，下午到流清湾乡村振兴片区的体育公园观看村ba篮球赛，感受运动的激情，5月3日，来自江苏的王先生一家在沙子口游玩得好不惬意。

“我们一家6口人在4月30日就来到沙子口民宿住了下来。这次‘五一’假期是深度游崂山，游沙子口，走走沙子口在鲅鱼节上推荐的三条旅游线路！”王先生是第二次到青岛了，五一假期前他从网上了解到，今年沙子口鲅鱼节推出了丰富多彩的活动和三条精品旅游线路，于是他据此做好了攻略，带着家人畅享沙子口休闲时光。

“沙子口太美了！鲅鱼也好吃！5月1日我们开启的是山海文博主之旅，2日是田园康养之旅，3日是海誓山盟之旅，每一条路线都串联起当地有代表性的景点，各有特色，不虚此行！”来自北京的陆女士回忆了“五一”假期在沙子口游玩的体验，对这片山海旅游小镇的风光和美食赞不绝口。

据了解，从4月中旬至5月底，沙子口街道持续开展“鲅鱼节”有关活动。在近两个月的时间里，街道推出“好地方 好作品”“好地方 好时光”“好地方 好味道”“好地方 好乐趣”四大板块活动，其中推出了三条各具特色的精品旅游线路，让市民游客来到美丽的沙子口，观山海，品文化。

“今年我们深入挖掘沙子口街道鲅鱼文化内涵，推动非遗技艺、传统渔俗与现代文创结合，打造‘沙子口鲅鱼’文化IP，推动农文旅深度融合，传播健康生活方式；同时还发放了2000张鲅鱼水饺券和400份特色鲅鱼酱，并创新更多沉浸式、融合型消费场景，吸引市民游客深度参与，带动当地消费持续增长。”沙子口街道宣传传统委员梁太宏介绍，一节带动一产业，一节赓续一文化，在鲅鱼节庆的赋能下，沙子口将从“节庆打卡地”向“文旅综合体”升级，塑造“生态旅游”新名片。

在青岛，鲅鱼不仅是美味佳肴，也是传承孝道文化，串联民宿集群、特色农产品、文化旅游等多元产业的纽带。自2005年起，崂山区通过举办沙子口鲅鱼节，以“鲅鱼”为媒，带动渔民增收、乡村焕新，形成“一节带百业”的乡村振兴示范路径。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项目。迄今为止，沙子口鲅鱼节已连续举办二十一届。这一承载着乡愁记忆的节庆活动，已实现了从渔家习俗到文化IP的跨越式发展，品牌效应日益凸显，成为农文旅融合的新亮点。

#### 鲅鱼订单纷至沓来 商户忙得不可开交

小小鲅鱼不仅承载着深厚的文化内涵，更是带动了庞大的产业链。5月1日凌晨3点多，“西施牌”鲅鱼负责人董子艺家的渔船全部返港，卸下了最后一批大鲅鱼，今年的鲅鱼季也宣告结束。

而封海前的整个渔港码头，热闹非凡。柴油发动机的轰鸣打



# 从浪尖到舌尖，青岛鲅鱼寻味山海

鲅鱼游出新赛道，激活农文旅融合「蓝色经济圈」



扫码看视频

刚刚结束的五一假期，位于青岛东南岸的“鲅鱼之乡”——崂山区沙子口街道可谓赚足了流量，成为爆火打卡地。延续至5月底的沙子口鲅鱼节推出了一系列丰富多彩的文化体验和消费促进活动，让市民游客可以在美丽的沙子口观山海，品文化。

小小鲅鱼不仅承载着深厚的文化内涵，更是带动了庞大的产业链。如今，“沙子口鲅鱼”已经正式注册商标。每年从沙子口渔港上市 的鲅鱼有数千吨，占整个青岛市场销量的70%以上。鲅鱼产业直接或间接创造就业岗位超5000个，涵盖捕捞、加工、电商、物流、旅游等多个领域。

破海面的寂静，满载而归的渔船缓缓靠近码头。船头的探照灯扫过海面，数以万计的鲅鱼磷光在灯光照耀下，闪着碎钻般的光。码头上，搬运工人们早已候在岸边。随着“哐当”一声，一箱箱鲅鱼被推上码头，瞬间点燃了整个码头的热情。鱼贩们、商户们赶忙上前将大鲅鱼装满货车，不一会儿，万斤鲅鱼便被抢购一空。

