

开渔啦!

东海开渔·鲜满万家

东海近四个月的休养生息，伴着宁波人近四个月的静思冥想与冲动压抑，过不了几日，所有的海鲜似乎都急不可待跳入食客餐盘里，以新鲜、丰腴、肥美来证明自己的存在。

□ 撰稿 | 柴 隆

草草杯盘，昏昏灯火，家国情怀和远人幽思都未免虚妄，更让人觉得切实活着的，不过是桌上的一块糕团、一碟菜、一碗羹。

我自小在“四明八百里，物色甲东南”的宁波城里长大，于浙东濡湿的空气中，在烟火缭绕甬城里诞生的水磨年糕、宁波汤团、臭冬瓜、红膏呛蟹、黄泥螺、黄鱼鲞……这些天生的宁波风物，如此熟悉的宁波老味道，散落在彼此不同的生命印记里，清晰

可辨，魂牵梦萦。在我们宁波人的味觉，离不开东海的鲜。

时至九月，当下的宁波土著，无不是期盼着东海开渔的“好日脚”，对于海鲜盛宴的美好憧憬，掰着指头眼巴巴数日子也即将结束。东海近四个月的休养生息，伴着宁波人近四个月的静思冥想与冲动压抑，过不了几日，所有的海鲜似乎都急不可待跳入食客餐盘里，以新鲜、丰腴、肥美来证明自己的存在。

钟爱大黄鱼

老底子辰光，虽然没有“禁渔期”，但宁波人依旧炽热地盼望着九月的到来。东海野生的“桂花黄鱼”纷纷上市，奏响了宁波吃客于东海寻鲜的序曲。如今野生黄鱼几乎绝迹，一条身价不菲，早已不是常人能消费的。但在前些年，每逢东海渔汛旺发，海面上一片金光闪闪。

下图：2023年9月1日，在舟山国际水产城水产码头，渔民们正在搬运海鲜，准备供应市场。

