

1105

象山海鲜

象山海鲜



浙江象山县政协文史委员会 编

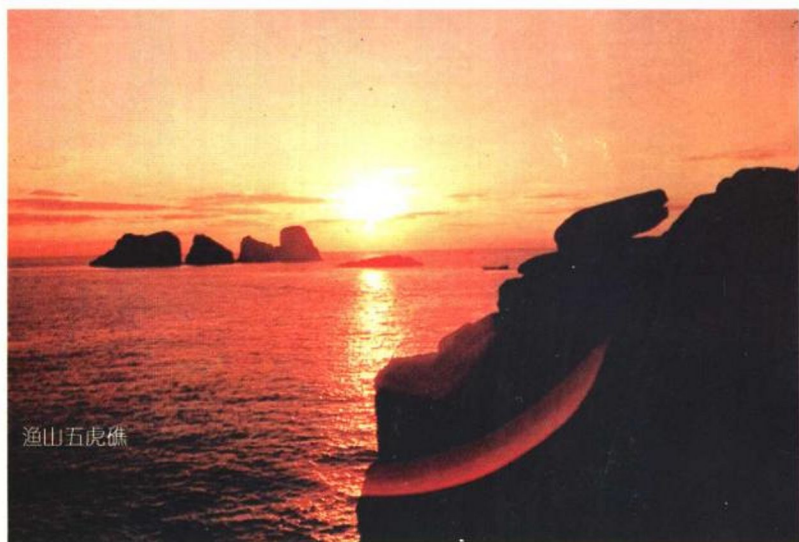
前 言

象山三面环海，北临象山港，东濒大目洋，南滨猫头洋，海域广阔，滩涂遍布。漫长的海岸线，曲折的港湾，星罗棋布的岛礁，为鱼类生长提供了优越的环境。经济鱼类回游其间，海鲜资源丰饶，据不完全统计，鱼类约 440 余种，蟹虾 80 余种，贝类 100 余种。金色的大小黄鱼，鲜美的带鱼鲳鱼，肥嫩的海蟹，晶莹的对虾，珍贵的石斑鱼，还有墨鱼、鳗鱼、鲍鱼、扇贝、贻贝、海蜇等，享誉内外。境内地处东海各大渔场中心，海洋捕捞得天独厚。渔业产量居宁波市第一，为省重点渔区之一。加之基岸海岸，经海潮侵蚀，斑驳陆离，千姿百态，绚丽壮观。若穿梭岛礁之间，大海浩瀚，雪涛卷起，海鸥低翔，平浪远叠，水天一色，使人心旷神怡，乐而忘返。近年，来象山游览者络绎不绝。

本书有鉴于斯，以经年之力，得县水产局、外事办、东谷湖宾馆、象山宾馆、新光大宾馆、白桦宾馆等有关单位鼎助，辑录象山主要海鲜及风光，记其概况，道其兴衰，缀以人文历史，粗可供观览。限于编者水平，敬祈读者指正。

陈在灿

境内海域辽阔，岛礁星罗，姿态各异，编织出一幅幅瑰丽、奔放的海上奇景。且水产资源丰饶，品种繁多，远近瞩目，名闻遐迩。



渔山五虎礁

渔山列岛

在石浦东南 47 公里海面。素称海上仙境、东海明珠。岛周悬崖千仞，绝壁斗浪。号称远东第一大灯塔

的北渔山灯塔及“渔山列岛碑”屹立其上。岩间仙人掌层叠，耸矗如山，蔚为奇观。仙人桥石梁架空，宽仅米余，其下惊涛雷鸣，浪花腾空。灯塔与仙人桥间，石岭隆起，酷似观音伫立，俗呼小观音菩萨。下有“坐井观天”、“一线天”等景。附近海域岛礁棋布，著者五虎礁，或蹲，或卧，或昂首，或发威，有如五虎卧疆，护境卫士。处渔山渔场中心，盛产石斑鱼、鳗鱼、带鱼、鲳鱼、鲈鱼、鳊鱼、沙丁鱼及虾、蟹等。礁岩间贻贝、淡菜、紫菜、石花菜丛生，为天然渔区。



