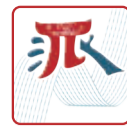


『心系寻常百姓 可读可用可亲』

宁波晚报



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16版
第10782期

2024年12月24日 星期二
甲辰年十一月廿四

今天 阴到多云 4℃-12℃
明天 多云转阴 4℃-15℃



本报今日推出 报告文学——

确定

▶ A12-16

渔嫂正在处理牡蛎。

鲜美！宁波湾这道美食上市啦

去壳的牡蛎。

“冬至到清明，蛎肉肥津津”。眼下正是吃牡蛎的时节，宁波的宁海西店、奉化莼湖、象山等不少地方都盛产牡蛎。其中，莼湖街道塘头村更被称为“牡蛎之乡”。宁波人一般也称“蛎蝗”，在山珍海味中属于“下八珍”之一。

12月23日，记者来到奉化区莼湖街道塘头村。此时，滩涂上的渔民将一袋袋从海里捞起的牡蛎拖上岸。

岸边蓝色的小屋里，渔嫂马不停蹄将一个个蛎肉从牡蛎壳里挑出来。

市场上的牡蛎大多去了壳再卖，挑蛎肉全靠人工完成，非常辛苦。一扎，一撬，一挑，看似简单，里面都是技术活。

“今年因为天气原因，本地牡蛎上市时间相对推迟了。目前牡蛎的品质还没达到预期。预计1月份牡蛎的口感和个头才能达到最佳。”在塘头村挖牡蛎的胡阿姨告诉记者。

据了解，近期牡蛎的批发价格约为50元/公斤，零售价还要贵一些。

牡蛎富含蛋白质、脂肪和糖，人称“海中牛奶”。宁波地区最常见的吃法是将牡蛎用清水洗净后，直接蘸酱油或者蟹酱食用。牡蛎也可以烤熟食用，香气扑鼻。此外，鲜嫩的牡蛎还是奉化海鲜米豆腐的最佳配料，鲜美无比。

记者 鲁威 文/摄

广告

宁波银行
BANK OF NINGBO

点击抽 iPhone16 256G

囍8会员日 ▶

敬告读者

宁波日报报业集团2025年度报纸订阅即将结束，如果您持有的《宁波日报》《宁波晚报》《现代金报》《宁波老年》订报卡尚未办理订阅手续，请于12月25日前尽快登录“网上自助订报系统”(<http://faxing.cnnb.com.cn>)办理订阅手续，您也可以到宁波日报报业集团发行中心各发行站办理订阅手续。自12月26日起办理订阅手续的，只能在明年1月10日后收到报纸。请勿错过订阅日期，以免影响您的阅读。

宁波日报报业集团
2024年12月24日

美编制图 张靖宇
责编 刘云祥
审读 高凯
胡晓新