此时，董子艺也迎来了一年中最忙碌的时候。

“哎，哥，你订的鲅鱼到货了，我给你装好，随时来拿吧！”“王姐，你想要条10斤的？好，我给你选！”只见董子艺回复完微信，便提了一条新鲜的大鲅鱼放到电子秤上称重，接着录好视频给客户发了过去。从早到晚，董子艺的电话和信息不断，买鲅鱼的订单接踵而至，卸货、称重、装箱、加冰、打包、发货，几乎每个环节她都亲力亲为。

“微信里大多都是老客户，全国各地的都有，朋友转介绍的也很多，外地客户我们就发顺丰，采购量大的客户也叫货拉拉来拉。现在鲅鱼供不应求，特别是十几二十斤的大鲅鱼，都是留给提前预订的客户。”董子艺一边向记者介绍，一边招呼着来店采购的顾客。

渔船随时会靠岸，订单随时会响起，从凌晨忙碌到下午，董子艺几乎一刻不得闲。“有的客户一个单可能就要打100条鲅鱼，我们凌晨三点就要来店里做准备。往年产量多的话，一条船能回来一两万斤货，夜里12点，凌晨两三点去码头都很正常，什么时候卖完了，我们什么时候休息。”连日的忙碌，并没有让董子艺憔悴，反而让她以更加饱满的热情将鲅鱼销往全国各地。



鲅鱼“西施”董子艺拎起十几斤重的鲅鱼。

“一般下午两三点，当天的鲅鱼就全卖光了，平均一天卖1000多斤，这两天，最多的一天卖了1500斤。”董子艺介绍，缘于鲅鱼礼的习俗，每逢鲅鱼季，有着“鲅鱼之乡”美誉的沙子口都是人流如织。今年有整个码头的热情，鱼贩们、商户们赶忙上前将大鲅鱼装满货车，不一会儿，万斤鲅鱼便被抢购一空。

订单纷至沓来，“西施牌”鲅鱼也在开拓线上市场。作为合作人的王书禹除了在水产店里忙活，还专门报名了抖音直播培训班进行系统学习。“做一件事情就要做好，未来我们的直播也会和我们的品质鲅鱼一样，走高端、专业化路线，争取一炮而红。”王书禹说。

#### 码头“抢”鱼 售卖全国 女承父业巾幗不让须眉

在充斥着海腥味和汉子味的码头上，有一个身影显得尤为特别，她便是90后女孩李玺。“我订了两箱鱼，怎么没有我的？你看看信息，我确定订上了！”每次渔船靠岸前，鱼贩们都会达成一个默契的分配协议，这时的李玺“鲅”气十足。

“一船能拉回一万多斤鲅鱼，就得抢啊！嘴巴要甜，下手要快！”李玺笑眯眯地说起自己作为渔家女儿的“抢鱼心得”。

李玺是名副其实的“渔三代”。“我父亲在十几岁时就出海捕鱼，我奶奶也卖了一辈子鱼，刚开始我一点儿都不想干这行，后来还是女承

父业了！”无论是卖鲅鱼还是其他水产品，这行都是个苦差事，穿不了漂亮衣服，车里满是鱼腥味，睡不了长觉，这些起初让李玺避之不及的因素，现在已经逐渐适应。“我们家祖辈就是打鱼卖鱼，我现在也干了这行，算是传承吧。”

李玺不仅在码头上大放异彩，营销干得也是相当出色，让男人们都赞赏有加。“李玺真了不得，别看是女孩子，人缘真好，人家卖货也多，一天出货量太大了！”鱼贩段老板说。

线下，紧靠码头的商铺消费者络绎不绝；线上，订单也是满满当当。翻开她的朋友圈，全都是每天鲅鱼情况的“实时播报”。今年整个鲅鱼季，李玺家的四条渔船捕捞了近20万斤鲅鱼，除了供自家售卖，也会批发给城阳、李沧、南山等地的商贩，供他们赶集、赶早市。

手机信息没时间挨个看，李玺专门建了微信群，目前第十个群已经满员。她还开辟了短视频赛道，做了很多条短视频向大家介绍渔船和码头实地情况，介绍渔人的一天等，从而推介自家的品牌和产品。“直播也做过，有很多外地朋友下单，但是现在没有时间精力专门去做。不过以后还是想把直播做起来，这样才能吸引到全国各地的朋友。”