北渔山灯塔



北渔山



石浦渔港

又名荔港、酒吸港，在县南端。面积 27 平方公里，港宽、水深、风小、浪平，宜避风锚泊。历为海防要地，有“浙洋中路重镇”之称。港口紧邻大目洋、猫头洋、渔山、大陈渔场，为沿海渔船避风、补给及鱼货投售、中转、加工基地。渔汛期盛时渔船 6000 余艘。唐以前，商旅即往返于此。现列为国家二类口岸、一级渔港。每逢汛期，港内渔船商船交错，

桅樯林立，千舟竞雄。夜晚渔火隐现，星星点点，随波闪烁，美不胜收。东北皇城沙滩，长亘数里，细沙平漠，海水洁净，为天然浴场。每年三月初三，沙滩上游人如织，歌声如潮，各色卵石，斑驳陆离，五彩缤纷。三十年代，聂耳和王人美、蔡楚生等曾来石浦拍摄《渔光曲》，留下了美好的记忆。



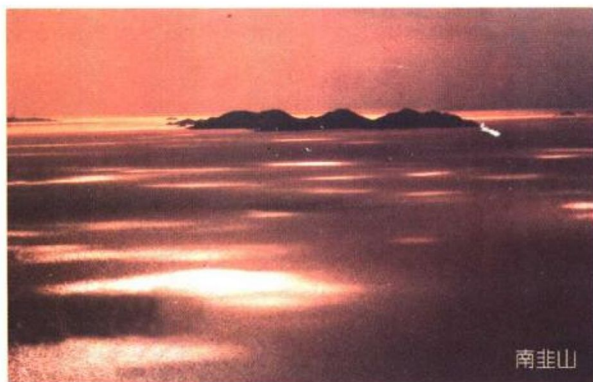
猫头洋

在 县东南及南部海域，面积 2760 余平方公里。海岸曲折绵长，多海湾，水道纵横，滩涂广布，适鱼类觅食产卵，渔业资源丰富。内有花岙岛，上一峰雄伟挺拔，巨岩屹立，高百余米，状若大佛之头，别称大佛头山，昔日本人来



华以此山为向导。最高峰雉鸡山在中部，巍峨突兀，俯瞰海疆，明末张苍水曾在此屯兵抗清。东南岸清水澳、天作塘有鹅卵石滩，

五色玲珑，海潮袭来，水石相击，雪花堆溅，声如巨雷，气象壮观。



南韭山

大目洋

在 县东中部海域，面积 1790 平方公里。每

当清明以后，鱼类纷至觅食、产卵，昔为著名大黄鱼渔场（现资源衰竭）。其北为乱礁洋，礁石簇立，如棋子错落于棋盘，青翠万叠，如画图中。其形或高，或低，或大，或小，与水相击，奇怪不可名状。宋文天祥《过乱礁洋》诗，称“万象画图里，千崖玉界中”。大目洋东缘南韭山，青葱岑岑，岛岬深远，历为外洋要冲，象海第一门户。岛周金沙



大目涂围垦

碧海，长空飞鸥，云天相映，煞是壮丽。而当海雾迷漫，虚幻飘渺，更是遥遥欲仙。盛产鳓鱼、鲞鱼、墨鱼、鳃鱼、黄鲷、龙头鱼等。

松 兰 山

在丹城南5公里处,面积约25平方公里。东北至青潭,岸线曲折,沙滩、礁石间布,陡壁、怪石林立,千姿百态。东沙、南沙,沙质晶莹,平展如砥。白沙湾石英沙,粒细色白,捏之不粘。湾内风平浪静,水质清澈,为避暑胜地。沿岸石屏排浪、赤壁碎浪,奔腾湍急,惊心动魄。其下龙洞,危岩嵯岈,潮汐澎湃,深不可测,传为五龙聚会之所。饭蒸山东麓弥陀寺,依山拔递筑,一色黄墙,各式黛瓦,气宇恢宏。尚有赵五娘千里寻夫印伞岩、升天石等遗迹。



半 边 山

在昌国镇东。周围海蚀崖,怪石琳琅,秀丽如画。北背陡峭壁立,宛若刀削,鬼斧神工。传猪八戒过此,嫌其碍脚,举起九齿钉耙一劈为二,一半摔往台湾基隆,一半留此。越海湾,礁石一片,层叠而上,顶平如几,宛似天然体育场看台,可坐以观海。西有一巨岩,中空如城门,两侧悬崖嶙峋,有惴惴恐崩塌之感。遇晴日,惊涛拍岸,卷起堆雪,朝晖夕阳,气象万千。岩礁间,各色海螺、海蜃(蛤)丛生,采食之,鲜美异常。

