

黄鲜

青岛是一座被大海偏爱的城市，它位于中国海岸线北部、胶东半岛南侧，东、南毗邻太平洋黄海，海岸线总长817公里，“黄海暖流”与“沿岸流”在这里相遇，带来了丰富的藻类与浮游生物。得天独厚的先天条件，让这里出产的海鲜自带鲜甜，种类繁多。

绝佳的自然资源，造就了青岛悠久的渔业发展史。从出海捕鱼到深海养殖，从零散到成规模体系，从小渔村到大都市，如今的青岛不仅成为国内海鲜交易市场上的领头羊，还是我国海水养殖的风向标。

尝鲜

9月1日，黄渤海伏季休渔期正式结束，寂静的4个月的青岛渔港码头又沸腾起来。

刘成衣彦琳

在青岛，开海就跟过节一样热闹。为食“头茬鲜”，刚吃完午饭，家住崂山区王哥庄街道的周芬芳就迫不及待地带上老伴来到港东渔码头。

下午3点多，伴随着阵阵马达声，近海作业的第一批渔船满载而归。不一会儿，螃蟹、虾虎、海螺、海蛎子、八带蛸……一大波鲜活肥美的海鲜便在岸上扎起了堆。

“给我来两斤虾虎！”“剩下这些鱼我全要了！”见海鲜上岸，在场的市民和商贩们开启了“抢购”模式，有的市民忙不过来，干脆直接上手，生怕被别人抢先买了去。平时精打细算的周芬芳，此时也顾不上砍价，挤进人群，称了几只肥硕的大螃蟹外加一大兜子八带蛸、虾虎和海蛎子，立马付了钱。

回家路上，她和老伴便盘算起晚上的海鲜大餐。“今儿周末，把孩子们都叫回来吃饭。螃蟹和虾虎清蒸，蛎子白灼，八带蛸买得多，先凉拌一部分，剩下的包饺子吃，刚打上来的海鲜吃起来鲜亮！”

清代美食家袁枚在《随园食单》中视“鲜”为原味。青岛人吃海鲜也追求“本味主义”，就是周芬芳所说的“鲜亮”，这是老一辈青岛人自创的词汇，是一种揣摩原汁原味的味觉和视觉体会，个中意味只有本地人能体会。

开海后，青岛各大海鲜市场档口也迎来销售旺季。位于市北区辽阳西路的埠西市场，是青岛规模最大的海鲜市场，每天来这里抢“鲜”的人络绎不绝。临近中秋节，笔者也准备在这儿买点海货寄给外地的亲戚朋友尝尝鲜。

市场里一排排摊位前，各类海货铺得满满当当，种

类之多令人眼花缭乱。“现在有大船靠岸了，海鲜种类比前两天还要多，价格也便宜不少。”摊主们一边娴熟地招呼顾客，一边快速将海鲜上秤。笔者拎着选购的十几斤螃蟹和银鲳鱼走向市场一角的快递驿站时，正巧碰到了邻居，大家边走边拉起了家常，“可惜不是吃鲅鱼的时候，寄鲅鱼亲戚更喜欢”。

在青岛，秋鲅鱼货多价廉，但因肉质柴购买者寥寥，而价格偏贵的春鲅鱼则是每家餐桌上的“座上宾”。经过一整个冬天的生长，春鲅鱼个头比秋鲅鱼更大一些，肉质也更紧实鲜香。

由于春鲅鱼在青岛广受欢迎，所以还衍生出了独特的地方习俗“鲅鱼礼”——“春天到，鲅鱼跳，丈人笑”，说的是姑爷要在四月谷雨时节春鲅鱼大量上市时，拎上一条肉质丰腴的大鲅鱼送给老丈人。这一习俗虽讲的是孝道，但也彰显出青岛鲅鱼独特的“鱼鲜之美”。

现如今，青岛的大鲅鱼早已不是普通的海鱼，它“跳”出海面，“跃”入大市场，成了一条致富鱼。借助发达的电商平台和冷链物流，青岛大鲅鱼被销往20多个省份300多个城市，每年仅四五月份崂山区沙子口一带的鲅鱼销量就达到了900多万条，带动当地渔民创收高达20亿元。

