

2025年8月21日 星期四 责编 叶红 版式 罗梅 校对 汪智博

一竿钓起湖光色，醉在升钟烟火间

□周旭



升钟湖 图据南充日报

T.A NEW
天府新视界

当来自数十个国家和地区的千余名钓手在8万亩湖面上同时挥竿，当40小时耐力赛的渔获量打破纪录——

每年金秋时节，中国升钟湖国际钓鱼大赛总能让这片川北人工湖成为世界瞩目的焦点。但对更多人来说，这场钓鱼赛事不仅是竞技者的舞台，更是普通人探寻南充市南部县升钟湖秘境的窗口：这里有比渔获更动人的湖光山色、比奖杯更诱人的烟火气息，等待着每一位旅人去发现。

1 这里是竞技者的战场

2009年，首届中国升钟湖钓鱼大奖赛一举创下“规模最大的野钓竞赛活动”吉尼斯世界纪录，如今已迎来第十四届。2025年赛事定于9月26日至29日举行，预计将吸引1000余名选手参赛，其中包括众多国际选手。

赛事的独特魅力正蕴藏于这些细节之中：40小时库钓耐力赛不仅考验选手的体力，更考验团队协作能力，选手们需在昼夜温差中与花鲢、翘嘴等鱼类展开智慧博弈；国际舟钓赛采用路亚钓法，选手们驾驶卡亚克艇在湖面穿梭，以渔获总长度一决高下。赛场之外同样精彩纷呈：巨网捕鱼表演时，数十名渔民拉着百米渔网从深水区缓缓收网，万斤鲜鱼腾跃而出的壮观场面总能赢得满场喝彩；路亚体验课上，专业教练手把手指导游客操控拟饵，连小朋友都能体验到鱼儿上钩的喜悦。

从最初的地方性赛事到如今的“全国精品体育赛事”，升钟湖钓鱼大赛早已超越了单纯的竞技范畴。国家体育总局曾评价其“用一根鱼竿串联起体育与文旅融合发展”，而对广大游客而言，这场赛事更像是一张盛情的邀请函，诚邀八方来客走进这片被岁月眷顾的湖光山色。

2 这里是摄影师的取景框

升钟湖的故事，要从1976年南部县截流嘉陵江支流西河说起。这座西南地区最大的人工湖，蓄水量达13.39亿立方米。数十座岛屿如翡翠散落，45公里环湖路串起沿途美景。2011年，升钟湖景区成功创建国家4A级旅游景区；2013年9月，又被水利部评为第十三批国家水利风景区。

乘船入湖，首站便是凤凰岛。这座形似展翅凤凰的岛屿原生林覆盖率达90%，春日里樱花沿湖岸绽放如粉色云霞。登临观景台可360度俯瞰湖面，游船驶过“情侣峡”时，两岸峭壁如刀削，仅容一船通行，抬头可见一线天光。鲤鱼岛的傍晚最为动人，野生鲤鱼群常循着夕阳（或月光）跃出水面，当地人称之为“鲤鱼拜月”的奇观。

湖岸的香炷山素有“奇石地质公园”之称。山顶八块莲花瓣状巨石托起雄伟的香炷山寺，该寺始建于隋唐，鼎盛于明清。香炷山地势险要，群石环抱，风景秀丽，以石命名的景点多达20余处，包括石魂、聚仙石、鹰嘴石、石佛、石灵芝、千丈石壁等，各具特色。

在升钟湖景区的桂花坪，有一棵千年“桂花王”。这棵高约8.5米、冠幅超10米的古桂树龄约1300年，现已挂牌保护，成为景区的重要景观。



中国升钟湖国际钓鱼大赛(资料图)。图据南部县委宣传部

3 这里是美食家的寻味地

升钟湖的美味，离不开那一汪清冽的湖水。国家Ⅱ类水质滋养出的鱼儿肉质细嫩无腥，自然成了餐桌上的主角。“全鱼宴”是必尝的招牌，也是当地为国际钓鱼节开发的“专业配套”——火锅鱼、藤椒鱼、麻辣鱼、酸菜鱼、番茄鱼、太安鱼、冷锅鱼、啤酒鱼、红烧鱼及营养丰富的鱼头汤等河鲜美味，令人垂涎欲滴。

其中，升钟湖冷锅鱼尤为独特。因水库的水温常年较低，这里的鱼生长缓慢，富含氨基酸和蛋白质，肉质鲜嫩甜润。制作时，将鱼肉切成厚片，用独特调料腌制，鱼骨、鱼头和酸菜小火炖煮，最后鱼片滑熟，莹白弹嫩的鱼肉配上酸辣浓郁的汤汁，承载着当地人最难忘的味觉记忆。

还有号称“天下第一蒸肉”的卧龙鲊(zhǎ)，是升钟湖区周边乡镇宴席上的压轴美食。用五花肉裹糯米粉蒸制，肥而不腻，醇香扑鼻。因肉片肥大似龙，又相传诸葛亮曾用它犒赏大军而得名，咸香软糯的口感老少皆宜。

九月的升钟湖，风里既有赛事的激情，也有桂花的清香。当钓鱼大赛的最后一竿收线，升钟湖的故事才刚刚开始。这里是竞技者的战场，是摄影师的取景框，是美食家的寻味地，更是每个普通人的诗意栖居。清晨可在码头看渔民收网，午后能在林间听禽鸟啼鸣，傍晚可在钓台等一场日落，让时光跟着湖水慢慢流淌。

据“天府新视界”微信公众号