岳井洋

在县西南，为三门湾支港，中部为白礁水道。海面宽阔，岛礁错落，汊道纵横，浪小水浅，滩涂栉比。盛产蛏子、沙蛤、毛蚶、青蟹、弹涂鱼、苔条等。日间，泥涂海马飞行，小型渔船候潮起捕。夜半竹排、小船参差卧躺，渔火如荼，星月相映，诗情画意浓郁。陆上有灵岩山，岩壁陡峻，岩石玲珑奇兀如鼓，巧夺天工。逢大雨，飞瀑直泻，轰然巨响，如万人捣鼓。旧时岩间有猿猴出没，山茶秋兰，芳香袭人。上有宋太平兴国初所建灵岩寺及灵鹫庵等，为县游览胜地之一。



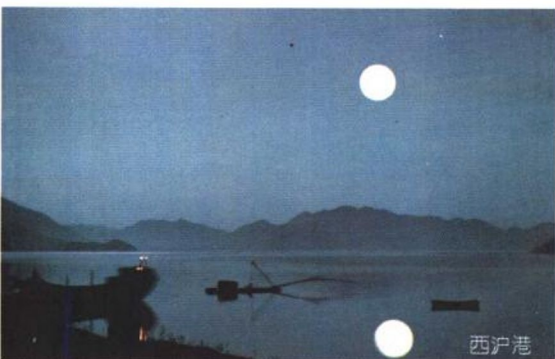
灵岩山



西泽轮渡

西沪港

在丹城西北象山港中部东南侧。传宋有一官员登丁家岭以观，见港内波光粼粼，一碧万顷，可与杭城西湖媲美，遂有“西沪港”美称。古往今来，文人墨客考察游览者络绎不绝。清宣统间，一度议辟为军港，今遗址尚存。港内滩浅潮缓，水产资源丰富，产黑鲷、鲢鱼、泽鱼、鲈鱼、若鳎、斑鲆、梅童及虾蟹等百余种。近年鲍鱼、黄鱼已试养成功。



西沪港



大黄花鱼

大黄花鱼

俗名大鲜、黄花鱼，秋季所获称桂花黄花鱼。体长 300 - 400 毫米，侧扁，头大，下颌稍突出，耳石似梨形，背面、上侧黄褐色，腹面、下侧金黄色。属暖水性结群性鱼类，近海长寿鱼种，传统四大经济鱼类之一。历史上大目洋盛产，洋东有韭山列岛，金沙碧海，飘飘欲仙，旧有观音大士漏选为道场的传说。为著名海产品，民间有“四月十五田鸡嘎嘎叫，四月十八黄花满船摇”谚语。清道光《象山县志》载：“出三伏者尤佳，小者谓之黄花鱼”。70 年代后资源衰退，只零星捕获。近年，象山港人工养殖成功，为浙江首家。主供鲜食，味美，有盐菜黄花鱼、松子黄花鱼、三黄汤等名菜。旧有“鲞鱼肚下，黄花鱼嘴巴”之誉。也干制成鲞或罐头，鱼子干鲜味可口。境内爵溪所产“爵鲞”，洁白、形圆、味鲜，咸淡适口，驰誉海内，其佳者谓：“郎君鲞”，有“尤爱郎君风味好，美鱼珍重爵溪名”之诗。副产品干胶，清代为贡品，年贡 40 斤。清人姚燮《西沪棹歌》有“软骨虾蚶淮许聘，郎君鲞自爵溪来”之咏。清县人王

蔚蕙《黄花鱼》诗：“琐碎金鳞软玉膏，冰缸满载入关舫。女儿未受郎君聘，错伴春筵媚老饕”。清余姚人邵嗣贤《食黄花鱼》诗，称：“四月石首鱼，出水如黄金。烹鲜盘餐美，东南第一探”。



爵溪黄花鱼



小黄鱼

小黄鱼

俗名小鲜、小黄花鱼。体长 160 - 250 毫米，侧扁，口大，上下颌近似相等，耳石呈椭圆形，背面、上侧黄褐色，下侧面、缘面金黄色。为暖水性底层结群洄游鱼类，传统四大经济鱼类之一。宋宝庆《四明志》载：“似石首鱼，而小”，因春三月，渔人竞出海捕之，又有“春鱼”之称，民间有“菜子花结龙头，小黄鱼结蓬头”谚语。韭山、渔山一带盛产，50 年代年产量曾达 10 余万吨。70 年代后资源衰退，仅少量捕获，年产万吨左右。肉嫩鲜美，多清蒸鲜食，咸菜小黄鱼为传统菜馐，部分可加工成咸干品。鳔、耳石有药用价值，“鳔肉”可作鱼蛋白代乳粉原料。