吃海

开海日，比食客们更兴奋的是渔民。“今天收获不错，光虾虎就捕了100多斤。”渔民程光州笑着说，这一船回来，除了虾虎还有一些螃蟹和杂鱼，粗算了下，收入挺可观。

跟程光州一样，满载而归的渔民们脸上都洋溢着丰收的喜悦。其实，渔民们“再度”体会到丰收的日子也就是近几年的事儿。

上世纪90年代初，“大鲅鱼追着咬屁股”是青岛海洋渔业资源丰富的真实写照。程光州不到19岁就学着下海捕鱼，对于当年的盛况记忆犹新，“那时候打渔用小船就可以了，压根儿不用出远海，渔民们的日子都很滋润”。

然而，由于污染、高强度捕捞等原因，当地海洋渔业资源不断衰退。还有一些渔船采用“断子绝孙”式捕捞，特别是底拖网作业，网目尺寸逐年缩小，兼捕幼鱼比例不断增加，更有甚者还在网上加装了像犁或刀一样的器具对着海床来回犁。这样的捕捞方式，让幼苗们很难在近海长大，海洋渔业资源的再生功能和持续发展遭到了严重破坏。

为保护渔业资源，促进渔业可持续发展，1995年，青岛执行伏季休渔制度。

对于休渔制度，很多渔民起先是不支持不配合的。“对渔民来说，休渔就等于‘失业’。”程光州说，“那时候顶风作案偷着出海捕鱼的人特别多。”

“后来抓得严就渐渐少了，毕竟偷捕违法，可是要吃官司的。”程光州回头看向一堆堆的渔获说道，“也幸好有政府严查，要不如现在我们享受不到红利。新闻里头讲，2014年以来，黄海里的带鱼、银鲳、三疣梭子蟹、鱿鱼、中国对虾等资源增长不少，我们也明显感到这几年渔获的数量和质量都高了不少。”

除严抓违法捕鱼外，青岛渔政部门也兼顾“柔情”。“为了让我们安心休渔，2022年开始，政府还给我们发放‘休渔红包’呢，今年我领到了1万多元。”提起这事儿，“80后”渔民高力明打心眼里透着美，“这笔钱刚好用来修补渔船”。

近几年渔民们还有一个感受，那就是同往年不同了。这是因为在政府政策引导、补贴助力下，不少渔民找到了“吃海”新方式。

51岁的李建平就是最早尝试转型的一批渔民。五六年前，他在沙子口渔港码头办起了渔家宴，前年又将渔家宴升级改造成精品民宿，“现在挣得比捕鱼时少，闲下来时，我也出海，但量不大，主要是为了捕捞些鱼虾蟹贝供民宿里的游客品尝”。

李建平的手机里有个300多人的微信群。“都是来我们民宿住过的客人，青岛的海鲜品质好价格实惠，群里这些人经常让我帮忙寄海鲜，昨天就有客人让我帮忙寄梭子蟹到西安。”依托民宿，李建平开启了代购海鲜的新业务。

牧渔

按习惯，每到休渔期，青岛人都会吃些冷冻小鲅鱼、小杂鱼解解馋。不过这几年，青岛海鲜市场上出现了大量新鲜的大黄鱼、多宝鱼、三文鱼、魔鬼鱼等，让人有种未曾“休渔”的错觉。

新鲜海鱼的背后，凝结着无数汗水与智慧。在崂山东部山海间藏着一个宁静的海湾，那里是养殖大户

陈刚的“秘密基地”。

当地人购买海域都是整个池子搞养殖赚钱快，但陈刚的做法却是：连续几年只往海里扔石头。

陈刚有自己的打算。“往海里扔石头，是打造海洋牧场的第一步。”随着时间沉淀，石头表层出现一层厚厚的浮泥，等其达到一定厚度后，会引来各种海洋生物聚集，待时机成熟，石头海域就会成长为一处健康且热闹的海底森林”。

