

海味入馅，“饺”傲齐鲁

威海凭什么用一只饺子“鲜”遍山东

记者 连宁燕 威海报道

制胜法宝就在一个“鲜”字

在“一代天‘饺’·山东饺子争霸赛”上，威海代表队推出的海韵鼎鲜饺、砂锅焗海胆饺、至海臻味煎饺等创新品种，以其独特的风味征服了评委的味蕾，也让来自全国各地的食客们领略到海洋的鲜美滋味。

威海位于山东半岛最东端，三面环海，拥有近千里海岸线和丰富的海洋资源。这里的餐桌上，海鲜自然成为饺子馅料的重要来源。这次争霸赛的冠军作品“砂锅焗海胆水饺”就被评委誉为“渔人与大海的契约”。它选用当地新鲜海胆，配以少量猪肉提鲜，海胆的绵密与猪肉的醇香在口中交融，每一口都是大海的馈赠。“九能海参煎饺”则展现了威海人的烹饪智慧。它将本地优质海参切丁，保留弹牙口感，通过煎制让饺子底部金黄酥脆，上部却依然保持海鲜的鲜嫩多汁。

“我们的制胜法宝就在一个‘鲜’字。”威海参赛队的刘泳斐道出了获胜的秘诀。“威海拥有得天独厚的海鲜资源，这是我们最大的优势。”威海代表队巧妙地将本地特产中的海参、海肠、海螺和海蜇等海鲜融入饺子馅料，创造出了海鲜水饺系列。海参配香葱、海肠配韭菜、海蜇配大蒜、海螺配香芹，这些精心搭配的馅料既保留了海鲜的原汁原味，又提升了口感的层次感，展现出威海厨师对食材的深刻理解。

吃上一口地道又热乎的海鲜水饺，是比赛期间食客们最“熨帖”的念想。每天，随着“免费吃水饺”的大席揭幕，市民游客准时大排长龙，鲅鱼、海胆、虾仁等特色海鲜水饺刚一出锅，就被迫不及待的食客们一抢而空。“这是我吃过的最鲜美的饺子，没想到海鲜和饺子能结合得这么完美，真是让人回味无穷。”来自河北的游客张先生一边赞叹，一边又麻利地夹起第二个热气腾腾的海胆水饺，等不及晾凉就塞进嘴里，水饺仿佛在嘴里爆汁，他擦着嘴角的汤汁说，“必须趁热吃，连这汤汁都能鲜掉眉毛！鲜到跺脚！”

据统计，比赛期间，每天有近万颗水饺被游客“炫”光，甚至还有来自俄罗斯的游客专门慕名而来，为山东的美食与好客点赞。俄罗斯符拉迪沃斯托克达古国际旅行社总经理达吉亚娜说，非常荣幸这次来威海度假还能赶上水饺比赛，品尝到中国的各式各样水饺。旅行社输送了很多游客到威海度假，他们都非常喜欢威海的自然风光，威海人很友善，威海的美食也很可口。

比赛中，威海队别出心裁的300斤“巨型”海鲜水饺更将现场氛围推至顶点。参赛团队花费七天时间制作的这只水饺长1.7米、高1.3米，重量达300斤，馅料放了黑猪肉、海参、虾仁和黑松露等。由6位渔家汉子抬到展示席上，个头之大、分量之重，令人震撼。

在前不久举行的好客山东·美食争霸赛单项赛“一代天‘饺’·山东饺子争霸赛”上，16市的饺子名厨齐聚一堂，展开了一场饺子技艺大比拼，为齐鲁大地奉上一场热气腾腾的“饺子盛宴”。最终，威海代表队凭借独具风味的海鲜水饺一举夺魁，以922.9分的成绩赢得冠军“饺”王，让这座海滨城市的饺子技艺“鲜”声夺人。

但威海水饺的传奇，远不止于这一次比赛的胜利。



威海队耗时7天制作的300斤“巨型”海鲜水饺。

水饺店里人气“爆满”

威海饺子的鲜美不只体现在美食争霸赛的赛场上，更是体现在寻常百姓的餐桌上。饭点时，记者走进位于威海环翠区的某老字号水饺店，扑面而来的也是一场感官的盛宴。还没进门，那股混合着新鲜鱼馅的海洋鲜气和麦香面皮的热浪便先一步涌出，瞬间激活味蕾。推门而入，鼎沸的人声与厨房里节奏明快的“哒哒”剁馅声交织在一起。视线所及无一空座，无论是携家带口的本地家庭，还是拖着行李箱的游客，都围坐一桌，中心必定是一盘白白胖胖的饺子。

刚出锅的饺子冒着勾人心魄的热气，明档厨房里几位老师傅手法利落，手起刀落间，鲅鱼肉馅被剁得细腻起胶。擀面杖在手中飞舞，瞬间变出一张张中间厚边缘薄的完美面皮。一填、一捏、一挤，一个肚大边翘的元宝状饺子便成了形，动作快得让人眼花缭乱，不少游客举起手机拍摄记录这一幕。来自浙江的大学生小慕更是将鲅鱼水饺放到脸庞拍摄记录，她发朋友圈感叹：“第一次见这么大的水饺，和我