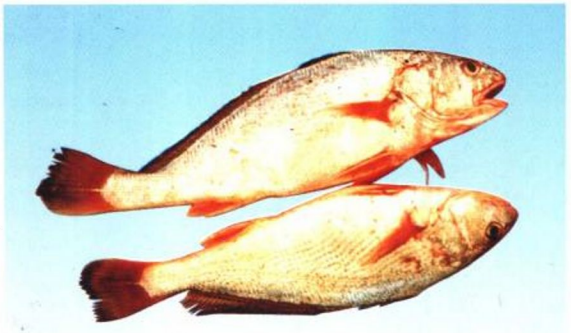
梅童鱼

梅童鱼

学名棘头梅童。体长 100 毫米，侧扁，尾柄细长，头大钝圆。背侧灰黄色，腹侧金黄色，鳍淡黄色。常栖息泥沙底质浅海。为小型经济鱼类，常年可捕。年产 5000 吨左右。《海味索隐》谓：“梅鱼比黄鱼极小，肉与味正相似，长不过五寸。”味鲜嫩，多清蒸鲜食，属大众化海鲜品。清宁海人胡华《石浦老东门门竹枝词》诗有云：“梅童梅子发如灰，赤鲤黄鱼味更滋，家住东门鲜食惯，奴心甘嫁弄潮儿。”

黄姑鱼

俗名黄婆鸡。体长 200 - 300 毫米，侧扁，吻短钝。背侧灰橙色，布灰色波状条纹，腹面黄白色，鳍橙黄色。属暖温性近海中下层鱼类，产卵季节结群洄游叫鸣。肉质较硬，味较黄鱼稍差，主鲜食，也有盐藏干制。大鱼鳔可制鱼胶，有营养价值。



黄姑鱼



鳎鱼

鳎鱼

俗名米鱼。体长 450 - 550 毫米，侧扁，头尖突。体背和上侧灰褐带紫，腹部灰白色。属暖温性底层鱼类，喜栖息近岸海域。《西城杂录》载：“鳎鱼状如鲈，而肉粗，小者曰鳎姑，三鳎曰鳎，四鳎曰茅鳎”。供鲜食，部分加工罐头食品，糟醉别具风味。鳎

俗称“米鱼胶”，常炖食作补品，还可炼制鱼鳔胶珠，为名贵中成药。

鲳鱼

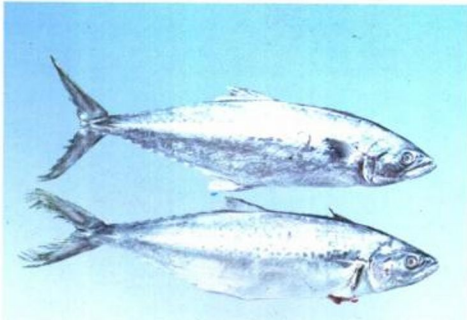
有银鲳、灰鲳之分，分别呈椭圆形和菱形。侧扁，体长 200 - 300 毫米。头小，吻圆，牙细。银鲳背部青灰色，腹部乳白色。灰鲳背部青黑色，腹部灰白色。属暖水性中上层鱼类，栖息河口、沙嘴、岩礁附近浅海区。唐时已有捕捞，清县人王苻蕙《白编》诗云：“一天梅雨洗沙腥，软翅双挑燕尾青。冻玉上拌糟气馥，细鳞如粟泛银星。”向为上乘食用鱼类，肉厚骨软，味鲜美，灰鲳体大肉厚，食用优于银鲳。年产 2.4 万吨左右，现有冰鲜、条冻出口。



鲳鱼

马鲛鱼

学名蓝点马鲛。体长 260 - 520 毫米，侧扁，头锥形，背部蓝黑色，上侧有蓝黑色圆形斑点，腹部灰色。元至正《四明续志》载：“形似鲷，肤似鲳，黑斑最腥”。常结群远程洄游，性凶猛。体大，肉结实，味鲜美，多鲜食。石浦鱼丝面选用新鲜马鲛鱼或鳔鱼，去头斩尾，剥皮抽骨，不留有鱼刺。刮下鱼肉，和以蛋清，用手打匀，使其韧软膨松，取适量在菜板上轻压成厚 2 毫米左右



