



舟山大黄鱼,掀起你的盖头来

■ 陈桂珍 / 文

洁白的浪花已涌动数十亿年,宁静的钟声已悠扬上千年,每年有 3000 多万游客远道而来,在这里的每一个瞬间,都成为生命中最华彩的记忆。舟山群岛,全国唯一以群岛设置的港口旅游城市,1390 个岛屿如翠绿的珍



珠洒落在东海洋面,烟波浩渺,海天一色,山海灵秀芬芳,人文源远流长,北纬 30 度穿城而过,孕育成一方人杰地灵的风水宝地!

舟山地处中国东部黄金海岸线与长江黄金水道的交汇处,面向太平洋,背靠长江三角洲的广阔腹地,是东部沿海和长江流域走向世界的主要海上门户。舟山是世界四大渔场之一,与俄罗斯的千岛渔场、加拿大的纽芬兰渔场、秘鲁的秘鲁渔场齐名,为中国最大的渔场。

舟山是一座底蕴深厚的文化之城。早在 5000 多年前的新石器时代,勤劳智慧的舟山先民就创造了灿烂的“海上河姆渡文化”,历经数千年大海的滋养,凝集了浓郁的海洋文化,孕育了舟山人勇立潮头、海纳百川、同



舟共济、求真务实的精神品格。

1

舟山与海相伴,向海而生。浩荡的东海为舟山提供了源源不断的丰富的海洋资源。作为中国最大的鱼都,最大的海鲜之城,舟山渔场历史上就盛产四大经济鱼类,也就是大黄鱼、小黄鱼、墨鱼和带鱼。早在清朝康熙年间,舟山渔场的岱衢洋已经形成了大黄鱼的中心渔场,其中四大经济鱼类的首选大黄鱼,因其口感鲜美,肉质细嫩,而享有“琐翠金鳞软玉膏”之称,是舟山传统的大补珍品,历史上也是渔民祭海的首选供品。大黄鱼也是现阶段我国海水网箱养殖规模最大的鱼类品种,有“海水国鱼”的美誉。

其实要说到舟山大黄鱼的捕捞历史,可要追溯到春秋时期。《吴地记》载:“公元前 505 年,吴王阖闾与夷人战于海上,相守一月。属时风涛,粮不得度。”此时,“吴王焚香祷天,言讫东风大震,水上见金鱼逼海而来,绕吴王沙洲百匝。所司捞漉,得鱼食之美。”然而,“鱼出海中作金色,不知其名。”吴王阖闾见此鱼“脑中有骨如白‘石’,名曰石首鱼”,即今之大黄鱼。舟山的大黄鱼汛由此发端,迄今已有 2500 多年历史了。不过,宋、元、明代,大黄鱼的主渔场在舟山嵎泗的洋山海域,俗称“洋山汛”。清朝康熙年间,渔场才转移到衢山洋面;在乾隆、嘉庆年间,渔场逐渐东移至岱山与衢山间的岱衢洋上,至道光年间趋向顶峰。因此,每当大黄鱼汛时,岱衢洋上,江、浙、沪、闽等省市渔民云集于此,大小渔船数千余只,人至数十万。一片繁忙的生产之景,一幅新奇的捕捞之景,一汪雄浑的海天之景,真可谓“前门一港金,后门一港银”、“蓬岛周围百八里,千橹如织海道壅”,此时的岱衢洋上停泊晒鲞的渔船,殆无虚地。

另有一种说法,据传远在秦始皇二十八年(公元前 219 年),徐福带着秦始皇长生不老的殷殷期盼,带领三千童男童女及百作工匠,浩浩荡荡地出发东渡,他们来到了东海蓬莱仙山,被那里闪闪发光的金黄色的大黄鱼所吸引,便在舟山海域岱山岛东沙角的山诸头停泊了下来,他们中的一部分人留了下来,打桩捕鱼,搭棚晒鲞,过上了不紧不慢的渔村生活,成为了舟山最早的大黄鱼捕捞先民。不过,不管哪种说法,都表明舟山大黄鱼是



拥有悠久历史的。

2

舟山为什么会成为大黄鱼的故乡？这是舟山海域特定的海洋环境造就的。舟山为中国沿海第一大群岛，常年四季分明，冬无严寒，夏无酷暑，年陆地平均气温 16.4° ，海洋平均水温 18° ，为北半球黄金分割线气候地带。舟山海域的水质资源处于长江、钱塘江、甬江三江入海口，为江水与海水的交汇口和江浙沿岸、台湾海峡暖流与黄海寒流的交汇之处，系我国沿海低盐海域，海水的年平均盐度为 20.56% 。舟山群岛拥有 1390 个岛屿，岛海间水流急缓相交，水域浑浊，饵料丰富，海底平坦，海床宽阔。海水深度一般在 $20 \sim 40$ 米，太阳光可直射海底，生物的光合作用强。无可比拟的海洋环境为大黄鱼生存提供了得天独厚的自然条件。

