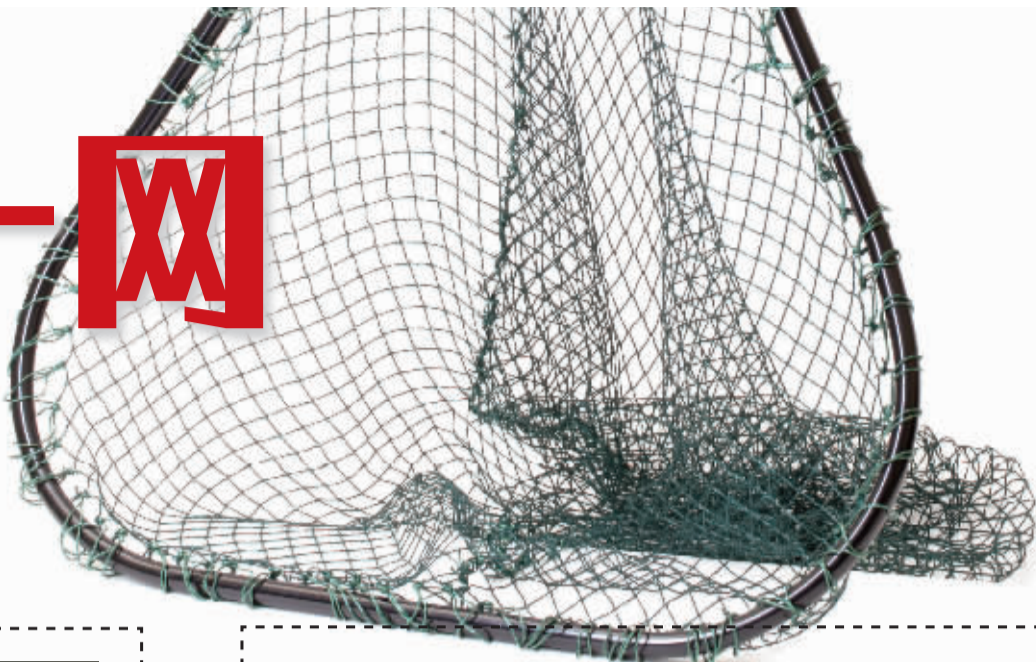


这一网 是满满的 收获和喜悦



一网捞起2450多公斤野生大黄鱼
象山渔船东海作业
卖出957万元天价



船员展示捕到的大黄鱼。通讯员供图

1月14日,无疑是象山船老大林海平的幸运日。当晚10时许,他和船上的兄弟们在东海165—7海区作业时,一网捞起了数千公斤野生大黄鱼。

15日晚上7点30分左右,当他们满载而归,回到石浦港东丰村三大队码头时,许多村民翘首以盼,甚至放起了烟花爆竹迎接他们。当160多箱金灿灿的野生黄鱼出舱上岸时,围观的群众纷纷举起手机,拍下这壮观的一刻。林海平满脸喜悦,这是他打鱼29年第一次网到这么多野生黄鱼,“2022年开年的运气爆棚。”

当晚到港后,经过称重计算,这一网黄鱼几乎单条重量都在0.5公斤以上,最大的单条重量超2公斤,累计有2450多公斤。

记者了解到,石浦当地野生大黄鱼批销行情,因为单条重量不一样,价格不一样。单条重量0.5公斤—1公斤的收购价为每公斤2600元左右,1公斤—1.5公斤的为每公斤4600元,1.5公斤—2公斤的为每公斤6600元。当晚,经过与4家批销商商谈,对方最终以957万元的总价收购了林海平捕获的这一船野生大黄鱼。

72岁的老渔民林永法说,一网捕获2400多公斤野生大黄鱼,近30多年都没有出现过了,而这个成交价也是创纪录的。上世纪80年代末期曾有江苏渔民一网捕获9000多公斤的历史,后来就再也未出现过这么多的量了,最多也就是1000多公斤。

