

渔港码头、街前巷尾，采购的市民络绎不绝 春节临近，渔村“海味”热销

春节临近，象山港尾的宁海县强蛟镇峡山渔村，散发着浓郁“海味”的特产年货进入节日性热销，生意格外红火。

在渔港码头、街前巷尾，记者看到前来采购的市民、游客络绎不绝，不时询问鱼鲞、风鳗、牡蛎、海苔等宁海湾特产的价格，现场交易呈现出一派繁忙景象，村民们用勤劳的双手收获新年第一桶金。

A 幸福洋溢在脸上 藏也藏不住

一大早，村民尤思恩就在振兴路海产店将风鳗打包装箱，妻子郑亚琴则忙着接打电话安排一家家送货，开启忙碌又充实的一天。由于海鲜产品品质佳，他们的生意一直很红火，生鲜、干货样样供不应求，特别是风鳗一年能销出上万条。

为了不错过销售旺季，夫妻俩铆足了劲，起早贪黑，一刻都停不下来。他们将店铺起名为“春蕾”，寓意着面朝大海春暖花开的美好期望，幸福的笑容洋溢在脸上，藏也藏不住。

不远处，“渔嫂”尤青莲的特产店生意同样火爆，一个个发往各地的包裹叠成小山高。“现在政策好，又是乡村振兴，又是共同富裕，只要人勤快，日子肯定越过越红火。”尤青莲告诉记者，随着近几年小镇滨海旅游业的蓬勃发展，她亲身体会到家乡的巨大变化，店里的海产品也由当初只销往周边地区转为直销全国各地，一年下来能挣20万元的纯收入。

尤青莲是渔村“春江水暖”的感知者。谈起“致富经”，她说，今年在店铺斜对面买下了一栋房子，新开了一家名为“舒心”的民宿，准备融合发展第三产业。民宿装修得大方雅致，蓝白相间的格调，墙上挂着宁海湾的渔村风景照。眼下，已有前来渔村体验年味的游客入住，喜迎“开门红”。

问起新年还有什么期望，尤青莲红扑扑的脸笑开了：一儿一女均已到了该成家的年龄，希望儿女好好工作，早日成家立业，过上更加美好的新生活。



峡山渔村村民在晾晒风鳗。通讯员供图

B 如今的海味 更加注重口感和健康

同样，峡山渔村村民尤建江也吃上了“美丽经济”的饭。几年来，他的海产店乘着渔村发展的东风，搭乘乡村振兴的“快车”，将年产值做到了300余万元，还专门注册了“路大海”商标，生意越做越红火。

“过年前一星期是生意最好的时候，特别是黄鱼、鳗鲞、虾干这些海产品最畅销。”尤建江介绍，为迎合新生代消费者的口味，渔村特产在传承乡间海味的同时，更加注重口感和健康，采用低盐制作，并不断创新包装和营销方式。如今他的海产品销往全国各地，南到海南，北至黑龙江，西到新疆、西藏。

眼下，随着“浙江省3A级景区村庄”“浙江省非遗旅游景区”“中国传统村落”等诸多荣誉“花落”峡山渔村，慕名而来的游客越来越多，卖特产的村民也越来越多，民宿、餐饮店、渔家乐等新业态如雨后春笋般涌现。不少村民紧跟时代潮流，通过网络做起了“云上生意”，收益还相当不错。

“有钱大家一起挣，全村人一起奔共富，并不是一句漂亮话，而是渔村能够持续发展的动力和目标。”峡山村党总支书记尤建振介绍，去年，全村仅风鳗、鱼鲞年销售额就达2000万元，已成为村民的稳定收入来源。

尤建振表示，新的一年峡山渔村正实施“全域乡村旅游”工程，对渔村老街沿线、滨海风情大道等几个区域进行“微改造、精提升”，布局打造特产美食、餐饮旅宿、渔文化创意等产业集聚群，进一步助推乡村振兴奔向共同富裕。

桐照村码头，工人正在搬运新鲜海产品。

记者 毛雷君 摄

C 这两天码头 成了最热闹的地方

与宁海县强蛟镇峡山渔村情况类似，最近，奉化区桐照村的码头也给格外热闹。

据《奉化市志》记载，当地五代时已有桐照之名，“后山高梧，山上梧桐繁生，枝叶对照映辉，故名桐照”。之后并入莼湖镇，称桐照村。由于当地大部分居民以渔业为生，地理位置优越，盛产各种渔获，在2010年被中国渔业协会授予“中国第一渔村”称号。

昨日，记者来到了“中国第一渔村”——奉化区桐照村。虽然最近阴雨绵绵，但是桐照村的码头上却热闹非凡，众多渔船在年前纷纷满载而归，收获了满满的幸福和喜悦。渔民告诉记者，现在正好是一年中黄鱼、带鱼和鲳鱼最肥美的季节，出海归来的渔船也大多数满载了这些品种。此外，还有墨鱼、玉秃鱼和各种海虾、鳗鱼，品种丰富，让人目不暇接。

在码头上，一大早已经停满了从市区各大批发市场赶来的货车。到港的新鲜渔获会第一时间配送到菜市场，以最快的速度送上市民的餐桌。

记者发现，码头附近还有一个不小的海鲜市场，是附近居民很喜欢光顾的地方。不同于码头上的大量批发，这里更加接地气，丰俭由人。除了新鲜的海鱼，还有不少风干产品和腌制的海产品，品种更加丰富，价格也实惠，吸引了不少市区居民驱车前来选购。

据桐照村村支书林伟介绍，这两天是桐照最热闹的时候，出海的渔民相继满载而归，回家过大年。在村里还有不少冷库，里面的工作人员正在热火朝天地对捕捞来的海鲜进行分类，然后通过冷链快递到全国各地。

一位船老大告诉记者，随着近年来国家休渔政策和海洋保护措施的大力实行，他们的收获也日渐丰富，每年都能捕到不少野生大黄鱼。“你看，这条野生大黄鱼近3公斤，按照市场价格，要卖到2500元/公斤呢！”他捧着手里的一条野生大黄鱼笑着说。

记者 张海玉 毛雷君
通讯员 徐铭悻 吴立高