舟山群岛海域作为大黄鱼的主要产地之一，历史上最高年产量曾达到 16.81 万吨。每到农历四五月间，大黄鱼鱼汛旺发期，海面上到处都是此起彼伏的黄色叫声，“咕咕咕咕”，像夏夜池塘里的蛙鸣声，一网打下去，几万十几万斤都有，渔民甚至可以在大网头的鱼群上行走。然而，到了 20 世纪 70 年代末，由于酷渔滥捕，造成东海大黄鱼的各个产卵场均已形不成渔汛，资源衰退越来越严重，到 80 年代以后，大黄鱼捕捞产量逐年下降，至 1990 年达到最低。为有效保护大黄鱼资源，增加大黄鱼产量，国家从 1985 开始就在福建宁德开展了“大黄鱼人工繁殖及其增养殖技术”的联合攻关，于 1986 年突破了人工繁殖育苗技术，1987 年掌握了人工培育亲鱼技术。1997 年到 2000 年，在国家科技部和浙江省科委的资助下，舟山市水产研究所又开展了舟山近海野生岱衢族大黄鱼全人工育苗技术研究，取得了野生岱衢族大黄鱼亲鱼采捕、活体保活运输、驯养、产卵和育苗的成功，为大黄鱼养殖业发展奠定了坚实的基础。

2000 年以后，随着资源保护和生态修复成为国家关注的重点，通过人工增殖放流、海洋牧场建设等技术手段，恢复与重建自然海区的大黄鱼资源愈发引起地方政府以及科技工作者的广泛关注，舟山市的科研单位、养殖户、海洋渔业管理部门等纷纷围绕舟山大黄鱼“重生”这一思路，开展舟



山大黄鱼育苗、增殖放流、深水网箱养殖等一系列工作,探索舟山大黄鱼养殖的新路子。

3

毋庸置疑,大黄鱼消费需要养殖业的支撑,舟山大黄鱼重振雄风更需要养殖业的支撑。不久前,我们乘坐舟山市悬山海洋牧场有限公司的专船,前往悬山岛半边山海域,参观悬山海洋生态牧场。阳光下的海面,闪烁着金色的波光,蓝天映衬下的大海显得格外蔚蓝,一副深情款款的模样,海风轻轻吹拂,海浪节奏明快地船舷弹奏小曲,不远处,黛青色的小岛像漂浮在海上的绣球花,一个挨着一个,眼前的大海就像一首诗歌,让人心情舒畅过目难忘。大黄鱼在这里安家,还真是一个不错的选择哦。站在甲板上,可以看到海面上有巨大的圆形装置,一根根围栏为大黄鱼撑起了坚固的新家。据了解,悬山海洋生态牧场是目前浙江省最大的围栏式智能化生态养殖基地。整个项目总投资 1.35 亿元,围栏海域面积 99.8 公顷。大围栏养殖是实现鱼类健康、优质、高产的一种高效养殖模式,对于拓展舟山水产养殖发展空间、保护海洋环境、改善养殖产品品质,推动水产养殖健康、绿色发展具有深远意义。

舟山悬山海洋牧场有限公司总经理李绍嵩告诉我们:舟山本身就是东海大黄鱼的传统渔场,因此能够满足养殖大黄鱼口味提高的天然条件。海洋牧场出产的舟山大黄鱼是目前为止成效最为接近野生大黄鱼品质的养殖方式。

这是一片黄金的海洋,载着一海金黄的梦想。舟山大黄鱼仿野生养殖获得了养殖户的积极响应。

舟山市普陀区三润渔业专业合作社在东极岛海域,深水网箱养殖舟山大黄鱼已经 7 年多,投入了大量的精力、财力,摸索出了舟山大黄鱼仿野生养殖的新路子,这些深海养殖大黄鱼来自巨型深水网箱,模拟深海野生环境,在几十米深的东海海域,流速极大,一天两次潮汐冲浪,深处网箱的大黄鱼可肆意游泳,720 度反转跳跃不停歇,运动量非常大。深水网箱养出来的舟山大黄鱼肉质鲜嫩,品质上游,由于品质好价格合理,目前已



