



视觉中国 供图

耕海牧渔 抢“鲜”出发

“开渔喽！”9月1日12时，我国北纬35度以北的渤海和黄海海域为期四个月的海洋伏季休渔期结束，多地渔船集中出海捕捞。此前半个月，南海海域和东海部分海域已先行开渔。

“夏三月，川泽不入网罟，以成鱼鳖之长。”正如古语所说，经过长达数月的休养生息，此时的大海鸢飞鱼跃，蟹满虾肥，生机勃勃。在从南到北的

漫长海岸线上，千帆竞发，百舸争流，渔民摩拳擦掌，开启新一轮耕海牧渔。

海鲈鱼、石斑鱼、巴浪鱼、青蟹、花盖蟹、梭子蟹、蓝尾虾、斑节虾、黑虎虾、生蚝、鲍鱼、扇贝、蛤蜊……渔民渔获满舱，来自天南海北的游客也有幸分享丰收的喜悦。让我们面朝大海，抢“鲜”出发，相约赶海，赴一场盛大的海宴。（李凤）

开海喽！

□ 付振强

对于世代生活在广西北海的渔民来说，开海，是一年中最重要的节日。经过长达三个半月的封海休渔期，终于迎来开海的日子，怎不令这些渴盼出海已久的渔民欢天喜地、跃跃欲试呢？从我居室的窗口望出去，海面上已经停泊了很长时间的的一大片渔船，此时已隆隆作响，正整装待发，只等一声令下，即可千帆竞发、百舸争流，奔向大海的怀抱，网起开海后第一兜肥美的渔获。

旅居北海多年，我早就想亲眼见证一次开海盛况，却好巧不巧地几次与开海擦肩而过。今年愿望终于实现，而且开海这天天公作美，既没有台风侵扰，也没有暴雨来袭，似乎预示着今年的开海一定会旗开得胜，满载而归。

开海仪式热烈而隆重。早几天，侨港开海广场就搭起了高大的彩色牌楼，上面“风调雨顺”“鱼虾满舱”的大字赫然醒目。一面面彩旗在海风的吹拂下猎猎飞舞，人们的脸上喜气洋洋，阵阵喧天的锣鼓敲出了一派欢乐喜庆的过节气氛。

今年的开海节活动丰富多彩，既有一队队渔民抬着烤乳猪走上台前，寓意金猪拱门，五谷丰登；也有按照疍家渔民风俗，敬酒焚香，祈盼出海远航的亲人一路平安顺遂，渔获满舱；更有十元起拍的“头鲜拍卖”活动，让游客抢先品尝“开海第一鲜”的美味。千人海鲜长桌宴也极具特色。沿街摆放一长溜桌子，上面摆满

刚刚打捞上来的各色海鲜，让你真切感受到从海洋到餐桌的极致鲜美。

当然，最激动人心的，还是渔船扬帆起航的那一刻。大大小小的渔船成扇形排列，随着一声高亢悠长的“开海喽”响起，各路船只向海扬帆，犁波逐浪，划出一道道优美的水线，竞相驶进大海的怀抱。

同样在开海季欢天喜地的，还有那些来自五湖四海、准备纵享海鲜盛宴的食客们。凌晨三四点，天刚蒙蒙亮，北海侨港码头、沙田港、地角码头、南万码头等处已是人潮涌动，喊声鼎沸了。

码头的台阶直接伸进水里，一艘艘渔船“突突”地往来穿梭，卸下成筐成筐成筐的各种海货后，掉头又迅速地“突突”开走。这些满登登的海鲜几乎等不到落地，就被“哗哗”倒进商贩们早已备好的箱筐里。各种叫得出叫不出名字的海鲜晃得人眼花缭乱。这边是活蹦乱跳的马鲛鱼、海鲈鱼、石斑鱼，那边则是张牙舞爪的青蟹、花蟹、梭子蟹。各种海虾更是叫人目不暇接，蓝尾虾、斑节虾、黑虎虾、樱花虾、皮皮虾琳琅满目，个个粗壮挺拔，在水里也不老实，不停地舞动着细细的触角，搅起片片亮闪闪的涟漪。稍显安分的是那些螺贝们，车螺、花蛤、蛏子、沙白贝挤挤挨挨地散落在泡沫箱里。它们虽是不声不响，却也会不甘寂寞地不时喷出一道道细细的水线，似乎在向人们昭示：我也是活的，也是刚刚打捞上来的海洋生物。

我们挎着篮子拎着筐，踩着水淋淋的地面，摩肩接踵地穿行在此起彼伏的吆喝声中。在这种码头买海鲜，买卖双方都很粗放，不会过分讨价还价，更无须货比三家，买到即赚到，因为都是刚刚打捞出水的新鲜度和“美丽”价格知不要甩内陆市场的海鲜几条街。

离开码头匆匆赶回家，就要隆重地操持这顿海鲜大餐了。花蛤、蛏子洗干净后，一定要葱姜辣炒。这东西肉相对少，主要咂摸的是滋味。螃蟹和虾则简单多了，直接扔锅里隔水清蒸，熟了也不用蘸佐料，直接扒开了就吃，白花花的蟹肉很紧实，入口还会有一股淡淡的甜味儿。石斑鱼清蒸起来相对有点复杂，刮鳞去膛后，上锅蒸十分钟。需要注意的是，鱼身与盘子之间要架一根筷子，让鱼身悬空，便于水蒸气流通，鱼肉才会更鲜美紧致。当然，蒸鱼豉油绝不能少，葱丝姜丝去腥提鲜，均匀撒在鱼身上，就待出锅前再浇上一勺热油，一盘美味清蒸石斑鱼就大功告成了。

