

# 明星们“种草”的海鲜饺子,何以让人“一口沦陷”?

“一口饺子,半口海”。来青岛,最不可错过的美食,大概就是海鲜饺子了。

前不久,孙燕姿在青岛开演唱会,自曝“吃了很多的水饺”,鲅鱼水饺、鲜虾水饺、墨鱼水饺……光是听到这些名字,歌迷们的口腔就忍不住分泌唾液了。

早在上世纪30年代,梁实秋在青岛吃过“顶精致的一顿饺子”,黄鱼韭黄馅,让他食之难忘,直到晚年仍在回味。

青岛的海鲜饺子究竟有多好吃?有这样几重滋味,咱们一品来……

## 海的味道我知道

有人说,给青岛人一张面皮,他们可以把整个大海包进饺子。从常见的鲅鱼、虾仁、蛤蜊、黄花鱼、墨鱼、鱿鱼、八带、海肠,到小众的海胆、海参、鲍鱼、扇贝、蛭子、螃蟹、海螺……没有哪种“鲜”,不能变成“馅”。

趁热咬破面皮,汁水迸溅,舌尖上的海味随即绽放。用“时髦”的话来说,它也分前调、中调和尾调。

前调是鲜,是海的本味。

鲅鱼的野,带着未被驯服的气息,横冲直撞;蛤蜊的嫩,像潮水吻过海滩,清甜透亮;虾仁的弹,仿佛前一刻还在浪里撒欢儿,后一秒便在齿间蹦跳;八带的韧,藏着搏击风浪的倔强,尽显筋道……

就像海风扑面而来,这些滋味鲜得不遮不掩,理直气壮。

中调是咸,是海的脾气。

海鲜饺子的咸,不是单调的盐味,而是沉淀的海味,渗透着潮涨潮落间岁月的醇厚。那是大海留给味觉的烙印,提醒你它的存在。

有一种甜晒鱼做的饺子,将半风干的鱼剁碎,跟姜、洋葱、茄子、胡萝卜丁等一起拌馅,不需放多少盐,甜晒鱼那扎实的咸鲜便浸到了饺子里。

尾调是甘,是海陆交融的回响。

青岛的海鲜饺子,从不囿于单一的海味,而是讲究海陆“混搭”。“鲅鱼+肥五花+韭菜”“蛤蜊+黄瓜+鸡蛋”“虾仁+韭菜+鸡蛋”……这些都是“黄金配方”“经典搭配”,你就“闭着眼睛吃”,绝不会出错。

大海的鲜味融合田园的香味,土地的厚重中和波涛的锋芒,每一口都透着甘甜,回味无穷。

## 舌尖上的匠心之味

现如今,买啥都方便,肉馅、饺子皮都有现成的,但很多青岛人还是会为了那一口“鲜亮”,情愿亲力亲为、大费周折。

某种程度上,一盘海鲜饺子,吃的是美味,更是匠心。

单拿做馅来说,青岛籍作家阿占在《海货》一书中有过详细描述,足见繁琐复杂——

“从天不亮跑小码头算起,买回当流鲅鱼,清理干净,剔除鱼骨,取下的鱼肉先冷冻成型,半个小时以后开始动手,取四十五度斜角,沿纤维纹路,由上而下刮起来,须着力均匀,细致且



2025年1月,“深蓝2号”与养殖工船在进行联合收鱼作业。

无犹豫,直到寸许厚的鱼肉变成薄纸。刮好的,清水里过一遍,血、筋和杂质尽去。

水分沥干,接下来就是排斩。鱼肉被平放在砧板上,双刀有节奏地一路斩过,斩得透透的,斩到不留缝隙,斩成糜,斩至手感有了黏性为佳。想偷懒的话,这道工序可以用绞肉机操作,只是少了手上功夫,口味也就欠了……”

