



开渔啦 赶海去

开渔啦!

随着2020年休渔期结束,8月,我国东海、南海沿海地区相继迎来开渔期,9月,黄海、渤海海域也将陆续开渔。

8月22日,我们将迎来处暑节气。对于沿海渔民来说,处暑以后是渔业收获的大好时节,所以自古以来便有处暑开渔的传统,千灯竞放,百舸争流,欢送渔民出海,祈祷渔业丰收。

经过休渔期的休养生息,此时的海鲜最肥美不过。很多沿海地区也到了“吃货”们赶海、“吃海”的旺季。本期《乡村周末》,我们就向你推荐一些赶海的好去处,滨海小城、海上小岛、热闹渔港、宁静渔村,总有一款适合你。

本版插画<王超



东极岛风光

浙江舟山·东极岛 海上清欢

文<仇士鹏 供图<全景视觉



有人曾说,如果我们去不了北极和南极,那就去东极吧。

东极岛位于舟山群岛最东端,据说是中国海洋有人居住的最东端的边境岛屿,因此得名。自从电影《后会无期》上映后,作为取景地的东极岛便随着四通八达的海风声名鹊起。

关于东极岛的印象,是一望无际的纯净海水,如水晶一般的蔚蓝,从心底不断奔涌着对岸边风景的赞美。那里,山如象鼻伸入海中戏水,城市如低矮的森林建立在山上,霞光从山后喷薄而出,映染着云彩的面颊。

待到日暮时分,海天一色,世界恍若沉醉熏红的幻想,亦如瑰丽浪漫的诗行,一不留神,便让波纹带走了目光,久久不肯归来。

去东极岛,自然要先把自已放在海浪里濯洗,然后神清气爽地走出来,让海风透体吹过,酣畅淋漓。

和友人结伴行走在沿海公路上,仿佛穿行于宫崎骏的动画之中,与路边的芦苇问好,远方的海,裙摆飘飘,正迎风轻声地歌唱。在大树湾石屋群,走进绿野仙踪的奇幻之境,谛听时间留在屋檐下的回响。去新世纪第一缕曙光照射点,见证太阳的孕育与诞生,从地平线上撷取崭新的一天……

海浪亲吻礁石,落日眷恋灯塔,目睹着海鸥的盘旋与飞远,岁月显出静好的模样,生命也变得柔软而澄澈。

去东极岛,一定要体验一把渔民的生活。出海垂钓、抓螃蟹,在大海的百科全书里钓起那些陌生的名字:老虎鱼,青占鱼,马鲛鱼,或银白发光,或狰狞带刺,都是大自然的造化。在海上,在飞溅的浪花中,领略大自然的想象力、创造力以及审美,任由太平洋的海风包裹着自己,载着一网网海鲜满载而归,游船留下的白浪中,只

有心满意的波纹缓缓扩散。

在庙子湖,时常能看见东极渔嫂创作的渔民画。它们以大海为背景,以渔民生活为内容,展现着渔民们的生活态度与情趣,海风一吹,便似乎有海腥味扑面而来。最喜欢的是一幅捕鱼图,两个人躺在船上,惬意地拽着网,网中是满满的海鲜,海星、海龟、海马和八爪鱼应有尽有。勤劳的人们一边热爱生活,一边认真地经营生活,最后收获生活的富足。这应是渔嫂们简单而美好的心愿与祝福。

正所谓,靠海吃海。去东极岛,自然也要准备好一个空荡荡的胃,去收割形形色色的海味。这是大海的馈赠,我们也要献上最高的礼遇:红烧、清蒸、油炸、盐焗……让大海的味道不断飘香,让味蕾旋转、跳跃、高歌,直到把海鲜们都咽进肚里,用不绝口的香味与赞美去收尾这一场盛宴。

这里有号称“天下第一鲜”的面条。搭配着时蔬煮出来的海鲜面,仿佛天生就有一层生动鲜亮的滤镜,香气诱惑着舌尖蠢蠢欲动。先把贝壳吮吸干净,然后把虾子剥壳吃掉,再就着鱼肉,大口吃着面,最后,把那浓郁的汤头喝光,一声饱嗝里,满是意犹未尽的喜悦。

《且听风吟》中有这样一句话:“看海看久了想见人,见人见多了想看海。”在尘世中行走了很久,感觉疲惫的话,便去东极岛吧,把自己敞开在海天的蔚蓝中,体会海浪的清欢,我们会懂得生活的韵味,更认真地热爱、拥抱我们的生活。

Tips

地址:浙江省舟山市普陀区东极镇
海鲜推荐:海螺、石斑鱼、老虎鱼、蛭子、海瓜子
周边景点:东福山岛、庙子湖岛



日照海滨

山东日照

日照“吃海”

文<吕峰 供图<全景视觉



日照,“日出初光先照”的地方,因海而生,依海而兴。

日照的海可看,可听,亦可吃。日照的每一种海鲜都是大自然的恩赐,都带着大自然的芬芳。日照人也将对海鲜的热爱发挥到了极致,或者煮,或者蒸,或者煎,或者烧,或者爆,鱼、虾、蟹、贝壳等,都在日照人的舌尖上变换着花样,也变换着滋味。

来到日照,正是鱼汛时节,渔船云集,蔚为壮观。夜晚时分,渔火如繁星点点,在清凉的晚风中如同天堂,朦胧中透着诗意。车辆舟船流光,让人似乎穿梭于茫茫星海之中。耳边依稀飞起的喇叭、汽笛、欢笑

