



夜幕降临，大黄鱼就魔幻般变成金灿灿的颜色



用大黄鱼做的美食醉人眼，馋人嘴



大黄鱼有清煮、红烧、油煎、生炒、盐渍等多种做法，道道都是美味佳肴

福味国鱼跃闽东 向海图强启新航

面对新时代海洋大开发的历史性机遇，宁德壮大海洋新兴产业，强化海洋生态保护，打造海洋经济的“半壁江山”

■海都记者 余盈吟 汤先增
通讯员 宁德蕉城区融媒体中心

生态养殖 续写品牌传奇

在中国漫长的黄金海岸线上，有一个世间少有的港湾，因其常年不冻、含沙量小不易淤积，成为一个天然深水良港，诗人郭沫若曾二度来此，留下脍炙人口的诗句：“良港三都举世无，水深湾阔似天湖。”——这就是素有“海上天湖”之称的宁德三都澳。

每年5至6月，“海上天湖”春江水温。一支庞大的鱼类族群便从深海越冬场游回它们温暖的家园——三都湾官井洋一带海域，产卵孵苗、索饵育肥生长。这支鱼群的鱼学名大黄鱼，又称黄花鱼、黄瓜鱼、黄鱼、石首。因其通体金黄，唇红朱红，被赋予富贵吉祥的东方美学色彩，中国人又美誉其为“国鱼”。

每一次的洄游便是回家，是一次再造生命的旅程，更是宁德人一场翘首期盼的丰收盛宴。

大黄鱼的外形十分独特，白天，它的鳞片银光闪闪，夜幕降临，就魔幻般变成金灿灿的颜色，醉人眼，馋人嘴。因其肉质鲜美，营养丰富，每到丰收的季节，宁德的千家万户便到处飘溢着令人嘴馋的鱼香。宁德人传统的美食文化也在此时散发出璀璨的光芒，清煮、清炖、红烧、油煎、油炸、生炒、盐渍大黄鱼，道道佳肴膏腴鲜美，饕餮之徒醉卧春筵。而由其加工成的糟鱼、鱼鲞更是别有风味。

黄花鱼为媒，是宁德人的爱情信物，也让宁德人的人情文化镀上了一层金灿灿的色彩。端午时节，已定终身的女方家一定会收到两尾合计六斤重的黄花鱼，象征着爱情婚姻六六大顺，长长久久。收到黄花鱼，嫁出黄花女，表达了宁德人特有的婚姻文化。

“官井洋，半年粮”的歌谣，就这样金灿灿地传唱了千百年。

走进宁德市三都澳海域，翩飞的鹭鸟逐浪嬉戏，中华白海豚跳跃翻滚，彩色的新型塑胶渔排接连成片，成群的大黄鱼自在游弋，放眼皆是“碧海蓝天、渔舟唱晚”的盛景。

然而，与眼前这般“海清水平”的海上田园风光不同，曾经的三都澳海域因为盲目扩张，一度陷入“无证、无序、无度”的糟糕状态，导致白色泡沫浮球泛滥成灾，不仅带来海面脏乱、水质污浊等生态环境问题，而且造成渔业病害频发、水产品质量下降。

整治，势在必行。2018年，宁德市决心守护蓝色“粮仓”，在三都澳海域掀起了一场声势浩大的“蓝色土地革命”，立足“全面清”，聚焦“规范养”，突出“长效管”，打出“组合拳”，铁腕推进海上养殖综合整治工作，探索走出了一条依法用海、规范养殖、多方共赢的改革之路，升级改造渔排142.73万口、贝藻类54.15万亩，清理海漂垃圾17万吨，重建海上养殖新秩序，从源头上提升大黄鱼品质。

海上崛起新田园，鱼“跃”人欢好“丰”景。随着海洋环境持续向好，大黄鱼养殖效益也逐年攀升。2022年，宁德市大黄鱼产量19.47万吨，占全国养殖总量的80%以上，产值88.75亿元，全产业链产值超百亿元。国人餐桌上，每10条大黄鱼就有8条来自宁德。全市大黄鱼企业拥有各类商标近百件，其中省著名商标40件、中国驰名商标9件。产品销售网络遍布全国各地，并出口韩国、美国、加拿大、南非等60多个国家和地区，实现出口创汇超1亿美元。“宁德大黄鱼”已成为最具影响力的水产品区域公共品牌、中国百强农产品区域公共品牌、质量万里行的“中国十珍”。



鱼“跃”人欢好“丰”景

国鱼计划 探索振兴之路

“这是我们闽东很重要的一个资源，既要把它保护好，也要把以养殖业为代表的海上经济带动开发起来，让老百姓都富起来。”——摘自《习近平在宁德》

多年来，闽东人民牢记嘱托，秉承“滴水穿石，久久为功”的精神，“靠山吃山唱山歌，靠海吃海念海经”。深耕海上田园，把实施“国鱼计划”作为发展壮大海洋经济的重要抓手，构建以大黄鱼产业为主导的“六大中心”发展格局，即全国大黄鱼原良种培育中心、全国大黄鱼养殖中心、全国大黄鱼加工中心、全国大黄鱼交易中心、全国大黄鱼大数据中心、全国大黄鱼文旅中心，打造集种业、养殖、加工、市场、科研、文旅于一体的“中国大黄鱼之都”，再续“国鱼”新传奇。

