



舟山鲜
寻味四方 鲜在舟山

今日霜降，跟着节气品尝“舟叁鲜”

此时节柚香橘甜、粉丝润滑，还有鲜美鳊鱼等你来

霜降是中国传统二十四节气中的第十八个节气，也是秋季的最后一个节气。“霜降”是指天气渐冷、初霜出现，标志着秋季即将结束，冬季即将开始。此时太阳黄经为210°，草木开始普遍枯黄、落叶，自然界呈现一派深秋景象，为冬天的安眠写下序章。

霜降亦是农事的关键时节，田间地头尽是秋收、秋耕、秋种的繁忙景象。值此良时，舟山的山海之赠尤为丰厚，海鲜肥美，各类物产精彩纷呈。本期，让我们随舟山市农业农村局一同探寻这份独特的时令风物，重点品鉴皋泄香柚、牛角湾橘子、岱西蜜橘、衢山粉丝、六横粉丝、册子鳊鱼。

皋泄香柚

皋泄香柚是舟山市定海区的百年地方名柚，以其独特风味和文化价值成为舟山农业的瑰宝。皋泄香柚原名“宝川文旦”或“官宝文旦”，源于20世纪30年代初的定海白泉镇皋泄村船员庄宝川从南洋带回柚果，食后种子落地生根，经自然繁殖成母树。后因产地命名为“皋泄香柚”。曾多次斩获浙江省农博会银奖、优质农产品奖，2003年通过了省级绿色农产品认证，2024年5月获得国家地理标志证明商标。

皋泄香柚的果实呈高馒头形或梨形，成熟后，果皮橙黄，散发浓郁柚香，香味持久，室内摆放可清香满室逾1个月，被誉为“天然空气清新剂”。皋泄香柚融合了舟山海岛风土与百年栽培智慧，其香气与脆糯兼具的口感，成为秋冬季节不可错过的“舌尖舟山”代表。

其他时令推荐



板栗

补肾强筋
益气健脾



山药

补脾养胃
生津益肺



芝麻

补肝肾
润五脏，益精血



羊肉

温中暖下
益气补虚



草鱼

开胃滋补
抗衰养颜



梨子

滋阴润燥
止咳化痰



柿子

润肺生津
清热健脾



香菇

补气益胃
健脾和胃



鸡肉

温中益气
补精填髓

霜降

霜降三旬后，莫馐一叶秋。
玄阴迎落日，凉魄尽残钩。
半夜灰移瑳，明朝帝御裘。
潘安过今夕，休咏赋中愁。
——《赋得九月尽（秋字）》唐·元稹



牛角湾橘子、岱西蜜橘

牛角湾橘子是舟山市朱家尖街道西岙村牛角湾区域的特色农产品。三面环山、一面向海的牛角湾，拥有天然的避风屏障，其黄泥混合沙质的土壤，透气保水性好，尤其适合柑橘类种植。同时，受海洋气候影响，牛角湾区域空气湿润、光照充足，昼夜温差利于糖分积累，因此种植的橘子，汁水丰盈，酸甜平衡，甜度显著高于周边产区，肉质细腻少渣，风味突出。当地村民有言“出了牛角湾，橘子甜度就差一截”。

岱西蜜橘是产自舟山市岱山县岱西镇的蜜橘。岱西镇地处岱山岛最西边，光照充足，盐碱土壤矿物质丰富，非常利于糖分积累；加上橘树多种植于坡地，种植户通过控制树高（2米内）提升抗风能力，定期修剪防虫（如天牛虫），保证果实健康，使得果实品质更优。因此岱西蜜橘果皮薄，绿中透黄，果肉细腻无渣，汁水充沛，剥皮时汁液四溅，入口酸甜浓郁，对比高端柑橘品种，岱西蜜橘以高性价比占据大众市场，成为舟山海岛农业的“黄金果”，与朱家尖的牛角湾橘子一样，深受舟山市民喜爱。

衢山粉丝、六横粉丝

衢山粉丝和六横粉丝分别是舟山市衢山岛和六横岛的传统特色农产品。

衢山岛气候湿润、多风，砂质土壤适合“浙薯13”等高淀粉番薯品种。所制粉丝口感细腻、营养丰富。主要有刨干面和溜干面（流干面）两种。刨干面外形细实，口感润口，烹饪前无须久泡；溜干面比刨干面稍粗，更滑口，需用温水浸泡。

六横番薯粉丝则使用六横番薯制成，六横岛气候昼夜温差大，所产番薯甜度高、纤维少，制成的粉丝耐煮耐炒，柔软可口且不易断条。六横粉丝烹饪方式多样，经典菜式有“蚂蚁上树”——以肉末扒在粉丝上，形似蚂蚁上树；以及“熬粉丝”，将粉丝与五花肉、豆腐泡、平菇、娃娃菜等同熬制，热乎鲜美，尤其适合寒冷天气食用。

两款粉丝各具特色，均深受舟山市民喜爱。

册子鳊鱼

册子鳊鱼（俗称米鱼）是舟山群岛册子岛海域的特色水产品，以其独特的品质和饮食文化闻名。由于册子岛西侧的灰鳖洋是钱塘江入海口，水温、盐度适宜，成为鳊鱼最佳产卵区，所以俗称“鳊鱼洋”。此处鳊鱼鳞片呈金黄色，故有“黄鳞鳊鱼”之称，其肉质更鲜美，深受消费者喜爱。鳊鱼具洄游特性，每年5~10月洄游至册子岛附近产卵，10月份鳊鱼味道最鲜美。册子岛渔民捕鳊已近百年，形成了当地极具代表性的鳊鱼烹饪艺术，以一条鳊鱼为原料，通过不同技法烹制出十道风味各异的菜肴，充分体现了“物尽其用”的饮食智慧。“鳊鱼十吃”入选央视《味·道》《记住乡愁》节目，成为舟山饮食文化符号。

选购指南

册子鳊鱼：鱼鳞紧贴鱼身，富有光泽，不易脱落。掀开鱼鳃，新鲜的鳊鱼鳃丝呈鲜红色或暗红色，且黏液透明，无异味。

皋泄香柚：选择外形端正、呈饱满的梨形或葫芦形，底部宽平且略带“肚脐”的为佳。大小相近的柚子，手感更重的，水分更足。

牛角湾橘子和岱西蜜橘：表皮光滑、细腻、色泽自然明亮，用手指轻捏，感觉果皮坚实且富有弹性，说明新鲜度佳。

衢山粉丝和六横粉丝：优质粉丝粗细均匀、无杂质，无味或刺鼻化学味，优先选择正规商超购买。

李佳莹 整理



舟农先锋