

年轻人夜间“拼蟹”怎么成了旅游新风尚？

2026年08月15日 21:08 来源：中国新闻网



8月15日晚，浙江宁波水产品批发市场(路林市场)灯火通明，一筐筐鲜活梭子蟹自冷链车卸下，咸湿的海风裹挟着海鲜的味道扑面而来。

在此起彼伏的询价、吆喝声中，不少年轻身影拎着篮子、塑料桶围聚成团，相约拼下一整筐“原装”梭子蟹。

这一火爆的夜间“拼蟹”场景，不再是当地市民的尝鲜操作，更成为宁波“小开渔”时节独特的网红文旅体验，成了年轻人的旅行新玩法。

“秋风起，螃蟹肥；八月蟹肥、九月蟹香。”这是宁波的时令俗语。

随着东海迎来“小开渔”，蛰伏数月的梭子蟹集中“上岸”，甬(宁波简称)城如期迎来全民“抢鲜时刻”。与菜市场零散选购、餐饮店定点吃蟹的传统模式不同，路林市场的梭子蟹以整筐批发为主，单筐分量较大、不适合家庭单独购买。也正是这一特点，催生了适配年轻人社交属性的线上组团、线下拼单的新模式。

在社交平台上，“宁波拼蟹”“秋天的第一只梭子蟹”等话题持续升温。原本小众的市井寻鲜方式，逐渐出圈成为外地游客来甬体验的特色项目。不少年轻人特意调整旅游行程，奔赴水产市场解锁最地道的滨海市井生活。

来自杭州的游客王鑫，便是追随这股新风尚前来体验的旅行者。

他对照宁波市文化广电旅游局发布的“宁波‘热气货’海鲜采购地图”，将路林市场纳入自己的宁波旅行清单。“以往来宁波玩，大多是去餐厅吃海鲜，这次想体验最接地气的本地生活。”

王鑫坦言，这种直达货源的“原厂式”拼单体验，没有商业化滤镜。“和当地人分蟹后，可以拿到饭店加工，也可以直接开车回家自己做，挺有意思的。”

如今，以时令美食为核心的“市井体验游”，正成为年轻游客的出行新偏好。相较于传统观光旅游，深耕本地饮食、参与原生生活场景的沉浸式文旅模式，更受年轻人青睐。而这波“拼蟹”热潮，正是宁波时令文旅的鲜活缩影。

据当地市场经营户介绍，当前梭子蟹市场行情处于波动期，整体行情预计八月底趋于稳定。“近期年轻人拼单热度很高，拼单性价比十分可观。”

性价比之外，社交乐趣与时令仪式感更是吸引年轻人扎堆“拼蟹”的核心原因。

“葱油梭子蟹、清蒸梭子蟹、梭子蟹炒年糕……我已经列好了美食清单。”参与拼单的宁波市民李巍然说，新鲜梭子蟹吃法多样，品相完好的蟹清蒸凸显本味，个头偏小的蟹则可以做成生腌，或者搭配年糕爆炒，都是宁波人的传统吃法。

依山傍海的宁波自古有着“无鲜勿落饭”的饮食传统，大海滋养了这座城市，也沉淀出不时不食、崇尚本味的特色饮食文化。

夜间“拼蟹”的走红，让宁波海鲜食俗从本地生活仪式，升级为可参与、可打卡、可传播的特色文旅IP。“拼蟹”热潮的背后，不仅是年轻人追逐时令、热爱市井生活的体现，更是城市本土美食文化与新潮文旅消费的双向赋能。

lěngliàn	guǒxié	chángxiǎn	huǒbào
单词：冷 链	裹 挟	尝 鲜	火 爆
súyǔ	zhéfu	tèyì	zhuīsuí
俗 语	蛰 伏	特 意	追 随
lùjìng	xiānhuó	suōyǐng	chéndiàn
滤 镜	鲜 活	缩 影	沉 淀

讨论：1. 请回忆一次你去国外或日本国内旅行的经历：你更喜欢去著名景点拍照打卡，还是去当地的市场、小巷、居民区体验本地人的日常生活？为什么？

2. 在日本，有没有哪一种时令美食让你特别期待？你会为了吃到最新鲜的食物而特意计划一次旅行或出门采购吗？请分享你的经历或想法。

源新闻：<https://www.chinanews.com.cn/sh/2026/08-15/10678406.shtml>

音声 URL：<http://tten.co.jp/sound/text/files202608171786946603.mp3>