



年年有鱼

我在东钱湖畔长大，今年50多岁。业余时间，我最大的爱好就是拍摄东钱湖，风景、花草、百姓生活……什么都拍，这一拍就是20多年。我对东钱湖的一草一木、山水人文都有着很深的感情，也和很多渔民成了好朋友。

临近春节，东钱湖上常能看到冬捕的场景。湖畔的每家每户，经过一年的辛勤劳动，都会在过年前精心准备年货。“靠山吃山，靠水吃水”，鱼在当地的年货中自然占了大头。更何况，鱼作为年货，还可以讨个“年年有余”的彩头。除了吃鲜鱼，人们还习惯把鱼切成片，做成美味的熏鱼，或把青鱼、草鱼等晒成鱼干。在节日的餐桌上，这些鱼制品都是招待客人的特色佳肴。

通讯员 戴善祥 文/摄



①渔民们在湖上忙着冬捕。

②夕阳下，渔民从笼中捞上来一条鲫鱼。

③在东钱湖大公菜场，一名渔民骄傲地展示一条超过1.5公斤的青条鱼。这么大的野生青条鱼现在已是相当难得了。

④在陶公村，村民晾晒青鱼干。青鱼干是当地有名的特色风味佳肴。