马鲛鱼

用装有极细淀粉纱袋轻施，使鱼肉凝固，稍蒸，冷却后切成丝面，清白、嫩滑、爽口、鲜美为县内一大特色菜肴。亦制罐头或熏制，可制鱼肝油。年产 5000 吨左右，出口日本、韩国等国家和地区。



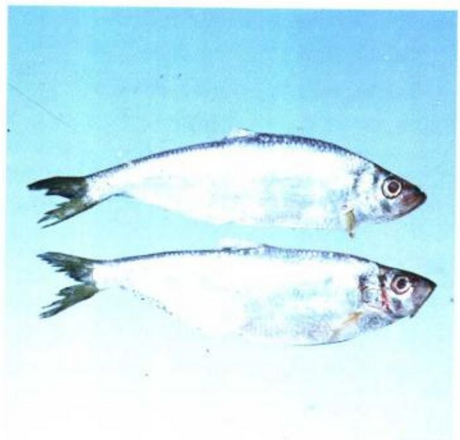
赤魟

赤 魟

俗名黄鲩，象邑称邵洋鱼（地青鱼）。体平扁，圆形，呈黄色。吻前缘中央尖突，尾后细长如鞭。元至正《四明续志》载：“形圆似扁，口在腹下，尾长于身，有蛟魟、锦魟、黄魟之别”。喜栖息近海，白天伏于底上，夜间觅食，沿海有产。肉味尚好，鲜食、腌制皆可。属刺毒鱼类，肉、尾刺和肝入药。清县人王蔚蕙《邵洋鱼》诗云：“唼啜异种地青传，簇刺茸茸尾倒悬。尤物从来能蠱（蛊）客，莫贪风味误垂涎。”

鱯 鱼

俗名鲞鱼。体长 75 - 140 毫米，侧扁，呈银白色，口上位。属暖水性中上层鱼类，游泳迅速，产卵期集群洄游于近海。为沿海传统鱼类，猫头洋、韭山、渔山渔场盛产。元至正《四明续志》载：“似箭鱼而小，身薄，细骨满肋”，“冬月出，名雪映，味尤佳。”肉嫩味鲜，鲜食、腌制均可，酒糟鱯鱼素负盛名。

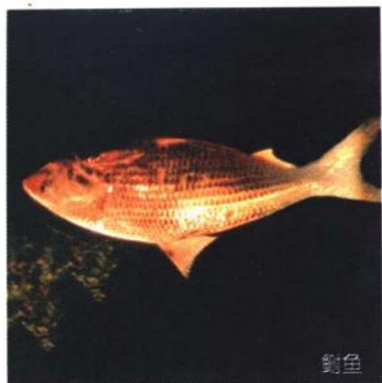


鱯鱼

龙 头 鱼

俗名虾蟇。体长 150 - 260 毫米，柔软，头背稍圆，口大眼小，体乳白色。常栖息近海底层，缓潮时至上层，有“缓水虾蟇”之称。为大众海鲜品，鲜食为主，亦有制咸淡干品。民间有用虾蟇风干进贡，因形似盘龙，故名“龙头蜆”之传说。旧志有“岁进龙头鱼，张孚敬奏罢之”记载。





鲷 鱼

俗名时鱼。体长 420 - 500 毫米，椭圆形，侧扁。体背头部灰褐色，上侧略呈蓝色。常栖息近海河口处。宋宝庆《四明志》载：“海出者最大，甘肥异常，腹下细骨如筋簇，俗名箭鱼，味甘在皮鳞之交。”为名贵珍稀鱼类，有少量捕获。肉味鲜美，尤春夏之交溯江产卵前，体丰肥大，含脂量高达 18% - 21.7%。排卵后体瘦，有“来鲷去鲞”之称。



鲨 鱼

以灰星鲨多见，俗名灰皮鲨。体长 60 - 80 厘米，呈纺锤形。背部及上侧面灰褐色，腹部白色。宋宝庆《四明志》载：“鲨类甚多，有十九名，犁头燕尾，有翅无鳞。”多栖息大陆架浅海，境内沿海多产，常年有捕。肉质鲜嫩，作羹甚美。肝可制鱼肝油，皮可制革。鳍干制鱼翅，色透明光亮，质硬洁净，无气味，为“山珍海味”之一。唇部及吻侧软骨干制成鱼唇、明骨，亦名贵食品。



