



建瓯弓鱼： 古法下的活色生鲜

有一种穿越百年的古老智慧,它以水为弦,以鱼为弓,编织出一段段关于鲜美与传承的佳话,这就是“建瓯弓鱼”。它不仅让鱼儿在离水后仍能保持生命活力,更赋予了鱼肉前所未有的纯净与甘甜。

建瓯淡水养鱼历史悠久,早在元朝末年,“弓鱼”传统之法便已盛行。其制作过程分初绑、喂水和绑水三步。初绑即鱼农捕到鱼后,当场用草绳一端穿过鱼鼻孔扎牢,另一端往鱼右侧尾部绑住。喂水就是将初绑后的鱼放入小溪、鱼渚或水碓活水中,让其吐污纳新。一个小时后再对喂过水的鱼尾进行绑水,绑水时的绑位上移到鱼肛门稍上的地方,把鱼捆绑成弓的形状,故得名“弓鱼”,也称“弓水鱼”。

弓鱼最大的好处就是能保活保鲜,一尾弓鱼在冬天可以保活十天半个月,三伏天也可以保活三天。其次,弓鱼能去除塘鱼的土腥味,也经得起鱼农离水运输和顾客提拎,避免途中损伤。

建瓯“弓鱼”技艺是建瓯鱼农独特的生产风俗,也是淡水养鱼农必须掌握的一门技艺,堪称华夏一绝,于2009年被列入福建省第三批省级非物质文化遗产名录。

(本报收集整理 图/陈洁)

