

# 凌晨三点的码头 他们用一条风鳗 留住了宁海湾的年味



翻晒风鳗。

村民将风鳗打包装箱。

“宁海湾的风，是独一份的，少了这风，就做不出地道的风鳗。”清晨6点，尤思恩夫妇已站在码头旁的晾晒场上，借着熹微晨光检查刚挂上晾架的风鳗。竹条撑开的鳗鱼肉泛着乳白色，在凛冽西北风中微微颤动，这是他们传承上百年的老手艺，也是宁海湾年味最鲜活的注脚。如今，这门渔家绝活不仅成了市民游客追捧的“年味名片”，更撑起了年产值超2000万元的特色产业，让传统老手艺在新时代焕发新生、大放异彩。



尤思恩夫妇在晾晒风鳗。



腌制风鳗。

## 1 古法四道工艺，锁住“海的味道”

“做风鳗，就得守着老规矩，差一步都不行。”尤思恩手里握着一把祖传的薄刃刀，刀刃在晨光下泛着冷光。从挑鳗、剖鳗、腌鳗到晾鳗，每一步都透着从业以来37年沉淀的匠心。

挑鳗是第一道关，也是最考验经验的环节。年前的一段时间，是他们最忙的，凌晨三四点，尤思恩就会准时出现在象山港码头，在刚靠岸的渔船上筛选鳗鱼。“得选7斤到10斤左右的，过大过小都会影响口感和味道。”他蹲下身，手指轻轻划拨鳗身，“你看，眼睛得透亮，身体色泽也得光亮，这样的鳗才够新鲜。”这么多年，他凭这双“火眼金睛”，从没在原材料上出过差错。年前，有个批发商想低价卖给他一批品质差的鳗鱼，被他一口回绝：“砸招牌的事，再便宜也不能干。”

剖鳗的刀工更是尤家的独门绝活。只见他左手按住鳗头，右手持刀从鳗嘴下方笔直划到排泄孔，刀刃贴着脊骨游走，既不划破鱼皮，又能让脊骨完全露出。“刀要稳，手要轻，就像给鳗鱼‘开窗’，得让海风能透进去。”尤思恩的妻子郑亚琴在一旁搭手，她还记得刚学剖鳗时，光是练“直线刀”就练了3个月，手上划满了口子。如今，夫妻俩配合默契，两分钟就能剖好一条鳗，剖出的鳗鱼个个品相周正，

摊开后舒展平整如光洁的白玉。

关键的腌鳗环节，藏着尤家传了三代的秘方。“盐要用地道的海盐，再加上姜片、洋葱，还要兑点本地酿的米酒，去腥味又增香。”尤思恩一边说，一边将调好的腌料均匀抹在鳗肉上，每个角落都不放过。抹好料的鳗鱼要一层层放进大水缸，用盐卤浸泡两天，确保入味均匀。“以前没冰箱，全靠这盐卤保鲜，现在条件好了，但老法子不能丢，这样腌出来的鳗才有小时候的味道。”尤思恩说，去年有个上海游客吃了他们的风鳗，专门来问腌料配方，他笑着说：“秘方在心里，不在纸上，得跟着海风慢慢悟。”

晾鳗则全靠宁海湾的“天时地利”。尤思恩的晾晒场选在码头旁的高台上，这里通风好，又能避开阳光直射。“海风是最好的‘厨师’，但只能是西北风。”他指着晾架上的鳗鱼解释，西北风裹着海水的咸气，吹在鳗肉上能锁住鲜味，还不会让肉质发柴。每天早晚，他都会检查风鳗的状态，用手摸一摸干湿程度。“一般吹3天到4天，摸起来紧实不黏手就刚好。”有一次，天气预报说要下雨，他和妻子连夜把几百条风鳗搬进仓库，忙到凌晨一点，“这些鳗就像孩子，得精心照看。”

经过4道工艺制成的风鳗，红润透亮中带着乳白，蒸上15分钟后，香气能飘满整条街巷。

## 2 老味成新宠 渔乡特产热销全国

“来啦！刚蒸好的风鳗，尝一块！”腊月里的尤家店铺，总是挤满了闻香而来的顾客。铺子里，包装好的风鳗礼盒堆得像小山，礼盒上印着宁海湾的海景和旅游IP“潮潮”，这是大学生专门为他们设计的包装。“以前用塑料袋装，现在有了礼盒，不仅好看，还方便送礼。”郑亚琴一边给顾客装风鳗，一边笑着说，最多的时候一天能卖出去500多条，销售额超万元。

风鳗受欢迎的背后，藏着一段流传千年的故事。尤思恩每次给顾客打包时，都会讲起春秋末期的传说：“当年吴王夫差带兵到浙东沿海，吃了渔家的风鳗，龙颜大悦，赞不绝口，从那以后，风鳗就成了贡品。”直到如今，宁海民间还流传着“无鳗不成宴”的说法，不管是过年、大婚还是满月，餐桌上都少不了风鳗这道硬菜。尤思恩说，风鳗谐音“丰满”，寓意圆满，所以家家户户过年都少不了它。

除了寓意好，风鳗的口感更是征服了食客味蕾。最简单的清蒸做法，最能凸显风鳗的本味。将风鳗切成小段，淋上少许料酒，撒上葱姜，蒸好后肉质紧实鲜美，咸香中带着淡淡的海味。“我家孩子在外地工作，每次回来都要带几条，说是只要吃到了风鳗，就好像回家了一样。”本地市民王阿姨一次买了10条风鳗，既有自己吃的，也有送亲戚的。还有游客把风鳗带回家，用来红烧、炒肉，“放几块风鳗，海的鲜味立马就上来了，比放味精还管用。”

随着宁海湾滨海旅游热潮持续升温，尤家风鳗顺势成为网红特产。此前，有游客拍下尤思恩晾晒风鳗的实景视频发布上网，迅速走红网络，网友纷纷留言求购。如今，尤家店铺线下客流络绎不绝，风鳗产品更通过物流远销全国各地。

对于尤思恩夫妇来说，风鳗不仅是谋生的手艺，更是乡愁的寄托。“我爷爷就是做风鳗的，小时候我跟着他在晾晒场跑，闻着鳗香长大。”尤思恩说，以前村里很多人都会做风鳗，后来年轻人都出去打工，手艺渐渐没人学了。37年来，他一直坚持做风鳗，就是怕这门老手艺断了代。现在，有不少年轻人来向他学手艺，他都倾囊相授，“只要有人愿意学，我就愿意教，让更多人尝到宁海湾的味道。”

### 延伸阅读

记者了解到，海产干货热销的背后，是宁海湾海产品产业的世代传承与创新。作为拥有上百年历史的渔家手艺，风鳗制作等手艺历经数代人薪火相传，在不断改良与创新中，已成为当地村民在家门口增收致富的重要门路。

数据显示，2025年，强蛟镇依托旅游业带动农产品销售达5900万元，其中峡山村的风鳗、鱼鲞年销售额突破2000万元，成为村民增收致富的稳定来源。

记者 张海玉 通讯员 吴立高