石斑鱼

石 斑 鱼

又名青石斑鱼。《太平御览》引《临海水土记》：“石斑鱼，长尺余，其斑如虎纹。”体长 120 - 200 毫米，椭圆形，侧扁，色彩缤纷，有赤点、青、宝石、六带、云纹等。口大，牙细尖。喜栖息近岸岛礁海区，盛产于渔山列岛附近清水海域，以赤点石斑鱼居多，手钓或延绳钓捕获，以四、五斤重一尾为上品，主产于渔山列岛，端午至中秋旺产。肉白鲜韧，如鸡汤，俗称“海鸡肉”。钓获后，

用有槽细针刺破鱼鳃，投养水池、网箱中，以活鱼畅销港澳，被视为吉祥之物，为我国四大名鱼之一。1978 年，县外贸公司收购外销，1989 年后有人工养殖，年产 30 余吨。

鲈鱼

学名花鲈。体长约 600 毫米，侧扁，口大，背缘腹缘皆钝圆。背侧青灰色，腹侧银白色。栖息近海河口区。产量不高，有“鲈食鱼，蓄鱼者呼为鱼虎”之说。肉细嫩，味鲜美，为上等食用水产品。多鲜食，也可熏制，味香嫩。



鲈鱼



沙鳗

沙鳗

学名星康吉鳗。体长，前部圆筒形，尾部侧扁，较粗强。体呈褐色，胸鳍淡黄色。群栖沙泥质底，海藻丛生的内湾及岛屿周围水流较缓处。肉质细嫩，味鲜美，可鲜食，或加工成干淡品。

鳗鱼

俗名海鳗。体长 250 毫米左右，亚圆筒形，尾部侧扁。背侧铁灰色，腹侧乳白色。李时珍《本草纲目》载：“其状如蛇，背有肉鬣连尾，无鳞，有舌，腹白，大者长数尺，脂膏最多。”栖息深水沙泥质海区。性凶猛，肉食性。肉质鲜嫩，含脂量高，被誉为“海中人参”，列上等食用鱼类。盐渍阴干“鳗筒”，味尤美。“风干海鳗”享誉国内外市场。干制海鳗鳔为名贵食品，肝可提制鱼肝油。1990 年后，渔山列岛活海鳗外贸年销 10 余吨。



鳗鱼



鳗鲷

鳗鲷

俗名鳗鱼、河鳗。体长，圆筒形。背侧暗绿色，腹侧淡白色。幼体自外海洄游沿河口区，境内多产。肉质细嫩，味鲜美，含脂量高，有“水中人参”之称。“清蒸鳗鱼”为强壮滋补品，鳗鱼罐头畅销国内外市场。春季鳗苗价格尤高，俗称“一两鳗苗一两黄金”，一般年产约 200 公斤。

弹涂鱼

俗名跳鱼。体长 100 毫米左右，侧扁，头大近

圆筒形，眼小且突出于头顶之上。体蓝褐色，背鳍深蓝色，有白斑。属潮间带鱼类，喜穴居软泥质低潮区，在泥涂匍匐跳跃、觅食，用竹筒或竹篓插放捕捉，

日获 3-5 公斤。明嘉靖《象山志》载：“弹涂，一名阑胡，长二寸。”



弹涂鱼

潮退，数千百条跳跳泥涂中，土人使小钩取之，椒酱腊之。”清人姚燮《西沪棹歌》有云：“滕骑海马似飞凫，截竹为筒插满涂。初八廿三逢小水，好研乌糯煮阑胡。”阑胡即弹涂鱼。肉质肥嫩，味鲜美，多鲜食，也可烟

熏干制“弹涂鲞”，或加工“五香花鱼”罐头出口。



铜盆鱼

铜盆鱼

学名真鲷。体长 120-280 毫米，椭圆形，侧扁，头大口

小。体呈淡红色，上侧有艳蓝色小点。属温性底层鱼类，常栖息砂砾及沙泥质海区，为名贵鱼类之一。境内渔山、南韭山、檀头山有产，常年有少量手钓或张网捕获。宋宝庆《四明志》载：此鱼“项缩而短，为鲞极美，色微红”。肉鲜美，色泽鲜艳，属上等佳品。

