



崂山景区初现“树挂”。(组图)

# 是什么,让崂山一夜“白了头”

遭遇低温天气 崂山巨峰景区初现“树挂”美景

**早报 11月13日讯** 11月13日,一场冬雨和低温天气的浪漫“邂逅”,让崂山风景区巨峰游览区海拔1000米以上的部分区域一夜之间“白了头”。满山遍野银装素裹,美轮美奂。

翠绿的松叶、多彩的红叶,仿佛披

上一层白色的“绒布”,在阳光的照耀下,山风的拂荡中,分外晶莹剔透。“忽如一夜春风来,千树万树梨花开”,这种雨淞气象景观,总能让人发出这样的感叹。

“雨淞”,俗称“树挂”,是冻雨天气的

特有现象,在冬季雨后的高海拔地区出现这种景观的几率较大,当雨水碰上温度很低的枝条,被快速冷却并结冰,就会形成透明的冰柱。近距离观看就会发现树叶枝条都被裹在一层透明的薄冰中,晶莹剔透,分外妖娆。

景区的工作人员提醒说:“游客在游览时要提前做好保暖措施,注意游览安全,严格遵守景区疫情防控规定,争做文明旅游人。”

(观海新闻/青岛早报记者 陈勇 通讯员 段珊珊 黄信仪 摄影报道)

**早报 11月13日讯** 立冬过后,气温下降,此时阳光明媚,微微北风吹过,蚊蝇等消失后,正是渔民晒甜鱼的好时节。在青岛延绵不断的山海之间,藏着不少天然的“晒鱼场”。西海岸新区的琅琊台、小珠山和大珠山,胶州湾和崂山、鹤山、嶗山等沿海一线,均是冬日绝佳的“晒鱼场”。当地渔民摆开阵势,将处理好的各种海鱼运抵屋顶,用北风和阳光,去完成甜鱼美食的蜕变过程。

11月13日,阳光格外温暖,虽然海边风力不小,但在即墨区鳌山街道办垛石村,风力却变得温和了许多。原来,垛石村三面环山,海上的大风会在这里拐弯变弱。垛石村常年光照充足,特殊的地理环境让这里成了极佳的天然晒鱼场。从上世纪70年代开始,垛石村村民就开始在房顶和屋后晾晒着各种海鱼。记者走进垛石村后,空气中便飘来一股淡淡的鱼腥味,来到村里最早一批“晒鱼人”孙成谭家的屋顶上,映入眼帘的便是密密麻麻摆放的各种甜晒鱼。记者站在屋顶放眼望去,各家各户的屋顶都是一幅幅“晒鱼丰收图”,和远处的鹤山风光交相辉映,让人感觉到质朴无华的美。

今年50多岁的孙成谭介绍,他一直传承着祖辈传下来的晒甜鱼技艺,现在甜晒鱼的品种达到了30多种。其中以鲅鱼、鮰鳓鱼、七星鳗鱼、金丝鳗鱼、鼓眼鱼、青板鱼、老板鱼等较为常见。加工好的甜晒鱼根据品种、大小不同,价格也不一样。一年下来能晒20多万斤甜晒鱼,大多销往青岛本地,产品供不应求。凭借这门手艺,老孙和妻子一干就是几十年,一家人过上了幸福的日子。

孙成谭说,“甜晒鱼”的叫法是山东沿海地区,特别是青岛渔民的一种统称。“甜晒鱼”并不是放糖,而是放盐后经自然风干的干鱼产品。晾晒好的



立冬过后,垛石村村民开始晒鱼。

# 是什么,让冬日渔家飘鲜香

一排排一串串 岛城沿海一线渔村成了“晒鱼场”

鱼表面干、里面嫩,吃起来口感筋道、味道咸鲜、别有风味。

垛石村晒鱼用的是纯手工制法:首先将鱼的表面简单冲洗,把鱼肚剖开剔除内脏,均匀地搓上适量的食盐;待鱼腌渍好后,再用山中井水洗净并开始晾晒。为了能快速晾干,每个架子都是朝着太阳方向倾斜摆放。经过几天的晾晒,一条条鲜美的甜晒鱼便完成了。

在青岛人的记忆中,甜晒鱼都会以独特的风味端上冬日餐桌。

(观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 摄影报道)



甜晒鲅鱼是青岛人的最爱。