舟山市新闻传媒中心
国内统一连续出版物号：CN 33-0093
2026年11月14日 星期六
农历丙午年十月初六
今日8版 第10537期

舟山晚报

亲民友爱 新锐主流

舟山发布 竞舟客户端 竞舟微信公众号
新闻热线 0580-2828110
E-mail：zswb03@zsnews.com

一筐10多公斤的豆腐鱼，不到5分钟就被市民拼单分完

舟山这个渔村小码头成新晋淘鲜打卡点

□记者 陈佩佩 文/摄

近日，普陀塘头村内港码头人气攀升。凭着平价鲜活的近岸“热气小海鲜”，这个藏在渔村深处的小码头不仅成了本地市民日常淘鲜的好去处，更随着短视频平台的走红，吸引不少外地游客专程自驾前来赶潮。

下午一点半，码头边已经聚了二十多位市民，塑料桶、小推车、蛇皮袋，装备各不相同，翘首等候归港的小渔船。

“来了来了！”人群里有人喊了一声。一艘蓝白色张网船顺着潮水缓缓靠岸。渔民们把一筐筐鱼货搬上岸，豆腐鱼、梅童鱼、白鲳、石蟹摆得满满当当。一筐10多公斤的豆腐鱼，转眼就被三四位市民拼单分完，前后不到5分钟。

价比菜场低两三成 市民整筐囤货

“内港的蟹肉甜，梅童鱼烧汤鲜，给家里孩子吃放心。”家住东港的陈阿姨是这里的熟客，一周至少来两趟。她说这些鱼刚离水，烧出来的汤都是奶白色的，价格还比菜场便宜不少。

记者现场对比发现，这里鱼货价格普遍比市区菜场低两三成，豆腐鱼3元/500克，黄姑鱼15元/500克，海鳗30元/500克、鲳鱼约15元/500克。

“菜场里同等新鲜的豆腐鱼要七八块，这儿便宜了快一半。”市民李女士拉着小推车来采购，后备箱已经塞了好几筐，“多买点回去晒龙头烤，够吃小半年。”





近岸捕捞 守住“刚离水”的新鲜

据码头管理人员竺师傅介绍，目前码头固定作业的本村渔船有8艘，全部在舟山近海开展张网作业，从出海到回港全程约3小时。“作业节奏跟着潮汐走，潮汛每天延后约半小时，渔船分白天、夜里两潮回港。大潮水急，单船一趟可捕一两千斤，小潮鱼货少，部分渔民停航休整。”

“船小跑不远，捞的全是近岸的货色，很多鱼蟹抬到岸边还在蹦，连冰水都不用铺。”有二十多年捕捞经验的刘师傅一边卸筐一边说，卖的就是一口“刚离水”。鱼货品类随季节轮换：九十月份梭子蟹是主力，秋冬以内港小带鱼、白鲳为主，开春后乌贼、梅童鱼陆续上市。除了市民散客，不少本地餐馆老板也专程来收货。

竺师傅还告诉记者，码头所有在售鱼货只能来自这8艘本村渔船，外来批发鱼货一律不准进场。“一旦发现拿外地鱼充数，直接禁止进场经营。”

短视频带火出圈 外地游客专程赶潮

这个藏在渔村深处的小码头，近期通过短视频平台快速出圈。

“刷到视频特意从杭州自驾过来，提前查了潮汛卡着点到的。”游客陈先生蹲在筐边挑白鲳，他说码头直购的鱼货性价比高，还能亲眼看着渔船靠岸，体验感很不一样。

码头值守人员统计，晴好周末码头单日能聚集两三百人，其中近三成是外地游客。为应对增长的人流，现场已增派人员维持秩序。

潮声里讨价还价的人声漫过码头，刚上岸的鱼货还透着近海的鲜活气。大家驱车奔赴塘头内港，为的是一口带着咸鲜的地道海味，而这，就是渔村独有的、滚烫又鲜活的滨海日常烟火。



广告助农

舟农先锋 “农播乡村行”

舟农甄选 鲜货出岛

舟山海岛土特产推介专场

直播时间：2026年11月14日10:15

主办单位：舟山市农业农村局、舟山市新闻传媒中心
承办单位：舟山市优质农产品开发服务中心、舟山传媒文化有限公司

扫码看直播