



# 我在“亚洲第一海钓场”养大黄鱼

记者 沈莉 王嘉彬 冯瑄  
通讯员 何培瑶

从象山石浦码头出发,约3小时船程,海天之间,一座小岛映入眼帘——渔山列岛。

过去,这里曾被誉为“亚洲第一海钓场”。寒暖流交汇处、天然的浮游与底栖生物超300种,是岱衢族大黄鱼生长、过冬的理想环境。

这两年,岛上多了一个“养鱼场”——“东海1号”。2024年10

月,浙江首个深远海半潜式智能化养殖平台“东海1号”在这片海域投用,截至目前已经出鱼50吨。

“这里是我们的‘大池子’,3.6万立方米,相当于20个标准游泳池的容量。”

“天然海水,不用投喂饲料。我们还拥有光伏发电、鱼群监控、养殖环境监测及智慧养殖集控管理等高科技。”

“在这里‘野化’半年的大黄鱼,蒜瓣肉、体形、水分等关键指标,与野生大黄鱼十分接近,口感

‘交关好’。”

或许是许久缺人聊天的缘故,技术人员李卢国一见到我们,便有说不尽的话。

“滔滔不绝”之外,我们还了解到,“东海1号”除了“养鱼”,还解决了大黄鱼“远赴”福建高成本越冬的难题。

象山大黄鱼养殖大户宋永定在电话中证实:“今年黄鱼苗不用运去福建过冬了,省下了一大笔‘过冬费’。”

“省成本、降风险。”宁波海发

渔业科技有限公司副总经理盛科科说,“这也是我们开投集团和海发渔业依托‘东海1号’,深远海养殖平台,同宁波大黄鱼养殖协会共同成立‘大黄鱼共富联盟’的初衷。”

采访尾声,众人已饥肠辘辘。“这里的黄鱼一尾都不能动,想尝鲜可不行。”李卢国笑着说,“不过你们等一等,晚上,把灯光调暗,一网捞起金光闪闪的鱼群,那景象才叫喜庆。”

跟着他的脚步,我们奔向“东海1号”上那个飘着饭香的小餐桌。

## 半天骑行40公里 跟着外卖“小哥”跑单

记者 王佳辉 通讯员 李越

2月14日,农历腊月廿七。大路两旁的灯杆上挂满了灯笼,年味渐渐浓了起来。

早上9点,我跨上电动自行车,紧跟着“淘宝闪购”平台外卖骑手王继雷的车,开启了一场“沉浸式”的跑单体验。

“头盔戴好,一会儿爆单了可顾不上你。”王继雷回头咧嘴一笑,脸色黝黑。他是“淘宝闪购优选”在江北区洪塘商圈的队长,跑外卖已经有6个年头。

从江北区洪塘街道骑到前江街道,一路上,穿各色工服的外卖小哥,十有八九会主动跟王继雷打招呼。在这个圈子里,王继雷资历深,是公认的“大哥”。他手下管着百来个人,去年还带出了全区履约质量第一的团队。

9点半,王继雷抵达一处早餐店密集的休息点,只见10多名骑手聚在路边,有的啃着包子,有的刷着手机等单。

王继雷说,这里是“黄金接单区”,也是小哥们的“信息集散地”,“春节期间单量会下降,但留守的50多人照样能跑出业绩”。话音刚落,他的手机“叮咚”连响——10点整,午高峰来了。

“爆单了!”王继雷低呼一



王继雷(右)与其他外卖员交流。 (李越 王佳辉 摄)

声,手机屏幕陆续跳出7个订单。他娴熟地戴上头盔、跨上车,工服仿佛变成了赛车服:

“第一单饺子店,第二单奶茶店,第三单麻辣烫……路线我都背熟了,你跟上!”

前江街道的非机动车道宽敞平坦,王继雷的车速始终保持在每小时20公里左右。

在饺子店,外卖员等待区堆满了打包盒,老板忙得额头冒汗,小哥们进进出出。“这家生意好,就是等得久。我们先去取第二单。”对商家的出餐速度,王继雷了然于心。

停车、报取餐码、戴头盔、拧电门……一次次重复间,他的保温箱很快被塞满。

王继雷一路“飞驰”到中旅城小区,小跑着上楼,沙哑的声音在楼道里响起:“您好,外卖到了!”

一上午,王继雷完成了20单。直到13点,他才走进一家小馆子吃饭。

这家餐厅为外卖小哥打6折。王继雷和两名队员围坐一桌,打好饭菜,聊起了家常。

“我刚入行时,啥都不懂,是王队手把手教我路线规划、处

理投诉。”23岁的小龙说,“这一路走来,王队有什么好的都会想着我们。”

王继雷埋头吃面,偶尔插话:“干这行,靠的是互相照应。”

13点,午高峰结束,王继雷靠在车座上休息,终于有空回答记者的提问。

原来,王继雷今年35岁,这是他在宁波坚守的第五个春节。年前,他把两个孩子从老家接到了宁波。

他在异乡的出租屋门前,也贴上了春联。

王继雷掏出手机,翻出和儿子的视频通话记录。“小家伙在老家学会了打乒乓球,天天嚷着要和我比赛。”原来,这位“外卖队长”最大的爱好,是每周抽空去周边的球场打球,“球拍一拿,什么烦恼都忘了……”

短短半天时间,记者留意到王继雷电动自行车仪表盘上的里程数:40公里!

