

# 宁波人文地图

责编 乐建中 美编 严勇杰  
2019年1月20日 星期日 照排 张婧



## 钱湖渔歌

烟波浩淼的东钱湖是宁波的淡水鱼仓。老底子，东钱湖有“殷湾渔火”一说，说的是东钱湖畔的殷湾村渔业之兴旺和人与自然和谐共处的美好景象。

东钱湖渔业资源极其丰富，湖中仅鱼类有40余种之多。据当地老渔民们回忆，东钱湖最辉煌的捕鱼记录诞生在上世纪80年代，那时候有个国营渔场，一年捕了90多万斤。俗话说靠山吃山靠水吃水，湖虾、螺蛳、青鱼等四季湖鲜

一直是钱湖人家餐桌上的主打菜。

东钱湖的渔民一年四季都在捕鱼，不过春夏秋三季只是零星捕一点，规模最大的则是冬捕。每年元旦开始，渔民兄弟就开始为冬捕作准备：先把两张长约三千米的渔网分别拖进设在马山村网基，再从四面八方把鱼赶入这个网基后，然后开始集中捕捞。

捕鱼非常艰苦，渔民大多在天尚未亮时就来到码头。当东方露出鱼肚白时，渔船驶向捕鱼地，渔民迎着朝阳（有时也顶着风雨），以最快的速度把网基里的鱼儿捞上船，然后迅速返回码头。商贩早已在码头等候，过秤、装车，鲜活的淡水鱼直接运到市场。

与湖里冬捕的收获场面不同，湖畔人家的腊月风情充满了喜气。每年这个时候，东钱湖人会在房前屋后晒鱼鲞。你若行走在湖边的巷子里，随处可见晾晒在竹篾上的鱼干和吊在竹架上的鱼鲞。

冬日的阳光下，湖畔的鱼鲞透着红红的光泽，在风中慢慢风干。这样的冬日景象给人以收获的喜悦感，也意味着年味越来越浓。春节前后，东钱湖百姓的餐桌上，鱼干、鱼鲞是必不可少的一道菜。蒸熟后的鱼鲞风味独特，令人垂涎欲滴。

一代又一代的钱湖人与湖水相依相伴，吟唱着一曲经久不衰的渔歌。

记者 胡龙召 文/摄

