



新闻热线 87777777

宁波晚报



扫码关注
宁波晚报视频号



扫码关注
宁波晚报公众号

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12版
第11116期

2025年12月1日 星期一
乙巳年十月十二

今天 多云 9℃-20℃
明天 阴有时有小雨 10℃-16℃

有温度的“安居坐标”

海曙区4424套保租房
藏着城市服务者的“幸福密码”

▶ A03



渔嫂晒的不是鱼鲞，是丰收。

秋高气爽，阳光炽烈，正是晒鲞的黄金时节。11月29日，在象山石浦渔港沿岸和打鼓峙码头，一幅繁忙的丰收画卷徐徐展开：渔嫂们手脚利落地劈鲞、铺晒，鱿鱼鲞、鳗鱼鲞、鲳鱼鲞等各类海产在秋阳下整齐排列，粉红与银白交织，宛如一张延展的“金银毯”，浓郁的海味随风弥漫，成为当下石浦最诗意的风景。

“我们晒的不是鱼鲞，是丰收！”一位正在忙碌的渔嫂笑着说。“你看这条马鲛鱼，是阿拉屋里人（我家里人）刚捕回来的，透骨新鲜！我们晒鱼鲞，最讲究时机。要挑这样风大日头猛的好天气，鱼剖开来，盐要抹得匀，咸淡正好，晒出来的鱼鲞才香，才漂亮。等晒好了，你随便蒸一蒸，或者和肉一起炖，那个鲜味啊，真是‘鲜掉眉毛’！”

据了解，每年11月到次年1月都是渔家晒鲞的季节，眼下风大日头猛的晴好天气正是晒鲞的关键期，一户人家最多时一天能晒1000多斤鱼鲞。这些传统美味如今也搭上电商快车，由晒鲞专业户通过线上平台销往全国各地，让更多食客品尝到来自东海边的鲜香。

一排排竹篾上铺陈的，不仅是鲜美的海味，更是渔家人对丰收的喜悦与对生活的期盼。石浦的晒鲞场景，既延续了古老的海滨渔俗，也在新时代焕发出新的生机。

记者 张晓曦 通讯员 谢定会 文/摄



石浦渔港晒鲞，成了秋冬季节最美的风景。