带鱼

俗名白带鱼。体长 600-1200 毫米，光滑无鳞，呈银白色。明万历时屠本峻所著《闽中海错疏》谓带鱼“身薄而长，其形如带，锐口尖尾，只一脊骨而无鳃无鳞，入夜灿然有光，大者长五六尺。”为暖水性中上层鱼类，传统四大经济鱼类之一。韭山、渔山盛产，年产 10 万吨左右。以冬至前后最肥，肉质嫩白、鲜美，



带鱼

鲜食、制罐、鱼松、腌制或咸干，均为上等海产品。近年南田海鲜水产有限公司有甬厦至前后所获带鱼丝盐渍 3 月后，拌以红酒糟封缸，取出配以调料，称咸带鱼丝，盛销外地。鱼粉可提制水解蛋白注射液。清人王昉《带鱼》诗：“可准深衣旧制裁，素绅三尺曳咄咄。波臣新授银台职，袍笏龙宫奏事来。”邑人邓克均亦有诗云：“浪花吞吐水中央，柱肉精莹亦广长。也识滋滋回味好，酒涎何忍污丁香。”

毛常鱼

学名褐毛鲰。体长侧扁，吻尖钝，口端位，背部橙褐色，腹部及下侧面银灰色。属暖温性底层鱼类，喜栖息岩礁、石砾浅水区。常年可捕，以冬夏季产为多。鱼型大，一般在1米左右。肉味鲜美，为海鱼佳品，“毛鲰胶”列上等补品。



毛常鱼

鲷 鱼

俗名乌鲷。一般体长200-400毫米，纺锤形。脂眼睑发达，前部近圆筒形，后部侧扁。上方青灰色，下方及腹部银白色。《本草纲目》载：“鲷，色缙黑，故名。粤人讹为子鱼。”元至正《四明续志》载：“似鲤，生浅海中，食泥，身圆，口小，骨软，肉细。”属暖水性中上层鱼类。性活泼，善跳跃，栖息河口、港湾，近年多人工养殖。旧西沪港所产尤佳，清人沈观光《西沪棹歌》有云：“自言二月春鲷旺，水国生涯胜插田。”肉质细嫩，味鲜美，多清蒸鲜食，鱼卵可制鱼子酱。

人讹为子鱼。”元至正《四明续志》载：“似鲤，生浅海中，食泥，身圆，口小，骨软，肉细。”属暖水性中上层鱼类。性活泼，善跳跃，栖息河口、港湾，近年多人工养殖。旧西沪港所产尤佳，清人沈观光《西沪棹歌》有云：“自言二月春鲷旺，水国生涯胜插田。”肉质细嫩，味鲜美，多清蒸鲜食，鱼卵可制鱼子酱。

黄 鲷

俗名王吉。体长150毫米左右，侧扁，头小口大。背部青绿色，体侧白色，头鳍黄色。暖水性中下层鱼类，栖息泥沙底海区，产于大目洋、猫头洋海域。因体小、肉薄、刺多，鲜食不及其它经济鱼类为佳，白炭烘制黄鲷腊（音昔）别具风味。



黄鲷

黄唇鱼

俗名黄唇。体长大，一般1-1.5米，侧扁，尾柄细长，吻钝尖，口端位斜裂。背侧灰黄色，腹侧灰白色。属暖温性近底层鱼类，栖息近海水域。体大，为特有珍稀鱼类。肉质鲜美。鳔为高档补品，炒炼成胶或干品，可入药。

虎头鱼

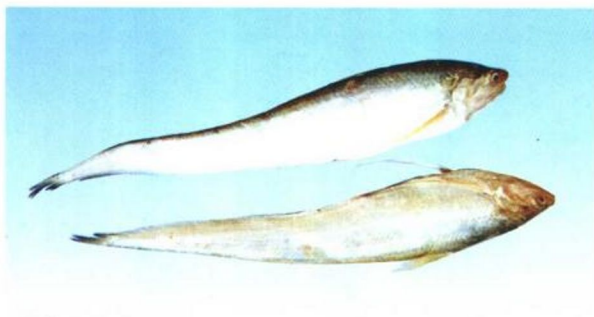
学名褐菖鲉。体长 300 毫米左右，侧扁，头部棘棱发达。体棕褐色或暗红色，侧面有云纹状斑块。属暖温性底层鱼类，栖息潮间带至 80 米水深附近岩缝、礁石和海藻丛中，昼伏夜出。多手钓捕捞，产量不高。肉嫩味美，主鲜食，也可制干品。