匠心的背后,是对食材的敬畏。

鲜,是海鲜饺子的“灵魂”所在。这份鲜,来自大海的馈赠,珍贵且易逝。倘若我们手艺不精,糟蹋了这美味,那简直是暴殄天物。

是对时光的沉淀。

心急吃不了热豆腐,真正的美味,经不起催促。每一道工序都不能凑合应付,火候不到,味儿就不对。海味的野性需要用时间驯服,饺子的鲜美需要在慢功夫里绽放。

是对智慧的传承。

大汶口文化时期,青岛即墨北阡先民的食物,约有44.1%来自海中的贝类和鱼类。至于青岛人何时学会了做海鲜饺子,虽有一些民间说法,却缺乏权威史料为证。但可以肯定的是,几千年来,生活在这里的人们,一定想了许多办法去烹调海的美味。

每一只海鲜饺子,从选材的取舍,到拌馅的讲究,无不藏着代代相传的味觉密码。这不是简单的手艺,而是智慧的传承。

## 每一口都有文化记忆

胶东海鲜饺子作为山东的非遗美食,就像一只只时光胶囊,封存着这方水土的独特记忆。

海洋文明的生态传承。

靠海吃海,岁月教会了青岛人“以海为田”的生存智慧。海鲜饺子不仅是菜单上的吃食,更是海洋文明的微缩“信息库”。

鲅鱼饺子藏着春汛的讯息,蛤蜊饺子记录着潮汐的节奏,八带饺子附着着礁石的记忆……每一道风味背后,都蕴藏着千百年来人与海的对话。



不同馅料的海鲜水饺。

陆海文明的缠绵相拥。

陆地和海洋是一个有机体,二者相依相融,这在海鲜饺子里得到了生动诠释。“好吃不过饺子”,在咱们国家,饺子是当之无愧的“面食之王”,具有农耕文明的鲜明属性。而当面皮包裹住海味,农耕文明与海洋文明便再现了缠绵相拥。

就像海鲜饺子,既带着大地的踏实,又裹着大海的奔放。背靠陆地,面朝大海的青岛人,骨子里一半是对传统的恪守,一半是对创新的追求。

民俗文化的味觉表达。

祭海是传承至今的古老仪式,在青岛一些地方,渔民会在正月初七或初八,到船上放鞭鞭炮,然后回家吃顿团圆饺子。人们把对海的感恩与敬畏包进饺子里,祝愿渔民平安出海、满载而归。

一年中,不管大日子、小日子,青岛人总爱吃饺子。可以说,饺子不仅是舌尖上的美味,它还寄托着人们对鱼虾丰饶的渴盼、对美好生活的期待。

## 科技带来的美妙滋味

海鲜这种食材,通常和“昂贵”挂钩。如今我们能实现海鲜水饺“自由”,还得感谢科技的力量。青岛人爱

吃海鲜,更擅长科学养海鲜。

曾经“高攀不起”,如今“触手可及”。

青岛的海洋科研实力,杠杠滴,先后引领了五次全国海水养殖浪潮。

上世纪60年代养海带,80年代养对虾,90年代养扇贝,世纪之交养以大菱鲆为代表的名贵鱼类,2000年以后又养起海参、鲍鱼等海珍品。藻、虾、贝、鱼、参的养殖突破和规模推广,让那些曾经“高攀不起”的海中珍品,“游”上了普通百姓的餐桌。

挺进深远海,辽阔海洋变“蓝色粮仓”。

向海洋要食物,我们由近及远、循序渐进。眼下,第六次海水养殖浪潮正席卷而来,它以深远海养殖为标志。在这方面,青岛也是重要的开拓者、引领者。

就拿深远海的养鱼“容器”来说,我们不仅有“深蓝1号”“深蓝2号”大型养殖网箱,还有“国信1号”“国信1号2-1”大型养殖工船。这些性能先进的“巨无霸”帮助我们挺进深远海,耕海牧渔,让“蓝色粮仓”更丰实。

海鲜饺子,从来不是单纯的美味。它是陆地与海洋的联姻,是传统与创新的共舞。这样的海鲜饺子,你爱了吗?

(转自青岛宣传)