

陆浑冬捕鱼满舱



喜获丰收



收网喽

□记者 杨风轩/文 首席记者 高山岳/图

春节将至,鲜鱼上市,一年一度的陆浑水库冬季捕捞也进入尾声。1月30日,记者跟随陆浑盈源渔业公司捕捞队的队员们在陆浑水库边整理渔船,为过年前最后一次冬捕作准备。

“冬捕多在春节前,这次冬捕

我们从两个月前就开始下网赶鱼了。”陆浑盈源渔业公司办公室主任潘亚飞说。赶鱼时,捕捞队队员会开着渔船,先从水坝处拉起一张长7000米的大网,将鱼赶到河中游,再于上游张网赶鱼,两张大网拦好后,捕捞队队员便两人一组,划着小船在大网中间下小网继续赶鱼,等鱼群聚到一定程度,顺网墙将网兜放入水中,等40天左右,便可以出网了。

渔船发动起来后,记者看到,渔船后面还拖着一艘小一些的摇橹船。队员们说,这小船灵活,既可在大船不小心挂网时将其拖开,又便于在渔网中穿梭。

捕鱼区浮着几艘装鱼的船,其船舱蓄水,四面舱壁为栅栏,舱中水可与水库相通,看起来就像漂起来的大铁框一样。一些队员开启装鱼船一面的升降栅栏,将捕鱼网兜一头连接在船上,另外一些队员便将网兜中的鱼赶至船中,装满一船鱼便落下栅栏。当装鱼船行至水库岸边,用吊机将鱼称重后运走。

记者留意到,捕鱼的网兜三面均是小网眼,一面大网眼。“大网眼方便小鱼逃走。”潘亚飞说,嵩县水产移民管理局每年都要投放大量鲢鱼、鳊鱼的鱼苗,这些鱼以浮游生物(如硅藻和蓝藻类)为食,可净化水质。为保护水库生态环境,他们规定3公斤以下的鱼不得捕捞。

当天是出网的最后一天,共捕获20余吨鱼,最大的一条10多公斤重,长约80厘米。由于陆浑水库的水质良好,每年在这儿捕捞的鱼都会提前被各地鱼贩收购。这次冬捕中,陆浑盈源渔业公司给商贩们的合约价格是鲢鱼5.5元1公斤,鳊鱼11.8元1公斤。

“这次捕鱼持续了10余天,收成不错,总共捕捞了280吨鱼。”潘亚飞说,目前库区养鱼的水域面积已达5.4万亩,年产量600多吨。



好大的鱼



装鱼入箱



年年有鱼



吊鱼上岸

相关链接

鲢鱼:又叫白鲢、水鲢,其肉质鲜美,含有丰富的胶原蛋白,可以烧、炖、清蒸、油浸等,尤以清蒸、油浸最能体现出其清淡、鲜香的特点。不过,清洗鲢鱼时,因其鱼肝含有毒物质,要彻底清除掉。

鳊鱼:又叫花鲢、胖头鱼,外形似鲢,头部大而宽,头长约为体长的1/3,故而在烹饪中,可单独用其头部做菜,砂锅鱼头、剁椒鱼头等名菜多选用鳊鱼。鳊鱼鱼肉中富含高蛋白、低脂肪、低胆固醇等,对心血管系统有保护作用,不过鱼胆有毒勿食。