饺子店后厨，包饺子、擀面全过程透明可见。

脸一样大！”

“这里每天都爆满，好多游客一到威海就直奔我们家，就因为咱们家的食材新鲜，我们从不存饺子，一直都是现包现煮，从包到上桌就十分钟。”店员王大姐手上正稳稳端着两盘刚出锅的热气腾腾的饺子，脚下却飞快，一路小跑为客人上餐，她介绍说，“威海人包饺子讲究三鲜合一：海鲜的甜、山鲜的香、时鲜的脆，我们选购的时令蔬菜都是本地小园种植，海鲜就是每天去遥遥码头采购的第一口鲜，海鲜一下船就被我们带回店里，带上了餐桌。”老主顾老刘听此不由出声：“我证明，我每周都会来一两天，咱威海水饺就是鲜！”

威海水饺最大的特色，就是将山海之珍包入薄薄的面皮之中，而威海水饺的种类之多，也堪称一部海洋饺子百科全书，这些水饺充分利用了当地的海产资源，形成了独特的地方风味。用新鲜墨鱼汁和面，制成黑色的面皮，内馅是墨鱼肉粒与五花肉丁，造型逼真如小墨鱼的墨鱼水饺；用新鲜扇贝丁与韭菜、炒鸡蛋拌成馅料，将扇贝的鲜甜与韭菜的辛香巧妙融合的扇贝丁水饺；集合鲜干贝、虾仁、海参三种海味，配以时令蔬菜的三鲜水饺……都是威海人逢年过节的必备美食。

这其中最受大众欢迎的还是鲅鱼水饺。威海鲅鱼水饺作为胶东地区的传统美食，其制作技艺被列入山东省省级非遗名录。威海鲅鱼水饺的鲜美，来自于对每个环节的极致追求。主料需选用新鲜大鲅鱼，常配以适量五花肉馅和韭菜来增加醇厚感和提鲜，将鲅鱼去头、去内脏，片下鱼肉，小心地去除鱼刺，只留鱼肉。最为关键的步骤是搅拌上劲，也叫“打水”：鱼肉剁成泥后，要朝一个方向不停搅打，并分次加入提前泡好的葱姜花椒水，使鱼肉馅充分吸收水分，变得Q弹有力。搅拌直至鱼肉馅上劲，筷子插入能立住为止。随后加入切好的韭菜及适量调味料如油、盐、少许生抽等，搅拌均匀。就连看似简单的和面也有门道。面皮要薄而有韧性，煮熟后能隐约看见内馅的颜色，却又不会破皮漏汤，包入足量馅料，捏成皮薄馅大的饺子，每一道细节都充满匠心制作。

如今，随着全球水饺市场规模稳步扩张，威海水饺正迎来新的发展机遇，在澳大利亚的超市、荷兰的亚洲食品店、德国的中餐馆里……都能见到这道来自威海的美食。它不仅是味觉的享受，更成为中国饮食文化的重要使者，满足了海外华人的乡愁，也让越来越多国际友人品尝到了胶东半岛的鲜美滋味。

每一个细节都是匠心

威海有句俗语：“出门饺子进门面”（也称“上车饺子下车面”）。这意味着家人或客人远行前，总要包一顿饺子饯行，寓意一路平安，期盼团圆；归来时则吃面，象征长久、顺利。这一习俗代代相传，饺子在其中承载了深厚的情感寄托和美好祝愿。

威海水饺的历史源远流长，其起源和演变融合了本地的饮食习俗、历史传说与文化遗产。在威海及周边的文登、荣成地区，饺子至今仍保留着一个古老的别称——“饽饽”（gū zha）。这一称呼历史悠久，可见于宋朝孟元老所著的《东京梦华录》。当地民间有“入伏饽饽，立秋面”的谚语，意指入伏节气要吃饽饽（饺子），而立秋则要吃面，否则可能“拉（肚子）半年”，反映了饺子在威海传统节气饮食中的重要地位。

在威海民间，还流传着一个与秦始皇东巡相关的故事。相传秦始皇到达荣成“天尽头”时，喜食海鱼却厌恶鱼刺。一位荣成出身的厨师急中生智，用刀背拍打鲅鱼，剔出鱼刺，以纯鱼肉制成馅料包成饺子。秦始皇品尝后大加赞赏，鲅鱼水饺也因此得以流传开来。这个传说虽然难以考证，但无疑为威海水饺增添了一份传奇色彩，见证着这片土地与饺子的千年情缘。

如今，鲅鱼水饺制作技艺被列入山东省省级非遗名录，这不仅是对一种美食的肯定，更是对威海渔民文化和地域饮食传统的弘扬，充分彰显了其深厚的文化底蕴和独特魅力。

从秦始皇东巡到省级非遗

威海饺子的千年传承：

延伸阅读