

40 天银鱼生态捕捞季启幕

阳宗海满湖渔火灿若星河



傍晚时分,渔船出湖捕捞银鱼



湖面上点点渔火犹如星河

本版图片 供图

都市时报讯（全媒体记者 林震）11月14日，昆明阳宗海风景名胜区拉开为期40天的银鱼生态捕捞序幕。此次捕捞持续至12月24日，既是调控银鱼总量、防范水体污染的生态举措，更是沿湖渔民共享生态保护成果的民生盛事。

作为云南九大高原湖泊之一，阳宗海的银鱼为外来物种，生命周期仅一年，其周期性死亡

易引发水体污染。管委会通过每年专项捕捞科学调控，实现生态保护与渔民增收双赢。经过多年治理，阳宗海全湖平均水质稳定向好，生态环境持续改善，对水质敏感的银鱼产量趋于合理、品质大幅提升。

开捕当日，阳宗镇海晏村沿岸风景如画，湛蓝湖水与蓝天相映，美不胜收。下午5时，51艘渔船备好专用刺网，装好LED诱

灯与电瓶，整齐列阵、集体驾船入湖。夜幕降临，渔船的LED灯光在湖面次第亮起，分布于银鱼集中区域，点点渔火与夜空交相辉映，构成“星河渔歌”的壮观景致。

据介绍，灯光诱捕方式既提高效率，又借助专用刺网避免误捕土著鱼类，助力生态平衡。“银鱼喜光，夜里灯光能引鱼群，一网就能满舱。”有着两代捕捞家族史的海晏渔民崔师傅在儿子

的协助下，备好渔船独自驾船出发了，他将在船上露宿、守候一整夜，次日清晨便可载着新鲜出水的鲜活银鱼归航。

“我爸打鱼几十年了，往年一晚上能捕捞几百公斤，现在阳宗海的水质变好了，银鱼明显减少了，一晚上只能捕到几十公斤，最多百来公斤。”小崔说。银鱼产量少了，价格就高了，据称去年的收购价最高达到40元/公斤，是往年

的10倍。尽管价格不菲，但肉质鲜嫩、低脂高蛋白的银鱼仍供不应求，一上岸便被收购。

据悉，今年生态捕捞前，管委会已完成银鱼种群及水质专项检测，捕捞期间将严格执行“一船一证”制度并加强巡查监管。银鱼捕捞季期间，施家咀湿地还将同步开展美食荟、文创市集等活动，成为昆明冬季旅游“限量版”盛宴。

限量银鱼每天清晨“抢鲜”上市

市民游客抢购湖鲜、游湖赏景，畅享“冬日限定”盛宴

都市时报全媒体记者 李林均 李经国

阳宗湖畔，冬意渐浓，一场为期40天的湖鲜盛宴如期而至。本年度银鱼开湖捕捞于11月14日16时正式启动，将持续至12月24日。本次阳宗海开渔规范有序，总计办理捕捞许可证51本，每天捕获的鲜美银鱼于清晨上市，吸引了众多市民和游客前来争尝这口“冬日限定”的滋味。

规范开捕 统一销售保障品质

与往年相比，今年的阳宗海开渔季管理更为精细。据了解，为期40天的捕捞期内，共有51艘合法持证渔船获准入湖作业，确保了渔业资源的有序、可持续开发。工作人员介绍，渔船每天傍晚出湖进行夜捕，次日清晨归航时，新鲜上岸的银鱼由阳宗海旅游文化开发有限公司进行统一收购与销售，这不仅保障了产品的来源正宗与质量安全，也便于市民购买。

“目前银鱼的收购价在每公斤30元左右。”工作人员介绍。物以稀为贵，尽管价格不菲，但凭借晶莹剔透的品相和鲜甜细腻的口感，这些新鲜上市的小银



新鲜上市的小银鱼



肉质鲜嫩的银鱼可以做成各色美食

鱼依然供不应求。

“抢鲜”攻略

请赴施家咀游客中心购买

如何才能购买到这口湖鲜？景区给出了攻略：有意购买的市民游客，需在每日清晨前往施家咀游客中心的指定销售点。由于每日渔获数量有限，往往在清晨开售后不久便会售罄。因此，想要成功“抢鲜”的食客们必须赶早，这已成为许多本地老饕心照

不宣的默契。无论是烹制一碗银鱼蒸蛋，还是炖一锅暖身的银鱼豆腐汤，这在限定时间短暂上市的美味，无疑是冬日家庭餐桌上的点睛之笔。

午后湖畔 从渔港变身休闲乐园

当时间的指针转向午后，阳宗海悄然褪去清晨渔市的忙碌，展现出其作为城市休闲后花园的静谧与惬意。记者15日下午

看到，游客们在湖畔漫步、拍照，享受着初冬温暖的阳光；孩子们在亲水平台边嬉戏玩耍，笑声朗朗；湖畔的咖啡馆里座无虚席，人们手捧一杯热饮，面对如画的湖光山色，享受一段难得的悠闲时光；一对对在此拍摄婚纱照的新人，以广阔而宁静的阳宗海为天然背景，定格最幸福的瞬间……此刻的阳宗海，从一个充满收获气息的渔港，完美变身为一个集打卡、遛娃、品咖于一体的

综合性旅游目的地。

从凌晨渔船归航的期待，到清晨销售点的人声鼎沸，再到午后湖畔弥漫的咖啡香与欢声笑语，阳宗海在这个冬天，为人们同步呈现了“收获”与“享受”的双重奏。这场为期40天的开渔季，不仅是一次渔业的盛会，更是一场融合了自然生态、地方物产与休闲旅游的综合体验。静候每一位游客前来，书写属于自己的冬日故事。