镇街新观察

立冬后,风渐凉,山海畔,鲜味长。当北方大地褪去秋意,即墨区鳌山卫街道垛石村,却迎来了一年中最热闹鲜香的时节。凭借背山面海的独特地势与温润海风的天然滋养,这座百年渔村靠着代代相传的手工晒鱼技艺,把初冬的寻常日子酿成独一份的山海滋味。每至清晨薄雾未散,村民们便登屋架网、铺晒海鱼,家家户户屋顶连片成景,宛若铺展在山海间的“海底世界”。百余日晒鱼季里,40余种海味经阳光海风淬炼,全村年产鱼干超400万斤,鲜香飘向全国20余个城市。一门延续数百年的渔家老手艺,晒出冬日烟火,守住海洋文脉,更铺就了村民增收致富的幸福新路。

渔家房顶“方阵” 晒出山海鲜香

即墨垛石古法晒鱼技艺承载几代人乡愁 年产甜晒鱼400万斤





即墨垛石古法晒鱼,年产甜晒鱼四百万斤。

渔家晒秋屋顶“盛景”

初冬的鳌山卫,风柔日暖、天朗气清,褪去了夏日的喧嚣,多了几分静谧温润。三面环山、面朝黄海的垛石村,独享得天独厚的自然禀赋,山间清风与海洋水汽交融,光照充足、风力适中,成为天然的海鱼晾晒场,是老渔民口中“晒鱼的黄金时节”。

清晨拂晓,晨雾萦绕青山碧海,静谧的村庄率先被渔家的忙碌唤醒。家家户户的屋顶之上,整齐的木质晒架依次排开,横竖交错、井然有序,如同一个个规整林立的渔家方阵,成为初冬乡村最独特的风景线。村民们早早起身,将连夜处理妥当的各类海鱼一一铺展晾晒,原本空旷的屋顶瞬间鲜活起来,化作一片灵动鲜活的“空中海底世界”。

厚实饱满的鲅鱼平整铺展,修长蜿蜒的鳗鲡鱼错落排布,圆润可爱的面包鱼、通透鲜亮的鼓眼鱼、扁平匀称的偏口鱼形态各异、层层叠叠。银白、墨绿、浅青的鱼身沐浴在朝阳金光之中,在微凉海风里轻轻摇曳,色彩层层渐变、质感温润透亮。空气中没有浓重的腥气,反倒萦绕着阳光与大海交融的清鲜,丝丝缕缕、漫遍街巷,让整个村庄都浸润在独属于垛石村的冬日鲜香里。

古法细作山海本味

看似简单的晾晒工序,藏着垛石人数百年坚守的渔家智慧,当地晒鱼自古恪守“鲜、快、准”三字准则,环环精细、分毫不苟,方能留住大海最纯粹的本味。今年60岁的孙成谭,是村里深耕晒鱼技艺数十年的老手艺人,以一身娴熟本领承袭祖辈,深耕此道四十余载,对每一道工序了然于心、精益求精。

“晒鱼最讲究一个鲜字,隔夜鱼绝对不能用。”这是孙成谭常挂在嘴边的规矩,也是垛石晒鱼代代坚守的底线。每日凌晨出海捕捞的海鱼,必须当天分拣清洗、去鳞开膛、剔除内脏,绝不搁置过夜,一旦肉质失水变柴,便彻底失去了鲜甜本味。处理海鱼时手法要快,精准下刀、利落去污,最大程度保留鱼肉完整肌理;腌制放盐要准,根据鱼的品种、大小、厚薄把控用量,不多不少、咸淡适宜,无需加糖调味,成就地道“甜晒”风味。

数十年朝夕相伴,孙成谭与妻子早已形成无需言语的默契。妻子细心负责分拣冲洗、清洁去污,细致打理每一条海鱼;孙成谭专攻改刀去杂、精准腌制,手上动作行云流水、干脆利落。腌制入味的海鱼,不用自来水冲洗,只用山间清甜井水反复漂洗,褪去多余盐分杂质,只留纯粹海味。晾晒时晒架顺势倾斜,精准朝向日照方向,让每一条海鱼均匀受光、通风透干,历经数日日晒风拂,慢慢析出多余水分,锁住极致鲜香。

依托精益求精的古法工艺,如今垛石村甜晒鱼品类已拓展至四十余种,既有市民熟知的鲅鱼、鳗鲡鱼、鼓眼鱼,也有少见的大鲈鱼、金丝鳗鱼、老板鱼等优质海味。每到晒鱼季,孙成谭家中日均晾晒数百斤海鱼,一季下来可产出三十多吨优质鱼干,品相上乘、口感地道,早早被各地订单预订,供不应求。

数百年习俗传乡愁

垛石的晒鱼技艺,从来不止一门谋生手艺,更是流淌数百年、融入血脉的渔家习俗,承载着一代代海边人的记忆与乡愁。早在缺乏冷藏保鲜设备的旧时光里,渔民出海满载而归,为避免肥美海鱼腐败浪费,便摸索出自然晾晒的存鲜之法,让大海的馈赠得以长久留存,寒冬腊月也能日日尝鲜。

