

日捕3万斤 鲢鱼“跳”上岸

莱西湖今年首次捕捞作业鱼满舱 全年捕鱼总量将达到150万斤

太阳刚刚跃出水面,随着渔网慢慢拉起,成千上万条鲢鱼在朝霞的映照下跃出水面,描绘出一幕壮观的捕鱼景象。5月7日上午,经过数小时的深水区捕捞作业,数条渔船满载而归,3万斤莱西湖大鲢鱼鲜活上岸,被直接运往岛城各大市场销售。据悉,莱西湖今年首次捕捞作业从5月初开始,将持续一个多月时间,计划捕捞20万斤鱼,全年捕鱼总量将达到150万斤,其中有20万斤新鲜鲢鱼将运抵岛城各大批发市场,“跳”上市民的餐桌,届时市民可品尝到莱西湖的这一美味。

经过数小时的深水区捕捞作业,渔船满载而归。



首网捕捞最大鲢鱼超20斤重

入夏后,莱西湖迎来了最美的季节,微风轻轻拂过水面,波光粼粼中藏着极为鲜美的味道,一幅关于莱西湖捕捞的优美画卷徐徐展开……

5月7日一大早,莱西湖西南角的岸边,随着几艘渔船满载而归,莱西湖迎来了“渔乐季”。“这条大鲢鱼有20多斤重,这条也有10多斤重……”码头上,前来购买莱西湖大鲢鱼的市民纷纷表示。“今天捕获的鱼有3万多斤,主要为花鲢鱼和白鲢鱼,水库西岸设有野生鱼专卖店,市民可以前来选购,品尝莱西湖‘第一鲜’。”产芝水库管理中心相关负责人介绍。

记者了解到,因水质优良、天然饵料丰富,莱西湖盛产30余种淡水鱼,年产商品鱼150余万斤,远销北京、上海、广州、哈尔滨等城市。莱西湖的鲤鱼、白鲢鱼、鳊鱼被列入第三批“全国名特优新产品”名录。



扫码观看相关视频
剪辑 记者 肖梦婕

渔民展示捕捞的大鲢鱼。

半个月时间布下“迷网阵”

“捕捞大鲢鱼有一定的技术含量,下网就很有讲究。”拥有20多年捕鱼经验的费县渔民徐师傅介绍,先要选好位置,把一张“口袋网”撒下去,然后从上游开始赶网,将大鲢鱼赶到“口袋网”位置,等到大量的鱼进入“伏击圈”后,在外围至少还要布置10层网,这样,进入网阵的大鲢鱼就不会轻易脱身。此前,十几名渔民用了半个月的时间在湖里布好“迷网阵”,等待大鲢鱼入网。

一名渔民告诉记者,他们在拉网时会先将网里的鱼赶进鱼箱里,然后再拖着鱼箱到岸边,这样在捕捞过程中鱼会一直在水里,以此保证鲜活。

鲢鱼是保护水生态的“功臣”

“鲢鱼是家喻户晓的‘四大家鱼’之一,属于典型的滤食性鱼类,主要以浮游植物为食。之所以选择鲢鱼作为水生态修复的‘主力军’,也是因为它们可以大量摄食蓝藻。”莱西产芝水库管理中心渔业生产科负责人介绍,鲢鱼对维护水域生物多样性和提升生态环境质量起到重要作用,为此每年莱西湖都要增殖放流数百万尾鲢鱼苗,这些鱼苗慢慢长大后,就成为保护水生态环境的“大功臣”。

记者了解到,在产芝水库的深水区,有着大量的野生鱼类,为了保持水库的生态平衡,每年都要下网捕捞。

新闻延伸
v v

教你一招
v v

“一条鱼带活一座城”

莱西湖,又称产芝水库。最大水面面积56平方公里,总库容4.02亿立方米,是胶东半岛最大水库,水质常年达到国家地表饮用水Ⅰ类标准,被国家九部委认定为国家水产健康养殖示范场,盛产花鲢、鲤鱼、大银鱼等30多种名优淡水鱼,先后通过了国家有机食品认证、国家农产品地理标志登记保护,由于不投饵料,水源无污染,莱西湖野生鱼商标被评为青岛市著名商标。目前,莱西湖野生鱼在全国淡水鱼市场具有较高知名度。

每年从5月份开始,一场集捕鱼、美食、娱乐于一体的狂欢盛宴都会在莱西上演,莱西以“渔乐”为纽带,将山

水自然与休闲娱乐深度融合,为市民和游客带来一场前所未有的沉浸式户外体验。除了莱西湖的大鲢鱼外,红膏满壳的姜山小龙虾、膏肥黄满的莱西湖大闸蟹、百味鲜香的生态鱼宴等,成为莱西农文旅融合发展的新亮点。随着莱西湖生态鱼知名度的提高,五一假期以来,许多游客慕名而来。莱西市厨师协会会长张志刚介绍,据协会统计,单莱西湖生态鱼的消费,预计能达到800万元。

近年来,莱西秉持“一条鱼带活一座城”的理念,按照1+2+N的框架,将生态产业、休闲度假、文化体验巧妙融合,打造一个全服务功能、全场景融合的现代乡村度假旅游目的地。游客不仅

能品尝到鲜美的莱西湖生态鱼,还能深入了解渔业背后的故事。

“莱西水资源丰富,全市宜渔水面7万余亩,发展渔业潜力很大。我们在前期莱西湖生态鱼养殖的基础上,继续扩大大闸蟹、小龙虾养殖规模,并带动种苗培育、特产加工等上下游千亿元级食品产业链,带动就业3000人以上,从而让莱西湖水产‘三件套’打造成富民增收的大产业。”青岛莱发集团农业投资开发有限公司总经理任丰林说。

记者了解到,由莱西湖生态鱼、小龙虾、大闸蟹组成的莱西水产“三件套”,让莱西频频出圈,吸引越来越多的市民游客前来打卡。莱西以农副产品为切入口,以“渔乐季”为主题,开展丰富的假期活动,推出新产品和新玩法,打造新的消费增长点。

鲢鱼去腥这样做

莱西湖渔业养殖场相关负责人介绍,青岛市民非常喜欢吃莱西湖的大鲢鱼,但因为鱼太大,在家里做比较费事。所以这次捕捞时,他们特意选择了一些个体较小的鲢鱼运往青岛各大

市场,方便市民买回家烹饪。

莱西湖渔业养殖场相关负责人告诉记者,鲢鱼肉嫩味美,食用价值高,蛋白质含量丰富,富含多种人体所必需的氨基酸。不过食用鲢鱼要注意以

下几点:一是鲢鱼适合烧、炖、清蒸、油浸等烹调方法,尤以清蒸、油浸最能体现出鲢鱼清淡鲜香的特点;二是清洗鲢鱼时,要将鱼肝清除掉,因为其中含有毒质;三是去腥时,可以将鲢鱼去鳞剖腹洗净后,放入盆中倒一些黄酒腌渍一下,这样不仅能去除腥味,还能使鱼的味道更鲜美。