前些年，近海养殖导致海区污染加重，养殖品质逐年下降，海洋牧场成为大势所趋。陈刚点开一段刚拍摄的视频：在距离海面五六米深的地方，有一个热闹的水下世界，几厘米到几米长短不一的海藻营造出出一处海藻森林，各种鱼、虾、蟹和叫不上名的海洋生物来回穿梭；长满海藻的石头堆里，海参、鲍鱼十分惬意，如果仔细观察，一些鲍鱼的外壳上还挂着不同编号的“身份证”……

“‘海底森林’的长成，能有效修复海底生态，出产的海鲜具备野生品质，随着产量大幅提高，售价自然有优势。”陈刚说，“这就叫‘磨刀不误砍柴工’，你看，从我们这片海里随便捞上来一个鲍鱼就有半斤重，海参4个就达1斤，口感与营养不输深海捕捞，售价比传统养殖品高。”

作为我国最早提出“海洋牧场”理念的城市，青岛也是我国较早推进“海洋牧场”规模化发展的城市。除近海养殖外，青岛不断向深远海进军。

“在大海里规模化养殖三文鱼，是我的梦想。”早在2012年，中国海洋大学教授董双林就提出深海养殖三文鱼的设想，但一直不具备具体实施条件，直到2014年，从事多年水工建设的李红加入团队，深远海养殖的大幕终于开启。

“三文鱼是河海洄游鱼类，需要在淡水孵化、培育，经海

水驯化后，再到海里生长。”李红2015年投资建设了陆基苗种培育基地，董双林迅速组建起专家团队，开始联合实施（沂蒙山（黄）海接力的“企业+农户”养殖模式。

向好发展之际，一个前所未有的挑战袭来：用于试验的三角高密度聚乙烯（HDPE）网箱没经受住鲨鱼的撕咬而破损，导致育苗严重流失。

怎么办？团队一筹莫展，位于青岛西海岸新区的海西湾船舶海工产业基地带来好消息：双层网全潜式网箱，夏天潜到海底层，冬天潜到海中层，让三文鱼在不同季节都能在适宜水温中生长，网箱还能有效防止鲨鱼撕咬。

2018年5月，我国自主研发、全球首个大型全潜式深海渔业养殖装备——“深蓝1号”建成交付。2021年6月，“深蓝1号”成功收获虹鲟15万尾，单鱼平均重量超4公斤，标志着我国首次深远海规模化养殖三文鱼取得成功。

面向一望无际的大海，陈刚说出下一步打算：打造一条海产品深加工生产线，在不添加任何防腐剂的基础上长时间保持海产品新鲜度，让更多内陆食客品尝鲜黄鱼。

万顷碧波，亦可耕田。在青岛一望无际的海域上，春有蛤蜊，冬有海蛎子，一年四季海鱼不断档。丰饶的大海孕育了千百种新鲜美味，在青岛蜿蜒的海岸线上，靠海吃海的故事正在续写全新篇章。

何滩流水席

拓兆兵

每逢周末中午，宁夏中卫市沙坡头区迎水桥镇何滩村都会摆上流水席。中卫粉皮、中卫酸汤、中卫凉菜……大老远就能闻到浓浓香味儿。

“西北民间盛行的流水席是传统酒席，据记载已有1000多年历史。”何滩村党支部书记冯永新是何滩流水席掌门人。

过去，流水席主要因红白事设立，也就是当地人讲的“过大事”要吃席。改革开放后，农民腰包鼓了，一些人喜欢在城里的饭馆设席待客。但近年来，因为留恋传统味道，流水席又流行起来，村民们更喜欢在自家院子里设席待客，城里的亲朋好友也都喜欢到农村吃席。

看到这一商机，当了30多年厨师的冯永新决定由村集体办流水席，专门在周末两天营业。没承想，这一传统的宴席形式被何滩村打造成了远近闻名的“网红”。

11点刚过，前来吃席的人络绎不绝。按当地惯例，流水席一般11点半开席。“上菜啦！”喜宴开场菜由一道中卫拼盘开始：圆盘盛装的凉菜中间是拌好的豆芽菜，周围由中卫本地特色火腿薄片与黄瓜片一起拼成一圈，最后再用小刀将熟鸡蛋雕刻成花瓣状放在拼盘顶端，这是招待贵宾的头菜，也叫迎宾菜。