出口国外,受到消费者的青睐。

4

“东海鱼仓”“华夏渔都”,这些都是舟山的美称,世代厮守着海洋的舟山,海洋就是舟山人的衣食父母,“靠山吃山,靠海吃海”,舟山作为我国东部沿海战略要塞,现已成为国家战略叠加地,开放成为最鲜明的特征。2011年6月30日,国务院正式批准设立浙江舟山群岛新区。从2003至2015,从省委书记到国家主席,习近平同志14次来到舟山考察,他说:“我喜欢海边、喜欢海岛,尤其喜欢舟山。要把舟山放在国际上、放在全中国、放在浙江省这样的位置上去考虑,越这么考虑,舟山的地位越不可限量。”习近平总书记在舟山视察时说的这句话,饱含着对舟山的厚爱与关怀,也道出了海洋赋予舟山的独特魅力。

舟山是一座充满梦想的希望之城。从中国首个以海洋经济为主题的国家级新区到浙江自贸试验区,舟山站在了新一轮改革开放的最前沿。

曾几何时,因一水相隔,舟山海岛经济受到制约。跨海登陆、直抵彼岸,是舟山人心中的梦想。

1999年舟山启动“大陆连岛”工程。最初是小规模建设。2003年1月,



渔港的早晨(陈芝芬摄影,陈桂珍提供)



习近平第一次到舟山调研时指出：“这是一个很重要的工程，连岛大桥如果建起来了，对舟山的发展是一个根本性的推动。”2004年9月习近平再次到舟山调研，明确要求连岛工程快马加鞭，争取早日建成。他说，建成以后，那就是“千里江陵一日还”了，……将来会产生怎样的经济效益和社会效益，怎么估计都不会过分。

正是在习近平果断决策和积极推动下，连岛工程建设步伐加快。2009年12月26日，历经10年建设，我国最大的岛陆联络工程——舟山跨海大桥全线通车，这一天，舟山全岛沸腾，民众奔走相告，舟山从此结束了孤悬海上的历史，融入长三角，接轨大上海，大桥时代开启了舟山新的奋斗篇章，也为舟山大黄鱼飞向全国、飞向世界开辟了新的渠道。

5

舟山大黄鱼作为舟山的代表品牌，一直以来都是舟山人的骄傲，特别是老舟山人，对大黄鱼往往情有独钟。在舟山，无论谁家里遇到什么红白喜事，无论祭祀还是办酒席，都需要买2条大黄鱼撑撑场面。很多游客来舟山旅游，也都知道舟山大黄鱼是舟山的特产，无论如何也要尝尝舟山大黄鱼的口味。

在著名渔港沈家门，靠海边有一长排海鲜夜排档，排档的摊位上摆满了五光十色的海鲜，常规的有大黄鱼、小黄鱼、带鱼、梅鱼、旗鱼，有一米长的大鳗鱼，有披盔戴甲的梭子蟹，有嘴如畚斗的海哈巴，有浑身斑纹的虎头鱼，还有养在盆里不时溅起水花的石斑鱼，还有对虾、花蛤、淡菜、海螺等等，琳琅满目，色彩斑斓，这些极具特色的海鲜名品吸引着众多的游客。每到旅游旺季，这里每天都是人气满满，吃一顿与众不同的海鲜，你的味蕾将得到彻底满足。

当然在众多的海鲜当中，大黄鱼依然拥有那高高在上的王者风范，那闪光的金黄色外表，吸引着众多食客闪亮的目光。

大黄鱼的做法有很多，当然最好吃的方式还是鲜食，红烧、清蒸、腌制、做汤都很美味，传统舟山人家最讲究清蒸，讲究原汁原味，盘底铺上3、5片鲜姜，再将清洗干净的大黄鱼表面铺满生姜，入锅蒸个十几分钟，浑圆



的大黄鱼满是海鱼鲜弹，浓郁的肉香夹杂着令人愉悦的清甜，满口满心的丰润滋味。但也有人感觉大黄鱼还是红烧最为入味，也是比较容易做成。当然油炸大黄鱼也是一道美味佳肴，尤其是松子黄鱼，那更是绝品中的绝品啦。当然，做松子黄鱼，可不是一般人的手艺啦，那可是大厨师才能做的出来的，尤其是那刀功，一片一片划出来，油锅炸后，里嫩外酥，其外形就象猛虎下山，上面浇上糖醋松子浇头，那味道鲜、香、酥、嫩，太好吃了，好吃到无法用言语来完整表达。过去舟山人若遇家有喜事请厨工，一般都是先问问厨工师傅，依松子黄鱼会做发？厨工点头说会做会做。再问，依拔丝香蕉拔丝苹果会做发？会做会做。这两样都会做的厨师，主人家才会把厨工请进门来。