#### 食客尝鲜菜色丰富 端上餐桌回味无穷

在青岛人的厨房里，鲅鱼被赋予了多种多样的烹饪方式，每一种方式都展现了鲅鱼独特的魅力和风味。五一假期，不少市民和游客赶到沙子口品尝最后一波“鲜”。

5月1日中午11点，位于沙子口街道九水东路的单家老院便坐满了食客。几乎每桌都点了与鲅鱼相关的菜品。负责人杨军介绍，当下主要是吃鲅鱼的时节，从4月以来，鲅鱼便是餐桌上的“明星”菜品。“春鲅鱼最好吃，不过时间也短，鲅鱼季我们每天都采购200多斤大鲅鱼，封海以后想吃新鲜的春鲅鱼就要再等一年了，所以最近也有不少市民来我们店专门点鲅鱼吃，特别是‘五一’假期第一天，来的人太多了，人

流量达到1500人次，外地游客是主力军。”杨军介绍，一条5斤左右的鲅鱼可以根据不同的部位有几种不同的吃法。其中，鲅鱼水饺是胶东地区传统名吃，当地人以海鲜入饌的智慧催生了这道极具代表性的美食。“很多人到店必点鲅鱼水饺，白嫩多汁的鱼肉包裹在面皮之内，咬上一口，鲜香四溢。”杨军说。

而鲅鱼丸子，也是当地人极推荐的特色。鲅鱼丸子的制作堪称一场耐力考验。在新日盛望角酒店后厨，两名厨师顺时针搅打鱼肉馅，盆里的肉馅随着手臂的挥动发出“咕嘟咕嘟”的声响。“将鲅鱼中腹部剔骨，去皮后加入葱姜花椒水、鸡蛋清，得搅40分钟，中间不能停，手腕得稳，水要分五次加。”师傅展示着自己布满老茧的手掌，“搅好的馅能立住筷子，下锅后浮得像云朵一样。”一位试吃的食客闭上眼睛感叹：“这哪里是丸子，分明是海上的晨雾凝成的。”

胶东人自古“靠海吃海”，鲅鱼不仅能现做现吃，当地餐饮企业还研发出了鲅鱼酱等延伸产品，成为日常下饭的“看家菜”，也是胶东饮食文化中“物尽其用”的智慧体现。

在饭店品尝过当地肥美的大鲅鱼后，不少市民和游客也会选择带走。“没想到鲅鱼还能有这么多种吃法！新鲜的就是好吃，青岛人太幸福了！为了让亲戚也能吃到沙子口鲅鱼，我老公立即从商户那里订了6条大鲅鱼，一条十几斤的大鲅鱼个头能到我肩膀那儿，送人太有面子了！”上海游客黄女士说，老人收到女儿女婿从青岛寄去的大鲅鱼非常高兴，身边的朋友也托他们帮忙买几条鲅鱼寄过去。

一条鲅鱼“游”出产业新赛道。据了解，每年从沙子口上市 的鲅鱼占整个青岛市市场销量的70%以上。鲅鱼产业直接或间接创造就业岗位超5000个，涵盖捕捞、加工、电商、物流、旅游等多个领域。2023年，崂山水产商会正式注册了沙子口鲅鱼的商标，每年销往全国20多个省市300多个城市。电商创业者小李感慨：“以前在城里打工，现在在家直播卖鲅鱼，既能照顾老人孩子，收入还比以前高，这鱼真是我们的‘致富鱼’。”

■延伸阅读

## “鲅鱼跳 丈人笑” 沙子口鲅鱼的孝道传说

据史料记载，明朝万历年间，沙子口开始有渔民在此捕鱼交易。到了清朝咸丰年间，沙子口小港成为商港，渔业交易进一步发展。虽然没有明确史料记载当时鲅鱼捕捞的具体情况，但从整体渔业发展来看，鲅鱼很可能已成为当地渔民捕捞的对象之一。并且当地的渔民已经掌握了捕捞大鲅鱼的技巧，并将其视为重要的经济来源。

鲅鱼学名马鲛鱼，是一种洄游性鱼类，它们冬季会游到外海越冬，次年开春随着水温逐渐回升，开始向北洄游。到了4月，鲅鱼会洄游到潮连岛海域以内，包括青岛沙子口附近的海域，在这里产卵、索饵，因此，沙子口鲅鱼是在黄海冷水海域经过长时间的生长和洄游，最终到达青岛沙子口附近海域。由于沙子口海域的水温较低，营养物质丰富，这为鲅鱼提供了理想的生长环境，使得沙子口鲅鱼的肉质更紧，口感更好。

