



青岛早报

05

2024年11月8日
星期五

责编 卢亚林 美编 李帅 审读 赵仿严



青岛早报视频号



青岛早报抖音号

看



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。



垛石村村民孙成谭在晾晒鱼。



垛石村成为远近闻名的“晒鱼村”。



垛石村村民将处理好的鱼放到向阳处晾晒。

● REC



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



扫码观看相关视频

视频拍摄/剪辑
记者 康晓欢 袁超 纪宣呈

AUTO

00: 00: 01