就是这样,王继雷在甬城的每一轮昼夜,用车轮丈量着街巷的脉络,用保温箱传递着城市的温度。

“留在这里,不仅是因为宁波给了我安身立命的机会,更因为这座城市给了我最大的尊重。新的一年,我希望平平安安,能带动更多朋友过上好日子。”王继雷满怀憧憬。

## 一笼黄馒头 蒸出百年宁波味

记者 王博  
通讯员 沙燚杉 王孝菡

前日,天刚蒙蒙亮,鄞江镇光溪河畔的“阿鹅姐”糕点铺早已灯火通明、热气升腾。

糕点铺内,海曙区级非物质文化遗产黄馒头制作技艺传承人周惠娥忙得不亦乐乎,在案板前筛粉、装格、塑形,双手在老旧雕花木格里熟练翻飞。

不一会儿,一笼笼色泽金黄、造型精巧的黄馒头新鲜出锅,氤氲蒸气裹着纯正米香,飘满整条街巷。

“里只抽斗水蜜桃,外只抽斗黄馒头。”这句旧民谣,道出了黄馒头在宁波饮食文化中的悠久地位。

旧时,黄馒头既是百姓果腹的点心,也是祭祖谢年的供品,走亲访友的年礼,是宁波传统米食文化里最喜庆、最有仪式感的味道。

作为宁波传承百年的传统年味美食,黄馒头制作技艺早在清代便已在乡间盛行,周惠娥手中的糕模更是祖辈相传,至今已有近150年历史。

周惠娥始终坚守古法,浸米、磨粉、筛细、装格、上屉,全凭手感与经验,不依赖机器,只为守住最地道、最喜庆的老味道。

刚蒸好的黄馒头绵软柔韧、米香温润、清甜适口,轻轻咬上一口,软糯香甜直抵心底,那是刻在宁波人骨子里、暖到心头的年的味道。

“小时候看外婆铺粉蒸糕,灶间热气腾腾,那种温暖又喜庆的氛围,就是我对年最早、最甜的印记。”周惠娥笑着说。

在宁波人心中,黄馒头



融入马年元素的黄馒头。

(王博 王孝菡 摄)

昨天 24.5℃, 今天 8℃  
除夕迎“换季式”降温

### 晓气象

记者 孙肖

明两天,我市最高气温将降至8℃,体感湿冷。2月18日到19日早晨,最低气温将再进一步下滑至1℃~2℃,山区将降至0℃~3℃,有薄冰,早晚寒意十足,市民走亲访友记得添衣保暖。

除了大幅降温,大风也来“加码”寒冷体验。今天,我市沿海海面将有8~9级偏北大风,沿海地区和高海拔山区风力可达6~8级,内陆平原也有5~7级。

目前,北仑区、慈溪市、象山县已发布大风黄色预警信号。正值春运节前出行高峰,大风和降雨将对交通出行带来不利影响,提醒广大市民和旅客朋友务必注意交通安全。

一股北方较强冷空气正在南下,昨天夜里抵达我市,并带来大风、降温、降水三件套。受其影响,我市转为阴有中雨的天气,今天全天阴有小雨,夜里起才会雨渐止。明天阴转多云。

在冷空气和雨水的共同打压下,今天气温出现明显下跌,过程降温幅度可达6℃~8℃。今

## 迎接马年 宁波篆刻家的“Q版”萌马来了



马年图形印。(通讯员供图)

记者 王佳辉 通讯员 刘雨

刀锋游走于方寸之间,一匹憨态可掬、仿佛即将奔出印面的“Q版”萌马跃然而出。为迎接丙午马年的到来,近日,江北篆刻家阮解以刀代笔,创作出一枚别具意趣的生肖印章。

据悉,传统肖形印多以古朴厚重见长,而阮解此番创作则大胆求新——

其中一方印中,马儿昂首怒吼,双耳劲竖,鬃毛飞扬,四蹄腾踏,犹如从卡通世界中跃出的“神兽”;另一方则奔放写意,骏马仿佛脱缰而出,蹄下生风,印侧镌刻“任奋蹄 随梦翔”六字,寄托着对新一年的美好愿景。

阮解幼承家学,爱上各种刻和画,后痴迷国画和书法,又得

刀锋游走于方寸之间,一匹憨态可掬、仿佛即将奔出印面的“Q版”萌马跃然而出。为迎接丙午马年的到来,近日,江北篆刻家阮解以刀代笔,创作出一枚别具意趣的生肖印章。

据悉,传统肖形印多以古朴厚重见长,而阮解此番创作则大胆求新——