

维亚霍约萨的鱼市

在维亚霍约萨的港口约有近 50 只渔船，其中大部分是拖船。

熟悉这里的人都叫它维亚，这里的海洋方面的传统是古老而根深蒂固的。它现有的 325 个渔民会的渔民们就是最好的见证。

在维亚的鱼市每天都要生产 80 吨冰块。从这一点就可以看出这个地方的重要性，在整个西班牙大部分的捕捞鱼都会在这里停留。

鳕鱼是卖得最好的鱼种，分类繁多是它的又一特点。同时，小无须鳕，章鱼，安康鱼和虾都很常见。

鱼种最丰富，质量最好的地方就是在鱼市里，这里每天下午五点就开始了一种狂热的气氛，但是六月份除外，这时候有停工：因为有拖船拍卖。

鱼市一直都在这里，在阿尔塞纳区，但并不总是像现在这样。对于外人来讲买家那神秘且不可理解的声音，现在不得不给科技让位了。

所有的一切都可能更安静，更干净。

一些形式改变了，但作为最核心的人和鱼没有变，他们还是那么正直和直率：你看到的就是什么就是什么。

在看台上，买家用一个遥控器竞价。负责人从一个电子屏幕上读到竞价，他在一张纸上记下来谁买下了这箱鱼，也就是这个动作还仍然是人工的。

当卖完了所有的鱼，钩子将灵活地拖着所有的箱子。

这是一种队列游行；最终，是一种无生命者的游行，只不过队列的主角曾经是活着的。

箱子最终会到它们的主人手里，但是不会很长时间；最后的目的是转手使它们尽快地送入人口中。

在到最后一步之前，眼前的情景是令人不可思议的：不动的鱼却在不断的运动中。那些曾经胆小怕事的鱼现在在它的捕猎者面前却也无所畏惧了。

但是在鱼市里还有别的事情。根据鱼的不同去向，妇女们负责清洗鱼和去头，或者按照大小把它们分开。妇女们灵活的双手小心地处理着丈夫们打来的鱼。

工作好像总是没完没了，箱子来了又走了，需要将它们拉到卡车上，倒空，放入或者拿出冰块，清洗。。。运上运下的。只有当每条鱼找到了他的买家，登上了去市场的路，维亚的码头才得以空旷和安静下来。