



新闻热线 87777777

『心系寻常百姓 可读可用可亲』

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

今天 多云到阴 18℃-27℃
明天 多云 20℃-29℃

宁波日报报业集团主管主办《宁波晚报》编辑部出版
国内统一连续出版物号 CN 33-0087

2026年10月16日 星期五
丙午年九月初七

第11420期 今日 16 版

向“新”向“绿” 宁波智造何以在广交会“圈粉”？

▶ A02

甬上
秋之韵

渔港晒鲞

正当时

秋阳正好，海韵正浓。浙东沿海素来流传“新风鳗鲞味胜鸡”的老话，10月中旬以来，象山石浦渔港一年一度的晒鲞季如约而至。徐徐海风，澄澈暖阳，连片的晒场之上，层层叠叠的鱼鲞铺展开来，勾勒出滨海渔港独有的秋日丰收图景。

10月14日，记者在石浦横峙村50多亩的专业晒场上看到，金属网架、竹匾依次整齐排布，龙头鱼、白姑鱼、鲳鱼、鱿鱼等各色海产平铺晾晒，银白、金黄、浅红交织成片，淡淡的海鱼鲜香在空气里缓缓弥漫。

渔嫂陈大姐正和伙伴们俯身翻晒鱼鲞，忙个不停。她说：“我们每天凌晨4点就起身剖鱼、抹盐，前后要晒足三四天，4斤鲜鱼才能晒出1斤鱼鲞。”日复一日的劳作里，藏着渔家代代相传的制鲞门道。

据记者了解，每年农历九月底至次年春节前是晒制鱼鲞的黄金时段。在横峙村的晒场里，就集聚了十多家专业鱼鲞加工户。大家依托中国水产城充足的渔获资源，形成集中晾晒、统一分拣、分级销售的完整产业链，产品囊括白梅鱼鲞、龙头鱼鲞、马鲛鱼鲞、鳗鱼鲞、鱿鱼鲞以及各式鱼胶，辐射全国各地，全年销售额可达8000多万元。

记者 张晓曦 通讯员 谢定会 文/摄

