



『海上牧场』夜捕大黄鱼

满船金灿灿



岸边的人们用力拉伸,将水中的大黄鱼缓缓拉出水面



热气腾腾的大黄鱼出锅啦



工作人员用网兜斜插入水中捞鱼

海都讯(记者 林涓/文 梁展豪/图) 24日,宁德三都澳礁头码头热闹非凡,一场别开生面的启航仪式和夜捕大黄鱼活动让人们沉浸在古老的渔家传统文化之中,感受海洋文化的传承与新生。

鼓乐齐鸣,迎宾入场。启航仪式上,人们通过上祭品、供香敬酒、诵读海文等环节,为夜捕勇士壮行。夜捕勇士身穿蓑衣,头戴斗笠,夜捕船舶头绑红花,身插彩旗,题字一帆风顺,9艘船4排出发,声势浩大,场面壮观。

糖醋黄花鱼、金丝黄鱼卷、清蒸野化黄花鱼……夜捕体验前的品鉴会现场,各式各样由大黄鱼制作而成的佳肴吸引着每一位游客的味蕾。作为我国传统“四大海产”之首的大黄鱼,有着“国鱼”的美誉,极尽鲜美的细嫩肉质,让人沦陷的卓越口感,令多少挑剔食客为之倾倒。

据了解,大黄鱼有着金色皮腺体,能够分泌金黄色素,让鱼的腹部到体表都分布着一层金色,因而名为黄鱼,这抹金色正是大黄鱼新鲜的一个重要标志。然而大黄鱼体表的金黄色素遇到强光会褪色,为保持其颜色,让卖相更佳,因此捕捞大黄鱼多选择在夜间进行,此时的大黄鱼色泽最为鲜艳,犹如“海中金条”。

随着夜幕降临,在清凉的月光下,一张张网投向了网箱,在捕鱼人的呐喊声中,黑色的渔网抖动,成千上万的大黄鱼顿时浮出水面。它们挤挨着,堆叠着,奋力地跃动着,鱼尾拍打水面,水花四溅。这满满的渔获和捕鱼人兴奋的交谈仿佛大海涌动的潮声。

游客纷纷拿起捞网,争先恐后从网中捞起属于自己的“战利品”,大黄鱼闪耀着金光,点亮了夜色,点亮了三都澳。“晚上特地带孩子来体验,让她们感受别样的渔民生活,用这种方式知道大黄鱼是怎么来的,很有意思!”陈先生笑着说。



开捕前,16位勇士端碗敬酒

“讲文明 树新风”公益广告

和 諧

和谐源于“真诚沟通”

和 諧

和谐源于“爱心奉献”

和 諧

和谐源于“诚实守信”

和 諧

和谐源于“协作互助”

中共福建省委文明办
海峡都市报社

宣