俗话说得好：“编筐编篓，重在收口。”鱼虾蟹贝吃完了，还要整一锅海鲜粥“收口”才叫完美。于是拖过几只肥美的兰花蟹，横竖切上几刀，再抓一捧车螺、花蛤、月亮贝扔进米锅中。直到米粥“嘟嘟”鼓起气泡，米香中裹着海鲜，蟹块间又浸满了米的软糯鲜香，这样一碗热腾腾的海鲜粥入口，既暖心护胃，又回味悠长。

去东山 赴一场海宴

□ 黄墨卷



这样的时刻，岸与海一同喧腾起来。

伴随着清脆的锣响，岸上鞭炮齐鸣，鼓乐震天，人们为新一轮的开渔节载歌载舞。悠扬的螺号传遍码头，福建东山岛四大渔港同时开海，722艘渔船开足马力，驶向蔚蓝大海。靠山吃山，靠海吃海，渔民战风斗浪向海讨生活，而大海会慷慨地向人们馈赠鱼虾蟹贝。这是怎样的情义，海岛人明白，也深深感恩。休渔，是渔民与海的君子盟约，而将大海的馈赠分享给天南地北的游客，是渔民替大海招待远来的朋友。

是夜，南门湾的灯火渐次点亮，渔人码头摆满流水席，一场关于海鲜的狂欢拉开序幕。流光溢彩的舞台上，穿戴整齐的大厨集体亮相，六口

大锅一字排开，不，是大鼎，这种特大号容器，东山人叫大鼎。这可不是普通的鼎，直径1.4米的大鼎市面极为少见，足可摆放200只螃蟹，引得游客们纷纷咋舌。东山海宴主打一个豪放不羁、热情似火，彰显海岛人四海之内皆兄弟的情怀。

大鼎中的海鲜全是“顶级配置”，生蚝、鲍鱼、巴浪鱼、菜鲙、黑虎虾、黄金扇贝，六道大菜尽显东山海鲜的肥美、鲜甜、脆弹。从海里跳进锅里的海鲜其实不用太讲究烹饪手法，白灼、清蒸，再蘸点酱油调芥末，就是人间美味了。特别是“巴浪卧雪”，简直鲜得让人停不下筷子。巴浪鱼怎么个“卧雪”法？竹垫或笕箕内撒上粗盐，把巴浪鱼放进去，再撒上一层粗盐，置于锅中煮熟，起锅即食。咸香鲜美自不必说，单看那一尾尾鱼静卧于一片雪白中，不见配料，也无油荤，颇有大道至简的意味。

这时节，还有一种网红海鲜不可错过，就是灯捕小管。东山渔民至今保留着原始的海捕方式，用灯光诱捕小管。天生娇嫩的小管对环境极为挑剔，东山岛有四个天然渔湾，闽东渔场和粤东渔场在这里交汇，这片富饶的海域是小管的天然牧场。驾船出海，在放置于海里的网架上架一盏灯，开灯、下网，等到小管纷纷向着灯光聚集过来，便可以收网了。还没离开海水时，小管通体晶莹剔透，连肚子上的墨囊都清晰可见，身上的斑点一闪一闪，犹如满天繁星，美得炫目。灯捕小管肉质脆弹，可以白灼、油焖、爆炒、盐焗，连带墨囊一起吃，满口爆香，绝对让你回味无穷。

我有一位北方的朋友，十多年前来过东山岛，阔别多年后重聚，自然是海鲜大餐伺候。在饭桌上大快朵颐，每一盘上来他都满怀期待，但似乎并不尽兴，犹豫半晌，还是忍不住问我要那种“咬下去会响的小鱼”，我思来想去，却想不出那到底是什么鱼。这时小管上桌了，他夹起一个，咬一口，呼地站起来，激动地说，就是这个！就是这个！他忘记了会响的小鱼长啥样叫啥名，却记住了那种咬下去一声脆响的感觉。好比汪曾祺写他的家乡美食高邮咸鸭蛋，“筷子头一扎下去，吱——红油就冒出来了”，关于这“吱”的一声，还引发了高邮美食爱好者的一场争论，有的说确有这种声音，有的说我的筷子头扎进去怎就没有？没有的另说，但高邮咸鸭蛋自此声名远播。希望来东山品海鲜的美食老饕，也来论一论咬下去会响的东山小管。

来东山玩海、品海是惬意的。马銮湾是天然的浴场，你可以在蔚蓝的海中畅游，也可以在金色沙滩上尽情嬉戏。素有“天空之镜”美称的金銮湾更是令人流连忘返，沙滩像一面镜子，映出天光云影，漫步在沙滩上，就像行走在海天相接处，如入幻境。

傍晚时分，徜徉在古城小街，某个街角拐弯处，也许就能邂逅“古早味”作坊，烧腱灵、金钱肉、梅花箭、宋金枣……除了海鲜之外，能引爆味蕾的小吃便隐藏在七拐八弯的小巷中。入夜了，在南门湾的小茶摊上吃茶、喝啤酒、吹海风，可以畅聊，也可以什么都不说，从明月高悬，静静坐到天边的星星滑入海里。

