



扫码下载 甬上APP

宁波日报报业集团主管主办 国内统一连续出版物号 CN 33-0087	今日 <b>16</b> 版 第9276期	2020年10月14日 星期三 庚子年八月廿八	<b>新闻热线</b> 87777777	今天 多云 17℃-25℃ 明天 阴局部有雨 18℃-25℃
---------------------------------------	--------------------------	----------------------------	-------------------------	-----------------------------------



晾晒紫菜。



收割上来的新鲜“头水紫菜”。

海上农场

## 丰收季 象山『头水紫菜』开采



养殖户在晒场里忙碌。

位于象山北部的黄避岙乡三面环海，物产丰富，有“浙江省鲈鱼、黄鱼之乡”的美誉，在黄避岙乡流传着这样一种说法：“西沪港有三件宝，海带、紫菜和苔条，低碳健康味道好，餐餐美味离不了。”“西沪三宝”不仅为市民提供了来自海洋的美味，而且让当地村民通过养殖走上了小康生活。

每年10月中旬是收割紫菜的旺季，西沪紫菜养殖有30多年历史，“头水紫菜”尤其出名。昨日下午，黄避岙乡马滩村的紫菜养殖海域一片忙碌，当地养殖户正忙着收割“头水紫菜”。

“头水紫菜”才刚刚开始收割，好几天前我就已经接到了许多经销商的电话，他们都来抢订“头水紫菜”。马滩巾帽水产专业合作社社长盛亚红从事海产养殖已经38年了，是紫菜养殖的一把好手，据她介绍，紫菜收割是分次数的，采割过的紫菜可以再生长。第一次长成的紫菜，头次采割，叫“头水紫菜”，后面的依次叫二水、三水、四水，因为“头水紫菜”产量低，营养价值最高，食用口感最佳，是紫菜中的极品，所以往往会被抢购一空。

大家都吃过紫菜，但很少人见过紫菜长什么样子？如何收割？记者跟随盛亚红一起，前往码头一公里外的深水区，收割新鲜的紫菜。

小渔船大概行驶了十余分钟，便到达了黄避岙乡的“海上农场”，放眼望去，一排排白色泡沫柱鳞次栉比，白色泡沫柱下面固定有长方形的网，依附于网的便是紫菜。

收割紫菜的场景跟收割稻谷有点相似。小渔船上载有专门的收割机器，然后行驶在养殖紫菜的尼龙绳间，一边前进一边收割。

盛亚红夫妻俩分别拉住尼龙绳左右两端，高高抬起来，让紫菜从收割机器上端穿过，一摞摞新鲜紫菜就到手了。十几分钟就能收获好几筐紫菜。

紫菜收上来后，盛亚红立刻用水泵抽取清澈的海水反复清洗。“刚收上来的紫菜可能会沾一些有泥沙，所以先用海水冲洗一下。上岸后，再用清水清洗。我们用的是水库水，自来水里含有少量的消毒剂，会影响紫菜的口感。”盛亚红说。

为了最大程度保留紫菜的营养和口感，黄避岙乡的紫菜都是天然晒制，用阳光的照射和海风的吹拂，慢慢地带走紫菜的水分，只留下鲜美。

从空中俯瞰，黄避岙乡千余亩的“海上农场”养殖景象蔚为壮观，紫菜晒制场景也充满了烟火气息，吸引了大批游客和摄影爱好者前来游玩拍照，同时也带动了当地紫菜的销售。与此同时，黄避岙乡依托“斑斓海岸”文明示范线建设，精心打造以滩涂旅游为主的乡村旅游项目，不仅要抓住游客的胃，更要留住游客的心。

记者 郑凯侠 文/摄 通讯员 梁珊珊

广告

宁波银行 私人银行  
BANK OF NINGBO PRIVATE BANKING

汇通天下 洞见未来

第三届世界“宁波帮 帮宁波”发展大会  
还有**13**天  
中国·宁波  
2020.10.26 — 2020.10.27

晚报创刊25周年  
推出优惠订报活动

A05