据统计，2022年“国鱼计划”共实施10个子项目，总投资超54亿元。宁德已成为全国最大规模集大黄鱼人工育苗、养殖、加工、销售和出口的全产业链基地和核心区，全产业链总产值达110亿元。从濒临灭绝到良种培育，从粗放无序到规范管理，从传统养殖到科技加持，宁德大黄鱼产业正走在蒸蒸日上、欣欣向荣的复兴之路上。

渔旅融合 谱写图强新篇章

“海也者，能发人进取之雄心者也”。中国式现代化的进程必然呼唤海洋强国的进程，海洋日益成为中国走进世界舞台中央的重要主题。

以渔促旅，以旅兴渔。面对新时代海洋大开发的历史性机遇，宁德始终牢记向海发展的嘱托，坚持向海图强不放松，海洋事业产业一体推进，奋力追逐建设海洋强市的“蓝色梦想”——积极探索渔旅、“民宿+摄影”等融合发展模式，陆续打造出了白基湾海域新型塑胶渔排养殖示范点、三都岛万亩贝藻类养殖示范片区和秋竹前沿海海上田园综合体项目，建成霞浦县七星渔排、福安市下白石宁海村“海上田园”综合体、福鼎“海之梦”渔旅综合体等一批渔旅融合精品项目，海内外游客纷至沓来；

举办“国鱼入国宴”、“国鱼献礼·福见蕉城”、第六届中国（宁德）大黄鱼文化节、“山海宁德黄鱼之都”——福建蕉城“宁德大黄鱼”北京推介会等系列活动，国鱼品牌效益凸显；凭借丰富的渔业资源和滨海风光，因地制宜打造网红渔村和特色小镇；三都澳“水乡渔村”风情年均吸引游客20万人次，城南镇金蛇头村试点探索“党建+旅游+艺术”融合发展模式，为全市渔业村提供了一条可复制的特色现代化休闲渔村的路子。山海宁德、黄鱼之都，已然构筑起“渔旅文化”多元融合、“山海城村”协同发展的新格局。

2023年，宁德市被中国烹饪协会授予“大黄鱼美食地标城市”称号，这是宁德获得的首个美食烹饪类名片。乘势而上，全面发力，宁德市积极打造“黄鱼菜肴+旅游”产业化新模式，迅速带旺一批美食旅游线路，以“一鱼”撬动“一游”，以“一游”带动“一鱼”，使宁德成为美食旅游“热搜”城市。耕海牧渔立潮头，蓝色粮仓放声歌。千百年来，闽东先民傍海而居、赁海而市、喜海而歌，如今，面对新时代海洋大开发的历史性机遇，宁德这座依海而生、向海而兴的城市，正汇聚起磅礴的力量，壮大海洋新兴产业，强化海洋生态保护，打造海洋经济的“半壁江山”，在三都澳这片辽阔的蓝色牧场，向海图强……



2023年，宁德市被中国烹饪协会授予“大黄鱼美食地标城市”称号



国人餐桌上，每10条大黄鱼就有8条来自宁德

大黄鱼产业发展大事记

- 1985年，我国唯一的大黄鱼内湾型产卵场——官井洋设立了“官井洋大黄鱼繁殖保护区”。
- 1991年7月，得益于习近平同志的批示，大黄鱼网箱养殖项目获得国家科委农业“星火计划”专项贷款。
- 2003年，宁德市大黄鱼协会成立。
- 2004年，扩建为宁德市渔业协会，同年被民政部授予“全国先进民间组织”称号。
- 2005年，“宁德大黄鱼”获原产地标志保护。
- 2008年，蕉城被农业部中国渔业协会授予“中国大黄鱼之乡”。
- 2010年，“大黄鱼人工养殖技术研究与产业化”项目获福建省科学技术一等奖。
- 2012年，成功注册地理标志证明商标。
- 2012年，“福建省国家级官井洋大黄鱼原种场”通过农业部组织的专家资格验收，并正式挂牌运营。
- 2014年，宁德市蕉城区开发建设中国三都澳大黄鱼产业园，打造水产加工业百亿产业集群。
- 2014年，中国渔业协会大黄鱼分会成立。
- 2016年，“宁德大黄鱼”被认定为中国驰名商标。
- 2019年，中国渔业协会授予宁德市“中国大黄鱼之都”称号。
- 2022年，宁德大黄鱼菜肴荣获“中国菜”美食美酒品鉴会特金奖，大黄鱼“深水瓜”品牌正式亮相。
- 2023年，中国烹饪协会授予宁德市“大黄鱼美食地标城市”称号。



以渔促旅，以旅兴渔



海上崛起新田园，积极探索渔旅、“民宿+摄影”等融合发展模式