

# 传承腌鱼老手艺 守护那一缕岁月咸香

胶州市后海庄宋胜清传承坚守汤腌鲅鱼技艺30多年  
入选2024年第一批《中国农耕农产品记忆索引名录》

**臭** 鲅鱼，也叫汤腌鲅鱼，采用新鲜的鲅鱼腌渍脱水，再用老汤密封发酵而成，特别是蒸制后搭配刚出锅的玉米饼子食用，香气四溢，是一道深受青岛市民喜爱的传统佳肴。55岁的胶州市九龙街道后海庄村宋胜清，坚守传统腌鱼技艺30多年，每一道工序精益求精，不为谋利，只为留住记忆中的那缕咸香，传承汤腌鲅鱼的悠远味道与深情。近日，农业农村部中国绿色食品发展中心公布了2024年第一批《中国农耕农产品记忆索引名录》，后海庄汤腌鲅鱼成功入选。



宋胜清展示制作的汤腌鲅鱼。

## 坚守传统技艺30多年

宋胜清介绍，相传明末清初，宋氏祖先因逃避战乱迁入立村，因紧靠海边，靠出海打渔为生。据传说，宋氏祖先出海捕鱼经常漂几个月才回来。渔船靠岸后都要对比哪家的鱼做出来更好吃。为不断翻新花样，有的把刚打捞上岸的鲜鱼有序地放进木桶，用自家晒的海盐腌制起来，过一段时间后拿出来蒸着吃。没想到鱼肉入口即化、香鲜无比，引来了周边渔民的竞相仿效。从那以后汤腌鲅鱼便流传了下来。

新中国成立后，当地成立水产站，通过供销社统一供应各地群众。后海庄村的汤腌鲅鱼技艺，当时只局限于手工制作。可到了上世纪70年代，当地开始有了冷库，随时可以吃到新鲜的海鲜，很多有这一传统手艺的渔民纷纷改行，唯有宋胜清的父亲宋锡业一直坚守汤腌鲅鱼的传统技艺。

1989年，宋胜清跟随家人接触汤腌鲅鱼，1994年跟随父亲学习汤腌鲅鱼的制作方法。经过10年的专心学习，对鲅鱼腌制的各个步骤都了然于心，腌制的鲅鱼及其他海产品在当地小有名气。一辈子坚持一件事，说起来简单，做起来不一定能坚持下去。而宋胜清这一坚持就是30多年。

## 匠心传承舌尖上的美味

“传统汤腌鲅鱼在腌制过程中，从选购鲅鱼到入缸腌制，需要经过清洗、晾干、脱水、腌制、加汤和发酵等十多道工序，通过自然发酵，不添加任何添加剂来缩短腌制时间，因此腌制出来的鲅鱼香鲜无比，味道纯正。”宋胜清告诉记者。

据介绍，汤腌鲅鱼的选材，必须挑选刚从海上打上来的新鲜鲅鱼，2到3斤最好，个头太大腌不透、个头太小容易碎。第一步把鲅鱼洗净、晾干水分，再一层层摆到大缸里，每摆满一层，均匀撒上一层细盐，放置500斤的鲅鱼，需要加入100斤的盐。经过10多天初步腌制脱水，鲅鱼水份大约流失25%—30%。接下来，把腌脱水后的鲅鱼倒缸，放到预先准备好的老汤中，最后用竹篾子密封，用砖头和瓦片压实。如果密封不好，鲅鱼体内的水分就不能充分排出，发酵不彻底会影响口感。

“持续发酵一年左右，正宗的汤腌鲅鱼才算制作完成，如果时间不够，鲅鱼发酵就不彻底，即使具备了独特的口味，但肉质不够细腻，鲜美度也达不到，时间太长的话，鱼肉太过结实，达不到入口即化的效果。”宋胜清说。



宋胜清参加2024“上合之夏”手造精品展。

## 让非遗美食走得更远

择一事终一生，不为繁华易匠心。第四代传承人宋胜清多次到外地考察学习，并大力宣传传统腌制文化，以传承和发展制作技术，努力创造良好的传承条件，使传统汤腌鲅鱼制作技艺不断发展壮大。多年来，宋胜清和他的汤腌鲅鱼收获了多项殊荣。2017年5月，宋胜清的腌鱼手艺入选胶州市级非物质文化遗产。2021年5月，宋胜清被胶州文明办评为“最美胶州人”。2022年，获评青岛市市级非遗工坊，汤腌鲅鱼获评“青岛地域美食”等。2023年12月，汤腌鲅鱼获评国际海洋美食之都“优选青岛水产品”；2024年3月，注册的“胶宴坊”商标被青岛市商务局认定为“青岛老字号”。

为了将传统汤腌鲅鱼技艺传承下去，在前期使用传统鲅鱼腌制器械的基础上，宋胜清又投入120多万元新建腌制车间。目前，汤腌鲅鱼车间占地面积1500多平方米，建筑面积2000多平方米，传统汤腌鲅鱼制作员工8人，年产值180—220万元。宋胜清在传承传统汤腌鲅鱼的基础上，研究开发出鲅子虾酱、梭子鱼、咸菜、鱼杂等十多个品种。由于该项目是传统产业，不受年龄限制，老人和年轻人都可以干，所以吸纳了本村一部分剩余劳动力，大大提高了社会效益。

一缸缸汤腌鲅鱼，不只是胶东半岛的独特美味，更是岁月深处守护的记忆咸香。宋胜清的“臭鲅鱼”早已从一种产品升华为一种情怀，30多年的故事与岁月，共同在那汤水中沉淀、发酵，伴随鲅鱼历久弥香。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 马丙政



烹饪好的汤腌鲅鱼令人垂涎。



汤腌鲅鱼配玉米饼子格外香。



非遗后海庄传统鱼卤油虾酱咸菜。

## 深读一点

### 传统鱼卤油虾酱咸菜 品味“舌尖上的非遗”

胶州市后海庄鱼卤油虾酱咸菜，是宋胜清在秉承传统技艺上，经过多年研发并传承保留的沿海特色小菜品，是宋胜清成功获批的又一胶州市级非遗项目。原材料选用沙地种植的芥菜，经过脱水放置大瓷缸内，再按照比例和年份加入虾酱和鱼卤油封闭后低温腌制2年以上，关键要控制盐度，腌制后各项指标均达到优级。

鱼卤油虾酱咸菜非遗项目，核心要素是低温发酵腌制，腌汤不添加任何辅料，原生态原材料加热煮熟，凉透后用作腌汤（鱼卤油）使用，腌制的各种咸菜年限都在2年以上，严格控制时间和虾酱的质量指标，保持食材最本真的味道。

后海庄鱼卤油虾酱咸菜区别于普通腌制的咸菜，全部用鱼汤和虾酱长时间腌制，味道带有沿海风味，地域特色文化明显，腌制出的咸菜各种检测指标均达到国家食材标准。宋胜清把父辈近百年的咸菜制作技艺不断改良和传承，开发出鱼卤油虾酱咸菜风味小吃，让咸菜传统腌制文化在新时代下走出新的发展路子。