石浦当地的野生大黄鱼批销商黄道兵告诉记者,一网能收获这么多大黄鱼,这也是象山每年禁渔、增殖放流的效果。

象山渔业捕捞协会会长黄根宝表示,渔民一网捕获数千公斤的野生大黄鱼,现在还只是个别现象,他期待着伏季休渔、蓝色护海的保护行动能长期坚持下去,期待着未来能看到更多的渔民一网捞起数千公斤野生大黄鱼的盛景。

记者 张晓曦
通讯员 陈佳雯 石保青 贺林汕 梁双琴

预计春节前将有5万公斤收成
东钱湖冬捕“第一网”上岸



冬捕“第一网”捕到的鱼个头都不小。记者 胡龙召 摄

昨日,一年一度的冬捕在东钱湖南湖水域正式“开锣”,今年的“第一网”收成如何?记者前去一探究竟。

当天一早,湖上寒风凛冽,记者跟着一群摄影爱好者举着“长枪短炮”赶往围观。大家在东钱湖湖心码头登船,并迅速“占领”二楼观光平台,这里景色绝佳,可将墨色江南尽收眼底。大概行驶了20分钟后,我们便抵达了目标地——东钱湖南湖水域。从面前大片的绿色网基可以预见,一场精彩的渔获,正酝酿在钱湖之下。

据介绍,元旦开始,东钱湖的渔民就开始为冬捕忙碌起来,他们先把两张长约3000米的渔网分别拖进设在马山村的网基,再从四面八方把湖里的鱼赶入这个网基,等待集中捕捞日子的到来。

只见三五个渔民分别站在几艘小木船上,合力将身边的大网缓缓拉起,一群鱼儿从湖水里“脱颖而出”,蹦跳着拍打水面,场面蔚为壮观。有渔民顺手捞起几条向大家展示,大的约有10多公斤重,小的也有5公斤重,鱼尾晃个不停。成年男子一手拎一条着实也有些吃不消,不一会工夫就喊“手酸”。

这些湖鲜上岸后,会被运往宁波路林综合市场,然后再发往宁波各地。同时,也有不少宁波市民跑到东钱湖直接购买,总体来说,还是很受欢迎的。“每年腊月,数以万斤的东钱湖鲜活淡水鱼供

应年货市场,今天是“第一网”,预计春节前总共会有5万公斤的收成。”宁波东钱湖水上旅游发展公司休闲渔业部经理夏栋表示。

东钱湖水滋养的湖鱼、河虾、螺蛳,其鲜香美味闻名已久。对美食有讲究的宁波市民都知道,在东钱湖众多的菜肴中,尤以被誉为“钱湖四宝”的“青鱼划水”“钱湖之吻”“浪里白条”“钱湖河虾”四道菜最为知名,而今年冬捕的主要品种除了花鲢,就是烹饪“浪里白条”的主角——鲈鱼。

“至于味道方面,跟大名鼎鼎的千岛湖鱼头相比,东钱湖鱼头的口感更‘飘’,通俗点说,就是肉质更嫩一些。”夏栋告诉记者,与其他地方“小鱼更鲜”的印象不同,“有句话叫‘姜还是老的辣’,东钱湖这些鱼‘越大越好吃’。”

冬捕,这种渔猎文化具有近千年历史。翻开中国渔业史,有一个“东钱湖时代”。青鱼、草鱼、花鲢、白鲢、鲤鱼、鲫鱼……时至今日,作为宁波最大淡水鱼基地的东钱湖,渔业生产从单纯的养鱼、捕鱼的渔猎模式,转而成为人与山水和谐,人与自然共生的“生态滋养”模式。另据悉,自2011年开始,东钱湖实施增殖放流,10年来,累计放流鱼苗总量上亿尾。每年大规模的鱼苗放流活动,让湖泊生态的自然维护成为可能,也成就了这片“水上牧场”的丰收。

记者 谢舒奕