时光流转、岁月更迭,简单质朴的晾晒方式代代承袭,从最初的自家食用,慢慢发展成村里特色产业,见证着渔村的变迁与成长。像孙成谭就亲历了垛石晒鱼产业的数十年蜕变。在他的记忆里,祖辈晒鱼只为冬日解馋、丰富餐桌,彼时产量稀少、工艺质朴,是寻常渔家的冬日储备。

上世纪70年代、80年代,渔业捕捞技术不断进步,渔获产量大幅提升,家家户户的屋顶、院落、空地都架起晒网,晒鱼不再只是生活所需,更成了村民增收的重要门路。“那时候全村都是鱼香味,午后阳光正好,大人们忙着翻鱼、收鱼、晾鱼,孩童们穿梭在晒架之间嬉戏打闹,趁着大人不注意,偷偷撕下一小块半干的鱼干塞进嘴里,咸鲜筋道的滋味,就是童年最满足的味道。”孙建福回忆往昔,眉眼间满是温情。

岁岁年年,晒鱼的场景从未缺席垛石的初冬。时代变迁之下,村里不少年轻人外出务工定居,但每逢晒鱼季,许多人都会特意返乡,放下手头工作,帮着长辈架网铺鱼、翻晒打理。村里不少年轻人长大后才读懂这门老手艺的珍贵。

山海风物香飘四方

依托得天独厚的自然条件与代代坚守的古法技艺,垛石甜晒鱼凭借原汁原味的独特口感,成为青岛冬日极具代表性的特色美食,走出渔村、走红全国。不同于工业化加工鱼干,垛石手工甜晒鱼全程自然风干、无过多添加,外皮干爽筋道、内里鲜嫩多汁,咸淡适中、鲜香浓郁,最大程度保留了海鱼的原生风味,是机器加工难以复刻的山海本味。

近年来,垛石立足本土渔家文化特色,深挖晒鱼民俗资源,将连片屋顶晒鱼的独特景观与乡村旅游深度融合,打造出极具辨识度的渔家特色景致。每到秋冬时节,层层叠叠的晒架、形态各异的鱼干、漫天流转的鲜香,构成独一无二的“屋顶金秋”画卷,吸引不少游客慕名前来打卡观光、体验渔家民俗。

如今的垛石晒鱼产业,早已摆脱零散经营的旧模式,形成规模化、特色化发展格局。每年10月至次年4月的漫长晒鱼季,全村400万斤的年产量依托电商直播、线上店铺、线下批发等多元渠道,远销全国20多个城市。逢年过节,垛石甜晒鱼更是成为家喻户晓的优质伴手礼,带着青岛山海的鲜香,走向千家万户,让外地食客足不出户,便能品尝到地道的青岛渔家味道。

从西海岸新区琅琊码头到即墨区栲栳岛,从崂山区王哥庄到即墨区鳌山卫街道垛石村,绵延百里的青岛海岸线上,初冬晒鱼是岁岁不变的烟火景致。一盘蒸甜晒鲅鱼、一盘爆炒鳗鲡鱼干,配上一杯清爽啤酒,是青岛人冬日餐桌最地道的搭配,是团圆相聚的温情滋味,更是刻在岛城人骨子里的山海情怀。

记者观察

一艺传百年 鲜韵承文脉

一门朴素的手工晒鱼手艺,没有繁复工序、没有华丽包装,却能在垛石村代代传承、绵延数百年,历经岁月冲刷依旧生生不息,究其根本,藏着山海文脉、人间乡愁与烟火初心

这份坚守,源于生生不息的渔乡文脉。千百年来,垛石村民靠海吃海、向海而生,大海馈赠食材,山海滋养生活,晒鱼是渔家顺应自然、敬畏自然的生活智慧。从祖辈口传心授的技艺要领,到代代改良精进的晾晒细节,一门手艺承载的是海边人勤劳质朴、顺势而为的生存之道,更是青岛海洋民俗文化最鲜活的载体,让古老渔乡文脉在烟火劳作中代代延续。

这份传承,剪不断浓浓故土乡愁。对于垛石村民而言,晒鱼早已超越谋生与美食的意义,成为冬日最温暖的仪式感。年少嬉戏于晒架旁,年长劳作于屋顶之上,岁岁年年的晒鱼烟火,串联起几代人的童年记忆、家庭温情与故土眷恋。无论走得多远、身在何方,这一口独有的山海鲜香,就是故乡最真切的模样,是游子心中最温暖的牵绊,让老手艺始终有人坚守、代代接续。

这份延续,贵在本味不变的匠心初心。时代飞速发展,工业化加工日新月异,但垛石人始终坚守古法手工晾晒,拒绝速成、不逐捷径,守着“鲜快为准、自然成味”的老规矩,守住了食材本真、守住了民俗原味、守住了渔乡本色。正是这份质朴纯粹的坚守,让寻常渔家手艺跨越百年时光,从村落烟火成长为特色产业,既富了村民口袋,也活了乡村文脉,让冬日山海鲜香岁岁绵长、生生不息。

初冬风暖,鱼香漫村。层层叠叠的晒架之上,晾晒的是肥美海味,承载的是百年民俗,描绘的是乡村振兴的美好图景。一门老手艺,一方山海景,一抹烟火香,让青岛渔家文化代代相传,让冬日乡村满藏温暖与希望。

本版撰稿摄影
青岛早报/观海新闻记者 康晓欢 刘文超