

# 好山东

齐鲁晚报

A06-07

2025年5月8日  
星期四好  
人  
—  
好  
品  
—  
好  
客

主编：高俊峰 责编：于海霞 美编：陈明丽 组版：颜莉

扫码进入齐鲁壹点  
“好山东”专题

## 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不亦乐乎。

“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路线！”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路线，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路线，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200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。

而封海前的整个渔船码头，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「蓝色经济卷」



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包100多斤鲅鱼，我们凌晨三四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。

### 码头“抢”鱼 售卖全国 女承父业巾帼不让须眉

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。“我订了两桶鱼，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“渔业三代”。 “我父亲在十岁时就出海捕鱼，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“春鲜”。

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

□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，打眼一看，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。

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

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薹、茼蒿、豆腐等配菜，不仅美味还寄托了吉祥的寓意。

香煎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。炖好的鲅鱼肉质细膩如丝，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。

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“明星产品”。

台雪超 高雅洁 青岛报道