凤鲚

俗名凤尾鱼。体长 180-250

毫米，侧扁，尾部延长，头短口大。银白色，背部淡绿色。《山海经注》：“曰鲚鱼，狭薄而长，大者长尺余，一名刀鱼。”宋宝

庆《四明志》载：“子



凤鲚

多而肥，夏初曝干，可以致远。”栖息浅海，春夏集群溯河产卵，境内沿海多产。为名贵经济鱼类。肉鲜美，怀卵个体味更佳。制成罐头，享誉国内外。

鳀鱼

俗名海蜒。体细长，口大下位。背部青蓝色，体侧白色。喜栖息岛屿附近水色澄清处，趋光性强，以捕食幼鱼为主。产于渔山列岛，有 200 余年历史。岛上风光旖旎，有仙人桥、灯塔等，南侧五虎礁，各以其姿搏击海面。5 至 8 月时，夜驾舢舨 3 只，灯光引诱兜捕，一般年产二、三十吨。以大锅沸水，入鲜鱼，再沸捞出，日晒成干品，称“海蜒”。为名贵海产品。依鱼体大小，分为糯米饭海蜒、细桂、中桂、粗条等，以“细桂”为佳。8 月所获，色泽金黄，细如桂花，俗呼“桂花海蜒”，尊为上品。旧宁波水产市场有“渔山海蜒不开秤”之说。肉质鲜口，做汤、炒蛋、拌菜均佳。有诗云：“一瓶蟹甲纯黄酱，干箸鱼头细海咸（海蜒）”“海蜒冬瓜同煮食，胜于披老鳖裙羹。”

“一瓶蟹甲纯黄酱，干箸鱼头细海咸（海蜒）”“海蜒冬瓜同煮食，胜于披老鳖裙羹。”



鳀鱼

“一瓶蟹甲纯黄酱，干箸鱼头细海咸（海蜒）”“海蜒冬瓜同煮食，胜于披老鳖裙羹。”

方头鱼

俗名马头鱼。体长 260-340 毫米，侧扁，头大近方形，吻长，呈淡红色。属温水性中下层鱼类，常栖息深水沙泥底质水域。

《兴化府志》载：“有方头鱼，头方，味美。”清乾隆《象山县志》引《述异记》云：“出象山”。

味鲜美，多鲜食。



方头鱼



泽鱼

泽鱼

学名梭鱼。个体较小，一般长200毫米左右。脂眼稍发达，体被大栉鳞。喜栖息浅海或淡水交界处，为港养鱼类之一。明嘉靖《宁波府志》载：“形似鲱鱼而小，头骨软。”冬时最肥美，土人称为霜打泽鱼，旧以西沪港所产为佳。清县人王苻蕙《霜打泽鱼》诗云：“霜紧残秋杳白时，虾蟆台下网初施。攫来道士裙同煮，抵过桃花春半鲑。”肉肥嫩，味鲜美，多清蒸鲜食。

剥皮鱼

学名绿鳍马面鲀，又称马面鱼。体长250毫米左右，侧扁，长椭圆形，口、鳃孔小，侧面似三角形。体蓝灰色，鳍绿色，体侧有暗色斑块。属温水性近海底层鱼类，栖息深水海区。70年代后，产量渐增。蛋白质含量较高，营养丰富。宜鲜食，干鱼片畅销市场，肝、皮可提制或炼制鱼肝油、明胶。



马面鱼

海哈蟆

学名黑鲛鲛。体平扁，大者可达1000毫米。头大，圆盘状，无鳞。背部黑色，臀鳍白色。属冷温性底层鱼类，多栖息海藻丛生岩礁地带及泥沙底质海区，常潜伏不动。肉、胃味鲜美，卵子腌制为佳品。肝、脏胆固醇含量低，富营养价值，日本视为海味珍品。近多以冰鲜出口。



海哈蟆

泥鱼

学名矛尾复鰕虎鱼。体长一般200毫米左右，吻长圆钝，口大，颌牙细尖。体被圆鳞，背部黄灰色，腹部白色。栖息近岸浅海，或河口处，喜浑水，不结大群。宋宝庆《四明志》载：“似吹沙，而首大，江河中皆有之。”性活泼，喜跳跃，沿海有产。肉细嫩，味鲜美，多鲜食，也有干制品。



泥鱼