



垛石村村民家的房顶成了晒鱼场地。



垛石村村民晾晒当地俗称的兔子鱼。



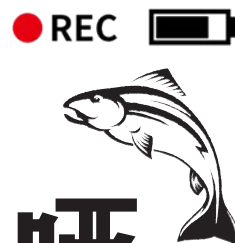
扫码观看相关视频  
视频拍摄/剪辑  
记者 康晓欢 袁超 纪宣呈



垛石村村民孙成谭在晾晒鱼。



垛石村村民将处理好的鱼放到向阳处晾晒。



# 晒鲜

昨日立冬,地处即墨区鹤山北麓的垛石村迎来了甜晒鱼时节。初冬的阳光暖暖地洒在村庄的小平房上,微微的凉风吹拂在各种鱼片上,空气中弥漫着淡淡的海鲜味道。每年立冬后,这个远近闻名的“晒鱼村”,几乎家家户户房顶屋前变身“晒鱼场”。鲅鱼、鳗鱼、鼓眼鱼、青板鱼、狮子头鱼……大大小小30多种鱼,仿佛进入了一个晒干了的“海底世界”。

村民孙成谭介绍,这种传统晾晒鱼干的方法是祖辈传下来的,每年11月至来年的3月,他们村家家户户房顶屋前就成了“晒鱼场”。整个村庄一年大约加工300万斤鱼。晒好的鱼干主要销往北京、天津、上海、辽宁等20多个省市。

对祖祖辈辈向海而生的渔家人来说,甜晒鱼也是春节最为重要的年货之一。千百年来,渔民用智慧的双手晒出了美味,晒出了文化。蓝天白云下,渔船停靠港湾,等待寒冬的到来,片片散发着鲜美味道的鱼干,呈现出一幅幸福的年景图画。

本版撰稿摄影 观海新闻/  
青岛早报记者 康晓欢