

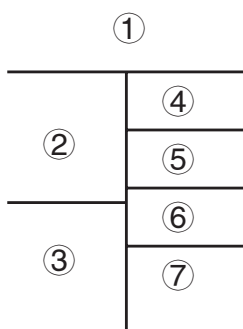


上马一卤鲜 记忆中的老味道

□半岛记者 田爽 报道

在城阳区上马街道，海鲜腌制这一过去渔民们用于海鲜保鲜的方法现如今已入选青岛市级非物质文化遗产。孙绍忠，腌鱼技术区级非物质文化遗产传承人，创立了极具地方特色的上马一卤鲜。

一卤鲜的制作工艺并不复杂，但“选、割、卤、晒”四个过程缺一不可，只要精心将这四道工序做好，方可制出营养美味的一卤鲜。走进孙绍忠家的渔厂，防护网里拉起一条条横绳，绳子上挂满各种腌鱼，一条条摆开，有鲅鱼、偏口鱼、舌头鱼等。阳光下，腌鱼散发着金色的光芒，秀色可餐，让人垂涎欲滴。



- ① 走进孙绍忠家,防护网里拉起一条条横绳,绳子上挂满各种腌鱼。
- ② 韩女士是上马一卤鲜的回头客,她说这是走亲访友的馈赠佳品。
- ③ 阳光下,泛着金光的腌鱼。
- ④ 上马一卤鲜。
- ⑤ 要想制作美味的一卤鲜,晾晒是关键的一步。
- ⑥ 孙绍忠正准备晾晒。
- ⑦ 晾晒后准备包装起来。