松子黄鱼好吃，大家都喜欢，但是很多人做不出来。清蒸大黄鱼或者红烧大黄鱼，就容易许多啦，做出来同样鲜嫩美味。

6

舟山大黄鱼是全国首批海鲜类地理标志证明商标海鲜。正宗的舟山大黄鱼为岱衢族大黄鱼，全身为金黄色，或虎黄色，光泽亮丽，鳃丝清晰呈鲜红或紫红色，眼球饱满，肌肉结实，富有弹性，是黄鱼族中的极品。

大黄鱼好吃，但并不好养。舟山市悬山海洋牧场有限公司总经理李绍嵩告诉我们：大黄鱼养殖可不是一件容易的事。首先在放入鱼苗时，就要事先做好消毒工作，不让细菌占上一丁半点，鱼苗如此幼小，免疫力不高，遇上细菌必死无疑，所以必须保证鱼苗百分百的健康，才能保证大黄鱼的安全生长。另外，喂食的时间，喂食的品种，喂食的多少都有一定的标准，我们每天都有专人守候，时时刻刻关注着大黄鱼的生长状态。作为大黄鱼的养殖户，最担心的是台风或者冷空气的来临。2021年的“烟花”台风给悬山海洋牧场带来较为严重的影响，海岛人都看到过台风来临时大海的模样，台风天的大海就像一头咆哮着的野兽，台风过处近乎摧古拉朽，近2公里长的大围栏遭到严重破坏，大黄鱼全部逃往大海，实现了真正的向野而生。公司虽然想方设法开展自救，但是巨大的亏损已经无法弥补。欲哭无泪的养殖户紧了紧腰带，再一次筹集资金，开始新的投入。另外，



北方冷空气南下,养殖大黄鱼安全越冬也是一大难关,这里有很多科学养殖知识,需要我们养殖户认真学习,不断积累实践经验,不断提高养殖技术水平,养好一条大黄鱼,说起来容易做起来难啊。

7

有一些外地游客对于深水网箱养殖的大黄鱼带有偏见,认为没有野生的大黄鱼好吃,其实,大黄鱼烧煮之前,除了把大黄鱼洗干净,还有一个更重要的步骤就是要把大黄鱼的头皮去掉,这样就可以祛除异味。大黄鱼的头皮,老舟山人人都知道,那叫“赖头衣”,不去掉的话,烧出来的鱼有腥味,去掉“赖头衣”,烧出来的大黄鱼就没有一点腥味啦。

大黄鱼好吃是好吃,那么舟山大黄鱼的营养价值到底怎么样呢?据专家介绍,舟山大黄鱼含有丰富的蛋白质、微量元素和维生素,对人体有很好的补益作用,对体质虚弱和中老年人来说,食用大黄鱼会收到很好的食疗效果。舟山大黄鱼有丰富的微量元素硒,能清除人体代谢产生的自由基,能延缓衰老,并对各种癌症有防治功效。

目前,舟山的大黄鱼仿野生养殖已经达到了一定规模,国外客商订购的舟山大黄鱼,直接从舟山机场飞向全球。有一位舟山籍的旅美学者告诉笔者:她在美国纽约的鱼市场都买到了舟山的大黄鱼,真的是太开心啦。她说她是舟山人,走到哪里都喜欢舟山的海鲜,尤其喜欢大黄鱼。

作为大黄鱼的故乡,舟山市各级政府都在为重振舟山大黄鱼而出谋划策,他们将通过举办舟山大黄鱼节,大黄鱼百家宴等等活动,推广和宣传舟山品牌大黄鱼,同时计划在舟山国际水产城建立一个舟山大黄鱼的体验馆,以进一步加深外地食客对岱衢族大黄鱼的了解,更好地提升舟山大黄鱼品牌效益。

现在的年轻人已经不大喜欢出海捕鱼了,通过养殖,舟山的大黄鱼资源将长久地延续并且发展下去。

如果你也喜欢舟山大黄鱼,不妨去市场上逛逛,价格不是太贵,只要把头皮掀掉,烧出来的大黄鱼没有一点腥味,非常好吃。

掀起你的盖头来,舟山大黄鱼,将走入寻常百姓家。