

沙子口头船春鲅鱼“登陆”美食节

价格翻番产量减半，还未上市便“一抢而空”

文/片 本刊记者 王笑 本刊通讯员 王涛 孙科

“鲅鱼跳、丈人笑”，23日，沙子口渔港码头上，本地头船春鲅鱼如约而至，在这里，一年一度的沙子口鲅鱼美食节隆重开幕。和往年鲅鱼价格相比，今年的鲅鱼价格上涨一倍多。尽管如此，高价的鲅鱼还是吸引了不少酒店、企业及个人提前预订，还未上市便“一抢而空”。



渔民举着两条刚打上来的鲅鱼。

头船鲅鱼一小时卖出上百条

23日早上7时许，整个岛城还沉浸在春日清晨的静谧中，而此时的沙子口渔港码头却热闹非凡，一派欢乐的景象。随着头船春鲅鱼的“登陆”，2012沙子口鲅鱼美食节也拉开了帷幕。在渔港码头，几位渔民正从停泊在此的三四艘漁船上往下搬运新鲜鲅鱼。据介绍，每年从“鲅鱼之乡”沙子口上市的鲅鱼有数千吨，占整个青

岛市市场销量的70%以上。

刚将鲅鱼搬到岸上，在码头附近批发鲅鱼的一位老板就招呼着开了摊，在他面前摆放的，是一条条鲜活的鲅鱼，相对体形不大，平均重量在7斤左右。“大鲅鱼早就被预订一空了，现在卖的都是一些中等体形的鲅鱼，从早上到现在，已经卖出了近百斤。”该老板说。

产量减半，价格翻番

今年的大鲅鱼虽然“体态丰满”，肉质鲜嫩，但价格也是高出一筹。“今天我收购的价格，小鲅鱼是每斤15元，4斤以上的大鲅鱼，已经涨到了每斤28元到30元。”沙子口渔民董福洪说，去年小鲅鱼的价格还仅仅在每斤12元，大鲅鱼的价格也不过是每斤18元到20元。

“一条10斤左右的大鲅鱼，就要

400多元钱。”专门从市区赶到码头购买鲅鱼的市民说。对此，鲅鱼定点销售处鑫海裕丰产品有限公司负责人曲知悟说，刚上船的鲜鲅鱼价格高，初步预计“五一”之前不会低于每斤40元。每年4月下旬至5月中旬，大约有4000吨鲅鱼从沙子口销向市场，到时鲅鱼价格将有所回落。

据崂山区沙子口街道工作人员介绍，近日，沙子口春鲅鱼开始面市。鲅鱼作为沙子口特产，在推向市场前会被统一包装，目前，沙子口鲅鱼已经正式注册商标，除了富有当地文化特色的包装外，鲅鱼上都贴上以印有“沙子口”字样为主体图案设计的统一商标，以提升沙子口鲅鱼的文化内涵。

尽管价高，但今年大鲅鱼的销售渠道很畅通。“公司的鱼基本上都被老客户预订了，甚至还不够。”曲知悟说，这些老客户以企业为主，包括外资企业、民营企业等，“青岛有‘鲅鱼’之礼的传统，在‘五一’前，订单量将是最大的，这个时候价格也跌不下来”。曲知悟称。

12道鲅鱼招牌菜亮相鲅鱼美食节

据介绍，鲅鱼被誉为最有营养的十种海洋鱼类之一，平时多生活在浅水及大水体的中上层，游泳迅速，善跳跃，其肉质细腻、味道鲜美、营养丰富，含丰富的蛋白质、维生素A、矿物质等营养元素，并且鲅鱼有补气、平咳作用，对体弱咳嗽有一定疗效。另外，鲅鱼还具有提神和防衰老等食疗功能。

在青岛，鲅鱼有许多颇有创意的食法，除了鲅鱼水饺、鲅鱼丸子、鲅鱼烩饼子、熏鲅鱼、红烧鲅鱼等沙子口名吃之外，还有许多种烹饪方法。美食节期间，沙子口街道各大饭店将

为广大市民呈上12道鲅鱼招牌菜，分别是：鲅鱼丸子汤、生煎鲅鱼、松香三色鲅鱼、特色高压焖鲅鱼、鸡汤云吞三色鲅鱼、宫廷鲅鱼软豆腐、吉祥特色鲅鱼、海水豆花炖鲅鱼、菊花鲅鱼拼鱼榄、绣球鲅鱼拼香草鱼、海水煎鲅鱼、金汤鲅鱼狮子头。

相关链接

女婿送鲅鱼的美丽传说

第一船春鲅鱼上来后，沙子口街道积极开展“鲅鱼之礼”活动，让社区百岁老人尝鲜。戴家埠103岁的段立深老人就收到了一条近15斤的大鲅鱼。此外，崂山区敬老院30多名老人也吃上了鲜鲅鱼。

春季送老人鲅鱼怎么来的？送鲅鱼孝敬岳父母有什么讲头？据说，岛城开埠之前，有一个父母双亡、名叫小伍的孩子，被一老人收养，老人后来将女儿许配给小伍。有一年春天，老人突然病倒，垂危之时想吃鲜鱼，可天公不作美，天天刮大风，小伍冒着生命危险出海了。

女儿守在母亲身边不停地问：“娘，你先别咽气，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。就在此时小伍拿着一条大鲜鱼回了来，可老人已去世，二人只好把鲜鱼做熟供在老人灵前。

此后小伍夫妇每年都要在老人坟前供上这种初春刚捕的大鱼，并按老人死前念叨的“罢了，罢了”为这种鱼起名为“罢鱼”，即现在的鲅鱼。于是，春天送鲅鱼孝敬岳父母就这样积久成俗。

策划：经济专刊部 组版：台丽娜

搭建省报平台 展示区域风采

《区域之窗》每周三与您相约

七区五市构成了青岛发展的有机整体，各区域发展各具特色，异彩纷呈。我们的《区域之窗》周刊将深入挖掘各区市在经济发展、文化创新、生活繁荣、社区特色等方面特色的新闻，以细致深入的角度展示青岛区域发展特色，为青岛七区五市提供一展风采的崭新平台。

欢迎您为青岛各区域的发展建言献策，有稿件或建议可以向我们发送邮件或者拨打我们的热线电话。

电子邮箱：quyuzhichuang@163.com

热线电话：0532—68872801