

宁波人文地图

责编 乐建中 美编 曹优静
2018年4月22日 星期日
照排 张婧



林阿婆说,这里的鱼鲞很地道。



零星顾客在现场分鱼。

桐照渔港的 早市

素有“中国第一渔村”之称的桐照村,位于奉化区东南方。桐照村三面环山,一面朝海,犹如镶嵌在象山港北岸的一颗璀璨明珠。

桐照渔村历史悠久,渔业文化底蕴深厚。据《奉化市志》介绍,早在宋代桐照就形成了渔村。《四明志》上说,南宋开庆元年,即公元1259年,庆元府征用奉化木船船幅2丈以上411艘,2丈以下1288艘,这其中一半渔船征自桐照。

当东方露出鱼肚白,桐照码头开始热闹起来。海风夹着鱼腥味,浪花拍打着礁石,海鸥在低空盘旋,太阳在努力地爬上码头对面的小山,把一抹暖色洒在每个人身上,温暖又祥和。

一艘艘装满海鲜的船只陆续停靠到码头。船上的渔民把船舱里的鱼虾通过接力的方法搬上码头,而等待在岸上的搬运工,迅速用手拉车将渔货运到码头边上的交易点,一派繁忙的渔港早市画面缓缓地展开。

码头上,一辆辆箱式货车随即到来,商贩和船老大一阵讨价还价后,将刚从渔船上卸下的一箱箱海鲜装上车,铺上冰块,以最快速度运到各地市场。

除了商贩、船老大和搬运工外,码头上还有从各地赶来的零星顾客,他们有的自己驾车过来,有的搭乘公交车到此。他们与商贩不同,不为生意,只是闻鲜而来。他们想在鱼虾从海上捕捞上来落地的第一时间,尝到宁波人挂在嘴上的那种“透骨新鲜”的味道。

船老大对这群远道而来的零星顾客似乎并无多大兴趣,因为这群顾客的购买量对渔市来说只是小菜一碟。从各地赶来的零星顾客熟门熟路先看行情,然后三五成群聚在一起,合计购买的数量。这个时候,一些不熟悉的面孔会瞬间变成老友,大家合伙拼买几箱,一来不会被船老大轻视,二来试图把价格压低些。

买下的几箱海鲜会在现场均分。他们没有秤,以眼和手估分量。为了公平起见,先把鱼虾分堆,后以抓阄的方式来分海鲜。随即将各自的海鲜装入随身带来的塑料桶里,把来自大海的味道带回家。

据一位姓陈的中年人说,他从市区来这里选购海鲜已经有五年了,虽然这里的海鲜价格与市区比,便宜不了多少,而且来回路程也不短,但还是乐此不疲来图个新鲜。而鄞州区咸祥镇的几位老人说,他们一个月来一次,专拣一些价格相对便宜的杂鱼。尽管卖相有点难看,但鲜味不变,晒成鱼干,下酒、下饭蛮实惠的。

除休渔期和台风天,桐照码头每天重复着独特的渔港风情。72岁的林阿婆是桐照人,她在码头附近晒鱼鲞。老人晒鲞没有秘诀,只在阳光和海风下把鱼虾慢慢风干,这种原始的制鲞方法看似简单,但风味独特,也是桐照的另一种味道。

看着越来越多的城里人到桐照来买海鲜,林阿婆笑笑说:“阿拉桐照海鲜好不好,我说了不算,你看看,每天各地来的人像赶集一样往码头奔,就晓得了。”

记者 胡龙召 文/摄



渔民把船舱里的鱼虾通过接力的方法搬上码头。



渔民在进行鱼的大小分类。



零星顾客在了解行情。



繁忙的码头渔市现场。