声,给日照平添了无限的动感与生机,也赋予了日照鲜活的生命和无穷的魅力。

行走在日照的大街小巷,整个人都变得舒坦起来。任意走进一个菜市场或大排档,在显眼的位置,摆放着这样、那样的海鲜。一边是种类繁多的鱼虾,一边是冲入耳际的吆喝声、嘈杂声,那是一份世俗的风情,是一种尘世的温暖,可以让你近距离感受日照人的烟火味道,亦会让你产生一种沉醉不知归路的奇特体悟。

在日照吃海鲜,只能用一个词形容:酣畅淋漓。面对那一盘盘色泽诱人的美味,大家齐动手,风卷残云般地一扫而空。那份欢愉之情是不言而喻的,也是让人无比留恋的。最有情调

的当属海边的大排档,灯火辉煌,照得海面恍如白昼。新朋旧友围坐在一起,把酒临海风,笑饮一江月,其情其景,不亦乐乎!

炖杂鱼是极具地域特色的名吃。顾名思义,将诸多种小海鱼置于一个锅里炖煮,其味极鲜,让听者动心、见者眼馋、食者过瘾。炖鱼讲究现杀现煮,鱼越炖越香,鱼汤亦滋味浓厚。看着那浓浓的汤色,闻着那诱人的香味,每个人都赶紧拿起筷子,大快朵颐。夹起来的鱼肉,居然是一块儿一块儿的,蒜瓣大小,鲜嫩可口,味道鲜美,回味无穷。鱼汤也不能浪费,泡馍,浇米饭,味道美得不得了。

日照有一种名为海知了的风味美食,堪称“美食一绝”,衔一只口,妙不可言。它似虾非虾,似蟹非蟹,因与生活陆上的幼蝉相近,日照人管它叫“海知了”。烹制时,先淘洗干净,入沸水焯烫,捞出,入热油锅烹炸,至遍体通红即可,其色泽通明剔透,宛若紫玉雕琢,食之,入口即抵心,唇齿间是萦绕不去的鲜香。

去日照,最美的事情是找个渔家住下,好客热情的渔民会给你带来意想不到的收获。他们保持的那份勤劳善良、憨厚淳朴,会让人感受到一股浓浓的人情味。你可以看他们打牌、补渔网、晒鱼干,也可以和他们闲聊、侃大山……俨然是认识了多年的朋友,是住在隔壁多年的邻居,世故不在,只留人情。

日照港的黄昏是最美的,亦是最让人沉醉的。傍晚时分,闲着没事干,可以穿着拖鞋“踢踏,踢踏”地走到码头边上,看着那些“做海”回来的渔民们交易。此时,大海与夕阳的变化交织成一幅精美绝伦的图画。远处海天相接,无际的天空、无尽的大海,似乎融为一体。渔船在海面形成一道道剪影,美得让人心醉,亦让人从心里涌上一份恬静。

在日照,你还可以乘渔船去体验原始的打鱼生活。海面辽阔,海水澄澈。放眼过去,是一片辽阔的、无边无际的、令人心醉的碧蓝。一艘艘渔船打破海面的宁静,不时有海鸟从身边飞过。掌舵的渔老大都是捕鱼的高手,每一网都不会落空。看着那一网又一网肥硕的鱼虾,满足,惬意。

忙完一阵子,渔老大大会犒劳大家,直接在船上就地取材,烹食起来。鱼、虾稍稍处理,只需简单的炖煮,即是可口的美味。那味道纯粹,是

食欲的极大满足,让人齿颊留香。一边赏看着无边秀色,一边吃着原生态的美味,一边喝着凛冽的白酒,畅快极了,真有一种“小舟从此逝,江海寄余生”的感慨。

在日照逗留期间,我最喜欢当地渔民做的海鲜粥。海鲜粥可朴素,可豪华。朴素者只放些小虾、扇贝等,豪华者则放入虾仁、海参、鱿鱼等。无论哪一种,味道都同样温厚,同样肥嫩鲜美,同样养颜、养胃、养心。第一次,我一口气喝了两大碗。饭后,抚着自己圆鼓鼓的肚子,脸上荡漾着满足的喜悦。

在日照,当地老乡有一种腌制鱼干的秘法,鲜被外人所知。秘法简洁、流畅,杀鱼只需要一刀,从鱼嘴一直到尾部,就整个打开了鱼的内部,去其脏腑之后,撒盐即可,干净、无异味、干湿相宜。日照人腌制的鱼干色泽金黄,油满肉丰,仅仅是摆在篾篮里,就别有一番赏心悦目的审美意境。

日照是一处积淀了上千年美丽的迷人所在,日照人静静地守着祖上传下的这一方水土,自得其乐地生活着。他们临海,慢慢地喝茶、悠悠地聊天、美美地品酒、闲闲地溜达。时光就在平静、悠闲中过去了,那是一份无法用语言来形容的舒坦与惬意。在日照,你很容易明白,什么叫做活得自在,活得滋润,活得有板有眼。

日照是看海、听海、吃海的绝佳去处,无论是对美食达人来说,抑或是对生活在世俗烟火中的凡夫俗子来说,都是必须要抵达的地方,也是在行走过程中不断回头张望的地方。去日照吃海,会让你懂得有的旅行哪怕只有一次亲密接触,就会刻骨铭心,终生难忘。



美味海鲜

Tips

地址:山东省日照市
海鲜推荐:海知了、海参、扇贝、鲍鱼、海螺、梭子蟹
周边景点:万平口海滨风景区、日照灯塔

