



冬日晴好,山海之间,鱼干接受大自然的洗礼。



悬起的“海底世界”,很有造型,也很艺术。

年年有鱼

在青岛,一卤鲜鱼和各类鱼干是重磅年货。冬日暖阳之下,崂山海边的渔民正开始忙碌地晒鱼。他们将新鲜的鱼精心处理,剖开鱼腹,去除内脏,略经加工,挂起晾晒,让鱼吹拂海风,沐浴阳光,慢慢幻化成时间的味道。阳光透过云层,洒在每一位渔民的脸上,给他们带来无尽的温暖和希望。

在青岛乃至整个胶东,鱼干是一种家喻户晓的美食,它占据青岛人的饭桌,每一口都是下饭的好味道。渔民利用晴好天气,抢抓鱼干晾晒时机,通过传统加工方式,打造风味“土特产”,提升产业附加值。近年来,依托海洋资源优势,大力发展地方品牌经济,立足市场的互通+电商模式,更带动了渔民增收致富。晒鱼的海边是一道独特的风景,写满了“年年有鱼”的味觉享受和“年年有余”的幸福美满。

通讯员 邢元明 王海滨 摄影报道



年轻人在码头旁“现场直播”,通过电商销售风味鱼干产品。



渔民摆放刚刚腌制的鱼,脸上写满丰收的笑意。



天气晴好,冬日暖阳透过晾晒鱼干的晒网。

欢迎来稿

如果你也有精彩的摄影作品,请将相关图片稿件(每张图片要有对应的时间、地点、事件等文字说明)通过扫描本版刊登的二维码入群投稿。



扫码入群 更多精彩



渔民将刚刚腌制的鱼摆好,沐浴海风和阳光。