

宁波晚报

『心系寻常百姓 可读可用可亲』



扫码下载甬派APP

新闻热线 87777777

宁波日报报业集团主管主办
国内统一连续出版物号 CN 33-0087

今日 8 版
第10752期

2024年11月24日 星期日
甲辰年十月廿四

今天 多云到阴局部小雨 10℃-18℃
明天 多云到阴有阵雨 11℃-20℃

宁波西沪港

寻鲜· “冬渔宴”



渔民在捕鱼。



厨师在制作“宁波冬渔第一锅”。



“千人宴”现场。

昨天，第四届宁波西沪港“冬渔宴”在象山县墙头镇下沙村举行，吸引了众多游客和当地村民参与，共同见证这一古老的渔家庆典。

下沙村“放冬塘”是国家级海洋渔文化(象山)生态保护区延续了160多年历史的非遗民俗活动，有“纳塘”“相塘”“放塘”“抓塘虱”四个过程，搓笆捕鱼、撩溼(hǎi)捕鱼、挂笊捕鱼、干塘捕鱼是其独特的作业方式。

当天活动展示的是搓笆捕鱼。渔民合力拖着搓笆，在水面上逐渐缩小包围圈，最终将鱼赶到角落，然后进行捕捞。鲈鱼、柴鱼、鲢鱼等野生鱼类装了好几筐。堤坝上围观群众不时欢呼，现场一片欢腾。

捕捞上来的6公斤重的海鲈鱼是当天的“鱼王”，被现场一位游客以3万元价格竞得，竞拍款项当场捐赠给象山县慈善总会墙头分会。

捕鱼结束后，最令人期待的

“宁波冬渔第一锅”闪亮登场。现场，一口直径3米的铁锅被架设在火堆上，渔民将刚刚捕捞上来的鱼倒入锅中，熬制鱼汤。半个多小时后，香气四溢的鱼汤端上“千人宴”，供现场宾客品尝。

活动现场，举行了趣味农民运动会以及竹根雕、鱼骨画、鱼拓等非遗展示，来自象山各地的12位厨娘还进行了厨艺比拼。

目前，墙头镇成功创建美丽城镇省级样板、打造了3个省级未来乡村和2个文化艺术赋能村，A级景区村实现村村覆盖，孵化了春季醒春茶香会、夏季“山是海的墙”文化市集、秋季古风游园会、冬季冬渔宴“四季文化”活动，全面推动墙头农文旅深度融合。2024年以来，全镇吸引游客超66万人次，其中推出的13个非遗研学产品实现月接待3000余人次，墙头正阔步走在“产业更新，人气更旺”的乡村共富路上。

记者 张晓曦
通讯员 吴黛黛 张婉柔 文/摄

广告

宁波银行 信用卡

菁英白金卡

消费最高返50%

扫码立即申卡

责编 邱立波 朱忠诚 徐哨
审读 叶飞 美制图