“荤素搭配，风味别致，在周边地区吃不到。”中卫市民刘卫宁说。与西北农村流水席相似，中卫喜宴由12道菜组成，菜品有梅菜扣肉、糖醋鱼、清炖羊肉、八宝饭、中卫粉皮等，最大特点是酸辣爽口。与周边地区流水席不同的是，中卫喜宴是吃完一道菜再上一道菜，一道菜衔接一道菜，如行云流水。

“光盘不浪费，好吃也好玩儿。”因为桌上每次基本只有一道菜，而一桌喜宴要坐八九个客人，手慢了就会夹不到菜。”外地游客高燕说。下午2点多，随着最后一道菜——中卫酸汤的上桌，流水席圆满结束。

经济实惠的何滩流水席，不仅保留了老味道，还进行了合理创新。“分488元、588元、688元三档，免费送中卫酸汤和醪糟汤。”冯永新说，旅游旺季时，生意好得忙不过来。

天下黄河富宁夏。近年来，何滩村利用距离中卫市区和沙坡头景区近的优势，深挖黄河文化和边塞文化地域特色，成为远近闻名的旅游网红村。乡土情，流不断。个中的中卫味道，更是令人称赞，久久不忘。

非遗焕新

花灯照汴京

杨子佩 王誉臻

国彩灯文化源远流长，蕴含着深厚的历史印记。它起源于对火的崇拜，伴随着灯的产生而发展，承载着劳动人民千百年来智慧。汴京灯笼张彩灯展览馆本是张家祖宅。2011年，张俊涛将其改建成展览馆，展示传统竹骨花灯、无骨花灯、老式灯具等。在这座两层的小四合院里，楼上、楼下共悬挂着100多种400多盏花灯，供游客免费参观。截至目前，展览馆已接待超20万名观众。

“我们将中国龙的形象运用到灯笼上，韵味十足。”行走在展览馆内，张俊涛从进门处的万眼罗灯开始，详细讲述汴京灯笼的发展历程和现状。游客们跟着他的脚步，欣赏着精致纷繁的木版画灯、缀珠灯、宣纸走马灯和千手千眼观音灯，这些灯笼宛如一颗颗明亮的珍珠，散发着中式美学的风采，让人沉醉

其中。馆内悬挂着一盏特别的木版画灯，集结了木版水印技术和彩灯技术。它的设计吸收了开封木版画的特点，画面多呈现“小放牛”“大钉缸”“小上坟”“打面缸”等民间小戏，线条质朴稚拙，色彩喜庆。

为了让更多人了解灯笼、喜欢灯笼，展览馆还研发可供游客体验的莲花灯笼制作材料包，1个灯笼架、6张灯笼皮即可完成一个小小的莲花灯笼。

“第一次接触汴京灯笼张，以前从未见过如此多样式的中国灯笼，真是大开眼界。”游客李红参观时惊叹。

多年来，张俊涛走遍全国各地，搜罗了数万张木雕、木版年画、蓝印花布以及各种老家具物件，满满当当堆满了几个库房。

“这种老式炭炉，我曾研究过怎

么把它改造成一盏灯笼。你们看这抽屉板上雕刻的图案，不论是日常活动的展现还是人物造型，是不是都特别精细和生动？”在张俊涛的眼中，这上面每一道花纹、每一个人物、每一种造型，都是中式灯笼样式、图案等绝妙的灵感来源，而如何继承和发扬传统灯笼文化，更需要从这些手工时代的艺术品中寻找答案。

正值中秋，汴京灯笼张也走进河南大学，为学子们带来一场别开生面的传统文化盛宴。一盏盏绚丽多彩的灯笼，仿佛是从历史长河中走来的使者，向学子们诉说着非遗故事。

“文化的传播是一个长期的过程，欢迎更多的人来到这里，亲身体验中国传统文化与汴京灯笼的魅力。让传统文化之灯的光芒照亮这座古城，闪耀未来。”张俊涛说。

