



冬季剑湖的清晨,湖面上合作捕鱼的渔船一字排开,蔚为壮观。

剑湖冬捕

□ 苏金泉 文 / 图



渔民及时处理捕到的鱼。一双沧桑的大手,见证了渔民的艰辛。



渔民在渔船上煮鱼。剑湖水煮剑湖鱼,是剑湖特有的美食名片。

坐落于剑川坝子东南部的剑湖是剑川儿女的母亲湖,为高原构造断陷淡水湖泊,被誉为“高原明珠”,是云南省28个高原湖泊之一,属国家重要湿地、省级风景名胜区和省级湿地自然保护区。

剑湖产有多种土著鱼类,周边村民多以打渔为生。2008年,剑川海门口遗址第三次考古发掘,出土的众多文物中就有距今约3100—2400年的管状陶制网坠,证明了生活在剑湖周边的先民在剑湖捕鱼的传统已延续了数千年。

入冬的清晨,天蒙蒙亮,渔民们就要早早收拾渔具准备出湖了。因为出湖时天未完全亮,加之天气寒冷,渔民会带上照明用具,还要在渔船上生一盆火取暖,一艘艘渔船便驶向湖中,在湖面上形成了星星点点的亮光,营造了剑阳八景之一的湖面渔灯奇观。随着东方紫红色朝霞的升起,世代生活在剑湖边的渔民们开始了一天的劳作,每艘渔船以家庭为单位,或夫妻,或父子,或兄弟,两个人互相配合着,一人划船一人撒网捕鱼。也有一个人同时划船和捕鱼的,还有七八艘渔船合作撒网捕鱼的,一字排

开,蔚为壮观。

在初升阳光的照耀下,或金黄、或深蓝的晨雾,在顺光或逆光中一一展现,渔船悄无声息地往前划着,很快就没入了层层薄雾中,若隐若现。渔船间偶尔的问候声回荡在空旷的湖面,一群鸥鹭惊叫着从船头掠过,恍如仙境。遥想千年前的剑湖海门口先祖是否也在寒冬之时入湖捕鱼,生生不息地繁衍下来……

剑湖捕鱼的方式大多用渔网捕鱼,一般用长约10米左右的六七张渔网连着撒,撒下去以后形成近百米长的U字形网,然后渔船沿着U字形的渔网赶鱼……撒网、赶鱼、收网,一轮下来大概需要四十分钟,一个早上可以撒七八次网,中午湖面起风就结束当天的捕鱼活动。

渔民们捕鱼时,通常会有自己相对熟悉的固定捕鱼区域,运气好的话,一早上能捕二三十斤鱼,到市场上能卖一百五十元左右。有的渔民也会在船上做一顿午饭吃,冬捕的渔船上生一盆火,既可以取暖也可以用来烧水做饭。捕鱼中适时煮上一锅锣锅饭,待捕到鱼后,将准备好的腊肉炒香,加入剑湖水,就可以放入新

鲜的鲫鱼,再放上花椒、辣椒和盐等佐料,最后配上自家带来的萝卜和青菜,就是一锅美味的剑湖水煮剑湖鱼,最简单、最传统的烹煮方式往往

能成就特别的美食。

晨光映照,轻纱如雪;霜染红叶,皓月高悬;鸥鹭悠悠,渔舟匆匆。剑湖冬捕,是冬日剑湖一道独特的风景。



收网后渔网上挂满鱼儿,这一网运气很好,一网就捕到了十几条鲫鱼。



一人划船,一人捕鱼,是剑湖冬捕中最常见的捕鱼方式。



渔民在剑湖中捕获一条大鱼。



每天中午,渔民们将当天捕获的剑湖鱼拿到环湖路边售卖,逐渐形成了一个售卖剑湖鱼的临时市场。



捕鱼回家后,渔民要对渔网进行及时清理,以便下次使用。