“沙子口当地鲅鱼属于蓝点马鲛鱼，躯体呈流线形，鱼身笔挺，背部有清晰的蓝色斑点，肚皮是珍珠白色，在阳光的直射下，身体中间的侧线泛着蓝绿荧光。相比之下，外地鲅鱼鱼背是灰黑色，鱼肚雪白，鱼背与腹的颜色界限分明，很容易区分。”崂山区水产商会秘书长曲同飞介绍，每年春季，大鲅鱼随着暖流洄游至此，此时的本地鲅鱼肥嫩丰腴，正是一年中最美味的时节。

对有经验的老饕来说，新鲜的鲅鱼极好分辨：鲅鱼背面泛着绿光，腮是鲜红的，眼是明亮的，打一瞧，身形肥满，色泽鲜亮，全身呈青蓝色；用手按一下，触感结实有力，

随随便便拎起一条都能感受到挺拔而富有弹性的手感。二三十斤一条的大鲅鱼摆在摊位上，“威风凛凛”。

沙子口鲅鱼之所以备受青睐，不仅因它是一种美味的食材，更因为其在渔家文化中的独特地位。

在青岛地区，有着“鲅鱼跳，丈人笑”的民俗传统。每年春季鲅鱼上市时，青岛的女婿们便会精心挑选最鲜活的大鲅鱼送给岳父岳母，以表孝心。

在众多口口相传的故事里，有一则孝道传说尤为动人。相传，岛城开埠之前，一位老人收养了孤儿小伍，并将女儿许配给他。有一年春天老人突然病倒，垂危之际想吃鲜鱼，可天公不作美，当天风大浪急，小伍冒着生命危险出海了。女儿守在母亲的身边不停地劝说：“娘啊娘，你千万别咽气，小伍一会儿就回来了。”老人听后点了点头：“好孩子，难为小伍了，罢了，罢了……”话没说完老人就咽了气。就在此时，小伍拿了一条大鲜鱼跑了回来，可老人已经去世了，夫妻二人悲痛欲绝，抱头痛哭，只好把鲜鱼煮熟后供在了老人的灵前。

从那以后，小伍夫妻每年都要在老人的坟前供上这种初春刚捕捞到的大鱼，并按老人死前口中念叨“罢了，罢了”为这种鱼起名为“罢鱼”，即现在的鲅鱼。此事传开后，人们从小伍的经历中得到启示，那就是，老人能吃的时候，一定要让老人吃够，老人想吃的东西一定要让老人吃上，尤其是春天的鲅鱼。于是，春天送鲅鱼孝敬岳父岳母就这样形成风俗，流传至今。

台雪超 高雅洁 青岛报道



集市摊位上摆放着甜晒鲅鱼。

## 烧、炖、煎、熏…… 沙子口鲅鱼的美味吃法

勤劳智慧的青岛人将鲅鱼烹饪成一道道令人垂涎欲滴的美食，形成了独特的鲅鱼饮食文化。煎鲅鱼、烧鲅鱼、熏鲅鱼、鲅鱼丸子、鲅鱼饺子、鲅鱼酱等等一系列菜品被端上餐桌，成为这个季节不可或缺的家常美食。

鲜地鲅鱼是最简单也是最考验食材品质的一种做法。将新鲜捕捞上岸的鲅鱼简单清洗后，加入甘甜清澈的崂山泉水慢慢炖煮。这种做法能够最大程度保留鲅鱼的鲜美口感和嫩滑肉质，炖好的鲅鱼肉质细腻如丝，汤汁醇厚浓郁，让人仿佛能感受到海水的清新和鲅鱼的鲜美。

家常烧鲅鱼则是青岛人餐桌上的一道家常菜，用葱姜蒜爆锅后，加入酱油、料酒、八角等调料，再放入

切好的鲅鱼块烧制40分钟以上。这种做法既能保持鲅鱼的鲜味，又能激发出独特的香气。烧好的鲅鱼色泽鲜红亮，味道浓郁，肉质鲜嫩可口，令人回味无穷。根据个人喜好还可以加入蒜蓉、茼蒿、豆腐等配菜，不仅美味还寄托了吉祥的寓意。

香煎鲅鱼则是一道外酥里嫩、口感丰富的美食。将新鲜的大鲅鱼去头保尾后切段，裹上面粉和鸡蛋液后小火煎至两面金黄。煎好的鲅鱼表皮酥脆金黄，内部鱼肉则鲜嫩可口，层次分明。

除了家常烧、炖、煎、熏，鲅鱼还可以做成丸子、饺子等等，成为餐饮企业的“明显产品”。

台雪超 高雅洁 青岛报道